



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2004/10  
16 juillet 2004

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande  
19-22 avril 2004, Genève

**RAPPORT SUR LA TREIZIÈME SESSION**

**Résumé:**

**Viande de poulet, viande ovine, viande bovine:** Des corrections finales ont été apportées au texte des normes afin d'harmoniser la numérotation et le codage. Le secrétariat publiera les normes en 2004.

**Viande de lama:** Le texte final de la norme a été arrêté et sera proposé au Groupe de travail pour adoption. Cette norme sera applicable à la viande de lama et d'alpaga étant donné qu'il n'y a pas de différence dans la manière dont ces deux viandes sont traitées d'un point de vue commercial.

**Révision de la norme CEE-ONU pour la viande porcine:** Les réunions de rapporteurs qui se sont tenues à Saint-Petersbourg et à Varsovie ont permis d'obtenir de bons résultats et de progresser dans l'élaboration du texte. Une troisième réunion de rapporteurs se tiendra en Lituanie en octobre et il est prévu de procéder à la mise en forme définitive de la norme au cours de la prochaine réunion de la Section spécialisée en avril 2005.

**Travaux futurs:** Au cours de la prochaine session, les projets de texte ci-après seront examinés: norme pour la viande caprine, norme pour la viande de dinde et norme pour le bétail.

**Stratégie de mise à jour:** Une stratégie de mise à jour des normes de la CEE pour la viande a été établie. Les normes seront examinées tous les trois ans et modifiées le cas échéant. Les modifications urgentes seront publiées sur le site Web de la CEE.

## RAPPORT SUR LA TREIZIÈME SESSION

### Ouverture de la session

1. La session s'est tenue à Genève du 19 au 22 avril 2004. Elle était présidée par M. Barry Carpenter (États-Unis).
2. M<sup>me</sup> Virginia Cram-Martos, chef du Service des politiques commerciales et de la coopération avec les gouvernements (Division du développement du commerce et du bois de la CEE), a ouvert la session.
3. M<sup>me</sup> Cram-Martos a souhaité la bienvenue à Genève aux participants et les a félicités pour le succès des réunions qui avaient eu lieu pendant la période intersessions:
  - Une réunion des rapporteurs sur la viande de poulet, organisée à Rzhavki, près de Moscou, par l'Institut national de recherche pour l'aviculture. M<sup>me</sup> Cram-Martos a remercié le Directeur de l'Institut, M. Viktor Goustchin, et ses collaborateurs pour avoir organisé et accueilli cette réunion et organisé une excellente visite technique;
  - Un séminaire sur l'application de la norme de la CEE relative à la viande bovine, organisé par l'Institut national de recherche V. M. Gorbatov pour les produits à base de viande. Le séminaire comprenait une journée théorique avec des exposés faits par des experts internationaux et russes et une journée de démonstrations pratiques des découpes présentées dans la norme. M<sup>me</sup> Cram-Martos a remercié le Directeur de l'Institut, M. Lisytsin, et la Directrice adjointe, M<sup>me</sup> Irina Tchernouka, pour l'organisation de cette réunion, ainsi que le représentant de l'Australie, M. Peter Evans, pour les démonstrations pratiques des découpes à Moscou;
  - Une réunion des rapporteurs sur la viande porcine, accueillie à Saint-Pétersbourg par la branche Saint-Pétersbourg–Bobkov de l'École douanière russe. M<sup>me</sup> Cram-Martos a remercié M<sup>me</sup> Elena Zhiryayeva pour avoir organisé la réunion et la visite technique.
4. Elle a aussi remercié M. Bolshakov, du Ministère de la science, de l'industrie et de la technologie, pour avoir invité la CEE à organiser ces réunions, et M. Grishaev, de la Mission permanente de la Fédération de Russie à Genève, pour l'assistance qu'il avait prêtée au secrétariat.
5. Elle a déclaré que le succès de toutes ces réunions montrait combien il était important d'examiner les normes avec les personnes qui allaient les appliquer et de procéder à des démonstrations pratiques, qui permettent de mieux faire comprendre l'importance d'une application correcte des normes.
6. Une réunion des rapporteurs sur la viande porcine venait de se tenir la semaine précédente à Varsovie (Pologne) et M<sup>me</sup> Cram-Martos a remercié les organisateurs, tout particulièrement M<sup>me</sup> Marzena Wodka et le professeur Tyszkiewicz, d'avoir organisé et accueilli cette réunion. Elle a regretté que le secrétariat n'ait pu y participer en raison de contraintes financières.

7. M<sup>me</sup> Cram-Martos a dit qu'elle espérait que les rapporteurs avaient bien progressé dans leurs travaux afin que la révision de la norme sur la viande porcine puisse être rapidement achevée. Elle espérait aussi que les questions encore en suspens sur les normes de la CEE relatives à la viande de poulet et à la viande de lama pourraient être réglées de manière à ce que le secrétariat puisse procéder à la publication de ces textes.

8. Elle a souhaité à toutes les délégations une réunion fructueuse et un agréable séjour à Genève.

### **Participation**

9. Ont participé à la session les délégations des pays suivants: Australie, Bolivie, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Hongrie, Lituanie, Pologne et Uruguay.

