



Conseil économique et social

Distr. générale
3 septembre 2018
Français
Original : anglais
Anglais, français et russe
seulement

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-quatorzième session

Genève, 12-14 novembre 2018

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Lignes directrices recommandées concernant la norme CEE-ONU pour la viande bovine (Qualité gustative)

Document soumis par le secrétariat

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que nouvelles lignes directrices recommandées concernant la norme CEE-ONU pour la viande bovine. Il a été établi conformément à la section II c du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a du document ECE/CTCS/2018/2.



Lignes directrices recommandées pour la recherche axée sur la terminologie de la norme CEE-ONU pour la viande bovine

Note

En 2016, la Section spécialisée a adopté un protocole normalisé des tests consommateurs, qui a été mis à disposition sous la forme de lignes directrices axées sur la terminologie de la norme pour la viande bovine, et qui est depuis largement utilisé car jugé fort utile en tant qu'instrument créant un lien commun pour l'établissement de rapports scientifiques concernant les études relatives à la consommation de viande fondées sur des tests consommateurs. Depuis, ce protocole a guidé les recherches sur la qualité gustative menées auprès de plus de 35 000 consommateurs en Australie, en Chine, au Royaume-Uni, aux États-Unis, en France, en Pologne et en Nouvelle-Zélande. Un cadre mondial commun de comparaison des réactions sensorielles des consommateurs a ainsi pu être établi. Les normes recommandées dans le présent document contribueront à améliorer encore ce cadre en établissant des définitions normalisées, approuvées par la CEE-ONU, permettant de décrire les caractéristiques des carcasses et pouvant servir à la recherche. Il sera ainsi possible de comparer directement les résultats et, si besoin est, de regrouper les données pour renforcer les capacités d'analyse.

Dans une étude réalisée par Bonny *et al.* (2016) et validée par d'autres experts de la branche, les auteurs ont cherché l'incidence de l'âge et du degré d'ossification des animaux sur les résultats des tests de qualité gustative. Cette étude portait sur un maximum de 18 muscles faisant partie de 492 carcasses de bovins européens. Les auteurs ont constaté que, dans le cas des animaux plus jeunes, le degré d'ossification se reflétait davantage que l'âge sur la qualité gustative, et inversement dans le cas des animaux plus âgés.

Une étude conjointe réalisée en mai 2018 a permis de recueillir un ensemble de données concernant 3 900 bovins ayant fait l'objet d'une évaluation menée par deux évaluateurs expérimentés du Meat Standards Australia (MSA), assistés de trois caméras d'évaluation certifiées et contrôlées par des experts du Département de l'agriculture des États-Unis (USDA). Ces données peuvent servir à établir des facteurs de conversion.

Le Groupe de travail, que préside la Pologne en tant que rapporteur principal, recommande d'appliquer à la section 5.7 (Normes de qualité pour la viande) de la norme CEE-ONU pour la viande bovine les lignes directrices portant sur la recherche terminologique. Ces lignes directrices, qui affinent la terminologie et permettent de décrire plus en détail les caractéristiques de la viande, offrent un cadre normalisé pour les évaluations et la communication d'informations. Elles faciliteront la collaboration internationale entre les groupes de recherche qui traitent de la qualité gustative de la viande bovine et de sa prévisibilité, tout en servant de normes applicables à la notation des carcasses de bovins. On notera que si l'Australie, le Canada, la Corée, les États-Unis et le Japon procèdent à des évaluations sur des côtes de carcasses réfrigérées pour décrire les carcasses, cette façon de faire est peu courante en Europe. Il est donc utile pour les groupes de recherche européens et sud-américains que soient définies des normes communes.

Dans ce contexte, on ne peut que se féliciter de la décision d'AUS-MEAT LIMITED de donner une formation sur l'utilisation des normes et une certification en la matière, pour assurer la cohérence des évaluations communiquées. On notera que, si la terminologie de la norme CEE-ONU pour la viande bovine inclut les normes de référence AUS-MEAT, celles-ci sont aujourd'hui inutilisables dans la pratique sans formation ni certification et sans possibilité d'en faire l'acquisition. Le groupe de travail est heureux de faire savoir que AUS-MEAT s'est déclaré prêt à proposer de tels services en Europe et dans d'autres régions, sur une base commerciale, notamment en collaboration avec la Fondation International Meat Research 3G. AUS-MEAT et un groupe de travail composé de scientifiques et mandaté par la Fondation examineront plus avant, en vue de l'approuver, la demande d'intégration de normes détaillées appelées à compléter, sous forme d'additifs, la terminologie de la norme CEE-ONU pour la viande bovine.

Il est recommandé de suivre les lignes directrices de recherche ci-après, qui complètent la **section 5.7 (Normes de qualité de la viande)** :

5.7.1 Couleurs de référence de la viande

Il est recommandé de permettre aux personnes ayant participé à un cours de formation certifié et ayant obtenu un certificat d'aptitude d'acheter les échantillons de couleur de la viande.

Section relative aux lignes directrices pour la recherche : normes de référence relatives à la mesure du pH

Il est recommandé de définir la mesure du pH dans la terminologie. Elle doit être effectuée à l'aide d'un pH-mètre étalonné et s'accompagner de la mesure de la température. Il est recommandé d'adopter un facteur d'ajustement préconisé par Bendall à 7 °C.

5.7.2 Couleurs de référence du gras

Il est recommandé de permettre aux personnes ayant participé à un cours de formation certifié et ayant obtenu un certificat d'aptitude d'acheter les échantillons de couleur du gras.

5.7.3 Persillage

Il est recommandé d'indiquer dans la norme CEE-ONU pour la viande bovine, en plus de la méthode AUS-MEAT d'évaluation du persillage sur une échelle de 0 à 9, les critères de référence de persillage utilisés par Meat Standards Australia (MSA) qui vont de 100 à 1 190 par tranches de 10, et de les mettre à disposition contre paiement. Ces critères concordent généralement avec ceux utilisés par le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA). Il est recommandé que l'USDA et le MSA/AUS-MEAT créent un groupe d'experts qui mettra en correspondance les deux systèmes de notation selon qu'il conviendra. Il est en outre recommandé de permettre aux personnes ayant participé à un cours de formation certifié et ayant obtenu un certificat d'aptitude d'acheter les critères de référence du persillage.

Section relative aux lignes directrices pour la recherche : normes de référence relatives à l'ossification du squelette

Il est recommandé d'effectuer les évaluations à l'aide des supports visuels MSA/USDA, à mettre à disposition dans le cadre des formations et des certifications. Il est aussi recommandé de permettre aux personnes ayant participé à un cours de formation certifié et ayant obtenu un certificat d'aptitude d'acheter le texte des normes relatives à l'ossification.

Note : Aux États-Unis et en Australie, où on ne dispose généralement pas de données permettant de déterminer précisément l'âge des animaux, la maturité des carcasses est estimée en fonction du degré d'ossification.

Section relative aux lignes directrices pour la recherche : normes de référence relatives à l'âge de l'animal

Lorsque la date de naissance est connue, il est recommandé d'indiquer l'âge des animaux en jours aux fins de l'élaboration des rapports de recherche.

Section relative aux lignes directrices pour la recherche : normes de référence relatives à la hauteur au garrot

Il est recommandé d'inclure la hauteur au garrot dans les lignes directrices pour la recherche étant donné que ce critère est très utile pour prévoir la qualité alimentaire des bovins adaptés aux climats tropicaux et qu'il pourrait servir à évaluer des populations entières de bovins mâles.