



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2001/13
25 juillet 2001

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
25-27 avril 2001, Genève

RAPPORT SUR LA DIXIÈME SESSION

Résumé

Norme CEE-ONU pour les carcasses et les découpes de viande bovine: Une version en couleur de la norme a été publiée en coopération avec AUS-MEAT. Le secrétariat publiera des versions en noir et blanc de la norme sous la forme d'additifs au présent rapport. Des groupes de travail chargés de la promotion et de la mise à jour de la norme ont été créés.

Système de numérotation: Un système uniforme de numérotation applicable à toutes les normes CEE-ONU pour la viande a été adopté.

Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et les découpes de viande ovine: Le texte a été examiné et plusieurs suggestions ont été recueillies pour les rapporteurs. Ces derniers établiront un document révisé pour la prochaine session. Une réunion de rapporteurs aura lieu à Buenos Aires/Bruxelles les 1^{er} et 2 octobre 2001.

Projet de norme CEE-ONU pour la viande de volaille: Le projet a été examiné et plusieurs suggestions ont été faites. Les délégations ont été invitées à communiquer leurs observations au secrétariat avant le 30 septembre 2001. Une réunion de rapporteurs sur la viande de volaille aura lieu aux États-Unis (près de Washington) du 29 au 31 octobre.

Marque de commerce CEE-ONU pour la viande: Il n'a pas été possible de parvenir à un consensus au sujet du document présenté par l'Australie. Certaines délégations ont émis des doutes sur l'utilité d'une marque de commerce. Il a été mentionné que les informations fournies par le Comité compétent du Codex Alimentarius devraient être prises en compte. Les délégations ont été invitées à soumettre de nouvelles observations au secrétariat avant le 30 septembre 2001.

New York: Échantillons de couleurs/fiches de commercialisation, débat sur des normes pour d'autres espèces (dinde, veau, lama, chameau), discussion sur les produits contenant des additifs ou dont la taille a été réduite.

Ouverture de la session

1. La session s'est tenue à Genève du 25 au 27 avril 2001.
2. La session a été ouverte par le Directeur adjoint de la Division du commerce de la CEE-ONU, M. Hans Hansell, qui a souhaité la bienvenue à Genève aux représentants et les a félicités pour les travaux qui avaient été accomplis, s'agissant en particulier de la mise au point définitive de la norme CEE-ONU pour les carcasses et les découpes de viande bovine. Il a relevé la qualité de ce texte qui ne manquerait pas de faciliter le commerce des produits de viande bovine. Il a remercié la délégation australienne d'avoir proposé de publier la norme. Il a aussi félicité le groupe pour sa collaboration avec EAN International concernant la définition d'un système de codage pour les produits bovins. Cela ouvrirait, a-t-il dit, de nouvelles possibilités d'inclure les produits dans une chaîne d'approvisionnement du commerce électronique.
3. Il a informé les délégations que des normes destinées à faciliter le commerce électronique avaient été élaborées par le Centre pour la facilitation du commerce et les transactions électroniques (CEFACT-ONU) de l'ONU dont la charge incombait aussi à la Division du commerce de la CEE-ONU.
4. Il a également félicité les délégations pour les progrès réalisés en ce qui concerne les normes pour la viande ovine et la viande de volaille, et il a remercié M. Pedro de Felicio de l'Université d'État de Campinas, ainsi que les délégations d'EAN International et d'EAN Brésil, pour l'organisation de la réunion très fructueuse de rapporteurs, qui s'est tenue à Sao Paulo l'an dernier. Il a souhaité au groupe la pleine réussite de ses délibérations.

Participation

5. Ont participé à la session des délégations des pays suivants: Allemagne, Australie, Autriche, Bolivie, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Grèce, Hongrie, Nouvelle-Zélande, Pologne, Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord, Suisse et Uruguay.
6. Des représentants des organisations non gouvernementales suivantes y ont également participé: EAN Brésil et EAN International.
7. Une liste des participants sera publiée sur la page d'accueil du Groupe des normes agricoles (<http://www.unece.org/trade/agr>).

Point 1: Adoption de l'ordre du jour

Document: TRADE/WP.7/GE.11/2001/1

8. Les participants ont adopté l'ordre du jour provisoire et formulé les observations suivantes:
 - le document TRADE/WP.7/GE.11/2001/4 a été supprimé;
 - les documents TRADE/WP.7/GE.11/2001/9 et 11 ne seront disponibles qu'au cours de la session en raison de problèmes de traduction;

- les documents TRADE/WP.7/GE.11/2001/7 et 10 ont été complétés par des versions plus étoffées contenant des photographies et des représentations graphiques.