10. Une liste des participants sera accessible à partir de la page d'accueil du Groupe des normes agricoles ([http://www.unece.org/trade/agr/meetings/ge.11/document/2004\\_lop.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/meetings/ge.11/document/2004_lop.pdf)).

### **Point 1: Adoption de l'ordre du jour**

Document pour la session: TRADE/WP.7/GE.11/2004/1.

11. La Section spécialisée a adopté l'ordre du jour provisoire modifié comme suit:

- La version russe des documents 2004/3 et 2004/4 a été remplacée par une version corrigée fournie par la délégation russe (INF.1);
- Les documents 2004/5 et 2004/6 ont été remplacés par le document INF.2;
- Les documents 2004/8 et 2004/9 n'avaient pas été reçus et ont été supprimés de l'ordre du jour. Le point pertinent sera examiné à la prochaine session sur la base de nouveaux documents;
- Au titre du point 9, la délégation australienne rendra compte de la mise au point d'une terminologie concernant le bétail et de la possibilité d'élaborer une norme internationale.

### **Point 2: Questions présentant un intérêt pour la Section spécialisée**

Document pour la session: TRADE/WP.7/GE.11/2004/2.

12. Les participants ont pris note du document qui présentait un résumé des résultats de la septième session du Comité pour le développement du commerce, de l'industrie et de l'entreprise et de la cinquante-neuvième session du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles.

**Point 3: Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et parties de poulet**

a) Chapitres 1 à 5: Prescriptions générales et codage

Document pour la session: TRADE/WP.7/GE.11/2004/3.

13. La délégation de la Fédération de Russie a présenté le document. Elle a indiqué que les travaux avaient bien avancé à la réunion des rapporteurs tenue à Moscou. Toutes les réserves qui restaient avaient pu être supprimées. M. Goustchin a dit qu'il avait corrigé la version russe des documents sur la viande de poulet et qu'il mentionnerait les modifications apportées lors du débat qui suivrait.

14. Le document a été examiné en détail:

15. *Section 2.2:* La délégation de la Fédération de Russie a proposé d'ajouter dans les caractéristiques minimales «Exempts de tout os cassé» parce que les produits comprenant des fragments d'os ne pouvaient pas être vendus aux consommateurs dans son pays. D'autres délégations ont fait observer qu'il s'agissait d'une question de qualité sur laquelle l'acheteur et le vendeur devaient se mettre d'accord et que, dans leurs pays, les produits contenant des os cassés pouvaient être commercialisés dans des catégories de qualité inférieure. Il a été décidé de ne pas ajouter cette formulation dans les caractéristiques minimales.

16. *Section 2.2.7:* Dans la note de bas de page, supprimer le membre de phrase «du goût (insipidité), de l'odeur (de ranci)».

17. *Sections 3.3, 3.4 et 3.5:* Ces sections ont été regroupées dans la section 3.3 pour aligner la numérotation sur celle des normes pour les viandes ovine et bovine.

18. *Section 3.6:* Une note de bas de page erronée a été corrigée (la numérotation demeure la même).

19. *Section 3.7:* Cette section est devenue la section 3.4. Une note de bas de page erronée a été corrigée. Dans les lignes 1 à 6, le membre de phrase «Le produit est maintenu» a été remplacé par «La température interne du produit est maintenue». Dans les lignes 7 et 8, le membre de phrase «maintenu en permanence à une température maximale de -18 °C» a été remplacé par «sa température interne est maintenue en permanence inférieure ou égale à -18 °C». L'objectif était d'indiquer clairement qu'il s'agissait de températures internes et non de températures ambiantes.

20. La section 3.8 est devenue la section 3.5.

21. *Section 3.5.3:* Une note de bas de page a été ajoutée concernant l'expression «élevage biologique»:

«Les méthodes de production biologique comprennent des systèmes d'alimentation spécifiques. La mention "élevage biologique" n'est donc pas répétée dans la rubrique "systèmes d'alimentation".»

22. Section 3.5.4: Le tableau a été simplifié comme suit:

<b>Code du système d'alimentation (champ 9)</b>	<b>Description</b>
00	Pas de système spécifié
01	Système classique
02-09	Codes non utilisés
10	Alimentation exempte de FP
11	Alimentation exempte de FP et de POA
12	Alimentation exempte de FP, de POA et de FCA
13	Alimentation exempte de FP, de POA, de FCA et d'OGM
14	Code non utilisé
15	Alimentation exempte de FP et de FCA
16	Alimentation exempte de FP, de FCA et d'OGM
17	Code non utilisé
18	Alimentation exempte de FP et d'OGM
19-29	Codes non utilisés
30	Alimentation exempte de POA
31	Alimentation exempte de POA et de FCA
32	Alimentation exempte de POA et d'OGM
33	Alimentation exempte de POA et alimentation biologique
34	Alimentation exempte de POA, de FCA et d'OGM
35-49	Codes non utilisés
50	Alimentation exempte de FCA
51	Alimentation exempte de FCA et d'OGM
52-59	Codes non utilisés
60	Alimentation exempte d'OGM
61-98	Codes non utilisés
99	Peut être utilisé pour décrire tout système d'alimentation convenu entre l'acheteur et le vendeur.

