

**Conseil économique et social**

Distr. générale
24 juillet 2015
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe**Comité du commerce****Groupe de travail des normes
de qualité des produits agricoles****Section spécialisée de la normalisation de la viande
Vingt-quatrième session**

Genève, 28-30 septembre 2015

Point 5 c) de l'ordre du jour provisoire

Amendements à apporter aux normes CEE-ONU**Propositions de modifications de la norme CEE-ONU
pour la viande bovine – carcasses et découpes*****Recueillies par la délégation australienne**

On trouvera dans le présent document des observations et des propositions recueillies par la délégation australienne auprès des délégations polonaise, serbe et kosovare¹.

Propositions de la délégation polonaise :

La délégation polonaise propose d'ajouter la découpe ci-après dans la norme actuelle :

ALOYAU (AVEC OS) avec FILET ENTIER

L'loyau est préparé à partir d'un quartier arrière pistola (1020) et comprend le filet avec chaînette (2150). L'loyau est enlevé de la cuisse-rumsteck (1502) par une coupe opérée à la jonction des vertèbres lombaires et sacrées.

À préciser :

- Nombre de côtes requis;
- Cartilage scapulaire laissé en place ou enlevé.

* Document soumis à la date susmentionnée pour tenir compte des contributions des experts.

¹ Les références au Kosovo s'entendent dans le contexte de la résolution 1244 (1999) du Conseil de sécurité.



Photos proposées :



Observations de la délégation serbe :

1. La délégation serbe s'interroge sur l'orthographe de *carcase* en anglais (*carcase*, *carcass*, *carcases* ou *carcasses*).
2. Modifications de forme proposées :
 - Dans les descriptions des coupes, en écrire le nom en minuscules (par exemple : Train de côtes ou train de côtes);
 - Remplacer « & » par « et »;
 - Supprimer les espaces avant et après les barres obliques (« / »);
 - Veiller à ce que les tirets (« - ») soient précédés et suivis d'un espace;
 - Pour les coupes dont il existe une version avec os et une autre sans os, toujours préciser « (avec os) » ou « (sans os) »; par exemple : COLLIER (AVEC OS) 1630 et COLLIER (SANS OS) 2280.

Observations du Kosovo :

La section consacrée au persillage détermine la quantité de gras déposé entre les fibres musculaires du *M. longissimus dorsi*, mais se fonde en réalité sur la distribution du tissu adipeux dans ces fibres musculaires. Suivant la pratique actuelle, la mesure est effectuée sur une échelle de 0 à 9 points, sur la base d'une évaluation visuelle ou sensorielle.

Il est proposé d'intégrer dans cette évaluation une analyse en laboratoire de la quantité de gras, conformément à la pratique suivie pour déterminer la quantité de gras contenue dans la viande. Cette proposition tient compte :

- Des droits des consommateurs, garantis par la législation internationale et nationale concernant la déclaration des ingrédients des produits alimentaires;
- Des préoccupations au sujet des effets du gras (notamment certains triglycérides) sur la santé des consommateurs;
- Des problèmes causés partout dans le monde par l'obésité, les maladies cardiovasculaires, etc., qui sont liés à la consommation de lipides.