



## Conseil économique et social

Distr. générale  
18 juillet 2016  
Français  
Original : anglais

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Vingt-cinquième session

Genève, 29-31 août 2016

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

**Amendements à apporter aux normes CEE-ONU**

### **Œufs et ovoproduits – propositions des délégations\***

Le présent document réunit les observations et les propositions des délégations française et serbe concernant la norme CEE-ONU relative aux œufs en coquille et la norme CEE-ONU relative aux ovoproduits. Il est présenté pour examen et décision.

---

\* Document soumis à la date susmentionnée pour tenir compte des dernières contributions des délégations.

GE.16-12335 (F) 300816 300816



\* 1 6 1 2 3 3 5 \*

Merci de recycler



## Observations de la délégation française

Nous estimons que la norme CEE-ONU relative aux ovoproduits n'est pas satisfaisante en ce qui concerne la teneur en matières sèches. Dans le cadre de nos études, nous avons trouvé des teneurs différentes de celles qui figurent dans la norme. Nous aimerions donc que les teneurs en matières sèches des jaunes d'œuf soient modifiées.

En effet, dans nos 35 analyses de la composition (un nombre d'échantillons relativement faible mais néanmoins représentatif), nous avons constaté que les moyennes étaient de 23 % de matières sèches (+ ou -0,5) pour les œufs entiers liquides, de 11 % au minimum pour les blancs et de 43 % au minimum pour les jaunes.

Les données fournies par le secteur montrent donc que la valeur de 43 % correspond généralement à un produit de qualité standard alors que la valeur fixée dans la norme CEE-ONU est de 40 %, ce qui permet aux fabricants d'ajouter de l'eau ou du blanc dans le jaune pour parvenir aux 40 % indiqués dans la norme internationale, qui est la référence en l'absence de règles plus strictes.

De manière générale, nous avons constaté une baisse de la qualité des ovoproduits entre 2010 et 2015, principalement en ce qui concerne les jaunes, et c'est précisément la valeur pour le jaune qui s'éloigne le plus de celle fixée dans la norme CEE-ONU.

## Observations de la délégation serbe

### Norme CEE-ONU relative aux œufs en coquille

#### Liste des modifications proposées :

##### *Paragraphe 3*

Code CEE : 80 et 81

Ces codes (80 et 81) sont utilisés pour la viande de cheval.

##### *Paragraphe 11*

La température maximale devrait également être définie (+20 °C).

Note de bas de page 2 : insérer la référence complète à la norme de l'UE.

##### *Paragraphe 39 a)*

Dans le membre de phrase « désinfectés en faisant appel à des méthodes spéciales », de quelles méthodes s'agit-il ?

##### *Paragraphe 77*

Champ n° 18

18 – Remplacer « Contrôle de conformité de la qualité et de la désignation commerciale » par « Norme spécifiée ».

## Norme CEE-ONU relative aux ovoproduits

### Liste des modifications proposées :

#### *Paragraphe 3*

Code CEE : 90

Ce code (90) est utilisé pour les abats.

#### *Paragraphe 4*

En ce qui concerne le membre de phrase « qui sont destinés à l'industrie alimentaire pour la consommation humaine », il est proposé de le remplacer par « les ovoproduits peuvent aussi être utilisés pour la consommation humaine directe ».

#### *Paragraphe 30 d)*

Remanier le membre de phrase « une saveur, une couleur et une odeur » comme suit : « une couleur, une odeur et une saveur ».

#### *Paragraphe 47 a)*

Insérer : Ovoproduit mélangé concentré.

#### *Paragraphe 52*

Remplacer « champ 15 » par « champ 17 ».

#### *Paragraphe 54*

Remanier le membre de phrase « aucun goût, odeur ou couleur extrinsèque » comme suit : « aucune couleur ou odeur ni aucun goût extrinsèque ».

#### *Paragraphes 56 à 62*

Champs P1 à P6 – où ces codes sont-ils utilisés ?

#### *Paragraphe 65*

Champs n<sup>os</sup> 7 à 11

7 – Non acidifié

8 – Pas de traitement thermique

9 – Pas de traitement par rayonnement ionisant

10 – Pas de traitement par rayonnement UV

11 – Pas refroidi

ou

Non spécifié

Champ n° 13

13 – Sans additif

ou

Non spécifié

Champ n° 17

17 – Remplacer « Contrôle de la qualité selon la norme spécifiée » par « Norme spécifiée ».

*Paragraphe 66*

Les méthodes d'analyse sont exposées dans l'annexe II. Les méthodes d'échantillonnage ne sont pas exposées.

*Paragraphe 67*

Insérer la référence complète au Code du Codex.

*Annexe I*

Que désignent les chiffres 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8 ?

Il faut décrire la procédure de mesure du pH dans les échantillons secs (après reconstitution).

L'alpha-amylase n'est pas mentionnée et les valeurs relatives à la teneur en alpha-amylase ne sont pas non plus indiquées (absence).

*Annexe II*

Les méthodes d'échantillonnage, mentionnées dans le titre (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage), ne sont pas décrites .

Dans la version anglaise, remplacer « A General » par « A. General ».

*Paragraphe 5*

Ajouter à la liste : Les protéines, l'acide lactique et l'acide succinique.

*Paragraphe 12*

Ajouter les produits suivants :

Produit de blancs d'œuf liquides

Produit de blancs d'œuf congelés

Produit de blancs d'œuf séchés

Les produits énumérés aux alinéas g), h) et i) n'ont pas été cités précédemment.

La Méthode 2, qui correspond au test à l'alpha-amylase, ne figure pas dans l'annexe I.

*Paragraphe 27*

Ajouter les produits suivants :

Produit de blancs d'œuf liquides

Produit de blancs d'œuf congelés

Produit de blancs d'œuf séchés

Les produits énumérés aux alinéas g), h) et i) n'ont pas été cités précédemment.

*Paragraphe 30*

Insérer la référence complète à l'Association des chimistes analytiques officiels.

Les méthodes concernant les protéines et le pH ne sont pas mentionnées.

---