Exempte de POA	Exempte de produits d'origine animale
Exempte de FCA	Exempte de facteurs de croissance antibiotiques
Exempte d'OGM	Exempte de produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés
Exempte de FP	Exempte de farine de poisson

23. *Section 3.9*: Devient la section 3.7. Le titre est modifié comme suit:

**«3.7 Indications à porter sur l'étiquette des carcasses et parties de poulet mis en vente**

3.7.1 Informations devant obligatoirement figurer sur l'étiquette»

Modifier la section 3.7.2, comme suit:

«3.7.2 Autres affirmations

D'autres affirmations peuvent apparaître sur les étiquettes des produits, conformément aux prescriptions de la législation du pays importateur, à la demande de l'acheteur ou sur décision du transformateur. Dans ce cas, ces affirmations doivent être vérifiables (voir aussi 3.5.1).

Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- Pays de naissance
- Pays d'élevage
- Pays d'abattage
- Pays de transformation/découpe
- Pays de conditionnement
- Pays d'origine: Dans la présente norme, l'expression «pays d'origine» indique que la naissance, l'élevage, l'abattage, le traitement/découpe et le conditionnement sont intervenus dans le même pays.
- Méthodes de production et systèmes d'alimentation
- Date de traitement/emballage
- Qualité/classement
- Méthodes d'abattage
- Système de réfrigération.»

24. *Section 3.10*: Devient la section 3.8. Dans le texte remplacer «de l'animal» par «du poulet».

25. *Section 4.2*: Modifier le texte comme suit:

Exemple: «Jeune poulet entier congelé, à peau jaune avec abats. Les poulets doivent être issus de l'élevage biologique et aucune farine de poisson ne doit être utilisée dans leur alimentation. Ils doivent être réfrigérés à l'air froid sans additifs et sans traitement antimicrobien. Seuls les poulets issus de l'élevage biologique, de qualité supérieure, seront acceptés et le niveau de qualité et la désignation commerciale doivent être certifiés par une société désignée par l'acheteur.

Ce produit est identifié au moyen du code CEE-ONU pour la viande de poulet 70010113625100311004 correspondant aux caractéristiques suivantes:

N°	Champ (description)	Prescription	Code
1	Espèce	Poulet	70
2	Produit/partie	Volaille entière	0101
3 a	Os	Avec os	1
3 b	Peau	Avec peau – peau jaune	3
4	Réfrigération	Congelé	6
5	Catégorie	Jeune poulet	2
6	Méthodes de production	Élevage biologique	5
7	Systèmes d'alimentation	Exempt de farine de poisson	10
8	Modes d'abattage	Non spécifié	0
9	Réfrigération	Réfrigération à l'air (sans additifs)	3
10	Traitements antimicrobiens	Sans traitement antimicrobien	1
11	Qualité	Qualité supérieure	1
12	Champ non utilisé	–	0
13	Champ non utilisé	–	0
14	Contrôle de la conformité	Niveau de qualité et désignation commerciale	4

26. *Section 4.3:* Il a été décidé que la section 4.3, qui concerne EAN International, doit faire l'objet d'une nouvelle annexe II étant donné que ce texte vaut pour toutes les normes CEE relatives à la viande. Pour faire référence à la nouvelle annexe, la phrase ci-après a été ajoutée aux paragraphes 4.1 et 1.1.2 (après le second paragraphe précédant le tableau):

«L'annexe II contient une description du système EAN/UCC, qui indique un code particulier d'identification de la demande pour rendre effectif le code CEE-ONU défini dans le chapitre 4.»

27. *Section 5.1:* Il a été décidé de simplifier cette section en ne conservant que la spécification relative à l'indication du poids, sans mention du poids réel:

#### «5.1 Poids net de la pièce

Le terme "pièce" s'entend d'un poulet entier, d'un poulet découpé en morceaux ou d'une partie de poulet, spécifié dans la description du produit. Le poids peut également être indiqué sous forme d'une fourchette de poids. Dans ce cas, la définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

L'acheteur et le vendeur peuvent indiquer le poids de chaque pièce comme suit:

Code du poids de la pièce (champ P1)	Catégorie/description
0	Non spécifiée
1	Fourchette de poids spécifiée
2	Poids spécifié
3-8	Codes non utilisés
9	Autres

»

28. *Section 5.2:* Supprimer la rangée correspondant au code 10 – la norme ne s'applique pas au «chub» contenant de la viande hachée.

29. *Section 5.4:* La section a été simplifiée comme la section 5.1:

#### «5.4 Poids du colis primaire

Le poids du colis primaire est la somme du poids des pièces contenues dans l'emballage, tel que défini au paragraphe 3.10.1. Le poids peut également être indiqué sous forme d'une fourchette de poids. Dans ce cas, la définition des fourchettes de poids de même que leur application et leur vérification doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

Code du poids du colis primaire (champ P4)	Catégorie/description
0	Non spécifiée
1	Fourchette de poids spécifiée
2	Poids spécifié
3-8	Codes non utilisés
9	Autres

»

30. *Section 5.6:* Dans la deuxième phrase, après les mots «tolérances concernant le poids du colis secondaire», ajouter les mots «et les fourchettes de poids».

