



Conseil économique
et social

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2002/13
8 juillet 2002

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
9-10 avril 2002, Genève

RAPPORT SUR LA ONZIÈME SESSION

Résumé

Projet de norme pour les carcasses et découpes de viande ovine: Le projet de texte a été modifié et sera communiqué au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU (voir le document TRADE/WP.7/GE.11/13/Add.1 et Add.2). Le texte final de la norme sera publié sur l'Internet.

Projet de norme pour la viande de poulet: Il a été décidé que les rapporteurs devaient se réunir une fois encore pour établir la version définitive du texte de la norme pour la viande de poulet. La description des carcasses et des découpes sera traduite pour faciliter les échanges de vues entre les rapporteurs (voir le document TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.3).

Norme pour les carcasses et découpes de viande porcine: Il a été décidé qu'il fallait revoir cette norme en priorité pour l'incorporer dans l'ensemble des normes CEE-ONU pour la viande. Un groupe (Australie, États-Unis, France, Pologne et Royaume-Uni) a été constitué à cet effet et fera rapport à la prochaine session.

Norme pour les carcasses et découpes de viande bovine: Le secrétariat est en train de préparer une version Internet de la norme. Le groupe constitué à cet effet réexaminera la norme et fera rapport à la prochaine session.

Marque de commerce pour la viande: Le secrétariat étudiera la question avec les services juridiques de l'ONU. Les pays communiqueront le nom des organismes qu'ils auront accrédités pour les évaluations de conformité avec la norme CEE-ONU.

Travaux futurs: Ces travaux consisteront à réunir des informations sur des études préliminaires concernant le veau, la dinde et le lama ainsi qu'à établir un document de travail sur la traçabilité.

Ouverture de la session

1. La session s'est tenue à Genève les 9 et 10 avril 2002. Une réunion des rapporteurs sur la viande ovine a eu lieu à Genève le 8 avril 2002.
2. La session a été ouverte par le chef de la Section de la promotion du commerce et des investissements, M^{me} Virginia Cram-Martos, qui a souhaité la bienvenue à Genève aux représentants; elle les a félicités pour les travaux qu'ils avaient accomplis sur les normes relatives aux carcasses et découpes de viande ovine et à la viande de poulet et a exprimé l'espoir qu'une au moins de ces normes pourrait être mise définitivement au point au cours de la session. Elle a remercié la délégation des États-Unis d'avoir accueilli une réunion des rapporteurs sur la viande de poulet l'année précédente à Washington.
3. M^{me} Cram-Martos a fait observer que le groupe jouait un rôle irremplaçable dans la définition de désignations commerciales internationales concernant la viande et contribuait par ses travaux à la sécurité et à l'équité du commerce de la viande.
4. Elle a ajouté qu'il s'agissait aussi du premier groupe de la CEE-ONU s'occupant de la normalisation de produits périssables à coopérer avec EAN International en vue de l'établissement d'un système de codification de la norme. Elle a informé les représentants que cet exemple était désormais suivi par le groupe de la normalisation des fruits et légumes frais.

Participation

5. Des représentants des pays suivants ont participé à la session: Australie, Brésil, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Hongrie, Nouvelle-Zélande, Pologne, Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord et Suisse.
6. La 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.11/2002/1

7. Les participants ont adopté l'ordre du jour provisoire et formulé les observations suivantes:
 - Les documents TRADE/WP.7/GE.11/2002/6, 7, 8, 9 et 10 ont été retirés de la liste; des documents informels se rapportant aux mêmes questions ont été distribués pendant la session;
 - Les crochets ont été supprimés du document TRADE/WP.7/GE.11/2002/11.

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

Document pour la session: TRADE/WP.7/GE.11/2002/2 (secrétariat)

8. Les participants ont pris note du document TRADE/WP.7/GE.11/2002/2 qui récapitule les résultats pertinents de la cinquième session du Comité pour le développement du commerce, de l'industrie et de l'entreprise et de la cinquante-septième session du Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité.

Point 3: Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande ovine

9. La Section spécialisée a remercié les rapporteurs (Australie, Nouvelle-Zélande) d'avoir préparé le projet de norme.

Projet de norme spécifique pour la viande ovine

Document pour la session: TRADE/WP.7/GE.11/2002/4 (Australie)

10. Le document a été examiné dans le détail.

11. La modification ci-après a été apportée à l'ensemble du document: la cote «4A» a été supprimée de la numérotation pour rendre le texte plus facile à lire.

