



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2002/3
21 janvier 2002

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
Onzième session, 8-10 avril 2002, Genève

Point 3 a) de l'ordre du jour provisoire

Projet de norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande ovine

Rapport de la réunion de rapporteurs

Note du secrétariat: On trouvera dans le présent document un bref résumé des questions abordées par les rapporteurs à une réunion qui s'est tenue à Bruxelles et à Washington, ainsi qu'un tableau des points que doit examiner la Section spécialisée.

Réunion des 1^{er} et 2 octobre 2001, Bruxelles et Washington

Bruxelles

Étaient présents:

K. Jones (Royaume-Uni)
D. Liangos (Grèce)
L. Florez (Union européenne)
I. Mcturk (Union européenne)
M. Newman (Union européenne)

Washington

Étaient présents:

S. Olson (États-Unis d'Amérique)
B. Carpenter (États-Unis d'Amérique)

Des observations ont été reçues de A. Boismartel (France).

Différents éléments du projet de norme relative à la viande ovine (dans la version distribuée à cette occasion) ont fait l'objet d'échanges de vues par téléphone entre les participants à la réunion de Bruxelles et B. Carpenter et S. Olson à Washington.

Les points ci-après ont été soulevés:

Section 4 A – Observations

Page 2

Remerciements – ajouter «**Union européenne**» à la liste.

Au sujet de cette première édition – ce point doit-il être libellé ainsi, et est-il même nécessaire d'en faire état?

Page 4

Au paragraphe 4A.1.4.3 – supprimer «**de but recherché est d'établir**».

4A.1.4.3.1 – remplacer AGNEAU BLANC par «**AGNEAU DE LAIT – jeune ovin de moins de 12 mois ou non encore pourvu d'incisives de seconde dentition qui a été nourri principalement au lait ou avec un succédané de lait**».

*** Ajouter les schémas de dentition appropriés.

Page 5

4A.1.4.3.2 Systèmes de production, etc.

Systèmes intensifs – supprimer le membre de phrase «**visant à favoriser une croissance rapide**».

Systèmes extensifs – remplacer par «**systèmes non intensifs**».
Systèmes d'élevage – supprimer complètement cette option.

4A.1.4.3.4

**** Ajouter l'option suivante: «**Préparation: les conditions requises doivent être, s'il y a lieu, spécifiées dans le contrat**».

Page 6

4A.1.4.3.5 – lire **Fourchette de poids des «carcasses/découpes»**.

4A.1.4.4 – Codification de la viande ovine

Le domaine 1 doit porter la référence «**4**» (numéro d'espèce correspondant à la viande ovine).
Modifications à apporter pour associer les domaines 6 et 14 de façon à en faire un nouveau domaine 6.

Page 7

4A.1.4.4.1 – Codes à utiliser

Modifications résultant des observations précédentes.

Section 4B – Points à examiner

Page 1

Avant-propos

Supprimer la référence à la marque de commerce de l'ONU, qui doit faire l'objet d'un examen plus approfondi.

Objet

Modifier le texte comme suit: ...indiquent une manière «**seulement**» d'obtenir...

Au sujet de cette première édition

Supprimer la référence à AUS-MEAT, la publication de la norme relative à la viande ovine n'ayant pas encore fait l'objet d'un accord: il faudrait en faire état au verso de la page de couverture ou dans le cadre d'une explication générale, mais pas dans le corps du texte.

Page 2

Omettre les précisions sur le copyright, qui n'ont pas encore fait l'objet d'un accord.

Découpes

Page 12

4500/4510

Parmi les points énumérés, ajouter «**indice de confirmation**», «**catégorie**».

Dans l'ensemble du texte et selon qu'il convient, le point concernant le gras de rognon et la graisse du canal doit être libellé comme suit: «**laissés en place, ou enlevés en partie ou en totalité**».

4500: parmi les options, ajouter une option «**tête laissée en place**» pour l'Europe méridionale.