31. Le secrétariat procédera aux modifications convenues.

#### Point 4: Norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande ovine

32. Le secrétariat a informé la Section spécialisée que le texte de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande ovine était prêt pour communication aux imprimeurs et serait probablement publié à l'automne 2004. Des modifications à apporter, repérées lors de l'examen des normes sur le poulet et le lama, seront cependant prises en compte dans la publication.

33. *Section 2.2.7:* Modifier comme suit: «Exemptes de contusions ayant un effet matériel sur le produit.». Supprimer la note 2 de bas de page.

34. *Section 2.2.8:* Dans la note de bas de page, supprimer le membre de phrase «du goût (insipidité), de l'odeur (de ranci)».



35. *Section 2.3*: Supprimer le mot «(excessives)». Dans l'avant-dernière phrase, remplacer le mot «comprend» par les mots «peut comprendre». Dans la dernière phrase, ajouter le mot «visibles» après «glandes lymphatiques».

36. Conformément aux propositions formulées par la Lituanie et la France, une nouvelle caractéristique minimale concernant l'enlèvement de la moelle épinière a été incluse avec une note de bas de page concernant l'enlèvement des autres parties à haut risque, ce qui peut être précisé dans la rubrique «traitement après abattage» comme suit:

«Moelle épinière enlevée (à l'exception des carcasses entières non découpées)<sup>4</sup>»

«L'enlèvement des autres parties à haut risque peut être spécifié dans la section 3.5.6 Traitement après abattage.»

La note accompagnant la section 3.5.6 a été modifiée comme suit:

«**NOTE 1**: Enlèvement des parties à haut risque: Lorsqu'il sera prévu, chaque marché aura sa propre réglementation concernant l'enlèvement de la moelle épinière, des tissus nerveux ou lymphatiques ou d'autres parties. Les règlements s'appliquant à l'enlèvement de la moelle épinière spécifieront à quelle étape elle sera enlevée de la carcasse et/ou de la découpe. Si nécessaire, la moelle épinière doit être enlevée dans son intégralité.

37. *Section 3.5.2*: La section relative à l'origine de la viande ovine a été supprimée, et l'origine des viandes ovine et bovine a été traitée comme dans la norme pour la viande de poulet dans la section portant sur l'étiquetage.

38. *Section 3.5.3*: Cette section a été modifiée comme suit:

### 3.5.3 Méthodes de production

L'acheteur peut spécifier une méthode de production. Celle-ci doit, de toute manière, être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. Si aucune réglementation de ce type n'existe, on appliquera la réglementation du pays exportateur.

Code de la méthode de production (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	Aucun système spécifié.
1	Principalement en poulailler	Méthodes de production fondées sur l'élevage en poulailler.
2	Semi plein air	Méthodes de production fondées sur une liberté de mouvement restreinte.
3	Pâturage	Méthodes de production fondées sur l'herbage.
4	Biologique	Méthodes de production conformes à la législation du pays importateur sur la production biologique.
5-8	Codes non utilisés	
9	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre méthode de production convenue entre l'acheteur et le vendeur.

39. *Section 3.5.4:* Le tableau concernant le système d'alimentation a été modifié comme suit:

<b>Code du système d'alimentation (champ 7a)</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Description</b>
<b>0</b>	Non spécifiée	
<b>1</b>	À base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation
<b>2</b>	Nourriture au fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales
<b>3</b>	Nourriture exclusive au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation
<b>4</b>	Nourriture au lait	Système d'alimentation fondé sur le lait maternel
<b>5</b>	Nourriture à base de lait	Systèmes d'alimentation fondés sur le lait ou les substituts du lait
<b>6-8</b>	Codes non utilisés	
<b>9</b>	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation convenu entre l'acheteur et le vendeur

40. *Section 3.7:* La section relative au niveau de qualité de la viande ovine a été modifiée comme suit:

### 3.7 Systèmes de qualité de la viande ovine

<b>Code de la qualité pour la viande ovine (champ 11)</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Description</b>
<b>0</b>	Non spécifiée	
<b>1</b>	Normes officielles	La classification est fondée sur les normes officielles du pays exportateur
<b>2</b>	Normes de l'entreprise	La classification est fondée sur les normes du vendeur
<b>3</b>	Normes de la branche de production	La classification est fondée sur les normes de l'ensemble la branche de production
<b>4-8</b>	Codes non utilisés	
<b>9</b>	Autres	Autres classifications convenues entre l'acheteur et le vendeur

41. *Section 3.11.2*: Cette section a été alignée sur la section 3.7.2 concernant la viande de poulet à l'exception des derniers éléments qui ont été modifiés comme suit:

- Méthodes de production et systèmes de transformation.
- Caractéristiques du bétail, des méthodes de production et des systèmes d'alimentation.
- Modes d'abattage.
- Date de la transformation/de l'emballage.
- Qualité/classement.
- pH, couleur du maigre et du gras.

42. *Section 3.12*: Dans le texte, «animal» a été remplacé par «ovin».

43. *Section 4.3*: Le texte relatif au système EAN/UCC a été déplacé dans une annexe comme dans la norme pour le poulet.

**Point 5: Modifications de forme de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande bovine**

*a) Publication d'une deuxième édition*

44. Le secrétariat a indiqué que l'édition 2004 de la norme était déjà chez les imprimeurs et serait probablement publiée en juillet 2004. Des modifications à apporter, repérées lors de l'examen des normes sur le poulet et le lama, seront cependant prises en compte dans la publication.