Point 2: Questions intéressant la Section spécialisée et concernant des faits postérieurs à sa neuvième session

Examen des travaux de la Section spécialisée par le Groupe de travail et par le Comité pour le développement du commerce, de l'industrie et de l'entreprise

Document pour la session en cours: TRADE/WP.7/GE.11/2001/2 (secrétariat)

9. Les participants ont pris note du document TRADE/WP.7/GE.11/2001/2 qui présentait sous forme résumée les résultats de la quatrième session du Comité pour le développement du commerce, de l'industrie et de l'entreprise et de la cinquante-sixième session du Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité.

Rapport récapitulatif de la réunion de rapporteurs

Document pour la session en cours: TRADE/WP.7/GE.11/2001/3 (États-Unis)

10. La délégation des États-Unis a présenté son document récapitulant les résultats de la réunion de rapporteurs sur la normalisation de la viande, tenue à Sao Paulo du 24 au 27 septembre 2000.

Point 3: Norme CEE-ONU pour les carcasses et les découpes de viande bovine

Documents de référence: TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.1 (Prescriptions générales)

TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.2 (Section de la viande bovine)

TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.3 (Description des découpes propres à la viande bovine)

11. La norme CEE-ONU pour les carcasses et les découpes de viande bovine a été adoptée par le Groupe de travail sous la forme qui avait été présentée dans les additifs au rapport de la neuvième session de la Section spécialisée. Les modifications rédactionnelles qui ont été apportées au texte final seront reproduites dans les additifs au présent rapport. Dans ces additifs, il sera aussi fait référence aux numéros des pages de la publication finale en couleur (pour le moment, en anglais seulement) de manière que les lecteurs de langues française ou russe puissent s'y référer plus aisément.

12. Il a été convenu, que pour la traduction en russe, les traducteurs de l'ONU prendraient contact, par l'intermédiaire du secrétariat, avec des professionnels russes de la branche, afin d'assurer la qualité de la traduction (une procédure analogue a été suivie pour les traducteurs français).

a) *Publications*

13. Le Bureau de la Section spécialisée et le secrétariat ont procédé à des échanges de vues dans le but d'étudier les différentes possibilités de publication en couleurs de la norme. Afin que cette publication soit de qualité et rapide et que la promotion de la norme soit bien organisée, il a été décidé d'accepter l'offre d'AUS-MEAT de publier la norme au nom de la Section spécialisée. Des exemplaires seront mis gratuitement à la disposition des participants ainsi que de chaque membre de la CEE-ONU. Des exemplaires supplémentaires pourront être obtenus auprès d'AUS-MEAT moyennant une participation aux frais.

14. Le groupe a félicité la délégation australienne pour l'excellente publication de la norme. Il est convenu qu'il était très important que tous les pays favorisent l'emploi de cette norme par leurs entreprises, et qu'il conviendrait de la publier sur l'Internet.

15. La délégation polonaise s'est enquis de l'état d'avancement de la norme. Celle-ci ne lui semblait être qu'au stade de projet parce qu'elle ne possédait pas de numéro officiel de publication. La délégation a aussi signalé un défaut de concordance entre les pages de titre des trois parties de la norme.

16. Un membre du secrétariat a précisé que la norme publiée par l'Australie contenait la version officielle de la norme CEE-ONU pour les carcasses et les découpes de viande bovine qui avait fait l'objet des documents TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.1 à 3 et qui avait été adoptée ensuite par le Groupe de travail. Seules y avaient été apportées de petites modifications rédactionnelles qui seront reproduites dans les additifs au présent rapport (voir aussi le paragraphe 11). Il a également signalé que le rapport officiel faisant état de l'adoption de la norme serait indiqué en référence dans le texte publié par l'Australie.

17. Il a été décidé qu'à l'avenir toutes les parties des normes devraient porter un numéro ISBN ainsi qu'un numéro d'identification conformément aux principes énoncés dans la section 0.2.0 des Prescriptions générales. Il fallait harmoniser les titres des différentes publications de la façon suivante:

- normes CEE-ONU pour la viande, Section 0, prescriptions générales
MEAT:0/01/2001
- normes CEE-ONU pour la viande, Section 1a, prescriptions relatives à la viande bovine, MEAT:1a/01/2001
- normes CEE-ONU pour la viande, Section 1b, descriptions des carcasses et découpes de viande bovine, MEAT:1b/01/2001
- normes CEE-ONU pour la viande, Section 4a, prescriptions relatives à la viande ovine, MEAT:4a/01/2001
- etc.

