



Conseil économique et social

Distr. générale
22 septembre 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

Rapport de la Section spécialisée de la normalisation de la viande sur les travaux de sa vingt-cinquième session

I. Introduction

1. Le premier jour de la session de 2016 de la Section spécialisée de la normalisation de la viande de la Commission économique pour l'Europe (CEE) s'est tenu un colloque intitulé « Meet/Meat 2016 updates » (« Rencontre sur la viande 2016 : mises à jour ») qui avait pour thèmes les tendances des marchés internationaux de la viande (focus Asia), les normes internationales (durabilité, bien-être des animaux et qualité gustative), ainsi que la certification électronique (certificat SPS sur support électronique) pour le commerce de la viande. Le colloque, qui a été inauguré et présidé par M. Ian King, Président de la Section spécialisée, a réuni des experts provenant du monde entier.

2. En résumé : Le marché mondial de la viande croît actuellement au rythme d'environ 3 % l'an, avec une consommation par habitant en hausse, surtout dans les pays en développement. Le secteur de la volaille a connu la croissance la plus rapide, de presque 5 %, suivi par celui du porc. Cette tendance devrait se poursuivre et, d'ici à 2020, la volaille devrait être la viande la plus consommée dans le monde. Le commerce avec l'Asie a également connu une forte augmentation. Les importations de viande dans la région sont passés de 22 % en 2005 à 42 % en 2015, une croissance principalement due à la Chine. Les exportations de la Chine ont elles aussi augmenté, passant de 9 à 22 %. L'Asie compte également pour deux tiers des importations mondiales d'abats. Les consommateurs recherchent désormais de la viande moins chère et le nombre croissant de « flexitariens/semi-végétariens » pose un défi pour la croissance du commerce de la viande. La quantité de viande qui se vend sous label assurance-qualité croît dans les marchés des pays développés, et celui de la viande dite « bio », en particulier, devrait continuer à se

GE.16-16392 (F) 021116 081116



* 1 6 1 6 3 9 2 *

Merci de recycler



développer. On commence à voir appliquer les systèmes de certification électronique à la viande également, sous l'impulsion, essentiellement, des pays développés gros exportateurs de viande. Les Pays-Bas, par exemple, ont mis en œuvre un système de certificats SPS sur support électronique ciblant les exportations de viande vers la Chine, ce qui a permis de simplifier la délivrance de ces certificats. Sur le front des normes, le nombre de normes de durabilité continue d'augmenter avec, en gros, plus de 400 normes de durabilité couvrant le secteur agricole. La pléthore de normes et leurs chevauchements ajoutent à la complexité et grèvent les coûts car, dans de nombreux cas, les agriculteurs sont tenus d'en respecter plusieurs. Les agriculteurs et les agro-entreprises évoquent leur lassitude des contrôles, certains d'entre eux pouvant y être soumis jusqu'à 16 fois par an. C'est pourquoi le Centre du commerce international (CCI) et le GS1 ont entrepris de mettre en place un Réseau pour la durabilité et un Registre mondial des exploitations agricoles du GS1 afin de contribuer à simplifier la procédure de notification et de partager des informations sur le respect des dispositions relatives à la durabilité. La première norme/spécification technique sur le bien-être des animaux de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) a été adoptée en juillet 2016 et sera publiée en décembre 2016 (ISO TS 34700). Elle repose intégralement sur l'offre d'un dispositif permettant de garantir le respect des normes sur le bien-être animal de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