45. La délégation australienne a demandé quel était l'état d'avancement du travail de correction de la version électronique de la norme pour la viande bovine. Le secrétariat a répondu qu'il ne disposait pas pour l'heure des ressources nécessaires pour actualiser le système. Le Président a dit qu'il était très important de disposer d'un système électronique et a proposé d'étudier la possibilité de fournir une assistance au secrétariat dans ce domaine.

46. Les modifications ci-après ont été apportées au texte:

*Au chapitre 2, les sections 3.5.3 et 3.5.6 ont été alignées sur la norme pour la viande ovine.*

47. *Section 3.5.4*: Une section distincte concernant le système d'alimentation a été introduite comme suit:

«3.5.4 *Système d'alimentation*

L'acheteur peut spécifier un système d'alimentation. Celui-ci doit, de toute manière, être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. Si aucune réglementation de ce type n'existe, le système d'alimentation sera convenu entre l'acheteur et le vendeur.»

<b>Code du système d'alimentation (champ 7a)</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Description</b>
<b>0</b>	Non spécifiée	
<b>1</b>	À base de céréales	Les céréales constituent l'élément prédominant de l'alimentation
<b>2</b>	Nourriture au fourrage	Le fourrage est l'élément prédominant de l'alimentation, qui est complétée par des céréales
<b>3</b>	Nourriture exclusive au fourrage	Le fourrage est le seul élément de l'alimentation
<b>4-8</b>	Codes non utilisés	
<b>9</b>	Autres	Peut être utilisé pour décrire tout autre système d'alimentation convenu entre l'acheteur et le vendeur

48. *Sections 3.7 et 3.8:* Les sections concernant le classement en fonction de la qualité, ainsi que la couleur de la viande et le pH ont été alignées sur la norme pour la viande ovine (c'est-à-dire que le persillage et les couleurs ne peuvent plus faire l'objet d'un cadrage).

49. *Section 3.11.2:* La section concernant les autres affirmations a été alignée sur la norme pour la viande ovine.

50. *Section 3.12:* Dans le texte, «de l'animal» a été remplacé par «du bovin».

51. Le texte relatif au système EAN/UCC a été déplacé dans une annexe comme dans la norme pour le poulet.

*b) Questions de mise à jour*

52. Lors des dernières sessions, les éléments ci-après avaient été identifiés comme des questions de mise à jour à traiter dans le cadre de la prochaine révision de la norme:

- Examen des règles minima concernant l'état de la viande;
- Examen des systèmes d'alimentation (inclusion éventuelle d'une liste négative comme dans le cas du poulet). La délégation de la Fédération de Russie s'est portée volontaire pour rédiger une proposition sur cette question pour la prochaine session;

*c) Examen des résultats du séminaire, tenu à Moscou, sur l'application de la norme pour la viande bovine*

53. La délégation de la Fédération de Russie a rendu compte des résultats du séminaire sur l'application de la norme pour la viande bovine, qui avait eu lieu à Moscou en septembre 2003.

Elle a dit que ce séminaire avait été très utile pour les entreprises qui y avaient participé et qu'elle préparait maintenant une version russe de la norme. Elle a ajouté que l'application des normes internationales était importante du fait que la Fédération de Russie deviendrait ultérieurement membre de l'Organisation mondiale du commerce.

**Point 7: Proposition de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de lama**

Document pour la session: TRADE/WP.7/GE.11/2004/7 (Bolivie).

54. La délégation bolivienne a présenté le document qu'elle avait préparé après en avoir débattu avec l'Uruguay et l'Australie. Une réunion élargie de rapporteurs à laquelle auraient participé d'autres pays avait été programmée mais n'a pu avoir lieu pour des raisons techniques.

55. Le secrétariat a présenté l'information reçue de la Bolivie conformément au format habituel des normes CEE-ONU pour la viande en se basant sur la norme pour la viande bovine. Le document a été examiné en détail et bon nombre des changements qui y ont été apportés pour l'aligner sur la norme relative à la viande ovine le seront également dans la norme relative à la viande bovine:

56. *Titre:* Le groupe a estimé que les dispositions contenues dans la norme seraient exactement les mêmes pour l'alpaga (*lama paco*), qui revêt autant d'importance que le lama dans divers pays d'Amérique du Sud. La norme devrait donc s'appliquer à la fois aux lamas (*lama glama*) et aux alpagas et devrait avoir pour titre: «Norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de lama/alpaga».

57. *Section 1.2.1:* Le début a été modifié comme suit:

«La présente norme porte sur les produits des espèces *lama glama* et *lama paco*. Elle recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande de lama/alpaga (non transformées)...». Dans le reste de la norme, le mot «lama» doit être remplacé par «lama/alpaga» selon qu'il y aura lieu.

58. *Chapitre 2:* Les caractéristiques minimales ont été alignées sur celles de la norme relative à la viande ovine sauf pour ce qui est de l'enlèvement de la moelle épinière qui n'est pas exigée pour la viande de lama/alpaga.

