

## **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-septième session**

Genève, 2-4 juillet 2018

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

**Révision des normes**

### **Révision des normes**

Remarques des autorités françaises sur les documents CEE/ONU présents sur le site internet pour la Twenty-seventh session of the Specialized Section on Standardization of Meat (GE.11) and UNECE Symposium on sustainable international e-trade for me(a)t 2 - 4 July 2018:

- Viande d'oie (projet de révision norme 2011 suite à réunion de Rapporteurs en Chine en septembre 2017) document ECE/TRADE/C/WP.7/2011/4
  - Point 3.5.3 : Une phrase générale en début de paragraphe devrait être introduite comme pour le poulet : » L'acheteur peut spécifier une méthode de production. En tout état de cause, la production doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur. En l'absence d'une telle réglementation, c'est la réglementation du pays exportateur qui s'applique. » Par ailleurs, les méthodes de production en libre parcours devraient comporter un âge minimal à l'abattage pour les oies comme dans la norme poulet. «
  - Point 3.5.6 : De même que la remarque ci-dessus, la possibilité d'incorporer des additifs dans les méthodes de refroidissement devrait être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays importateur.
  - remarques sur le document ECE/TRADE/C/WP.7/2017/27 : Point 3.9.2 Il n'y a aucun lien entre la composition des gaz de la conservation en atmosphère modifiée et les méthodes de production des oies.
- Viande de porc (norme révisée 2013) ECE/TRADE/369/Rev.1 :
  - Point 3.5.2 : La catégorie 1 devrait être modifiée pour y intégrer les porcs mâles non castrés mais n'ayant pas servi à la reproduction qui sont de plus en plus élevés en Europe car présentant des caractéristiques maintenant bien maîtrisées au niveau des abattoirs.
  - Point 3.5.3 : la description du code 2 concernant la catégorie « plein air » devrait être revue. La phrase « méthodes de production basées sur l'élevage en plein air ... » devrait être remplacée par « méthodes de production permettant l'accès au plein air ... » car dans la plupart des cas il ne s'agit pas d'élevage en plein air intégral mais d'élevage combinant un bâtiment et un accès libre au plein air pour les animaux.

- Point 3.6 : le système de l'épaisseur du gras n'est jamais utilisé en Europe, c'est le pourcentage de viande maigre (3.7.2) qui est le plus largement répandu. Ce paragraphe a été repris de la norme bœuf mais n'est pas adapté au porc en Europe.
  - Sur la découpe je n'ai pas de demande particulière pourvu qu'on laisse ce qui y figure, actuellement.
  - Viande ovine ECE/TRADE/308/Rev.1 :
    - La version illustrée sur support papier date de 2006. La version fichier date, elle, de 2012, mais ne comporte pas les schémas, ni les photos dans la version française. Ce n'est donc pas pratique d'utiliser cet outil de travail qui nécessite de consulter deux supports avec des paginations différentes et une partie rédactionnelle modifiée en 2012.
    - Paragraphe 3.5.2 : la catégorie 7 « bélier » ne devrait recouvrir que les ovins mâles adultes non castrés, l'ovin adulte mâle castré figure déjà en catégorie 6. La catégorie 4 devrait concerner, indifféremment, les ovins femelles ou mâles de plus de 12 mois puisque la catégorie 2 ou agneau concerne les ovins de moins de 12 mois.
    - Paragraphe 3.6 : l'épaisseur du gras mesuré en mm n'est pas utilisée en Europe. On parle d'agneau maigre (code 3 ou de 0 à 3mm d'épaisseur), d'agneau ciré ou d'agneau couvert pour ceux présentant davantage de gras mais ceux présentant plus de 10mm (codes 5,7 et 8) ne sont jamais vendus sans être dégraissés.
    - Le carré double 4900 (page 31 dans version française illustrée en 2006 et page 37 de la version 2012) est préparé à partir de la découpe du rosbif long et non du baron comme indiqué dans la version française. Le code mentionné dans la version française 4946 correspond bien à la découpe du rosbif long. Le schéma du 4901 dans la version illustrée de 2006 est inexact.
    - Le code 4860 (page 38 version 2012) devrait être intitulé « carré » dans la traduction française. Il n'est pas besoin de rajouter « filet + carré couvert ». Sa description devrait être « ce morceau est préparé à partir d'un carré double « 4900 » fendu par la moitié en suivant le milieu de la colonne vertébrale.
    - Le code 4880 (carré filet page 38/2012) comprend des vertèbres dorsales (cotes) par analogie à la découpe du bœuf mais dans l'ovin ce n'est pas l'usage en Europe, le carré filet chez les ovins ne correspond qu'à la seule zone des vertèbres lombaires (donc sans côte)
    - Code 5109 (page 41/2012): dans la version française préférer la traduction « muscle long dorsal coupe longue » à « lanière du dos ».
-