Faut-il expliciter la définition du «**gras dur**» dans ce contexte?

Dans l'option «morceaux de carcasse», insérer le terme «éventuellement», le texte se lisant comme suit: «à l'exception du filet, éventuellement».

4505: comme pour 4500

4720 – parmi les points à préciser, ajouter «**Niveau de parage de la graisse superficielle**».

Page 13

Pour éviter toute ambiguïté, au lieu de «embout de jarret» lire «embout de jarret (tarse)» dans l'ensemble du texte. Envisager de remplacer la photo pour montrer le carré et, de façon plus visible, une option **coupe pistola** ou, sinon, ajouter une autre photo.

Page 14

4960 – remplacer **os du carpe** par «**carpe**» et utiliser ce terme dans le reste du texte s'il y a lieu.

Page 17

4821 (gigot facile à découper): Quelle est l'utilité de l'option «préparation du fémur»? Il est suggéré de la supprimer.

Page 21

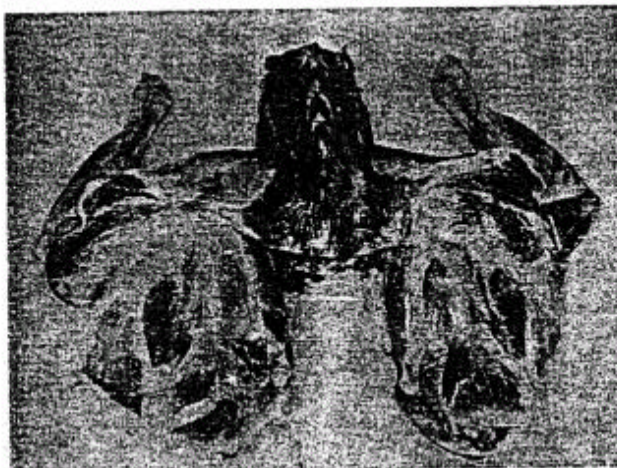
4900/4883/4923 – ces rubriques devraient également comprendre des moitiés sous la forme d'une option «**moitiés fendues dans le sens de la longueur à travers les vertèbres**», mais comme celles-ci existent déjà en tant que découpes distinctes (p. 22/23/24), peut-être faudrait-il modifier l'ordre des photographies et des découpes.

Page 25

* En anglais, le terme *backstrap* (muscle long dorsal) n'est pas très attrayant et désigne en fait un gros tendon. Les États-Unis conseillent d'employer le terme «**backstrip**» qui est préférable.

Pages 27/28/29

Il faut ajouter une découpe «papillon» (photo jointe).



** 4980/4995 Épaules coupes Oyster et Banjo: L'avis qui prévaut est que ces découpes devraient être appelées en anglais «**Outside shoulder**» (partie externe de l'épaule), avec une option concernant la possibilité de parer les morceaux.

Page 31 – Il est difficile de voir à quoi correspond l'expression «viande à hacher», vu que les viandes de parage figurent déjà dans cette rubrique. Cette option pourrait être supprimée.

Les États-Unis ont soulevé les questions suivantes:

- La délégation préférerait que le terme «**Chump**» (selle) soit remplacé par «**Hip**» ou «**Sirloin**»; une solution consisterait à mettre les termes préconisés par les États-Unis entre parenthèses, après le terme actuellement retenu.
- La délégation souhaiterait que la découpe «**Knuckle**» soit appelée différemment; une des possibilités consisterait à retenir d'autres appellations courantes comme «**Thick Flank**» (tranche grasse) ou «**Leg Tip**» (pointe de gigot).
- La délégation préférerait ne pas employer des noms tels que **Banjo** ou **Picnic** en tant qu'option pour l'épaule d'agneau – une des options acceptables serait d'utiliser l'expression employée dans la norme relative à la viande de porc, à savoir «**Outside Shoulder**» (partie externe de l'épaule).
- Comme le groupe de Bruxelles, les États-Unis jugent préférable d'employer le terme «**BACKSTRIP**» plutôt que *backstrap*.
- Il serait souhaitable d'élargir la catégorie «carcasse» en ajoutant soit d'autres rubriques soit des «points à préciser» concernant les carcasses séparées et conditionnées sous la forme de découpes «prêtes à trancher» ou «prêtes pour le comptoir». Voir la classification IMPS (Institutional Meat Specifications) des États-Unis – Série 200 – Agneau frais.