59. *Section 3.5.1:* Modifier le texte comme suit pour l'aligner sur celui des autres normes:

«Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui peuvent être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique des étapes de la production, il faut que des systèmes de traçabilité soient mis en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des produits ou des lots de produits à toutes les étapes de la production. Les données concernant la traçabilité doivent permettre de déterminer si une affirmation est fondée, et la procédure suivie doit être certifiée conforme selon le paragraphe 3.11.».

60. *Section 3.5.2*: Modifier le tableau comme suit:

<b>Code de la catégorie de lama/alpaga (champ 3)</b>	<b>Catégorie</b>
0	Non spécifiée
1	Jeune mâle (entier ou châtré) ou jeune femelle de moins de 2 ans
2	Mâle châtré, ayant entre 2 et 5 ans
3	Femelle qui n'a pas mis bas, ayant entre 2 et 5 ans
4	Mâle châtré de plus de 5 ans Mâle entier ayant entre 2 et 5 ans
5	Femelle ou mâle entier de plus de 5 ans
6-8	Codes non utilisés
9	Autres

61. *Section 3.5.3*: Le tableau relatif à la méthode de production a été aligné sur la norme pour la viande ovine.

62. *Section 3.5.4*: Insérer une nouvelle section 3.5.4 comme pour la viande bovine.

63. La section relative au traitement après abattage a été alignée sur la norme pour la viande ovine à l'exception de la note 1 concernant l'enlèvement de la moelle épinière car cela ne pose pas problème pour la viande de lama.

64. *Section 3.7*: On a examiné la question de savoir s'il fallait inclure le système utilisé en Bolivie tel qu'il a été proposé ou (comme l'Australie l'a proposé) inclure la possibilité pour l'acheteur et le vendeur de coder génériquement le système d'évaluation de la qualité qu'ils voudraient utiliser (ou doivent utiliser conformément à la législation nationale). Il a été décidé de donner suite à la proposition australienne et d'inclure un système générique comme pour les viandes ovine et bovine.

65. *Section 3.8*: Cette section a été supprimée parce que ses dispositions sont couvertes par les réglementations relatives à la sécurité des aliments. Le même texte que pour les viandes ovine et bovine a été inclus concernant la couleur de la viande et le pH.

66. *Section 3.9 (anciennement 3.10)*: À la fin du tableau, ajouter une ligne «4-8 – Codes non utilisés» et une ligne «9 – Autres».

67. *Section 3.11*: Aligner le texte sur celui de la norme pour les viandes ovine et bovine.

68. *Section 3.12*: Dans le tableau, remplacer «de l'animal» par «du lama/alpaga».

69. *Section 4.1*: Remplacer «de bœuf» par «de lama/alpaga». Renuméroter le tableau conformément aux modifications apportées au chapitre 3. Inclure une phrase renvoyant à l'annexe II.

70. *Section 4.3*: Texte à déplacer dans l'annexe II.
71. *Section 5.1*: Classer les découpes tout d'abord selon qu'elles sont avec ou sans os, puis par ordre alphabétique. Les codes des découpes seront numériques.
72. *Section 5.2*: Dans l'ensemble de la section, remplacer «moelle» par «moelle épinière».
73. Modifier les découpes comme suit:

«**DEMI-CARCASSE LL 002** – Préparée à partir d'une carcasse entière (LL 001).  
Le collier est enlevé au préalable par une coupe opérée entre la septième vertèbre cervicale et la première vertèbre thoracique. La carcasse est partagée en deux moitiés par une coupe longitudinale opérée par le milieu le long des vertèbres sacrées, lombaires et thoraciques.»

«**QUARTIER ARRIÈRE LL 003** – Partie postérieure de la demi-carcasse (LL 002), préparée par une coupe transversale de la colonne vertébrale entre la douzième côte et la première vertèbre lombaire.» (pas de modification en français)

«**TENDE DE TRANCHE LL 010** – Le tendre de tranche est la partie interne de l'extrémité du quartier arrière (cuisse); il est prélevé le long de la limite naturelle séparant le gîte noix et rond de gîte noix (LL 020) de la tranche grasse (LL 030).

Points à préciser:

Gras externe, aponévrose et tissus conjonctifs et fibreux enlevés.»

**TENDE DE TRANCHE (dénudé) LL 011**: À supprimer.

«**ROND DE GÎTE NOIX LL 022** – Le rond de gîte noix est le *M. semitendinosus* du gîte noix et rond de gîte noix (LL 020) qui reste après le prélèvement du gîte noix (LL 021) (*M. gluteobiceps*) le long de la limite naturelle.»

74. La section spécialisée a décidé que le document était suffisamment avancé pour être soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que nouvelle norme CEE-ONU. Il a invité la délégation bolivienne à transmettre le texte final au Pérou pour que celui-ci donne son avis concernant l'alpaga.

#### **Point 6: Projet de révision de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande porcine**

Documents pour la session: INF.2 (États-Unis) (anglais seulement).

75. Les réunions des rapporteurs sur la révision de la norme pour la viande porcine se sont tenues à Saint-Petersbourg du 22 au 24 septembre 2003 et à Varsovie du 14 au 16 avril 2004. La Section spécialisée a remercié à nouveau les hôtes pour avoir organisé et accueilli ces réunions et prévu une visite technique très intéressante.

