



Conseil économique et social

Distr. générale
7 juin 2016
Français
Original : anglais

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-cinquième session

Genève, 29-31 août 2016

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

Qualité gustative

Qualité gustative – Propositions du Groupe de travail

Le document ci-après a été établi par le Rapporteur (Pologne), pour examen par le groupe de références scientifiques à la session du lundi 29 août 2016 ; il servira de fondement aux recommandations qui seront examinées au titre du point 6 de l'ordre du jour.

GE.16-09226 (F) 160616 210616



* 1 6 0 9 2 2 6 *

Merci de recycler



Éléments de discussion en vue d'une réunion informelle du groupe de références scientifiques sur la qualité gustative afin de formuler des recommandations concertées à la session officielle de la Section spécialisée de la normalisation de la viande

1. Collaborer avec l'ICAR (Comité international pour le contrôle des performances en élevage) et ATOL-OntoBeef (Animal Trait Ontology for Livestock) afin de créer une corrélation optimale entre les animaux vivants et les données génomiques.

2. Recommander certains ajouts à la norme CEE-ONU pour la viande bovine :

Modifier le champ d'application de la norme de manière à inclure une description standardisée pour la qualité gustative de la viande bovine et les critères de rendement, et à prendre en compte la réaction sensorielle des consommateurs sans qualification spéciale. Cette recommandation vise à faciliter la collaboration ainsi que l'échange ou la mise en commun de données.

Qualité gustative :

a) Élargir la portée du paragraphe 5.7 « Normes de qualité pour la viande » de manière à inclure les critères du MSA (Meat Standards Australia) et les critères équivalents de l'USDA (Ministère de l'agriculture des États-Unis), afin qu'ils servent de base aux critères de classement de la qualité gustative des carcasses ;

b) Adopter les protocoles des tests consommateurs du MSA à titre de norme provisoire pour évaluer la réaction sensorielle de ceux-ci, et établir des rapports à cet égard. Cette recommandation est formulée compte tenu du nombre considérable de données européennes existantes qui sont susceptibles d'être fusionnées ;

c) Paragraphe 5.6.2 : Ajouter des codes de muscles numériques aux noms courants des découpes afin de faciliter une brève description ;

d) Indiquer également l'âge d'un animal en termes de jours.

Rendement :

a) Utiliser aussi la classification EUROP sur la conformation et l'état d'engraissement d'une carcasse pour décrire provisoirement son rendement.

Qualité de la viande (à l'exception de sa qualité gustative) :

a) Ajouter une description technique faisant référence aux fourchettes de couleurs de la viande et du gras.

3. Établir les principes régissant la propriété des données et examiner les différentes approches qui pourraient permettre d'établir une structure et une mise en commun normalisées des données pour favoriser la collaboration en matière de recherche.

4. Faciliter la formation dans le domaine de l'application des normes au moyen du système OsCap (Onsite Correlation and Practice system¹), auquel la société AUS-MEAT (Authority for Uniform Specification - MEAT) pourrait donner accès en Europe par le biais d'un centre de référence.

¹ Voir l'adresse [https://www.ausmeat.com.au/audits-accreditation/abattoirboning-room/chiller-assessment-\(beef\).aspx](https://www.ausmeat.com.au/audits-accreditation/abattoirboning-room/chiller-assessment-(beef).aspx).