<http://www.ams.usda.gov/lsg/stand/st-pubs.htm>

- Il faudrait également chercher de meilleures définitions qui s'appliquent à la moelle épinière et aux tissus nerveux et lymphatiques.
- Le système de codification serait à revoir. Il a été suggéré de recourir à des systèmes tels que la classification IMPS pour la viande caprine (voir le lien hypertexte ci-dessus) ou le système CEE-ONU pour la viande porcine.

Notes

* Voir le point 4 soulevé par les États-Unis.

** Voir le point 3 soulevé par les États-Unis.

*** Des schémas de dentition ont été proposés par l'Australie et la Nouvelle-Zélande.

**** Avec l'option «préparation», la question du «gras dur» serait prise en compte.

DESCRIPTION CEE-ONU DES CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE OVINE

SECTION 4B

Page	Code	Référence
1	Avant-propos	Texte à revoir « <i>Marque de commerce – Objet – Remerciements – Au sujet de cette édition</i> ».
2	Copyright	Détails sur le copyright « <i>À revoir ultérieurement</i> ».
12	4500/4510	Points à préciser: Indice de confirmation, Catégorie et Tête laissée en place. • <i>L'Australie et la Nouvelle-Zélande souhaiteraient examiner ces éléments de façon plus approfondie.</i> • <i>Définition du gras dur: Quel libellé retenir pour développer ce point?</i> • <i>Autres modifications à apporter au texte.</i>
13	Nouvelles illustrations	Il faudrait clarifier ce qui est demandé concernant l'option « <i>coupe Pistola</i> » ou une nouvelle illustration.
14	4960	À approuver.
17	4821	<i>L'option concernant le «fémur» a été demandée par la Nouvelle-Zélande.</i>
21	4900/4883/4923	Examiner les pages 21 à 24 – ordre des découpes. <i>Ordre suggéré: 4900-4840-4874-4860-4733-4739-4883-4880-4928-4932-4756-4748-4764.</i>
25	5109/5101	BACKSTRAP (dans la version anglaise): variante: <i>BACKSTRIP</i>
27/28	Nouvelle découpe	Illustration et description d'une nouvelle découpe d'épaule: « <i>ÉPAULE DOUBLE</i> » (<i>papillon</i>).
29	4980/4995	Revoir les descriptions de l'épaule coupe Banjo/Oyster et les associer. • <i>La Nouvelle-Zélande et l'Australie préfèrent que ces articles soient décrits comme indiqué.</i> • <i>L'appellation «Partie externe de l'épaule» pourrait être considérée comme une option ou une variante.</i>
31	Transformation	Supprimer Viande à hacher. À approuver.
	États-Unis d'Amérique	• «<i>SIRLOIN</i>» (surlonge) en tant que variante pour CHUMP (selle). • «<i>LEG TIP</i>» (pointe de gigot) en tant que variante pour KNUCKLE. • <i>Épaule coupe Banjo/Oyster – voir les observations ci-dessus.</i> • «<i>BACKSTRIP</i>» en tant que variante pour BACKSTRAP (muscle long dorsal). • <i>Groupe des découpes de carcasses «prêtes pour le comptoir». Description figurant à la page 26, rubrique 5036. Cette rubrique pourrait être insérée à la page 12 et reformulée pour cadrer avec la description IMPS, avec une référence à la série 200 – Agneau frais du code IMPS.</i> • <i>Moelle épinière et tissus nerveux et lymphatiques. (Où doit-il en être question dans la publication?)</i> • <i>Examiner le système de codification: cette question nécessitera un plus ample examen.</i>