3. La question de la qualité gustative a fait l'objet de discussions à une réunion des rapporteurs et lors du colloque. Parmi les exposés sur l'état de la recherche concernant la qualité gustative de la viande, on citera celui qui traitait de la technologie américaine (adoptée en 2009) permettant, à l'aide de caméras, d'opérer un classement de qualité parmi les carcasses de bœuf. Cette technologie avait considérablement modernisé et amélioré le système de classement de la viande de bœuf aux États-Unis et introduit davantage de cohérence tant en termes de classement que de prix. Un autre exposé, traitant du système génomique du bœuf irlandais, a vanté les mérites d'un élevage bovin plus rentable, plus durable et présentant une faible empreinte carbone. Les résultats suggèrent que le mode d'élevage et la génétique peuvent améliorer la qualité gustative de la viande. Des ateliers de la viande récemment tenus à Paris et Milan ont conclu que la qualité supposait que chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement soit polarisé sur l'objectif final, à savoir un client satisfait (et par conséquent fidèle). Le classement de l'organisme Meat Standards Australia (MSA) avait conduit à des augmentations de prix importantes pour les éleveurs, et grâce à l'indice MSA, on disposait aujourd'hui d'un outil permettant de mesurer la qualité gustative dans la durée. Les constatations scientifiques de cet organisme australien seront mises à profit pour déterminer « l'adéquation » de toutes les découpes MSA, permettant une exploitation plus importante de la carcasse.

4. Le programme et les exposés du colloque peuvent être consultés à l'adresse suivante : <http://www.unece.org/index.php?id=41423#/>.

5. M. Ian King (Australie) a également présidé la partie officielle de la session les 30 et 31 août 2016. Le chef de la Section de l'accès aux marchés de la CEE, M. Mika Vepsäläinen, a ouvert la réunion en soulignant l'importance du colloque qui portait à l'attention des participants des questions d'intérêt primordial appelées à peser sur le commerce des produits carnés à l'avenir. Il a remercié de leur présence et de leur soutien toutes les délégations qui participaient régulièrement aux sessions et celles qui venaient pour la première fois, rappelant que la Section spécialisée apportait depuis de nombreuses années une précieuse contribution à la facilitation du commerce des produits carnés, notamment par le biais de son excellente équipe d'experts qui représentaient toutes les parties prenantes concernées. Il a également pris note de la session spéciale sur la qualité gustative et salué les progrès accomplis dans cette voie et l'intérêt exprimé pour ce nouveau thème, ainsi que les discussions en cours sur les liens potentiels entre la qualité gustative et les travaux de la Section spécialisée. Ainsi qu'il a été souligné lors du colloque, avec l'augmentation des revenus des ménages dans les pays en développement, on assistait à un

changement d'habitudes en termes de consommation de viande, ce qui influait non seulement sur l'orientation des échanges, mais signifiait aussi que les normes régissant le commerce de la viande devaient continuer à répondre aux besoins des négociants et des consommateurs.

6. Il a insisté sur le fait que les travaux de la Section spécialisée devaient appuyer les Objectifs de développement durable des Nations Unies (ODD) adoptés l'année dernière par les États Membres, étant donné que deux de ces objectifs mentionnaient expressément la sécurité alimentaire, l'agriculture durable et des modes de consommation responsables. Cette année, la question des pertes et des gaspillages alimentaires et son rapport avec les normes constituerait le thème d'une conférence internationale intitulée « Pas de temps à perdre face aux pertes alimentaires » – organisée par la CEE et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) – dans le cadre de la session du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles (WP.7), du 9 au 11 novembre 2016.

7. Le Chef de la Section de l'accès aux marchés a expliqué qu'il avait reçu de la Mission d'administration intérimaire des Nations Unies au Kosovo (MINUK)¹ l'autorisation de représenter le Kosovo et a présenté l'expert technique qui avait été désigné pour prendre part aux débats.

II. Participation

8. Des représentants des pays Membres de l'ONU ci-après ont participé à la réunion : Allemagne, Angola, Australie, Bélarus, Botswana, Chine, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Grèce, Honduras, Kazakhstan, Kirghizistan, Paraguay, Pologne, République tchèque, Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord, Serbie, Suisse, Thaïlande et Viet Nam.

9. Étaient également présents les représentants de l'organisation internationale suivante : Organisation mondiale du commerce (OMC).

