



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/1999/3  
1er mars 1999

FRANÇAIS  
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,  
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des  
produits périssables et de l'amélioration  
de la qualité

Section spécialisée de la normalisation  
de la viande (bovine, porcine et de volaille)  
10-12 mai 1999, Genève

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

RAPPORT DE LA RÉUNION DE RAPPORTEURS SUR  
LA NORMALISATION DE LA VIANDE BOVINE

Note du secrétariat

Le présent document contient le rapport de la Réunion de rapporteurs qui s'est tenue à Bruxelles (Belgique) les 27 et 28 octobre 1998. Les questions traitées sont tirées de l'annexe I du rapport de la Réunion d'experts sur sa session de 1998 (TRADE/WP.7/GE.11/1998/5). Les annexes I à IV du présent document paraîtront séparément et en anglais seulement.

**Rapport de la Réunion de rapporteurs sur**  
**la normalisation de la viande bovine**  
**26 et 27 octobre 1998 - Bruxelles**

Une liste de questions que les rapporteurs devaient examiner en priorité a été arrêtée à l'issue de la septième session de la Réunion d'experts de la normalisation de la viande et les tâches ont été réparties.

Les pays suivants étaient représentés à la Réunion de rapporteurs : États-Unis d'Amérique, France et Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord. Les pays suivants y ont participé en vertu de l'article 11 : Argentine et Australie. Un représentant de l'organisation non gouvernementale suivante était aussi présent : EAN (European Article Numbering Association) International. (Une liste complète des participants est jointe au présent rapport.)

La liste des questions à examiner était la suivante :

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1) 4.4                         | Dispositions concernant la couleur du maigre                       |
| 2) 4.5                         | Dispositions concernant l'origine et l'historique de la production |
| 3) 4.6 (nouvelle section)      | Dispositions concernant l'abattage et la transformation            |
| 4) 4.7 (ancienne section 4.6)  | Dispositions concernant l'emballage, l'entreposage et le transport |
| 5) 4.8 (ancienne section 4.7)  | Dispositions concernant l'étiquetage                               |
| 6) 4.10 (ancienne section 4.9) | Système de codification UCC/EAN                                    |
| 7) 5.0                         | Prescriptions particulières - découpe "pistoleta"                  |
| 8)                             | Annexes (meilleures pratiques)                                     |
| 9)                             | Marque commerciale internationale type CEE/ONU                     |
|                                | Questions diverses   |

Des progrès ont été réalisés dans tous les domaines importants.

1) **Dispositions concernant la couleur du maigre (4.4)**

Ce titre a été modifié comme suit **"Dispositions concernant la couleur du maigre et du gras et le pH"**.

Les Rapporteurs ont décidé que les observations concernant le pH présentées par la délégation polonaise devaient rester inchangées et ont reconnu l'importance du pH pour déterminer les caractéristiques de la viande telles que sa conservabilité. Mais on ne pouvait facilement établir un lien entre le pH et la couleur; aussi celle-ci devrait être évaluée en se référant à une norme reconnue, telle que la norme AUS-MEAT présentée par la délégation australienne. Les normes de ce genre prévoient une translucidité, une teinte, une couleur et une brillance similaires de la viande sous l'éclairage proposé.

Des dispositions analogues devraient être prévues pour l'évaluation de la marbrure.

- 2) **Dispositions concernant l'origine et l'historique de la production (4.5) et**
- 3) **Dispositions concernant l'abattage et la transformation (4.6)**

Ces deux rubriques ont été combinées car on ne cherche pas à ce que le code l'emporte sur les prescriptions légales ce qui n'est, d'ailleurs, pas possible. Le code renverra dans des cas de ce genre au Codex Alimentarius et portera uniquement sur les exigences ou prescriptions allant plus loin que celles stipulées par la loi. Il pourrait s'agir notamment de données sur l'histoire de l'animal, de prescriptions concernant certaines méthodes d'abattage (méthodes rituelles), la dégradation accélérée du muscle, etc.

Les dispositions spécifiques seront présentées comme suit sous 4.6 :

**i) Examen de la qualité avant l'abattage** - Il a été décidé de modifier ce titre comme suit : "Procédures avant l'abattage". Il a ensuite été convenu des deux sous-sections ci-après :  
**Inspection avant l'abattage** - Comme il s'agit ici de prescriptions légales, il a été décidé que l'on se contenterait de renvoyer au Codex.  
**Données sur l'histoire de l'animal** - Un système de traçabilité doit exister pour vérifier l'histoire de l'animal (origines, alimentation, médicaments, etc.) en cas de demandes relatives à l'histoire de l'animal.

**ii) Méthodes d'abattage** - Il s'agit là encore d'une question de vérification; en cas de demande, prescriptions pour :  
**Méthodes rituelles, stimulation électrique (dégradation accélérée du muscle)**  
Il faut alors prévoir un système de vérification pour la validation. Dans le cas de la stimulation électrique, il a été suggéré de mentionner dans la norme un organisme reconnu ayant défini les paramètres de façon scientifique.