12. Sections 1.1.0, Avant-propos, 1.2.0, Portée et 1.3.0, Champ d'application: le texte a été simplifié et modifié pour bien préciser que la norme constitue une recommandation concernant la formulation à utiliser par l'acheteur et le vendeur, et non une obligation. On a supprimé les redondances et réorganisé la section de façon plus logique.

13. Section 1.4.0, Prescriptions générales: la note concernant l'enlèvement de la moelle épinière a été supprimée.

14. Section 1.4.2: l'intitulé de la section est devenu «Dispositions concernant la couleur du maigre et du gras» et, dans le texte, le terme «doit» a été remplacé par le terme «peut».

15. Section 1.4.3: Dispositions concernant l'origine et l'historique de la production: le Groupe a décidé que la question de la «traçabilité» devait être traitée de manière plus détaillée dans une annexe à la norme. Pour l'instant, la première partie du texte a été transférée à une nouvelle section «1.4.4 Système d'identification des animaux» et la deuxième partie à la section sur la codification de la viande ovine (l'actuelle section 1.4.4 sera renumérotée 1.4.5). La section 1.4.3 ne contiendra qu'une phrase d'introduction, comme suit:

«Les catégories suivantes sont indiquées pour permettre à l'acheteur et au vendeur de préciser l'origine et l'historique de la production.»

16. Section 1.4.3.1: Catégorie de viande ovine:

- Les dessins représentant les incisives ont été supprimés;

- Une nouvelle première catégorie a été ajoutée: «Jeune agneau: jeune ovin de moins de 6 mois non encore pourvu d’incisives de seconde dentition.»;
- La catégorie agneau nourri au lait a été supprimée;
- Dans la description du «mouton», l’expression «n’ayant pas» devient «ayant»;
- Une nouvelle catégorie «divers» a été ajoutée à la fin du tableau pour tenir compte du fait que d’autres catégories pourraient être utilisées dans le commerce.

17. Section 1.4.3.2: l’intitulé de cette section devient «Système de production»: le Groupe a convenu que les systèmes de production et les systèmes d’alimentation devaient figurer dans deux sections différentes afin d’élargir les possibilités pour les acheteurs et les vendeurs de préciser la méthode souhaitée. Les catégories suivantes ont été incluses:

- Non spécifié;
- Essentiellement à l’intérieur;
- En partie en plein air;
- Pâturage;
- Production biologique;
- Autre système.

18. Nouvelle section 1.4.3.3: Système d’alimentation: les catégories suivantes ont été incluses:

- Non spécifié;
- Nourri au lait;
- Nourri au grain;
- Nourri au fourrage;
- Autre système.

19. La section 1.4.3.3 Mode d’abattage est renumérotée et devient 1.4.3.4.

20. La section 1.4.3.4 Traitement après abattage est renumérotée et devient 1.4.3.5.

Modifications supplémentaires:

- Au début, insérer: «La liste suivante des traitements exigés après l’abattage décrit divers procédés qui devront peut-être être décidés d’un commun accord par l’acheteur et le vendeur. Ces prescriptions ne figurent pas dans la codification de la viande ovine»;

- Modifier comme suit le point concernant l'enlèvement de la moelle épinière:
«Enlèvement de la moelle épinière: chaque marché appliquera une réglementation particulière en ce qui concerne l'enlèvement de la moelle épinière et les tissus nerveux et lymphatiques, le cas échéant;

Les règlements applicables à l'enlèvement de la moelle épinière préciseront à quel stade il convient de procéder à cet enlèvement sur la carcasse et/ou les découpes. La moelle épinière doit être enlevée en totalité.».