10. La délégation de l'Union européenne auprès de l'Office des Nations Unies à Genève était aussi représentée.

11. Des représentants d'organisations invitées à participer en qualité d'observateurs, d'organisations non gouvernementales, d'associations et de groupements du secteur privé ci-après ont également participé à la réunion : AUS-QUAL Pty Ltd, Girafood Consulting, GS-1 Global Office, Irish Cattle Breeding Federation, Meat and Livestock Australia (MLA) ; Meat Standards Australia (MSA) ; Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority ; Teagasc – Agriculture and Food Development Authority ; Texas Tech University ; et Université des sciences de la vie de Varsovie.

12. Un représentant de la Mission d'administration intérimaire des Nations Unies au Kosovo (MINUK)¹ a également participé à la réunion.

III. Adoption de l'ordre du jour

13. Les participants ont adopté l'ordre du jour avec certaines modifications convenues.

¹ Les références au Kosovo s'entendent dans le contexte de la résolution 1244 (1999) du Conseil de sécurité.

IV. Faits survenus depuis la dernière session

a) CEE et organes subsidiaires

14. Le Chef de la Section de l'accès aux marchés a présenté les faits nouveaux découlant de l'Assemblée générale des Nations Unies qui ont une incidence sur les travaux de la Section spécialisée, s'agissant en particulier des discussions sur le budget et le programme tenues au cours des derniers mois au Siège de l'ONU, à New York. Il a fait remarquer que si les normes sur la viande faisaient l'objet de travaux partout dans le monde et si leur utilisation et leurs effets dépassaient les limites de la région de la CEE, les activités normatives menées par la CEE, y compris celles relatives aux normes de qualité des produits agricoles, avaient néanmoins été au centre de l'attention. L'Assemblée générale n'ayant pas pris de décision définitive quant à la fixation de normes, la question de l'allocation des ressources allait probablement se poser à nouveau au cours des discussions sur le budget-programme. Il a proposé que les délégations envisagent d'entrer en contact avec leurs missions permanentes auprès de l'ONU à New York afin de solliciter leur soutien. Le représentant de la Fédération de Russie a informé la Section spécialisée que son pays avait recouru aux normes de la CEE pour établir sa propre législation nationale. La délégation polonaise a noté que son pays aussi avait adopté les normes de la CEE et avait proposé, au niveau de l'Union européenne, d'utiliser la CEE comme plateforme de liaison entre les pays au sein de l'Union. Le Président a fait observer que si les normes avaient évolué et étaient révisées régulièrement pour demeurer pertinentes, elles avaient également toujours préservé leur intégrité. Il a par conséquent souligné l'importance de tenir informés de ces travaux les représentants nationaux aux plus hauts niveaux.

15. Le Chef de la Section de la coopération avec les gouvernements a informé les délégations que le Comité directeur des capacités et des normes commerciales s'était déclaré satisfait des travaux du WP.7 à sa session de mai 2016. Le secrétariat a brièvement passé en revue les résultats de la session de 2015 du Groupe de travail et de sa conférence sur la traçabilité des produits agricoles.

b) Autres organisations

16. Le secrétariat a présenté la proposition du secrétariat du Codex Alimentarius relative aux modalités d'inclusion de renvois aux normes pertinentes du Codex dans les normes de la CEE sur la viande. Cette décision avait déjà été prise à la session de 2015 de la Section spécialisée. À ce jour, le secrétariat du Codex avait fourni une liste de normes pertinentes disponibles sur la page Web de la CEE-ONU. La Section spécialisée a décidé d'inclure, comme proposé par le secrétariat du Codex, la phrase suivante à la fin de toutes les normes de la CEE relatives à la viande : « Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de cette norme soient élaborés et manipulés conformément aux sections appropriées des normes pertinentes du Codex sur l'hygiène, les agents contaminants, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, la traçabilité et l'étiquetage. ». La Section spécialisée a demandé au secrétariat de contacter le Codex pour lui demander d'inclure des renvois aux normes de qualité de la viande de la CEE dans ses publications.

