



Conseil économique et social

Distr. générale
11 septembre 2019
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

Soixante-quinzième session

Genève, 19-21 novembre 2019

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Rapport soumis par le Président de la Section spécialisée de la normalisation de la viande

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption. Il a été établi conformément aux sections II c du document ECE/CTCS/2017/10 et VII a du document ECE/CTCS/2018/2.

I. Introduction

1. La Section spécialisée de la normalisation de la viande s'est réunie à l'occasion de la réunion internationale intitulée « Meat Quality for a Sustainable Future » (« De la viande de qualité pour assurer un avenir durable »), organisée par la Commission économique pour l'Europe (CEE) à Potsdam (Allemagne). Tous les points examinés et discutés au cours de la réunion sont résumés dans le présent rapport. D'autres travaux et consultations seront menés en 2019 et 2020 pour débattre des conclusions du rapport. Ils feront l'objet d'une inscription à l'ordre du jour de la session de la Section spécialisée qui se tiendra en 2020.

II. Mise en œuvre et utilisation des normes de la Commission économique pour l'Europe dans le monde entier

2. Le Président de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, M. Ian King (Australie), a présenté les travaux de la Section spécialisée et souligné la fonction que remplissent les normes relatives à la viande et les travaux consacrés à sa qualité gustative, et mis l'accent sur leur importance. Il a fait observer que les normes CEE-ONU relatives à la viande présentaient plusieurs avantages : elles créaient un climat de confiance, prévenaient l'apparition d'obstacles techniques au commerce, instaurent un langage commercial commun aux vendeurs et aux acheteurs, encourageaient une production durable et de qualité et garantissaient la transparence du marché pour les acheteurs et les consommateurs. Les meilleures pratiques internationales, les normes et les guides et les actions de formation pouvaient aider les pays à garantir une qualité uniforme et à établir des relations commerciales fiables et durables. Les travaux sur la qualité de l'alimentation,



entrepris en 2014, avaient connu une évolution rapide et avaient conduit à la mise en place cette année en Europe (pays de Galles et France) des premières sessions de formation d'évaluateurs au titre du programme « Chiller Assessment » (Chiller Assessors). Le Président a également expliqué que la CEE tenait régulièrement des sessions de formation, des réunions techniques et des colloques sur les nouvelles questions qui se faisaient jour.

Le Président de la Section spécialisée a également fait le point sur l'utilisation des normes par les pays de la région de la CEE et au-delà et a souligné le rôle que jouaient les normes, et les descriptions de découpes incluses dans ces normes, dans le commerce international et dans les contrôles effectués sur le marché mondial de la viande. Les pays ont été invités à rendre compte au secrétariat de leur utilisation des descriptions de découpes de la CEE-ONU, ce qui permettrait d'avoir un aperçu du nombre de pays utilisant les normes de la CEE-ONU relatives à la viande.

III. Proposition visant à élaborer une norme CEE-ONU de commercialisation et de qualité pour la chair de poisson

3. Le secrétariat de la CEE a engagé le débat sur l'élaboration éventuelle de normes de commercialisation pour la chair de poisson et a souligné les points suivants :

- L'existence d'un Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP, suspendu *sine die*, mais dont le site Web fonctionne), qui a édicté de nombreuses normes relatives à diverses espèces de poissons ;
- L'existence de normes régionales, par exemple au sein de l'Union européenne ;
- L'existence de normes nationales.

4. Avant la réunion, le secrétariat de la CEE avait engagé des consultations avec les États membres et des experts. Dans le cadre de ces consultations, certains pays avaient fait part de leur vif intérêt pour l'élaboration de telles normes, d'autres s'y étaient opposés (en soulignant l'existence des normes mentionnées ci-dessus) et un troisième groupe n'avait pas pris position.

