



Conseil économique et social

Distr. générale
9 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

Soixante-douzième session

Genève, 9-11 novembre 2016

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Qualité gustative – Proposition

Le présent rapport concernant les travaux préliminaires sur la qualité gustative est porté à l'attention du Groupe de travail. La proposition de la Section spécialisée de la normalisation de la viande d'entamer des travaux dans ce domaine est soumise au Groupe de travail pour adoption en tant que nouveau point inscrit au programme de travail.

GE.16-15643 (F) 300916 061016



* 1 6 1 5 6 4 3 *

Merci de recycler



Contexte

À la session de 2014 de la Section spécialisée, il a été décidé de créer un groupe spécial de discussion sur la qualité gustative (groupe de références scientifiques sur la qualité gustative) au sein de la structure de la Section spécialisée pour débattre dans un cadre informel des questions pertinentes. Coordonné par la Pologne (rapporteur), le groupe a rendu compte des progrès accomplis au cours des sessions de 2015 et de 2016 de la Section spécialisée. En 2015 et 2016, il s'était réuni à plusieurs reprises et avait formulé des recommandations pour examen et adoption par la Section spécialisée. Ces recommandations reflétaient l'intérêt croissant pour une collaboration mondiale dans le domaine de la recherche sur la qualité gustative ainsi que l'importance grandissante d'une telle collaboration. Un accord de collaboration en matière de recherche pourrait permettre de changer le « classement des viandes » au niveau international et de fournir aux consommateurs une « garantie de qualité gustative », sur la base de l'analyse de l'avis des consommateurs, des connaissances scientifiques sur la viande et de la mesure objective des critères de qualité « du pré à l'assiette » (y compris les méthodes de cuisson). Il s'agirait d'un nouveau champ d'action dans lequel la CEE pourrait jouer un rôle important en servant de cadre international pour l'élaboration des normes utilisées dans ces études menées en collaboration.

La démarche adoptée concernant la qualité gustative vise à améliorer la compréhension entre producteurs et acheteurs au niveau mondial. De la sorte, les normes CEE-ONU demeurent pertinentes à l'avenir et continuent de jouer un rôle essentiel dans l'industrie et le commerce. De plus, cela représenterait à terme une première étape en vue de délaisser progressivement les normes qui ne tiennent compte que des pratiques commerciales et d'accorder plus d'importance au comportement des consommateurs ainsi qu'à leurs attentes et demandes.

Propositions de nouveaux travaux

Parmi les principaux problèmes rencontrés dans le cadre des projets internationaux de recherche sur la qualité gustative, certains étaient d'ordre linguistique : il était difficile d'établir avec certitude que les données recueillies avaient la même signification dans chaque 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. **La Section spécialisée a invité le secrétariat de la CEE à prendre contact avec les organisations en temps utile pour qu'elles l'aident à aplanir les obstacles linguistiques.**

Comme suite à la recommandation formulée par le groupe, la Section spécialisée a également décidé **d'élaborer un guide explicatif de la norme CEE-ONU pour la viande bovine** afin de faciliter la collaboration en matière de recherche et l'échange ou la mise en commun de données. L'accent serait mis en particulier sur la section « 5.7 Normes de qualité pour la viande » qui reprend les critères du MSA (Meat Standards Australia) et les critères équivalents de l'USDA (Ministère de l'agriculture des États-Unis) qui servent de base aux critères de classement de la qualité gustative des carcasses. **Le guide explicatif donnerait une meilleure description de ces critères (persillage, couleur) et, par exemple, relierait la couleur à une échelle colorimétrique ou proposerait des images pour déterminer le persillage et la teneur en graisse.** Les États-Unis et l'Australie ont accepté de communiquer leurs normes à des fins d'utilisation et d'étude.

Il a également été décidé d'inclure dans le **guide explicatif une première ébauche du tableau de la section 5.6.2, qui comprendrait les codes numériques des muscles associés aux noms communs des découpes afin de faciliter une brève description.** Il a

en outre été décidé **d'indiquer également l'âge d'un animal en termes de jours et d'utiliser aussi la classification EUROP sur la conformation et l'état d'engraissement d'une carcasse pour décrire provisoirement son rendement.** La Section spécialisée examinera ces décisions à sa session de 2017.

La Section spécialisée a également accepté **d'adopter les protocoles des tests consommateurs du MSA** à titre de norme provisoire pour évaluer leur réaction sensorielle et en rendre compte étant donné le nombre considérable de données européennes existantes qui étaient susceptibles d'être fusionnées.

La Section spécialisée a pris note des **questions liées à la propriété des données et aux droits de propriété intellectuelle** en rapport avec la structure normalisée des données, l'accès aux données et la mise en commun des données à des fins de recherches menées en collaboration. Il a par conséquent été décidé de créer 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.