V. Colloque sur la viande (29 août 2016)

17. Le Président a félicité la Secrétaire de la Section spécialisée et son équipe pour l'organisation du colloque qui avait attiré un grand nombre de participants et offert des exposés très intéressants. Il a relevé que le colloque avait fourni de nouvelles et très

précieuses informations factuelles et statistiques sur le commerce de la viande et les nouveaux marchés en expansion, ainsi que sur les changements potentiels pour l'avenir et les tendances en matière de normes. Les représentants ont souligné l'utilité et la pertinence du colloque qui avait montré qu'il était possible d'étendre les normes relatives à la viande à des marchés tels que la Chine, d'améliorer la qualité et la sécurité de la viande et d'impliquer plus largement la recherche scientifique et la coopération internationale dans l'élaboration de normes, y compris dans les pays en développement. Il a été noté que l'élaboration de normes mondiales pour la viande pourrait aider les pays en développement à améliorer la qualité et la durabilité de leurs produits et à diminuer l'impact de la production sur l'environnement. En outre, si la recherche en matière de qualité gustative continuait de progresser, la production de protéines pourrait augmenter et il y aurait moins de gaspillage à déplorer en rapport avec la durée de conservation.

18. Il a donc été décidé d'organiser un colloque en 2017. Parmi les thèmes proposés figuraient : une analyse de la compétitivité de la viande par rapport à d'autres produits alimentaires ; des thèmes liés aux préoccupations des parties prenantes tels que les aspects commerciaux de la certification électronique ; ainsi que des thèmes spécifiques à des pays ou des régions, tels que les marchés asiatiques et en particulier chinois (leur procédures de certification des importations, ainsi que leurs recommandations nutritionnelles). Les dates et thèmes précis feraient l'objet de décisions ultérieures. Il serait envisagé de tenir une manifestation ou une réunion avant ou après le Congrès international des sciences et technologies de la viande qui se tiendrait à Cork (Irlande) en août 2017, et aussi de nouer éventuellement une collaboration avec d'autres organisations et instituts tels que l'Institut Max-Rubener en Allemagne.

VI. Propositions de nouvelles normes CEE-ONU

Coproduits issus de l'abattage et de la transformation

19. Le Président a brièvement examiné le contexte de l'élaboration d'une norme relative aux coproduits issus de l'abattage et de la transformation notant que, dans l'esprit d'une réduction des pertes alimentaires, il avait été décidé à la session de l'an dernier de mettre au point une norme internationale pour les coproduits de l'abattage qui faisaient déjà l'objet d'un commerce international. Le projet actuel, élaboré par un représentant de la Fédération de Russie qui n'était pas présent à la session de 2016, concernait seulement le sang et les produits sanguins transformés. La représentante de la Fédération de Russie présente à la session de cette année a expliqué que le texte actuel s'appuyait sur une norme en vigueur de l'Union économique eurasiennne. Elle a fait observer que s'il était vrai que les caractéristiques techniques étaient actuellement absentes du projet proposé et que d'autres produits dérivés tels que la graisse n'étaient pas inclus, le sang et les produits sanguins transformés figuraient déjà, pour leur part, dans la norme CEE-ONU relative aux abats.

20. La Section spécialisée a examiné la question et il a été estimé qu'un complément de recherches et d'analyses du marché et des échanges s'imposait avant qu'une norme distincte puisse être élaborée. En outre, il a été observé que nombre de produits dérivés de l'abattage n'étaient pas comestibles et étaient utilisés dans l'industrie pharmaceutique, cosmétique ou chimique.

21. La Section spécialisée a décidé de suspendre les travaux sur ce document et de réexaminer la question à un stade ultérieur.

VII. Amendements à apporter aux normes CEE-ONU

a) Viande de cervidés – illustrations et photos

22. La représentante de la Fédération de Russie a indiqué que sa délégation ne pouvait pas fournir les photos requises pour établir la version finale de la norme. Le commerce international de la viande de renne dans la Fédération de Russie avait considérablement diminué ces dernières années et il n'avait pas été possible de prendre des photos. La délégation française a fait observer que la période de consultation accordée pendant l'élaboration de la norme avait été très courte et que la Section spécialisée pourrait envisager une révision pour décider de l'inclusion d'autres espèces de cervidés (pour lesquelles d'autres délégations seraient peut-être en mesure de fournir des photos) ou de l'élaboration d'une norme spécifique à la viande de renne.