**iii) Date d'abattage** - Les rapporteurs ont reconnu qu'un système devait être en place pour déterminer la date d'abattage, mais que celle-ci n'avait pas à être indiquée au-delà du stade des carcasses et des découpes principales, c'est-à-dire du commerce autre que le commerce de détail.

**iv) et v) Contrôles et transformation** - Ces deux sous-rubriques ont été combinées en une seule intitulée "**Contrôles (vérification)**".

Les entreprises sont, bien entendu, tenues de respecter les prescriptions légales relatives à l'hygiène, à la sécurité, à la tenue de registres et à l'étiquetage; cela étant, toute exigence supplémentaire ou prévue dans un contrat entre l'acheteur et le vendeur devrait faire l'objet d'un système rigoureux de traçabilité et de vérification.

**4) Dispositions concernant l'emballage, l'entreposage et le transport (4.7)**

Il a été décidé en principe qu'il faudrait établir une distinction entre les prescriptions qui se rapportent à la viande en général et celles qui se rapportent à la viande de boeuf en particulier. Les prescriptions générales concernant l'emballage, l'entreposage et le transport ainsi que les normes spécifiques pour la viande de boeuf ont été présentées par la délégation des États-Unis d'Amérique sous forme de projet (annexes I et II) qui sera examiné à la prochaine réunion d'experts. Comme certaines de ces questions ne s'appliquent pas uniquement à la viande de boeuf, il sera peut-être nécessaire, ultérieurement, de réexaminer la norme relative à la viande de porc.

**5) Dispositions concernant l'étiquetage (4.8)**

En ce qui concerne les dispositions concernant l'étiquetage (tableau figurant à la page 5 du document TRADE/WP.7/GE.11/1998/3), la délégation française était d'avis que seul le tampon sanitaire et le numéro de lot devaient figurer sur l'emballage primaire dans le cas où il ne s'agissait pas d'une unité de vente, par exemple de découpes dans un carton. Sur l'emballage secondaire (carton) devaient figurer les informations supplémentaires exigées qui sont indiquées dans le tableau.

**6) Codage (4.10)**

Le Royaume-Uni a présenté une proposition de norme de codage à 16 chiffres pour 14 champs dont le principe a été accepté, mais à l'issue d'une discussion il a été décidé de la modifier comme suit :

Le système a été modifié pour ne plus comporter que 13 champs et 18 chiffres, le champ 9 ("Style") étant supprimé.

Le champ 6 ("Primal") a été modifiée pour passer d'un chiffre (1 à 9) à deux chiffres (1 à 99)

Le champ 7 ("Sub-primal") a été modifié pour passer de deux chiffres (1 à 99) à trois chiffres (1 à 999)

Les rapporteurs estimaient que ces changements permettaient de mieux tenir compte de toutes les prescriptions que l'utilisation du champ "Style" (non adjacent aux champs de données applicables).

Les rapporteurs étaient d'avis, en ce qui concerne la couleur, qu'il s'agissait de la couleur du maigre comme de la couleur du gras si bien que la rubrique 11 ("Lean Colour") s'appellerait simplement "Colour" et passerait à deux chiffres (1 à 99) en utilisant une matrice de 10 x 10 avec le gras sur un axe et le maigre sur l'autre (on trouvera à l'annexe III un exemplaire du projet de norme de codage et les références pour la couleur).

M. Mitic, qui a assisté à cette partie de la réunion, a confirmé que l'on pouvait avoir jusqu'à 25 chiffres, mais a recommandé que l'on s'efforce de ne pas dépasser 20 chiffres. Le code permettra de donner de nombreuses spécifications détaillées sur l'animal et les découpes et sera compatible avec le système de codification EAN 128.

Le système adopté pourrait, si besoin est, être développé.

M. Mitic adressera un résumé de son exposé pour qu'il figure dans les minutes de la réunion (annexe V).

7) **Prescriptions particulières - découpe "pistolet" (5.0)**

Le but de ce travail et de la discussion est d'établir une découpe de base a été réitéré que cette définition ne constitue qu'un point de départ et n'exclut pas des variantes, tant en ce qui concerne l'emplacement de la coupe verticale que sa profondeur.

La délégation argentine a présenté son rapport sur la découpe "pistolet" (annexe IV) et, sur la base des renseignements fournis, les rapporteurs sont convenus des spécifications de base ci-après :

a) Séparation - La coupe principale se fera entre la cinquième et la sixième côte;

b) La profondeur ventrale de la coupe sera d'environ 50 mm au-dessous du muscle longissimus dorsi.

Toute la description sera remaniée en utilisant la terminologie anatomique correcte, aux fins d'être approuvée par la Réunion d'experts.

8) **Annexes (meilleures pratiques)**

Ces annexes doivent être mises au point, mais l'accent a été mis sur l'importance d'un système de traçabilité et de vérifications fiables.

9) **Marque commerciale internationale type CEE/ONU**

Après un échange de vues il a été conclu qu'une marque ne pouvait avoir de valeur que si l'on prévoyait une certification appropriée par une tierce partie.