18. Il a été décidé de créer deux groupes de travail. L'un serait chargé des questions de promotion, de publication et de parution dans d'autres langues (Australie, Bolivie, EAN International, États-Unis et Uruguay) et le second de la poursuite de l'élaboration et de la tenue à jour de la norme pour la viande bovine (Australie, EAN International, États-Unis, Fédération de Russie, France et Royaume-Uni).

19. La délégation bolivienne a annoncé que la plus grande partie de la norme avait déjà été traduite en espagnol.

20. La délégation allemande a signalé qu'il serait nécessaire, pour appliquer la norme, de disposer des échantillons de couleurs pour la couleur de la viande, le persillage et la couleur du gras. La délégation des États-Unis a fait savoir que l'on pouvait obtenir leurs échantillons de couleurs auprès du Département de l'agriculture des États-Unis. La délégation australienne a déclaré que l'on était en train de mettre au point un système informatisé pour la mise en corrélation des couleurs.

21. En réponse à une question de la délégation de la Fédération de Russie, il a été précisé que les dispositions concernant la masse des carcasses avaient été supprimées de la norme parce qu'elles étaient jugées trop restrictives. La délégation de la Fédération de Russie a accueilli cette information avec satisfaction.

Point 4: Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et les découpes de viande ovine

Projet de descriptions des carcasses et découpes de viande ovine

Document pour la session en cours: TRADE/WP.7/GE.11/2001/7 (Australie, Nouvelle-Zélande)

22. Le projet a été débattu sur la base d'un document de synthèse comprenant les photographies et représentations graphiques fournies par le rapporteur de l'Australie. Ce document est le résultat des travaux de la dernière réunion de rapporteurs et des discussions bilatérales ultérieures entre l'Australie et la Nouvelle-Zélande.

Avant-propos

23. Il a été décidé que l'avant-propos devait être aligné sur celui de la norme pour la viande bovine; il fallait utiliser la numérotation indiquée dans le paragraphe 16. Les doublons qui apparaissaient dans l'avant-propos de la norme pour la viande bovine devaient être éliminés. La liste des pays participants devait être maintenue car elle servait d'indication pour asseoir la crédibilité du document.

24. Les délégations de la France et du Royaume-Uni ont proposé de publier la norme sous forme de feuillets mobiles mais le secrétariat et la délégation australienne (qui s'est déclarée prête à publier la norme pour la viande ovine si la Section spécialisée lui en faisait la demande) ont déclaré que cela augmenterait considérablement le coût d'impression (en raison surtout de la nécessité d'utiliser alors un papier plus épais). Il a été décidé que le Groupe de travail chargé des publications se pencherait sur cette question.

Aperçu des carcasses et découpes de viande ovine

25. La délégation du Royaume-Uni a demandé que les découpes comportant un nombre différent de côtes portent des numéros différents. Elle a également précisé que les muscles devraient être numérotés et référencés dans les descriptions des découpes (les numéros pourraient être identiques à ceux utilisés dans la norme pour la viande bovine; les références à apporter dans les descriptions des découpes n'ont pas encore été incorporées dans la norme pour la viande bovine).

Tableau des dénominations des découpes dans différentes langues

26. Toutes les délégations ont été invitées à fournir des équivalents linguistiques supplémentaires pour cette page.

Examen des descriptions des découpes

27. La Section spécialisée a examiné les descriptions des découpes une par une. Les rapporteurs ont été priés de tenir compte des observations générales suivantes:

- a) les représentations graphiques et les photographies devraient concorder; il faudrait indiquer clairement ce qui a été enlevé;
- b) Il a été mentionné que la norme contenait beaucoup de découpes similaires et demandé s'il ne serait pas possible, pour simplifier, d'en supprimer certaines; il a été convenu d'examiner les découpes mais il a été également mentionné que le nombre des découpes utilisées dans le commerce est en train d'augmenter et que la norme devrait refléter la pratique commerciale;
- c) Il faudrait que les numéros des rubriques se suivent plus ou moins logiquement;
- d) Il a été décidé que les rapporteurs devraient indiquer, chaque fois que possible, ce qui n'apparaissait pas dans les points à préciser afin de faciliter l'établissement des contrats; en cas de divergence, l'acheteur et le vendeur devaient les indiquer explicitement dans le contrat;
- e) Les muscles devraient être mentionnés et référencés chaque fois que cela est utile;
- f) La longueur des côtes est une information commerciale importante; il faudrait indiquer clairement la façon de la mesurer; si tel n'était pas le cas, il faudrait le préciser;
- g) Le dénudage des côtes devrait avoir un numéro de rubrique différent;
- h) Si la même découpe est commercialisée avec des nombres de côtes différents, il faudrait qu'il y ait des numéros de rubrique distincts; il faudrait prévoir une marge raisonnable pour le nombre de côtes;
- i) Lorsqu'une rubrique est subdivisée, toutes les rubriques subsidiaires devraient recevoir un numéro distinct;