23. La Section spécialisée a décidé de suspendre les travaux sur cette norme pour le moment. À l'avenir, un document plus générique comportant des sous-sections ou des appendices pour des espèces spécifiques pourrait être établi.

b) Abats

24. La Section spécialisée a remercié les délégations des États-Unis et de la France qui avaient fourni de nouvelles photos en 2016. Elle a examiné le document et recensé les photos qui nécessitaient d'être rectifiées, modifiées ou remplacées. Aucune photo ne serait donnée pour les produits sanguins, et pour les produits illustrés par plus d'une photo, une légende accompagnerait chaque photo. Il serait rendu hommage, en début de document, aux délégations, organisations et photographes ayant contribué à sa production. La délégation française a accepté de fournir de nouvelles photos au début de 2017. Le secrétariat se chargerait de donner des indications sur la résolution des clichés. La représentante russe a proposé de participer à la révision de la version en langue russe.

25. La Section spécialisée a décidé de soumettre les photos pour adoption à la session de novembre 2016 du Groupe de travail et d'ajouter les photos restantes et les légendes des photos début 2017.

c) Découpes de viande au détail – viande d'agneau et de veau

26. Le rapporteur des États-Unis a présenté la version préliminaire des ajouts à la norme en vigueur sur les coupes de viande au détail. Les ajouts, portant sur les coupes de viande d'agneau et de veau au détail, étaient pour l'instant restés à un stade de rédaction rudimentaire et seraient complétés par des contributions d'autres délégations. Étant donné que cette norme intéressait le commerce international, la Section spécialisée a approuvé cette approche.

27. La Section spécialisée a ajouté quelques nouveaux types de coupes, des descriptions et des photos de coupes. Des codes sources qui manquaient jusqu'ici (notamment pour les coupes de veau) seraient ajoutés à un stade ultérieur. La délégation française a offert son aide pour la version française du texte car la terminologie utilisée pour les coupes au détail était très particulière (par exemple, « veal steak » était appelé en français « escalope de veau » et non « steak de veau », le terme « steak » étant réservé aux coupes de bœuf uniquement). La représentante de la Fédération de Russie a déclaré que, dans la version en langue russe, les deux termes pour « steak » et « escalope » pouvaient être utilisés).

28. La Section spécialisée a décidé de soumettre le nouveau texte pour adoption par le Groupe de travail à sa session de 2016 en tant que nouvel ajout à la norme CEE-ONU existante, relative aux découpes de viande au détail.

d) Œufs et ovoproduits

29. Le Rapporteur des États-Unis a présenté les révisions proposées aux normes sur les œufs et les ovoproduits qui incluaient des propositions des délégations et de la réunion des Rapporteurs. La Section spécialisée a réexaminé les deux normes et débattu des modifications proposées. Les renvois à des textes de loi ou autres instruments obsolètes seraient partout remplacés par des renvois à des textes actuels. Chaque fois que possible, les renvois aux législations nationales ou régionales seraient supprimés en faveur de la mention « conformément à la législation du pays importateur (ou, le cas échéant, exportateur) ».