5. Le secrétariat a également souligné que toute nouvelle activité nécessitait la création d'un nouveau groupe d'experts, en l'occurrence des experts des poissons, dirigé par les pays et des rapporteurs désignés. En outre, il était nécessaire de définir le champ de compétences du groupe de travail, c'est-à-dire de décider s'il allait consacrer ses travaux aux poissons sauvages ou aux poissons d'élevage.

6. Au cours des échanges qui ont suivi, les participants ont fait observer que, outre les normes indiquées par le secrétariat, il existait d'autres normes d'usage courant dans le secteur de la pêche. Ils ont également souligné qu'il fallait recueillir davantage d'informations sur les difficultés rencontrées par les inspecteurs et les acteurs du secteur, notamment en matière de dénomination et de description des poissons. En outre, il a été suggéré d'examiner les conséquences qu'aurait l'élaboration de normes CEE-ONU relatives à la chair de poisson.

7. Pour aller de l'avant, il a été suggéré que le secrétariat de la CEE prenne contact avec le Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius afin d'obtenir davantage d'informations sur le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, actuellement en sommeil, et d'envisager une éventuelle collaboration. Le secrétariat pouvait aussi envoyer une note et un court questionnaire aux membres du Groupe de travail, aux experts en matière de pêche déjà connus et aux autorités compétentes, pour s'enquérir de la nécessité d'élaborer une norme de commercialisation pour le commerce international de la chair de poisson, l'accent étant mis sur la qualité plus que sur la sécurité alimentaire, et pour obtenir des informations sur les points suivants :

- Champ de compétences du nouveau groupe de travail (poissons sauvages et/ou poissons d'élevage) ;
- Espèces ;
- Volume des exportations ou des importations (selon la situation) ;

- Décision d'élaborer une norme de commercialisation et de qualité pour le commerce international de la chair de poisson (oui/non) ;
- Dans l'affirmative, la façon dont les autorités compétentes pourraient contribuer à l'élaboration d'une norme CEE-ONU de commercialisation et de qualité pour le commerce international de la chair de poisson.

IV. Harmonisation des codes de découpe de la Commission économique pour l'Europe avec les codes du Système harmonisé (SH)

8. Plusieurs participants ont fait état des problèmes et des défis auxquels ils étaient confrontés lorsqu'ils introduisaient des descriptions détaillées des découpes de viande dans le système de codification SH utilisé par les douanes, qui est beaucoup moins détaillé. En pratique, la plupart des découpes de viande étaient introduites sous le code « Others » (« Autres »).

9. Certains participants ont souligné qu'il était très difficile d'harmoniser les codes commerciaux internationaux de la CEE, très efficaces et largement utilisés, avec les codes SH, plus vagues. Cette harmonisation pouvait même entraîner une charge de travail et des coûts supplémentaires pour les acteurs du secteur et les inspecteurs.

10. D'autres participants ont fait remarquer qu'il était possible d'établir des liens entre les deux codes plutôt que de les harmoniser. Il a toutefois été souligné qu'un tel exercice exigeait la collaboration de toutes les parties, y compris les autorités douanières.

11. Il a été décidé qu'il fallait recueillir davantage d'informations avant de prendre une décision. Il a en outre été recommandé qu'un sous-groupe, comprenant un représentant d'une agence douanière, soit établi pour diriger ce travail et pour aider à définir sa portée. La Section spécialisée serait informée en temps voulu.

V. Norme de la CEE-ONU pour la viande ovine – révision par la délégation de l'Australie

12. Le Président de la Section spécialisée a fait le point sur les modifications récemment apportées à la norme australienne pour la viande ovine. Il a montré une vidéo expliquant l'adoption par l'Australie d'une nouvelle définition du terme « agneau » qui, jusqu'à présent, correspondait à celle figurant dans la norme CEE-ONU. La nouvelle définition s'écarte légèrement de la norme CEE-ONU en ce qui concerne la détermination de la denture (voir <https://youtu.be/3UkKyfsWNWg>).