21. La section 1.4.3.5 Fourchette de poids des carcasses/découpes devient 1.4.3.6.
22. Il a été convenu d'ajouter une nouvelle section 1.4.3.7 concernant les systèmes de classification. La délégation française avait fait observer que si la classification basée sur la couleur du maigre et du gras était intégrée à la norme, d'autres systèmes, notamment celui utilisé au sein de l'UE, n'étaient pas mentionnés. Les discussions ont abouti à la conclusion qu'une liste de systèmes serait établie, sans que ces systèmes soient définis de manière plus détaillée. Ainsi, l'acheteur et le vendeur seraient en mesure de préciser dans un code le système souhaité.
23. La nouvelle section 1.4.4, intitulée «Système de traçabilité», contient des dispositions dont le libellé s'inspire du deuxième paragraphe de la section 1.4.3 (voir aussi Travaux futurs, par. 72).
24. L'actuelle section 1.4.4, intitulée «Codification de la viande ovine», est à renuméroter 1.4.5. Autres modifications:
 - Insérer au début le texte suivant: «Le système de codification EAN/UCC permet de disposer d'un système internationalement reconnu pour la description des caractéristiques d'un produit. Le système CEE-ONU de codification des produits a été mis au point dans le but de faciliter son utilisation dans le cadre du protocole EAN 128.»;
 - Le code pour le persillage a été supprimé;
 - Les modifications ci-après ont été apportées à la description des codes pour l'emballage:
 1. Carcasses, demi-carcasses et quartiers – sans emballage;
 2. Carcasses, demi-carcasses et quartiers – avec emballage.
25. Les changements entraînaient inévitablement un certain nombre de modifications et de corrections; ce travail a été réalisé par un groupe de rédaction qui a aussi renuméroté et largement simplifié le texte du projet sans en changer le contenu. Le texte qui en est résulté est reproduit dans l'additif 1 au présent rapport (voir le document TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.1).

Projet de description des carcasses et découpes de viande ovine

Document pour la session: TRADE/WP.7/GE.11/2002/5 (Australie)

26. Ce document a fait l'objet d'un examen détaillé et a été complété par un document contenant des photographies des découpes.
27. Le libellé de l'introduction a été remanié, de façon à mieux tenir compte du fait qu'il s'agit d'une recommandation (voir l'additif 2 pour le texte).
28. Modifications communes à toutes les rubriques: remplacer le mot «flanchet» par «partie de poitrine».
29. Rubrique 4946 – Culotte et carré complet:
 - Photographie à retoucher de façon à montrer que la partie de poitrine est laissée en place et les épaules enlevées;
 - Schéma de la carcasse à retoucher de façon à montrer la partie de poitrine laissée en place;
 - Ajouter aux points à préciser:
 - Partie de poitrine laissée en place ou enlevée;
 - Épaule laissée en place ou enlevée.
30. Rubrique 4789 – Quartier arrière:
 - Dans la description, modifier comme suit la première phrase: «Le quartier arrière est préparé à partir d'une carcasse...»;
 - Changer le numéro de la rubrique: 4788 au lieu de 4789 (les 8 côtes constituent le principal produit échangé);
 - Photographie à retoucher de façon à montrer que la partie de poitrine est laissée en place et pour faire en sorte que les 8 côtes soient visibles;
 - Schéma de la carcasse à retoucher de façon à montrer que la partie de poitrine est laissée en place;
 - Ajouter aux points à préciser:
 - Partie de poitrine laissée en place ou enlevée.
31. Rubrique 4901 – Culotte et selle anglaise (baron):
 - Photographie à retoucher de façon à montrer que la partie de poitrine est laissée en place;

- Schéma de la carcasse à retoucher de façon à montrer que la partie de poitrine est laissée en place.
32. Rubrique 4960 – Quartier avant double (demi-avant):
- Modification des points à préciser:
 - Longueur de poitrine laissée en place à préciser, ou entièrement enlevée.
33. Rubrique 4900 – Carré couvert – carré filet:
- Photographie à retoucher de façon à montrer que le flanchet est laissé en place et que l'épaule est enlevée;
 - Schéma de la carcasse à retoucher de façon à montrer que le flanchet est laissé en place;
 - Modifications aux points à préciser:
 - Ajouter: poitrine laissée en place ou enlevée;
 - Épaule laissée en place ou enlevée.
34. Rubrique 4880 – Côte filet: la photographie pourrait être améliorée: queue plus longue; cette modification doit être effectuée à deux endroits étant donné que la photographie est répétée au titre des découpes.
35. Rubrique 4510 – Demi-carcasse: supprimer la phrase concernant l'enlèvement de la moelle épinière.
36. La liste figurant au début du texte a été adaptée compte tenu des modifications apportées.
37. La liste des méthodes de détermination (de façon chimique) de la teneur en maigre a été supprimée car il a été jugé difficile de dresser une liste complète; le Groupe a également évité de faire référence à telle ou telle entreprise. Le texte actuel a été remplacé par le texte suivant:
- «La méthode de détermination (de façon chimique) de la teneur en maigre dans la production de viande doit être convenue entre l'acheteur et le vendeur.»
38. Il a été décidé de supprimer le texte concernant les organismes agréés pour les certifications, en attendant que des progrès supplémentaires soient faits à ce sujet. Il a été estimé que pour l'instant le texte figurant au 0.4.8 était suffisant pour donner un choix à l'acheteur et au vendeur.
39. Le texte révisé figure à l'additif 2 au présent rapport (TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.2).