- j) Il faudrait décrire en termes généraux la façon de compter les côtes (préciser par exemple que le comptage commence à la 13^e côte);
 - k) Il faudrait éventuellement prévoir des spécifications différentes selon la méthode de découpe (au couteau ou mécaniquement);
 - l) Toutes les descriptions devraient être sans équivoque et donner suffisamment de détails pour éviter toute confusion lors des transactions;
 - m) Pour que les photographies soient comparables, il faudrait harmoniser les angles sous lesquels elles sont prises.
28. Rubriques 4500, 4505, 4720: il faudrait prévoir des dispositions pour les carcasses fendues (dans l'Union européenne, toutes les carcasses d'ovins de plus de 12 mois doivent être découpées en deux parties dans le sens de la longueur pour enlever la moelle épinière).
29. Rubrique 4720: à chaque point à préciser, ajouter «ou enlevé(s)».
30. Rubriques 4957, 4900, 4955, 4960: ces rubriques ont été ajoutées à la demande de la délégation de la France. Il faudrait en améliorer les descriptions avant d'en débattre plus en détail.
31. Rubrique 4800: cette rubrique correspond à la moitié de la rubrique 4816 et devrait donc comporter les mêmes points à préciser.
32. Rubrique 4830: la découpe doit être parallèle à la ligne de découpe pour l'enlèvement du jarret.
33. Rubrique 4802: devrait être libellée comme suit: «gigot – sans jarret – os du coxal retiré»; la ligne de découpe pour l'enlèvement du jarret doit être parallèle.
34. Rubrique 4806: devrait être libellée comme suit: «gigot – sans jarret – sans selle – os du coxal retiré»; la ligne de découpe pour l'enlèvement du jarret doit être parallèle.
35. Rubrique 4821: supprimer «tende de tranche: laissé en place ou enlevé» dans la rubrique des points à préciser; il faudrait indiquer que le fémur et le tendon sont enlevés.
36. Rubrique 4805: il faut préciser le sens de l'expression «la distance d'enlèvement de la selle par rapport à l'articulation coxo-fémorale»; il est nécessaire de libeller cette rubrique différemment.
37. Rubrique 5060: supprimer «nerveux (souris): laissé en place ou enlevé» dans la rubrique des points à préciser.
38. Rubriques 5061, 5070: indiquer les ganglions lymphatiques à enlever: préciser ces rubriques.
39. Rubrique 5074: nouvel intitulé: «selle désossée».

40. Rubrique 4790: nouvel intitulé: «selle avec os».
41. Rubrique 5130: à supprimer.
42. Rubriques 5030, 5031: problème de traduction en russe à résoudre.
43. Rubrique 4910: chaque option devrait être illustrée; il faudrait rapprocher la rubrique 4900 (*saddle set*) de cette rubrique.
44. Rubriques 4935, 4938: le nom du muscle doit être «longissimus»; il faudrait, dans chaque rubrique, prévoir la possibilité de ne pas dénuder les côtes.
45. Rubrique 5101: traduction française à corriger (il ne s'agit pas d'un «ligament»). Le nom de cette découpe devrait être revu et il faudrait inclure les noms des muscles.
46. Rubrique 5150: la «noix de côte-filet» n'apparaît pas et devrait figurer dans la prochaine version.
47. Rubrique 5036: indiquer les numéros de rubrique des découpes mentionnées dans la description.
48. Rubrique 4840: la ligne de découpe doit être précisée.
49. Rubrique 4972: cette rubrique est une subdivision de la rubrique 4960 et doit figurer dans la partie générale au début de la norme.
50. Rubrique 4960: la photo en haut à gauche doit être supprimée.
51. Rubrique 4990: il faut donner plus de détails sur l'orientation de la découpe; s'assurer qu'elle est au carré et non trapézoïdale.
52. Rubrique 4995: ajouter «articulation du tibia enlevée» dans les points à préciser; il faut indiquer clairement que la principale différence entre la rubrique 4980 et cette rubrique tient à la présentation (tendon du cou).
53. Rubriques 5151, 5152: à réunir sous l'appellation «filet du collier»; la longueur de *M. longissimus dorsi* doit être précisée; il faut prévoir des numéros de rubrique différents selon la longueur.
54. Rubrique 5015: devrait être rapprochée des rubriques 5010 et 5011.
55. Emballages vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation: il faut expliquer comment le maigre est mesuré et indiquer différentes méthodes de mesure acceptées sur le plan international. Le choix de la méthode appartient à l'acheteur et au vendeur. La mesure visuelle du maigre doit être déconseillée. Il faut prévoir des numéros de rubrique.
56. Parties de découpes: il faut leur donner des numéros de rubrique.