30. Durant le réexamen de la norme sur les ovoproduits, de longues discussions ont eu lieu concernant le pourcentage minimum d'éléments solides (figurant dans l'annexe – tableau 1 sur les indicateurs physiques et chimiques des ovoproduits classiques). La France avait proposé de porter ce pourcentage à 43 % pour garantir une meilleure qualité du produit sur les marchés internationaux. La délégation française a noté qu'il n'existait de norme pour les ovoproduits ni au niveau de l'Union européenne, ni au niveau de son pays ; la norme CEE-ONU servait de référence à l'industrie. Les délégations des États-Unis et de la Fédération de Russie ont indiqué que, dans leurs législations nationales, le pourcentage minimum était fixé à 43 %. La délégation de la Pologne a expliqué que dans sa norme (volontaire), le pourcentage était de 42,5 %, mais que leurs industriels avaient indiqué vouloir garder un pourcentage plus bas dans la norme CEE-ONU, soit 41 %. La délégation polonaise tiendrait des consultations avec les industriels de la branche sur le niveau proposé. L'examen du tableau 1 et les observations des délégations ont montré que les valeurs actuellement incluses dans ce tableau étaient plus basses que celles habituellement rencontrées, et ce de manière très importante pour certaines d'entre elles, comme dans le cas du jaune d'œuf.

31. Le Rapporteur (États-Unis) a également réexaminé la norme CEE-ONU sur les œufs. Des discussions ont eu lieu à propos de la suppression proposée des indications précises de température qui variaient selon les pays, les exportateurs devant se conformer à la législation du pays importateur. Plusieurs propositions ont été mises entre crochets et soulignées pour examen par les délégations.

32. La Section spécialisée a décidé de maintenir la révision des deux normes dans l'état de travaux en cours. Le secrétariat élaborera des documents d'après-session pour consultations ultérieures et les mettra à disposition pour consultation à l'adresse suivante : [http://www.unece.org/index.php?id=41423#/#/](http://www.unece.org/index.php?id=41423#/). Les deux documents seront réexaminés à la session de 2017 de la Section spécialisée.

VIII. Qualité gustative

33. Le Président du groupe de référence scientifique sur la qualité gustative a indiqué que plusieurs réunions s'étaient tenues en 2015 et 2016, lors desquelles a été soulignée l'importance d'une collaboration au niveau mondial dans le domaine de la recherche en matière de qualité gustative. Il a présenté plusieurs recommandations qui avaient été formulées par le groupe pour examen et adoption par la Section spécialisée.

34. Parmi les principaux problèmes rencontrés dans le cadre des projets internationaux de recherche sur la qualité gustative, certains étaient d'ordre linguistique et il était difficile d'établir avec certitude que les données recueillies avaient la même signification dans tous

les pays. Il était par conséquent important de collaborer avec les organisations compétentes, telles que le Comité international pour le contrôle des performances en élevage (ICAR), ATOL (Animal Trait Ontology for Livestock) ou OntoBeef, afin de créer une corrélation optimale entre les animaux vivants et les données génomiques. Comme il serait plus facile pour le secrétariat de la CEE d'agir en qualité de facilitateur en ce qui concernait les organisations susmentionnées, la Section spécialisée l'a invité à entrer en contact avec ces organisations en temps voulu pour aider à la résolution des questions d'ordre linguistique.

35. Le groupe a également recommandé d'ajouter un guide explicatif à la norme bovine CEE-ONU pour faciliter la collaboration en matière de recherche et d'échange ou de partage de données. Une attention particulière serait accordée à la section « 5.7 Normes de qualité pour la viande » qui inclut les critères du MSA et les critères équivalents du United States Department of Agriculture (USDA) (Ministère de l'agriculture des États-Unis), afin qu'ils servent de base aux critères de classement de la qualité gustative des carcasses. Le guide explicatif décrirait mieux ces critères (persillage, couleur) et relierait la couleur à une gamme de couleurs ou offrirait des illustrations comme éléments visuels pour la détermination du persillage et du contenu en matières grasses. Les États-Unis et l'Australie ont tous deux décidé de rendre leurs normes disponibles aux fins d'utilisation et d'étude. AUS-MEAT a offert de faciliter la formation à l'application uniforme des normes au moyen du système OsCap (Onsite Correlation and Practice system), par le biais du centre de référence, contre paiement d'une redevance de recouvrement des coûts versée par les utilisateurs individuels.

