Nations Unies ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2013/7

Conseil économique et social

Distr. générale
18 avril 2013
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Vingt-deuxième session
Genève, 8-10 juillet 2013
Point 5 a) de l'ordre du jour provisoire
Propositions de nouvelles normes CEE-ONU

Proposition de nouvelles normes CEE-ONU

Document présenté par la délégation espagnole

Dans le document qui suit figurent des observations et propositions détaillées de la délégation espagnole. Les propositions qui sont indiquées en gras dans le texte ci-après ont déjà été intégrées dans le projet de norme proposé pour la viande de lapin (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2013/6).

L'Espagne, qui est le deuxième producteur de viande de lapin dans l'Union européenne et le cinquième producteur mondial, se félicite à la fois de l'initiative visant à élaborer une norme et du projet de texte de norme pour la viande de lapin. D'un point de vue commercial, il semble très opportun d'élaborer de telles normes afin de faciliter le commerce et la normalisation des produits sur tout le marché mondial. À l'issue de consultations avec des experts de la viande de lapin, la délégation espagnole aimerait présenter les observations et proposer les ajouts ci-après concernant le projet de norme:

Chapitre 2 − Prescriptions obligatoires

Observation: Par principe, tous les lieux d'abattage des lapins doivent être officiellement agréés et soumis à des contrôles officiels par les autorités compétentes du pays d'origine.

Merci de recycler

Modification proposée:

Proposition actuelle	*Modification*
La viande doit provenir de bêtes saines abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.	La viande doit provenir de bêtes saines abattues dans des **établissements officiellement agréés et soumis à un système officiel de contrôle périodique, et** exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité sanitaire et au contrôle des denrées alimentaires.

Section 3.4 − Refroidissement

Observation: Actuellement, le texte ne contient aucune disposition concernant les produits maintenus entre -12 et -1,5 °C. Il existe dans d'autres normes relatives à la viande des précédents donnant à penser qu'il serait nécessaire d'identifier les systèmes qui maintiennent la viande à des températures intermédiaires. Cela éviterait qu'ils soient inclus dans une des autres catégories.

Proposition de modification du code 6 dans le champ 4 (refroidissement):

Code de la réfrigération (champ 4)	*Catégorie*	*Description*
6	**Viande congelée (par d'autres méthodes)**	**La température interne du produit est maintenue en permanence entre -12 °C et -1,5 °C après la réfrigération suivant l'abattage.**
7-8	**Codes non utilisés**	

Section 3.5.3 − Méthodes de production

Observation: Cette observation concerne l'incorporation de la catégorie «qualité supérieure». Nous ne jugeons pas opportun de faire une référence générique à la qualité dans la section relative aux méthodes de production, et cela d'autant plus que cette section devrait faire état de questions relatives uniquement à l'élevage et non à l'alimentation comme le font penser les propositions relevant de cette catégorie (par exemple lapins nourris d'herbe et d'aliments exempts de pesticides, d'activateurs de croissance et d'organismes génétiquement modifiés). De surcroît, la section 3.6 du projet de document prévoit différentes catégories de qualité. Nous estimons donc qu'il serait bon de retirer la catégorie «Qualité supérieure» de la section 3.5.3 − Méthodes de production.

Comme la méthode de production actuelle la plus pratiquée en Europe comme dans le reste du monde consiste à élever ces animaux en cages en y prévoyant un nid et que cela n'apparaît pas encore dans la norme, nous suggérons d'inclure un code 3 pour désigner cette méthode.

Proposition de modification du code 3 dans le champ 6 (méthodes de production):

Code de la méthode de production (champ 6)	*Catégorie*	*Description*
3	~~**Qualité supérieure**~~	~~**Les lapins sont nourris d'herbe et d'aliments exempts de pesticides, d'activateurs de croissance et de produits dérivés d'organismes génétiquement modifiés.**~~
	Méthode classique	**Les lapins sont élevés en cages en milieu fermé.**
4-8	**Codes non utilisés**	

Section 3.5.5 − Mode d'abattage

Observation: Nous proposons d'inclure l'abattage rituel juif (Casher) dans ce tableau sous le code 2. Les modes d'abattage casher et halal ne pratiquent ni l'un ni l'autre l'étourdissement avant saignée, et sont donc comparables à cet égard.

