

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/N/USA/136/Add.1
4 novembre 1998

(98-4282)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

NOTIFICATION

Addendum

La communication des États-Unis reproduite ci-après est distribuée.

Le 11 septembre 1998, le Service de la salubrité et de l'inspection des produits alimentaires (FSIS) du Département de l'agriculture des États-Unis a publié une proposition de règle qui a fait l'objet de la notification OMC G/SPS/N/USA/136. Il est proposé dans ce texte de limiter la quantité d'eau retenue par les viandes, y compris les viandes de volaille et leurs produits, crus et non mélangés à d'autres ingrédients, par suite du traitement appliqué après l'éviscération (par exemple lavage des carcasses et réfrigération). Il est aussi proposé de réviser la réglementation relative à la réfrigération des volailles en supprimant des dispositions du type "prescription-contrôle" et en adaptant cette réglementation à l'évolution de la technologie et aux bonnes pratiques industrielles, de même qu'à la réglementation relative à l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise/réduction des agents pathogènes (PR/HACCP). L'addendum présentement notifié, publié dans le FR du 26 octobre 1998, contient des corrections pour la règle proposée. En effet, celle-ci renferme dans sa partie réglementaire des erreurs qui peuvent être source de confusion car elles reflètent des modifications non intentionnelles de la réglementation actuelle et sont incompatibles avec l'explication donnée en préambule. La date limite pour la présentation des observations, fixée au 10 décembre 1998, reste inchangée.
