



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2005/3  
1<sup>er</sup> février 2005

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,  
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Quatorzième session, 11-15 avril 2005, Genève

Point 3 de l'ordre du jour provisoire

**QUESTIONS RELATIVES AUX NORMES EXISTANTES  
(BOVINS, OVINS, POULETS, LAMA/ALPAGA)**

**Note du secrétariat:** Le présent document renferme une compilation, réalisée par le secrétariat, de points/questions concernant les normes existantes. La Section spécialisée voudra peut-être les examiner dès à présent en vue de publier un rectificatif aux normes qui ont déjà été publiées, ou choisir d'en débattre au moment de l'actualisation périodique des normes, soit trois ans après leur publication.

Le secrétariat estime qu'il serait utile de recueillir, durant la session, davantage de rectifications ou modifications des normes existantes afin d'entamer la procédure d'actualisation.

## **1. État de la publication**

Au moment de la rédaction du présent document, la norme CEE pour la viande bovine était publiée en anglais, français et russe.

Les normes CEE pour la viande ovine et la viande de poulet ont été envoyées à la mise en page et à l'impression. Elles seront imprimées au printemps.

La norme CEE pour la viande de lama est en voie d'être publiée par le secrétariat.

## **2. Modifications possibles/thèmes de discussion**

### **2.1 Toutes les normes**

#### *2. Caractéristiques minimales, 2), dernière puce:*

La caractéristique «exemptes de la moelle épinière» est exigée à ce niveau mais il semble qu'au paragraphe 3.5.6, cet aspect soit laissé à la discrétion des différents marchés. N'y a-t-il pas là une contradiction?

#### *3.8 (Viande de poulet)*

#### *3.12 (Viande ovine/bovine) Dispositions concernant les prescriptions relatives aux contrôles de la conformité:*

Le fait que les options 4 à 9 soient des combinaisons de 1 à 3 n'est pas clair; cela devrait être précisé.

#### *4.2 Exemple:*

Aux lignes 6 et 7 a) du tableau, les prescriptions «Biologique» et «Nourrie au fourrage» sont indiquées sans pour autant que le contrôle de la conformité ne soit exigé à la ligne 14. N'y a-t-il pas là une contradiction?

### **2.2 Viande bovine**

#### *5.2 Diagramme de squelette de demi-carcasse de viande bovine:*

Plusieurs ganglions sont omis du diagramme. La traduction de «chine bone 2» par «épine dorsale» ne paraît pas correcte.

#### 5.4 Découpes de viande bovine:

|                |  |
|----------------|--|
| 1020           | Pourquoi pas 13 côtes?   |
| 1500/1503/1510 | Sous «À préciser»: les ganglions lymphatiques peuvent être enlevés ou laissés en place tandis que le 2.3) exige que les glandes lymphatiques de surfaces visibles soient enlevées.                       |
| 1540           | Pourquoi la note qui précise cette découpe n'accompagne-t-elle pas aussi les coupes précédentes qui peuvent être elles aussi préparées à partir d'un quartier arrière pistola? Que signifie 1539 (4-6R)? |
| 1050           | Sous «À préciser», l'indication «(5 à 9)» devrait être remplacée par «(4 à 13)».   |
| 1604           | La référence 1600 devrait être la «découpe type» pour ce produit. La dernière phrase de la description devrait figurer en temps qu'option sous «À préciser».   |
| 1694           | Il est important d'obtenir 1694 si l'on enlève 1600 ou 1604. La description qui en est donnée dans la norme n'aboutit pas à une découpe type.  |
| 2035           | La note qui conclut cette découpe n'est pas logique. Les deux pièces qui sont mentionnées sont de qualité différente. Il faudrait avoir un code spécifique pour «red meat».                              |
| 2230           | La «distance spécifiée» mentionnée à l'avant-dernière phrase de la description devrait être de 75 mm, comme dans 2275.   |
| 2240           | La dernière phrase de la description n'est pas claire. 2240 a cinq côtes.  |
| 2268           | Cette découpe ne pourrait-elle pas avoir aussi quatre ou six côtes?  |
| 2302           | Cette découpe comprend-elle réellement des muscles triceps?  |
| 2360           | L'option concernant le nerf de gîte de noix est-elle correcte?   |

#### 5.6.1 Vue latérale/médiane de la structure d'une carcasse

Dans la version anglaise, le dessin du bas est une répétition de celui du haut.

### 2.2 Normes CEE-ONU pour la viande de poulet

5.2 et 5.5 – Voir si les codes d'emballage du CEFAC-ONU ne peuvent pas être utilisés

5.4 et 5.6 – Les poids mentionnés correspondent-ils au poids réel du colis ou seulement à celui du contenu?

### 3. Autres sujets de discussion

- Revoir les conditions minimales de la viande;
- Revoir les systèmes d'alimentation (prévoir éventuellement une liste «négative» de produits, comme dans le cas du poulet).

-----