Proposition de modification du code 2 dans le champ 8 (mode d'abattage):

Code du mode d'abattage (champ 8)	*Catégorie*	*Description*
2	Halal/**Casher**	Utilisation des procédures appropriées d'abattage rituel

Section 3.5.6 − Système de refroidissement

Observation: Il serait souhaitable d'inclure dans les méthodes décrites le recours à l'aspersion ventilée pour le refroidissement. Il serait également utile d'inclure la description d'autres méthodes telles que la congélation avec l'éthylène-glycol.

Proposition de modification du code 3 dans le champ 9 (système de refroidissement):

Code du système de refroidissement (champ 9)	*Catégorie*	*Description*
3	**Aspersion ventilée**	**Le produit est refroidi à l'air froid en présence d'eau nébulisée.**
4-8	**Codes non utilisés**	

Section 3.7.1 − Mentions obligatoires

Observation: Pour garantir la bonne préservation du produit et sa durée de vie, il serait nécessaire d'inclure la date d'abattage et de consommation souhaitable dans les mentions obligatoires à faire figurer sur l'étiquette.

Modification proposée:

- Dénomination du produit;
- Marque sanitaire/tampon d'inspection;

- Date limite de vente/de consommation fixée selon les prescriptions de chaque pays;
- Conditions d'entreposage: par exemple «À entreposer à XX ºC au maximum»;
- Identification appropriée de l'emballeur, du distributeur ou de l'expéditeur;
- Poids net en kilogrammes (kg) (et éventuellement en livres (lb));
- **Date d'abattage;**
- **Date de durabilité minimale, conformément à la législation du pays importateur.**

Section 5.4 − Présentation

Observation: Il n'y a actuellement aucune référence à la carcasse entière de lapin, c'est-à-dire avec la tête. Cette référence devrait être incluse car c'est la présentation la plus courante dans les échanges commerciaux de l'Union européenne.

Dans la catégorie 0101 (carcasse), les spécifications relatives à la catégorie 0201 (tronc) devraient être modifiées.

Dans la catégorie 0201 (tronc), les spécifications devraient comprendre des indications de la présence ou de l'absence du cœur et des poumons.

Modifications proposées:

Section 5.4 − Découpes de viande de lapin

(XXXX) Carcasse entière

Une carcasse entière comprend la tête, toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusques et y compris le tarse et le carpe.

À préciser:

- **Diaphragme laissé en place ou enlevé;**
- **Cœur et poumons laissés en place ou enlevés;**
- **Rognons laissés en place ou enlevés;**
- **Gras de rognon enlevé en partie ou en totalité.**

0101 Carcasse

Une carcasse comprend toutes les parties de la musculature et de l'ossature du squelette, jusques et y compris le tarse et le carpe, sans la tête.

À préciser:

- Queue enlevée à l'articulation sacro-coccygienne;
- Rognons − gras de rognon enlevé;
- Filet enlevé;
- **Diaphragme laissé en place ou enlevé;**
- **Cœur et poumons laissés en place ou enlevés;**
- **Rognons laissés en place ou enlevés.**

0201 Tronc

Le tronc est préparé à partir d'une carcasse par une coupe opérée en ligne droite à travers la sixième vertèbre lombaire pour dégager simplement le bout de l'ilium jusqu'à la partie ventrale de la poitrine.

À préciser:

- Diaphragme laissé en place ou enlevé;
- Rognons laissés en place ou enlevés;
- Gras de rognon enlevé en partie ou en totalité;
- **Tête et** cou laissés en place ou enlevés;
- **Cœur et poumons laissés en place ou enlevés.**