76. La révision a bien progressé au cours de la réunion, mais les rapporteurs se sont rendu compte qu'ils devraient se réunir encore une fois au moins pour procéder à la mise en forme définitive de la révision.

77. Faute de temps, le projet de révision n'a pas été examiné en détail au cours de la session.

78. La définition de la catégorie porcine a donné lieu à des débats. Il a été décidé que les rapporteurs devraient prendre en compte la norme existante ISO 1840 lorsqu'ils examineraient les définitions.

79. La Section spécialisée a souligné qu'il faudrait s'efforcer d'inviter les autres gros pays producteurs à participer aux travaux (par exemple le Danemark, les Pays-Bas et l'Espagne) ainsi que la Commission européenne.

80. La délégation des États-Unis mettra à jour le projet conformément aux modifications apportées aux autres normes.

81. Le document mis à jour sera publié en tant qu'additif au présent rapport et transmis à toutes les parties intéressées (y compris aux gros pays exportateurs et à la Commission européenne pour qu'ils puissent formuler des observations).

**Point 8: Proposition de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande caprine**

Documents pour la session: TRADE/WP.7/GE.11/2004/8 (États-Unis) (anglais seulement)  
TRADE/WP.7/GE.11/2004/9 (États-Unis) (anglais seulement)

82. Ce sujet n'a pas été examiné au cours de la session. La délégation des États-Unis élaborera un nouveau document sur la base du format habituel de la CEE pour les normes relatives à la viande au cours de la prochaine session. Un projet de document sera soumis aux délégations début octobre 2004. Les délégations pourront présenter leurs observations jusqu'à la fin de novembre 2004 et le document final sera remis au secrétariat en décembre 2004.

**Point 9: Information sur les travaux consacrés à d'autres viandes**

83. La délégation australienne a dit qu'elle proposerait une norme pour le bétail. La délégation des États-Unis a fait savoir qu'elle élaborerait un projet de norme pour la viande de dinde sur la base de la norme mise à jour pour la viande de poulet.

**Point 10: Activités de mise en œuvre/traçabilité/marque de commerce**

84. Il a été rappelé aux délégations qu'elles devaient transmettre au secrétariat la liste des autorités agréées par leur gouvernement pour certifier la conformité avec la norme CEE-ONU. Les pays devaient également indiquer le nom des autorités étrangères qu'ils estimaient habilités à certifier la conformité avec la norme CEE-ONU. Ces listes seraient publiées sur la page d'accueil de la CEE-ONU.

**Point 11: Préparation des réunions de rapporteurs et de la prochaine session de la Section spécialisée**

85. À titre provisoire, la prochaine session de la Section spécialisée a été fixée du 11 au 14 avril 2005.



86. La délégation lituanienne a proposé d'accueillir la prochaine réunion des rapporteurs de la Section spécialisée sur la révision de la norme pour la viande porcine du 25 au 29 octobre 2004. Cette réunion pourrait être combinée avec un séminaire sur les normes CEE-ONU pour la viande et leur mise en œuvre dans les échanges, ainsi que sur leurs relations avec d'autres normes, réglementations et directives régissant la production et le commerce de la viande.

87. La délégation française a proposé d'accueillir une réunion de rapporteurs sur la viande de dinde, à l'occasion de la prochaine session de la Section spécialisée.

88. La délégation australienne a proposé d'accueillir une réunion sur la révision des normes pour les viandes ovine et bovine en septembre/octobre 2005.

**Point 12: Préparation de la soixantième session du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**

89. Le secrétariat transmettra au Groupe de travail le projet de norme CEE-ONU pour la viande de lama en vue de son adoption comme norme CEE-ONU.

**Point 13: Questions diverses**

*Manuel sur la viande uruguayenne*

90. La délégation uruguayenne a présenté son «Manuel sur la viande uruguayenne» pour les viandes ovine et bovine, qui utilise les descriptions et la numérotation des normes CEE-ONU.

*Outil de codage et de décodage des carcasses et découpes*

91. La délégation australienne a présenté un outil permettant de coder et décoder les dispositions des normes CEE-ONU. Elle a dit que des progrès considérables avaient été réalisés dans le secteur de la viande grâce à l'élaboration des différentes normes CEE. On disposait désormais d'une terminologie commune pour toutes les espèces, ce qui permettait une action cohérente. Tous les transformateurs de viande en Australie utilisaient cette terminologie mais le codage n'était pas encore très utilisé.

92. La délégation australienne a estimé que, les normes étant désormais bien établies, il fallait maintenant promouvoir l'utilisation du code grâce à un outil facile d'emploi qui permettrait de créer des codes et des codes-barres en quelques étapes simples afin que la branche de production commence à communiquer de cette manière.

93. Elle a également suggéré d'apporter certaines modifications au codage dans les différentes normes afin que le code soit adaptable à l'avenir.

94. Elle a suggéré d'utiliser deux chiffres (au lieu de un à présent) pour coder les espèces. Cela permettrait de coder la plupart des produits imaginables de la viande.