Projet de norme spécifique pour la viande ovine

Document pour la session en cours: TRADE/WP.7/GE.11/2001/6 (Australie, Nouvelle-Zélande)

57. Le document a été examiné en détail par la Section spécialisée. Les observations générales suivantes ont été formulées:

- Le document devrait porter la cote «Section 4a», tandis que les sections seraient numérotées 4.1.0, 4.2.0, etc.

58. Section 4.1.0: cette section sera harmonisée avec l'avant-propos de la norme pour la viande bovine.

59. Section 4.2.0: supprimer les mots «présentant une couleur rouge caractéristique». Ce texte qui a été repris de la norme pour la viande bovine n'a pas été jugé approprié dans le cas présent.

60. Section 4.4.0: la note de bas de page a été supprimée. La délégation française a dit que le mot «certification» conformément à la norme ISO 8402 avait été réservé pour indiquer la reconnaissance dans le domaine de l'assurance ou de l'amélioration de la qualité. Afin d'éviter toute contestation, il a été décidé d'employer les mots «évaluation de la conformité» dans l'ensemble des normes, le but étant de permettre à l'acheteur et au vendeur de reconnaître une autorité indépendante pour le contrôle de la conformité avec les dispositions de la norme. Il a été signalé qu'en conséquence les notes de bas de page 8 à la section 0.4.8 et 1 à la section 1.4.0 devraient être supprimées. En outre, les dernières pages portant sur les descriptions des découpes de viandes bovine et ovine devraient être réécrites afin qu'il soit tenu compte de ces modifications (voir l'annexe).

61. Section 4.4.1: la variante a été supprimée afin d'éviter toute confusion avec les classes obligatoires dans l'Union européenne. Il a été décidé de limiter le nombre de catégories à 10. Il n'a pas été jugé nécessaire d'indiquer les valeurs extrêmes. Les rapporteurs élaboreront une nouvelle proposition.

62. Section 4.4.2: le texte du paragraphe a été remplacé par les mots «Ces dispositions sont soumises à un accord entre l'acheteur et le vendeur.»

63. Section 4.4.3: remplacer la mention «4.8» par la mention «0.4.8».

64. Section 4.4.3.1: dans la première phrase, les mots «quatre catégories» ont été remplacés par les mots «les catégories suivantes». Il a été signalé qu'une formule de 1974 définissant les catégories ovines, conforme à une norme ISO (3914), existait mais n'avait jamais été mise à jour. Le paragraphe sur les caractéristiques sexuelles secondaires des ovins a été supprimé.

65. Section 4.4.3.3: il y a eu un débat prolongé sur la dénomination du système d'abattage «assommage avant la saignée» qui est actuellement désigné comme étant «traditionnel» dans les normes. Certaines délégations estimaient que le mot «traditionnel» avait une connotation de qualité et pourrait prêter à confusion. Il a été proposé de désigner ce système par le mot «conventionnel» ou de ne pas lui donner de nom. Les derniers mots en regard de la rubrique «casher» ont été remplacés par «à spécifier», tandis que sous la rubrique «Autres modes» le début a été remplacé par «tout autre mode d'abattage autorisé».

66. Section 4.4.3.4: il a été décidé d'introduire un nouveau point concernant les «carcasses suspendues par le cou».

67. Section 4.4.3.5: les rapporteurs formuleront une phrase pour cette section.

68. La délégation de la Fédération de Russie a dit que l'intervalle de température pour «réfrigéré» était très grand (-1,5 à 7 °C). Elle estimait que cela pourrait poser des problèmes parce que 7 °C était une température assez élevée. Elle a informé les participants à la réunion qu'en Russie la température d'entreposage pour «réfrigéré» était de 0 °C.

69. Les autres membres du groupe ont partagé cette préoccupation, mais il a été rappelé que la norme tentait non pas d'imposer mais de décrire des pratiques en usage sur tous les continents. La température maximale de 7 °C était utilisée dans l'Union européenne et était adaptée lorsque la viande était traitée immédiatement après l'abattage. Il a été décidé de conserver l'intervalle de température en l'état de manière que l'acheteur et le vendeur puissent convenir de la température.

70. Il a été décidé d'examiner le texte restant à la prochaine session lorsque les rapporteurs auraient fourni davantage d'informations.