36. Il a également été décidé d'inclure dans le guide explicatif une version préliminaire du tableau figurant dans la section 5.6.2 qui présente les codes numériques des muscles conjointement avec les noms courants des découpes pour faciliter une brève description. En outre, il a été convenu d'indiquer également l'âge de l'animal en termes de jours, ainsi que la classification EUROP sur la conformation et l'état d'engraissement pour donner un premier aperçu du rendement de la carcasse. La Section spécialisée examinera ces ajouts à sa session de 2017.

37. La Section spécialisée a également décidé d'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, étant donné l'existence d'un nombre considérable de données européennes susceptibles d'être fusionnées.

38. La Section spécialisée a pris note des questions concernant la propriété des données et les droits de propriété intellectuelle liées à une structure, un accès et une mise en commun normalisés des données pour favoriser la collaboration en matière de recherche. Une option proposée par le groupe de référence scientifique sur la qualité gustative consistait à faire de la CEE la gardienne des données. Toutefois, le secrétariat a fait observer que cela présentait des problèmes d'ordre non seulement technique, mais également juridique qui nécessitaient une analyse attentive. Étant donné que la CEE était une entité internationale, les données qui y seraient stockées tomberaient dans le domaine public. Il a par conséquent été décidé d'établir un groupe de travail coordonné par l'Australie qui serait chargé d'étudier les aspects techniques et juridiques ainsi que les aspects liés à la propriété intellectuelle de la mise en commun des données et des modalités d'accès.

39. Le représentant de la France a relevé que les travaux engagés étaient très ambitieux et que de nombreuses questions financières et pratiques restaient à résoudre. Le Président a fait observer que cette nouvelle approche améliorerait la compréhension entre producteurs et acheteurs au niveau mondial. À terme, ce serait une première étape dans l'abandon progressif des normes ne tenant compte que des seules pratiques commerciales et vers la prise en compte du comportement des consommateurs, de leurs attentes et de leurs demandes.

40. La Section spécialisée a décidé de proposer ces éléments de travail à la session de 2016 du Groupe de travail pour information et approbation.

IX. Gaspillage alimentaire et normes

41. Comme cela avait déjà été observé à la session de 2015 de la Section spécialisée, il existait un consensus pour dire que très peu de pertes et de gaspillages se produisaient tout au long des chaînes d'approvisionnement de la viande et que l'industrie de la viande avait tendance à utiliser autant de bas morceaux et de protéines que possible. Il a également été convenu qu'il était important de maintenir les normes à un certain niveau pour éviter de mettre les gens en danger et pour les éduquer à devenir des consommateurs responsables. Des normes, telles que celle se rapportant aux coproduits comestibles par exemple, garantissaient que toutes les protéines propres à la consommation humaine puissent être utilisées et commercialisées tout en veillant à la qualité et au bien-être du consommateur.

X. Travaux futurs

42. La Section spécialisée a décidé d'inscrire les points suivants à l'ordre du jour de sa session de 2017 :

- Qualité gustative (coordonné par la Pologne et l'Australie) ;
- Viande de canard (coordonné par la Chine) ;
- Viande d'oie (coordonné par la Chine) ;
- Viande de lapin (coordonné par la Chine) ;
- Normes relatives aux œufs (coordonné par les États-Unis).

43. La délégation chinoise a proposé de tenir une réunion de rapporteurs consacrée à la viande de canard, d'oie et de lapin en Chine en 2017. En outre, un atelier de renforcement des capacités à l'intention des pays d'Asie pourrait se tenir en marge de cette réunion. Des informations précises concernant les dates et les lieux seraient communiquées en temps voulu.

XI. Élection du bureau

44. La Section spécialisée a élu M. Ian King (Australie) Président, et M. Craig Morris (États-Unis), Vice-Président, jusqu'aux prochaines élections en 2017.

XII. Adoption du rapport

45. La Section spécialisée a adopté le rapport (ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2016/2) à sa vingt-cinquième session. La prochaine session aura lieu à Genève du 5 au 7 juillet 2017, sous réserve d'autres dispositions prises pour l'organiser dans un autre lieu où elle serait accueillie par un État membre.