



**Conseil Économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2000/6
20 décembre 1999

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
Neuvième session, 27-29 mars 2000, Genève

Point 3 d) de l'ordre du jour provisoire

Projet de norme CEE/ONU pour la viande porcine

Transmis par les États-Unis

Note du secrétariat : À sa dernière session, la Section spécialisée a décidé d'utiliser une nouvelle forme de présentation pour ses normes (en séparant les prescriptions générales des prescriptions particulières) et décidé de revoir la norme pour la viande porcine à cette fin dans le proche avenir. La délégation des États-Unis a offert de faire office de rapporteur pour cette tâche.

Projet de norme CEE/ONU

concernant la normalisation, la commercialisation
et la qualité commerciale des

Carcasses et découpes de porc faisant l'objet d'un commerce international

1.0 Avant-propos

La norme a pour but de définir et d'exposer les prescriptions concernant la qualité commerciale et la commercialisation des carcasses et découpes de porc propres à la consommation humaine qui font l'objet d'un commerce international. Il est admis qu'en la matière de nombreuses autres règles relatives à la normalisation des aliments et au contrôle vétérinaire doivent être respectées. La norme n'a pas pour but de traiter de ce qui est prévu par ailleurs. On n'y trouvera donc aucune disposition relevant de la législation ou réglementation nationale ou internationale ou des prescriptions du pays importateur.

Afin de permettre une meilleure compréhension des dispositions qui y figurent et d'assurer leur application à grande échelle dans le commerce international, la norme comprend des photographies de carcasses et de certaines découpes commerciales. (On y trouve également un tableau récapitulatif des prescriptions énoncées.)

2.0 Portée

La présente norme s'applique aux carcasses et aux découpes de carcasses de porcs domestiques âgés de moins de dix mois, vendues comme étant propres à la consommation humaine. Une carcasse entière, avec sa tête, doit peser au moins 50 kg.

3.0 Champ d'application

La présente norme a pour but de définir certains aspects des prescriptions concernant la qualité et la coupe des carcasses et découpes de porc destinées au commerce international.

La présente norme contient des références aux accords, normes et codes de pratiques internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après l'expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans le cadre de la présente norme. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les normes, directives et codes de pratiques de la Commission du Codex Alimentarius sont les sources internationales à consulter.

4.0 Prescriptions générales

*Les domaines ci-après sont traités dans la **section 1** portant sur les points d'ordre général qui s'appliquent au commerce de toutes les viandes de mammifères.*

Dispositions concernant la réfrigération

Dispositions concernant l'état

Dispositions relatives à l'épaisseur du gras pour certaines coupes
Dispositions concernant l'emballage, l'entreposage et le transport
Informations sur l'étiquetage

Organe de contrôle de la conformité

Système de codification EAN-UCC

5.0 *Dispositions concernant la couleur*

Sans changement.

6.0 *Définition du produit*

Sans changement à partir d'ici.