Adoption et publication

40. Il a été décidé que le texte de la norme pour les carcasses et découpes de viande ovine, tel qu'il a été modifié au cours de la session et qu'il apparaît dans les additifs 1 et 2 au présent rapport, devait être communiqué au Groupe de travail pour adoption en tant que norme de la CEE-ONU.

41. Lorsque le texte aura été adopté par le Groupe de travail, le secrétariat le publiera sur l'Internet dans les trois langues officielles de la CEE-ONU. La délégation australienne fournira au secrétariat les photographies nécessaires.

42. Les pays qui souhaitent publier la norme dans d'autres langues doivent en faire la demande au secrétariat. Il s'agirait alors de versions non-officielles qui devraient faire état des versions officielles publiées sur l'Internet, les seules à faire autorité en cas de différend.

Point 4: Projet de norme CEE-ONU pour la viande de volaille

Projet de norme spécifique pour la viande de poulet, comprenant des listes de produits

43. Le projet de norme pour la viande de poulet a été examiné à partir d'une représentation complète en couleurs qui a été distribuée à la réunion par le rapporteur (États-Unis).

44. Il a été décidé d'apporter les mêmes changements d'ordre rédactionnel qu'à la section sur la viande ovine, c'est-à-dire reformuler l'avant-propos et supprimer le chiffre «7» devant les numéros des sections.

45. Il a été décidé d'utiliser des tirets au lieu de lettres dans les listes de définitions de termes.

46. Section 5.0 – Dispositions concernant la réfrigération: Cette section a été transférée après la section 7.0 – Dispositions concernant l'abattage. Un certain nombre d'observations ont été formulées et le rapporteur présentera une nouvelle proposition en conséquence:

- Il devrait être indiqué clairement que toutes ces méthodes ne peuvent être utilisées que si elles sont autorisées, par exemple l'expression «légèrement congelé» n'est pas employée en Europe;
- Le terme «surgelé» doit être expliqué afin de préciser les aspects concernant la formation de cristaux, la vitesse de congélation acceptable ainsi que le moment où s'effectue la congélation après l'abattage;
- En ce qui concerne le givrage, il convient de souligner que les méthodes utilisées et la terminologie adoptée pour l'étiquetage doivent être fixées par l'acheteur et le vendeur et que toute augmentation de poids due au givrage doit être déclarée;
- On a précisé que la question de la durée de vie des produits n'était pas traitée dans cette section.

47. Section 6.0 – Système de production: Certaines délégations ont estimé que le texte, tout en s'efforçant d'être très précis, ne faisait pas référence à certains travaux de grands producteurs,

l'UE par exemple. Le Groupe devra décider soit d'être précis et donc de tout inclure soit de n'inclure que des termes génériques utilisables par tous. Il a été convenu de reformuler le texte en s'inspirant des révisions apportées au projet pour la viande ovine.

48. Section 6.0 – Système d'alimentation: Un certain nombre d'observations ont été faites:

- Il ne faut pas confondre le mot «conventionnel» et le mot «traditionnel», qui ont des connotations différentes;
- Le texte devrait être reformulé de façon plus concise par le rapporteur puis examiné par tous les organes pertinents, par exemple les organismes professionnels et les autorités de réglementation;
- Comme pour les méthodes de production, il convient de décider du degré de spécificité du texte. Les principaux systèmes utilisés sur le marché devraient y figurer.

49. Il a été décidé qu'il faudrait encore améliorer le texte du projet avant de le faire traduire. Le Rapporteur (États-Unis) actualisera le document en fonction des observations reçues et en présentera une nouvelle version à la prochaine réunion des rapporteurs.

50. La délégation de la Fédération de Russie a communiqué au secrétariat des observations concernant cette section.

Prescriptions générales pour la viande de volaille

51. Le Rapporteur (États-Unis) a présenté à la session une version préliminaire des prescriptions générales distinctes pour la viande de volaille, dont le texte sera examiné à la prochaine réunion des rapporteurs.