95. La Section spécialisée a accepté cette proposition. Le tableau contenu à la section 1.1.2 de chaque norme sera modifié comme suit:

<b>Espèces</b>	<b>Code à utiliser selon la codification CEE-ONU (voir chap. 4)</b>
Viande bovine (bœuf)	10
Viande bovine (veau)	11
Viande porcine (porc)	30
Viande ovine	40
Viande caprine	50
Lama	60
Alpaga	61
Poulet	70
Dinde	71

96. Afin que les opérateurs traitant plus d'une espèce puissent utiliser les normes de manière harmonisée, la Section spécialisée a dit qu'il était important que la structure des codes soit alignée pour les différentes espèces. Pour y parvenir, elle a suggéré de passer de 4 à 6 chiffres pour le code des produits/découpes, ce qui était nécessaire pour coder les différentes options relatives à la peau et aux os dans les normes pour le poulet et le porc.

97. Il a été convenu de réorganiser les codes dans les normes existantes afin qu'il reste deux chiffres disponibles après le code pour les découpes/produits, chiffres qui pourraient être utilisés pour les options relatives aux os et à la peau selon que de besoin ou pour d'autres options relatives aux découpes pour d'autres espèces.

98. Lors de la réunion qui s'est déroulée à Saint-Pétersbourg, les rapporteurs ont examiné la question de la compatibilité des codes douaniers avec les codes CEE-ONU. Étant donné que les codes douaniers avaient été créés dans un objectif différent, ils ne permettaient pas de décrire un produit avec autant de détails que le code CEE-ONU et les interprétations concernant la classification d'un produit étaient parfois différentes, ce qui avait d'importantes incidences financières.

99. La Section spécialisée a estimé qu'une telle harmonisation était certes souhaitable mais serait difficile à réaliser. Il vaudrait donc mieux s'efforcer de rendre le code CEE-ONU aussi logique que possible et promouvoir son utilisation en proposant un outil permettant aux utilisateurs de le traduire dans les différents codes douaniers. Il faudrait également examiner la compatibilité avec le Système harmonisé de l'Organisation mondiale des douanes et établir des contacts entre les deux secrétariats.

*Stratégie de mise à jour pour les normes*

100. La Section spécialisée est convenue qu'il faudrait définir une stratégie de mise à jour pour toutes les normes. Elle a décidé de réexaminer systématiquement les normes trois ans après leur publication au cours d'une réunion de rapporteurs. Cela signifierait que les normes pour les viandes ovine, bovine, de poulet et de lama/alpaga devraient être révisées en 2007.

101. Pour les questions urgentes survenant au cours des trois ans, il serait possible de publier des additifs aux normes.

**Point 14: Élection du bureau**

103. La Section spécialisée a réélu M. B. Carpenter (États-Unis) Président et M. I. King (Australie) Vice-Président.

**Point 15: Adoption du rapport**

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

## ORDRE DU JOUR DE LA QUATORZIÈME SESSION

qui s'ouvrira au Palais des Nations, à Genève,  
le lundi 11 avril 2005, à 10 heures

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 1.  | <b>Adoption de l'ordre du jour</b>  | TRADE/WP.7/GE.11/2005/1  |
| 2.  | <b>Questions présentant un intérêt pour la Section spécialisée</b>  | TRADE/WP.7/GE.11/2005/2  |
| 3.  | <b>Normes CEE-ONU existantes (bovins, ovins, poulets, lama/alpaga)</b>  | TRADE/WP.7/GE.11/2005/3  |
|     | <b>Publication</b>  |  |
|     | <b>Mise à jour</b>  |  |
| 4.  | <b>Projet de révision de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande porcine</b>                        |  |
|     | Chapitres 1 à 4   | TRADE/WP.7/GE.11/2005/4<br>(États-Unis) (en anglais seulement) |
|     | Chapitre 5  | TRADE/WP.7/GE.11/2005/5<br>(États-Unis) (en anglais seulement) |
| 5.  | <b>Proposition de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande caprine</b>                                  |  |
|     | Chapitres 1 à 4   | TRADE/WP.7/GE.11/2005/6<br>(États-Unis) (en anglais seulement) |
|     | Chapitre 5  | TRADE/WP.7/GE.11/2005/7<br>(États-Unis) (en anglais seulement) |
| 6.  | <b>Proposition de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de dinde</b>   |  |
|     | Projet de chapitres 1 à 4   | TRADE/WP.7/GE.11/2005/8<br>(États-Unis) (en anglais seulement) |
|     | Projet de chapitre 5  | TRADE/WP.7/GE.11/2005/9<br>(États-Unis) (en anglais seulement) |
| 7.  | <b>Norme pour le bétail</b>   | TRADE/WP.7/GE.11/2005/10<br>(Australie)                        |
| 8.  | <b>Information sur les travaux consacrés à d'autres viandes (découpes spéciales, par exemple)</b>                     | TRADE/WP.7/GE.11/2005/11<br>(Australie)                        |
| 9.  | <b>Coopération avec l'Organisation mondiale des douanes</b>   |  |
| 10. | <b>Activités de mise en œuvre/traçabilité/marque de commerce</b>  |  |
| 11. | <b>Préparation des réunions de rapporteurs et de la prochaine session de la Section spécialisée</b>                   |  |
| 12. | <b>Préparation de la soixante et unième session du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles</b> |  |
| 13. | <b>Questions diverses</b>   |  |
| 14. | <b>Élection du Bureau</b>   |  |
| 15. | <b>Adoption du rapport</b>  |  |

-----