Point 5: Projet de norme CEE-ONU pour la viande de volaille

Proposition de norme pour chaque espèce, comprenant des listes de produits

Document pour la session en cours: TRADE/WP.7/GE.11/2001/9 (États-Unis)

71. Le document contient les résultats des premiers débats qui ont eu lieu à la réunion de rapporteurs au Brésil. Les rapporteurs pour ce projet sont les pays suivants: Brésil, États-Unis, France et Royaume-Uni.

72. Section 7.1.0: l'avant-propos sera harmonisé avec celui de la norme pour la viande bovine. Certaines phrases concernant la portée vont être déplacées à la section 7.3.0.

73. Section 7.4.0: les mots «prescriptions de certification» ont été remplacés par les mots «évaluation de conformité».

74. Section 7.5.0: le mot «traditionnel» a été remplacé par le mot «conventionnel». La délégation française a précisé que les définitions figurant dans la directive de la Commission européenne pour la viande de volaille étaient plus complètes et qu'elle ne se prononçait pas sur cette section jusqu'à ce qu'elle ait reçu les observations de la Commission européenne. Il a été signalé que les dernières phrases des sous-sections B) à D) avaient été ajoutées afin que l'acheteur et le vendeur puissent inclure des définitions particulières, par exemple celle figurant dans la directive de la Commission européenne.

75. Section 7.6.0: le mot «traditionnel» a été remplacé par le mot «conventionnel».

76. Section 7.7.0: la délégation russe a fourni la traduction correcte en russe de cette section.

77. Section 7.8.1: il faudrait qu'il soit clair dans toutes les langues qu'il s'agit d'une norme pour les poulets et non d'une norme pour la volaille en général.
78. Section 7.8.2: le mot «volaille» a été remplacé par le mot «oiseaux» (3 fois).
79. Section 7.8.5: il faudra ajouter à la fin: «Le nom de la tierce partie et la norme à utiliser seront précisés sous la rubrique autres options.» Ces informations doivent être données sous cette rubrique car il n'y a pas de place dans les codes.
80. Section 7.8.6: il faudra la réécrire, le terme «certification» ayant posé des problèmes à plusieurs délégations.
81. Section 7.8.8: voir aussi les observations formulées au sujet de la section 7.5.5. Il faut qu'il soit bien clair que cette norme ne remplace pas les réglementations existantes. Des indications devraient être demandées à la Commission européenne.
82. Section 7.8.11: cette section définit implicitement des intervalles de poids pour différents morceaux mais cela n'empêche pas l'acheteur et le vendeur de se mettre d'accord sur des chiffres différents.
83. Section 7.8.12: le groupe a estimé que l'inclusion de produits contenant des additifs ou ayant diminué de taille était une démarche nouvelle (jusqu'à présent, seule la viande fraîche a fait l'objet de discussions) qui demandait une réflexion approfondie. La délégation des États-Unis a déclaré qu'il s'agissait là d'une question commerciale courante aux États-Unis et en Amérique du Sud et que des additifs étaient ajoutés aux produits à l'usine de traitement.
84. Plusieurs délégations ont émis de sérieuses réserves sur l'idée d'inclure ces rubriques maintenant mais ne se sont pas opposées à ce qu'elles soient examinées ultérieurement. Elles ont fait valoir qu'il serait regrettable qu'un débat approfondi sur ces rubriques retarde la parution de la norme pour la viande de volaille, qui est maintenant bien avancée.
85. Il a été décidé d'adopter en attendant le texte suivant pour les rubriques 7.8.12 et 7.8.13: «Cette section sera précisée ultérieurement. En attendant, l'acheteur et le vendeur pourront spécifier les informations relatives à ces questions sous la rubrique "autres options".»

Description des produits de la volaille

Document pour la session en cours: TRADE/WP.7/GE.11/2001/10 (États-Unis)

86. Un document contenant des photographies en couleurs des produits avait été préparé par les rapporteurs et a été distribué à la réunion.
87. La délégation des États-Unis a présenté le document et a apporté les précisions suivantes:
- Le document contient toutes les découpes couramment utilisées dans le commerce. Toutes les autres découpes sont inhabituelles et devront être précisées entre l'acheteur et le vendeur;

- Dans tout le document, un code de couleurs a été adopté pour les représentations graphiques des découpes (bleu pour la partie dorsale; jaune pour les côtés; orange pour la partie antérieure);
- Le code correspondant au produit comporte quatre chiffres, les deux premiers pour le produit, les deux derniers pour le type;
- Il n'existe pas de méthode objective pour mesurer la couleur de la peau qui dépend de l'alimentation de l'animal et ne semble pas être un enjeu important.