Description des produits du poulet

52. Un document contenant une description en couleurs des produits du poulet a été distribué. Cette version a donné lieu aux observations suivantes:

- À la dernière réunion des rapporteurs, il avait été décidé de supprimer les deux rubriques relatives au cartilage;
- La question s'est posée de savoir si la norme – à l'instar des autres normes établies par le groupe – devait se limiter à la viande ou englober tous les produits comestibles tirés des carcasses;
- Il a été décidé d'adopter une démarche axée sur le marché et d'inclure tous les produits qui revêtaient une importance commerciale dans différents pays;
- Il a été précisé que la liste n'était pas définitive, c'est-à-dire que les pays devaient envoyer des descriptions de découpes fréquemment utilisées sur leurs marchés (par exemple, la carcasse sans poitrine pour la préparation des potages en Pologne ou les crêtes commercialisées en France et au Brésil);

- Il a été précisé que la description de la rubrique 70901 (quart cuisse) qui apparaît dans le texte n'était pas conforme à celle de l'Union européenne (la partie postérieure ne doit pas représenter plus de 25 % du poids total de la découpe).

53. Il a été décidé que le texte des pages consacrées à la viande de poulet était suffisamment avancé pour être annexé au rapport afin qu'il soit traduit pour la prochaine réunion des rapporteurs. Il sera reproduit en tant qu'additif 3 au présent rapport (voir le document TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.3).

54. La délégation de la Fédération de Russie a offert son aide pour la traduction du texte.

Point 5: Norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande bovine

Documents de référence: TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.1
TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.2
TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.3

Publications

55. Le secrétariat a annoncé qu'il était en train d'établir une version Internet de la norme pour la viande bovine. Il a remercié la délégation australienne d'avoir fourni les photographies nécessaires. La version actuelle sera en anglais, mais le secrétariat a l'intention de lui adjoindre dès que possible des versions en français et en russe.

56. La délégation australienne a déclaré regretter que la version en couleurs de la norme se soit moins bien vendue qu'on ne l'espérait.

Tenue à jour

57. Il a été décidé de créer un groupe permanent qui serait chargé de faire le point des normes en vigueur et de présenter des propositions en vue de les actualiser. L'Australie, les États-Unis, la France, la Pologne et le Royaume-Uni ont accepté de faire partie de ce groupe.

Point 6: Norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande porcine

Tenue à jour, actualisation et élaboration ultérieure

Document pour la session: TRADE/WP.7/GE.11/2002/11 (Royaume-Uni)

58. Le Royaume-Uni a présenté une proposition visant à actualiser la norme et le système de codage.

59. Il a été décidé que l'une des priorités des travaux de la Section spécialisée devait être d'actualiser la norme pour la viande porcine afin que celle-ci puisse être incorporée dans l'ensemble des normes CEE-ONU pour la viande. Le groupe chargé de sa tenue à jour (voir par. 60) étudiera la proposition du Royaume-Uni et rendra compte à la Section spécialisée au cours de sa prochaine session.

60. Il a été décidé également que les délégations qui avaient participé à l'élaboration de la norme pour la viande porcine, mais dont la participation avait cessé ces dernières années, devaient être invitées à prendre part aux travaux d'actualisation de la norme.

Point 7: Marque de commerce CEE-ONU pour la viande

Documents de référence: TRADE/WP.7/GE.11/2001/11 (Australie)
TRADE/WP.7/GE.11/2001/12 (Royaume-Uni,
Communauté européenne)

61. La Section spécialisée a consacré plusieurs débats à l'élaboration d'un projet de protocole sur l'évaluation de la conformité et sur une marque de commerce CEE-ONU pour la viande. À la dernière session, la délégation australienne a présenté un document sur la question. Les délégations de la Communauté européenne et du Royaume-Uni ont indiqué dans leur document qu'elles n'étaient pas convaincues de l'utilité d'une marque de commerce CEE-ONU pour la viande. Aucune autre observation n'a été reçue depuis lors.

62. Le Président a déclaré qu'il serait peut-être possible de traiter séparément la question de l'évaluation de la conformité et celle de la marque de commerce.

63. Le secrétaire du Groupe de travail des politiques d'harmonisation technique et de normalisation, M. Serguei Kouzmine, a expliqué que son groupe considérait les bonnes pratiques en matière d'harmonisation technique et d'évaluation de la conformité d'un point de vue général. Il aidait les gouvernements à mettre en place des modalités harmonisées concernant l'adoption et l'application des normes et l'évaluation de la conformité. Le but est d'éviter que des règlements techniques ne fassent obstacle au commerce.