Les rapporteurs craignaient que si cela était trop onéreux cela pourrait nuire à l'utilisation de la marque.

L'utilisation de la marque n'exclurait pas celle de la norme ou d'une partie de la norme (par exemple celle relative aux découpes), mais la présence de la marque indiquerait que la norme - notamment les meilleures pratiques - ont été pleinement appliquées. Si l'on avait confiance dans la marque et si celle-ci donnait aux utilisateurs un avantage commercial, cela inciterait à l'utiliser. L'on craignait que, sans cela, les normes n'aient guère plus de valeur que les systèmes en place.

La CEE/ONU élabore une proposition qui sera distribuée avant la prochaine Réunion de rapporteurs.

10) **QUESTIONS DIVERSES**

**Numéro d'abattage**

La méthode qui devrait être indiquée dans la norme pour l'identification des carcasses a fait l'objet d'une longue discussion. Deux méthodes sont actuellement utilisées : certains pays écrivent le numéro de chaque côté de la carcasse avec une encre de qualité alimentaire, d'autres utilisent une étiquette fabriquée par ordinateur.

La délégation française a dit être fermement convaincue que la méthode consistant à écrire le numéro sur la carcasse était plus sûre et elle a précisé que les autorités françaises étaient bien décidées à la conserver. Les rapporteurs ne sont pas parvenus à un accord et il a été convenu que la délégation française procéderait à de nouvelles consultations et que les autres délégations contacteraient leurs autorités nationales pour savoir s'il était possible d'adopter la méthode utilisant une encre de qualité alimentaire sur les carcasses.

Il convient de noter qu'un certain nombre de délégations étaient d'avis que le fait d'écrire le numéro sur la carcasse était plus sûr et que d'autres discussions seraient nécessaires pour résoudre cette question puisqu'il n'avait pas été possible de parvenir à un accord. Compte tenu de l'impasse dans laquelle les rapporteurs se trouvaient, il a aussi été décidé que la délégation britannique chercherait à trouver un libellé dans lequel on parlerait de façon plus générale d'"un système fiable de traçabilité".

**"Meat Manager"**

La société Barony Jones a présenté le logiciel "Meat Manager" qui permettra aux fournisseurs de transmettre aux clients, sur support électronique, les spécifications concernant les découpes. On trouvera à l'annexe IV une description détaillée de ce logiciel.

LISTE DES PARTICIPANTS

M. A. BOISMARTEL  
Ministère de l'économie  
DGCCARF - Bretagne  
Cité administrative  
Boulevard de la liberté  
35021 Rennes  
France  
Tél : 33 02 99 29 76 00  
Fax : 33 02 99 78 38 96

Ms. M.-C. HESTEAU  
Company Director  
C/o Armoricaire Ltd.  
5a Moor Road  
Broadstone  
Dorset BH18 8AZ  
Royaume-Uni  
Tél : 44 1202 600775  
Fax : 44 1202 600194

M. P. A. HARDWICK  
International Manager  
Meat And Livestock Commission  
23 - 25 rue de la Science  
1040 Bruxelles  
Belgique  
Tél : 32 2 230 8668  
Fax : 32 2 230 8620  
E-mail : [peter\\_hardwick@mlc.org.uk](mailto:peter_hardwick@mlc.org.uk)

Mr. K. JONES  
Food Industry Consultant  
52 The Headlands  
Northampton NN3 SPA  
Tél : 44 1604 450 363  
Fax : 44 1604 450 363  
E-mail : [kenjones@clara.net](mailto:kenjones@clara.net)

Mr. C. MORRIS  
International Marketing Specialist  
USDA  
STOP 0254, Rm 2628 South Building  
14<sup>th</sup> & Independence Av., S.W.  
Washington, DC 20090 - 6456  
Tél : 1 202 720 1121  
Fax : 1 202 720 1112  
E-mail : [craig\\_a\\_morris@usda.gov](mailto:craig_a_morris@usda.gov)

M. M. D. RAVETTINO  
Vocal del Consejo de Administración  
Servicio nacional de sanidad  
y calidad agroalimentaria  
SENACA  
Paseo Colón 367 - 5°P.  
1063 Buenos Aires  
Argentine  
Tél : 54 1 345 4110/12/39 extn.1541

M. H. AUILA  
Delegado SENASA  
Paseo Colón 367 - 9°P.  
C.P. 1063  
1063 Buenos Aires  
Argentine

Mr. I. KING  
Chief Executive, AUS - Meat  
Authority for Uniform Specification  
of Meat and Livestock  
141 Logan Road  
Woolloongabba  
Brisbane, Qld 4102  
Australie  
Tél : 61 7 3307 3333  
Fax : 61 7 3307 3358

M. M. MITIC  
Project Manager  
International European Article  
Numbering Association (EAN)  
Rue Royale 145  
1000 Brussels  
Belgique  
Tél : 32 2 227 10 20  
Fax : 32 2 227 10 21  
E-mail : [mitic@ean.be](mailto:mitic@ean.be)

-----