88. Les observations suivantes ont été faites:

- La présentation et le format devraient être alignés sur ceux des autres normes;
- La couleur de la peau devrait être indiquée une fois et non pas pour chaque rubrique;
- La représentation graphique correspondant à la rubrique 71501 devra être corrigée (elle montre un cou et non un croupion);
- Tous les types concernant des viandes désossées mécaniquement ont été supprimés du projet.

Révision des prescriptions générales visant à y ajouter des sections relatives à la viande de volaille

Document pour la session en cours: TRADE/WP.7/GE.11/2001/8 (États-Unis)

89. La délégation des États-Unis a présenté ce document. Elle a précisé qu'elle s'était efforcée d'intégrer les prescriptions générales relatives à la viande de volaille dans les prescriptions générales existantes et qu'elle y était parvenue alors qu'il n'y avait que peu de dispositions communes.

90. La délégation de la Pologne a proposé de subdiviser les normes pour la viande en deux parties distinctes: «Normes CEE-ONU pour la viande rouge de mammifère» et «Normes CEE-ONU pour la viande de volaille» afin de faciliter l'élaboration des prescriptions générales.

91. Les prescriptions générales requises pour la viande rouge et la viande de volaille étant très différentes, il a été décidé d'élaborer des prescriptions générales distinctes pour la viande de volaille. Celles-ci seront intégrées dans le système général de numérotation.

92. Il a également été mentionné qu'il pourrait être nécessaire de définir des prescriptions distinctes pour les produits transformés.

93. Section 0.5.1: la délégation française a demandé quelles étaient les définitions et tolérances exactes des prescriptions réglementaires pour ces dispositions. Il a été indiqué qu'il existait une réglementation détaillée au sein de la Communauté européenne mais qu'il serait peut-être préférable de ne pas être trop précis ici et de laisser une certaine marge qui pourrait être précisée par l'acheteur et le vendeur.

94. Section 0.5.2:
- C) Il a été mentionné que la présence de neige carbonique pourrait faire baisser la température des produits proches de la paroi du contenant.
 - D) Cette section a été rebaptisée «viande légèrement congelée». Les rapporteurs étudieront la possibilité de réduire l'éventail des températures après avoir consulté les représentants de l'industrie. La traduction de cette rubrique en russe doit être corrigée.
 - H) Il importe de mentionner les mesures qui peuvent être prises pour éviter des fraudes (par exemple, étiquettes indiquant la quantité d'eau ajoutée). Les rapporteurs examineront ce point.

95. Section 0.5.3: la délégation des États-Unis a présenté cette section qui introduit une démarche nouvelle. On s'est rendu compte que les questions d'emballage étaient plus complexes pour la viande de volaille que pour la viande de bovins ou d'ovins. Comme il n'a pas été possible d'inclure ce sujet dans le système de codage existant, les rapporteurs ont proposé de définir un autre code d'emballage dans lequel pourraient être incluses toutes les caractéristiques des emballages.

96. Cette proposition a été bien accueillie par le groupe. Il a été mentionné que les questions d'emballage étaient également complexes et importantes pour les produits transformés.

97. La délégation de la Fédération de Russie a indiqué qu'était en train d'être mis au point dans son pays un film servant à envelopper. Des informations plus précises seront données aux rapporteurs à ce sujet.

Conclusion

98. Le projet de norme sera encore examiné par les rapporteurs. Les délégations ont été invitées à consulter leurs experts techniques et à adresser éventuellement leurs observations au secrétariat avant le 30 septembre 2001.

Point 6: Marque de commerce CEE-ONU pour la viande

Documents pour la session en cours: TRADE/WP.7/GE.11/2001/11 (Australie)

TRADE/WP.7/GE.11/2001/12 (Royaume-Uni,
Communauté européenne)

99. La Section spécialisée avait commencé à travailler à l'élaboration d'un projet de protocole sur l'évaluation de la conformité (marque de commerce) à ses dernières sessions. Le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité avait accepté le principe d'une coopération entre la Section spécialisée et le Groupe de travail des politiques d'harmonisation technique et de normalisation.

100. La délégation australienne a présenté son document. Dans chaque pays, acheteurs et vendeurs devraient être en mesure de s'entendre sur une autorité qui vérifierait que la norme est respectée. En cas de vérification positive, la marque de commerce CEE-ONU pourrait être accordée. Le document expose les critères auxquels devrait répondre une autorité d'évaluation de la conformité afin de pouvoir être homologuée par la Section spécialisée de la CEE-ONU. Ce document n'expose pas de type particulier de législation mais une option à laquelle pourraient avoir recours les acheteurs et les vendeurs.