64. Il a déclaré qu'à partir du moment où la Section spécialisée se serait mise d'accord sur un texte, celui-ci pourrait être communiqué à son Groupe de travail qui pourrait donner un avis plus précis.

65. S'agissant de la marque de commerce, il a déclaré qu'il existait des dispositifs similaires dans le cadre de la CEE-ONU, par exemple le marquage des emballages de marchandises dangereuses indiquant que l'emballage est conforme aux dispositions de l'ADR (Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route).

66. Il a été signalé que ces travaux pourraient également avoir une incidence sur le budget de la CEE-ONU, et qu'il faudrait se pencher sur cette question à une date ultérieure.

67. Le secrétariat étudiera le document présenté par l'Australie avec les services juridiques de l'ONU afin de savoir jusqu'à quel point cette question peut être réglée sous les auspices de la CEE-ONU.

68. Afin que les travaux avancent dans ce domaine:

- Chaque pays communiquera au secrétariat une liste des organismes que son gouvernement aura agréés pour la certification de conformité avec la norme CEE-ONU;

- Les pays devraient également indiquer les organismes d'autres pays qu'ils ont agréés en matière de certification de conformité avec la norme CEE-ONU;
- Les listes seront publiées sur la page d'accueil de la CEE-ONU.

Point 8: Préparation des réunions de rapporteurs et de la prochaine session et la Section spécialisée

a) Date et lieu

69. Le représentant de la France a offert d'accueillir en septembre en Bretagne une réunion des rapporteurs sur la viande de poulet. La Section spécialisée a accueilli favorablement cette proposition. Le détail en sera communiqué par le secrétariat.

70. Le représentant de la France a déclaré qu'il étudierait la possibilité d'accueillir près de Lyon une réunion de rapporteurs sur la révision de la norme pour la viande porcine en marge de la prochaine réunion de la Section spécialisée. De plus amples informations seront communiquées par le secrétariat.

71. La prochaine session de la Section spécialisée devrait avoir lieu, en principe, du 5 au 8 mai 2003 à Genève.

b) Travaux futurs

72. Les travaux futurs porteront sur les points suivants:

- Mise en forme définitive de la norme CEE-ONU pour la viande de poulet;
- Réexamen de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande porcine;
- Information sur des études préliminaires concernant le lama:
 - Des informations sur les découpes de lama ont été communiquées au cours de la session;
 - Les observations seront les bienvenues jusqu'au 31 décembre 2002;
- Information sur des études préliminaires concernant le veau;
- Information sur des études préliminaires concernant la dinde;
- Examen de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande bovine;
- Traçabilité:
 - Les États-Unis établiront un document de travail qui sera envoyé à toutes les délégations afin qu'elles fassent connaître leurs observations jusqu'au 31 décembre 2002;

- Envoi d'une lettre circulaire pour encourager une plus grande participation:
 - Le Président et le secrétariat rédigeront une lettre pour encourager une plus grande participation. Les délégations ont été invitées à communiquer au secrétariat les adresses des représentants éventuels.

Point 9: Préparation de la cinquante-huitième session du Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité

73. Le secrétariat communiquera le texte du projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande bovine au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU.

Point 10: Activités opérationnelles

74. Aucun débat n'a eu lieu au titre de ce point.

Point 11: Questions diverses

75. Le secrétaire du Groupe de travail des politiques d'harmonisation technique et de normalisation, M. Serguei Kouzmine, a informé les délégations qu'un séminaire sur le contrôle des marchés aurait lieu le 29 octobre 2002.

76. Ce séminaire sera consacré aux méthodes employées par différents pays pour contrôler la mise en application des normes pour les produits alimentaires et les produits industriels, le but étant d'échanger des informations et éventuellement de recenser les meilleures pratiques. Il aura lieu au cours de la semaine pendant laquelle le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité se réunira.

77. M. Kouzmine a invité les délégations à participer à ce séminaire.

Point 12: Élection du Bureau

78. Le Groupe a réélu M. B. Carpenter (États-Unis) Président et M. I. King (Australie) Vice-Président.

Point 13: Adoption du rapport

79. La Section spécialisée a adopté le rapport de sa onzième session en se fondant sur un projet établi par le secrétariat.
