



---

**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-huitième session**

Genève, 12 et 13 octobre 2020

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

**Révision de la norme pour la viande porcine – Carcasses et découpes****Révision de la norme pour la viande porcine – Carcasses et découpes****Document soumis par la Fédération de Russie**

Le document ci-après est soumis par la Fédération de Russie pour examen par la Section spécialisée. Il contient des propositions tendant à modifier la norme en vigueur pour la viande porcine et à entreprendre des travaux sur la classification du gras de la viande (porcine et bovine), la qualité de la farine de viande et d'os ainsi que les protéines d'origine animale des os et des autres produits d'abattage.

Le présent document est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, au document A/74/6 (Sect. 20) et au complément d'information sur les prévisions budgétaires.

**1. Viande porcine persillée et révision de la norme pour la viande porcine**

Contexte : Les critères d'évaluation de la qualité des carcasses de porc et, partant, l'estimation de la valeur de ces carcasses, sont en train d'évoluer dans certains pays, où « plus la carcasse est grasse, plus elle est chère ».

Cette tendance s'écarte des critères actuels, selon lesquels la valeur de la carcasse augmente en fonction de sa teneur en tissu musculaire.

En outre, les dernières versions révisées de la norme CEE-ONU pour la viande bovine prévoient des méthodes de mesure du gras et du persillage et de détermination de la couleur des tissus musculaires. Il est proposé d'examiner la question de l'intégration de méthodes de mesure du gras et du persillage et de détermination de la couleur des tissus musculaires dans la norme pour la viande porcine.



## **2. Qualité du gras des viandes porcine et bovine**

Contexte : En Fédération de Russie, la qualité du gras de la viande (porcine et bovine) entraîne un problème de classification au moment du dédouanement : si, lorsqu'il est importé, le gras contient des morceaux de tissus musculaires, les autorités douanières russes considèrent le produit comme de la viande et non comme du gras.

La délégation de la Fédération de Russie souhaite inviter la Section spécialisée à examiner les questions suivantes :

- Quelle quantité de tissu musculaire le gras peut-il contenir pour être considéré comme du gras et non comme de la viande ?
- Quelle quantité de gras la viande peut-elle contenir ?
- Selon quels critères un produit devrait-il être considéré comme du gras et selon quels critères devrait-il être considéré comme de la viande ?

## **3. Qualité de la farine de viande et d'os**

Contexte : La Fédération de Russie produit de la farine de viande et d'os et en importe de grandes quantités pour produire de l'alimentation animale. Elle dispose d'une norme de l'ex-URSS concernant ce produit (voir <http://docs.cntd.ru/document/1200023768>).

Dans une optique de promotion du développement durable, la délégation de la Fédération de Russie invite la Section spécialisée à examiner ce sujet en se concentrant sur la variété des matières premières, des procédés techniques, des niveaux de qualité du produit final et des risques liés à l'utilisation du produit.

## **4. Protéines d'origine animale des os et des autres produits d'abattage**

Contexte : En 2015, la Fédération de Russie a élaboré une norme nationale pour les protéines des tissus conjonctifs (voir <http://docs.cntd.ru/document/1200133729>). Des experts du Danemark ont participé à l'élaboration de cette norme.

La délégation de la Fédération de Russie souhaite proposer l'élaboration d'une norme internationale fondée sur la norme nationale russe.

Le marché international pour ces produits est en expansion et contribue à la rentabilité de la production de bétail et de viande.

---