101. La délégation du Royaume-Uni a expliqué que, de son point de vue, l'utilisation d'un logo «ONU» pourrait semer la confusion sur les marchés. Elle a déclaré qu'elle n'était pas, en principe, opposée à l'option selon laquelle l'acheteur et le vendeur pourraient choisir ensemble une autorité chargée de l'évaluation de la conformité.

102. La délégation des États-Unis a fait observer que le document australien suivait la norme ISO 61/65 et exposait pour l'essentiel ce qui est attendu d'un organe de certification.

103. Il a été mentionné par d'autres délégations qu'il n'était pas clairement indiqué comment fonctionnerait le processus d'homologation. Par ailleurs, de nombreuses questions juridiques devront être résolues avant qu'il soit possible de préciser dans quelle mesure l'ONU pourrait participer à cette homologation. Le Conseiller juridique de l'Organisation des Nations Unies pourrait être consulté à ce sujet. Les travaux du Comité du Codex Alimentarius sur les systèmes de contrôle et de certification des importations et des exportations de produits alimentaires devraient également être pris en compte.

104. La délégation des États-Unis a indiqué que dans son pays, l'autorité en question devait d'abord fournir un manuel. Une étude documentaire est alors faite, puis un audit sur place.

105. Les délégations ont été invitées à réfléchir à cette question et à adresser leurs observations au secrétariat avant le 30 septembre 2001.

Point 7: Préparation des réunions de rapporteurs et de la prochaine session de la Section spécialisée

a) Dates et lieux

106. Les dates et lieux des prochaines sessions des réunions de rapporteurs et de la Section spécialisée ont été fixés comme suit:

- Viande ovine: Buenos Aires (avec une réunion tenue parallèlement à Bruxelles), 1^{er}-2 octobre 2001
- Viande de volaille: Washington, 29-31 octobre 2001
- Section spécialisée: Genève, 8-10 avril 2002.

b) Travaux futurs

107. Les points suivants seront inscrits à l'ordre du jour de la prochaine session de la Section spécialisée:

- Mise en forme définitive des normes pour la viande ovine et la viande de volaille;
- Mise au point d'échantillons de couleurs/fiches de commercialisation en vue de l'uniformisation de la norme;
- Examen du système de codage pour la viande porcine (rapporteurs: Royaume-Uni, EAN International);
- Élaboration de normes pour d'autres espèces (par exemple, dinde, veau, lama, chameau). Les délégations intéressées ont été invitées à préparer des documents de travail pour la prochaine session;
- Marque de commerce CEE-ONU;
- Questions de publication, de promotion et d'application;
- Mise à jour des normes;
- Produits avec additifs ou diminution de taille.

Point 11: Élection du bureau

108. La Section spécialisée a réélu M. Barry Carpenter (États-Unis d'Amérique) Président et M. Ian King (Australie) Vice-Président.

Point 12: Adoption du rapport

109. La Section spécialisée a adopté le rapport de sa dixième session sur la base d'un projet établi par le secrétariat.

Liste d'activités

Activités	Responsable	Date
Mettre en contact la délégation russe et les traducteurs russes afin de garantir la qualité des traductions	Secrétariat	Le plus tôt possible
Publier une version Internet de la norme ainsi que des versions en noir et blanc dans les autres langues	Secrétariat, Australie	Le plus tôt possible
Soumettre au secrétariat des observations relatives à la norme pour la viande de volaille	Toutes les délégations	30 septembre 2001
Soumettre au secrétariat des observations relatives à la marque de commerce	Toutes les délégations	30 septembre 2001
Réunion de rapporteurs sur la viande ovine: Buenos Aires/Bruxelles, 1^{er}-2 octobre 2001		
Réunion de rapporteurs sur la viande de volaille: Washington, 29-31 octobre 2001		
Soumettre un projet révisé de norme pour les carcasses et découpes de viande ovine	Rapporteurs	28 janvier 2002
Soumettre un projet révisé de norme pour la viande de volaille	Rapporteurs	28 janvier 2002
Fournir des informations sur la mise au point d'un film servant à envelopper	Fédération de Russie	28 janvier 2002
Documents de travail sur la mise au point de normes pour d'autres espèces (par exemple, dinde, veau, lama, chameau)	Toutes les délégations	28 janvier 2002
Propositions en vue d'une révision de la norme pour la viande porcine	Royaume-Uni, EAN International	28 janvier 2002
Propositions pour des échantillons de couleurs/fiches de commercialisation	Toutes les délégations	28 janvier 2002
Onzième session de la Section spécialisée de la normalisation de la viande (GE.11): Genève, 8-10 avril 2002		
