



---

**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

**Trentième session**

Genève, 28 (après-midi)-30 septembre 2022

**Rapport de la Section spécialisée de la normalisation  
de la viande sur les travaux de sa trentième session****I. Introduction**

1. La trentième session de la Section spécialisée de la normalisation de la viande s'est tenue sous forme hybride, à Genève et en ligne. Des services d'interprétation simultanée en anglais, français et russe ont été assurés. La session était présidée par Ian King (Australie). Le Président a félicité la Section spécialisée pour les progrès qu'elle a accomplis et les résultats qu'elle a obtenus au cours des dernières décennies, dont l'élaboration de 15 normes sur la viande.

2. La Directrice de la Division du commerce et de la coopération économique de la Commission économique pour l'Europe (CEE), Elisabeth Tuerk, a ouvert la session en souhaitant la bienvenue aux représentants et en soulignant l'importance des normes de qualité des produits agricoles comme moyen d'assurer l'efficacité des échanges commerciaux, de réduire les pertes de denrées alimentaires le long des chaînes d'approvisionnement et de contribuer ainsi à la mise en place de systèmes alimentaires durables et d'économies circulaires économes en ressources. Elle a remercié les représentants pour leur travail et leur soutien, ainsi que pour les progrès réalisés et a souhaité à la Section spécialisée des délibérations fructueuses.

**II. Participation**

3. Ont participé à la session des représentants des États Membres de l'ONU suivants : Allemagne, Australie, États-Unis d'Amérique, Mongolie, Maroc, Panama, Philippines, Pologne et République tchèque.

4. Un représentant de l'Union européenne (UE) était également présent.

5. Un représentant de l'organisation intergouvernementale ci-après a participé à la session : Organisation mondiale des douanes (OMD).

6. Ont également participé des représentants des organisations ayant le statut d'observateur, des organisations non gouvernementales (ONG), des associations, des universités et des entités du secteur privé dont la liste suit : AUS-MEAT (Australie), Académie chinoise de l'Administration des douanes, Confédération nationale de l'élevage



(France), Département des services vétérinaires (Malaisie), Devenish Nutrition, Centre fédéral de recherche sur les systèmes alimentaires (Fédération de Russie), Université fédérale de Goiás (Brésil), FutureFeed (Australie), Agence allemande de coopération internationale (GIZ) au Kirghizistan, Global Food and Agribusiness Network, Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (Suisse), Institut de l'élevage (France), Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE, France), Instituto Nacional de Carnes (Uruguay), International Meat Research 3G Foundation, Bureau australien du bétail et de la viande, Université de Murdoch (Australie), Organic Systems and Solutions Pty Ltd (Australie), Association polonaise des producteurs de viande bovine, Centre de recherche alimentaire de Teagasc, campus de Davis de l'Université de Californie, (États-Unis d'Amérique), Université de Novi Sad (Serbie).

### **III. Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)**

7. Les représentants ont adopté l'ordre du jour.

### **IV. Faits notables survenus depuis la dernière session (point 2 de l'ordre du jour)**

#### **Système des Nations Unies, Commission économique pour l'Europe et organes subsidiaires (point 2 a) de l'ordre du jour)**

8. La Directrice de la Division du commerce et de la coopération économique de la CEE a donné une vue d'ensemble des travaux réalisés par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles (WP.7) et par la Section spécialisée au cours des cinq dernières années, ainsi que des réunions intergouvernementales récentes et à venir et a évoqué d'autres questions présentant un intérêt pour les travaux de la Section spécialisée.

9. Le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, s'est déroulé le 23 septembre 2021, après la dernière session de la Section spécialisée. Dans cette perspective, la CEE et les quatre autres commissions régionales des Nations Unies avaient élaboré une note d'orientation commune dans laquelle elles soulignaient le rôle de la coopération régionale dans la transformation des systèmes alimentaires. La soixante-seizième session du WP.7 a eu lieu du 15 au 17 novembre 2021. À cette occasion, 18 normes et recommandations nouvelles ou révisées ont été adoptées, qui ont été approuvées par le Comité directeur des capacités et des normes commerciales à sa septième session, tenue les 27 et 28 juin 2022. Un programme d'apprentissage en ligne sur les normes de qualité des produits agricoles et la réduction des pertes alimentaires dans les chaînes d'approvisionnement en produits frais a été élaboré et mis à disposition sur le site Web de la CEE en juin 2022.

10. Parmi les principales réunions à venir figurent la soixante-dix-septième session du WP.7, qui se tiendra du 14 au 16 novembre 2022, et la soixante-dixième session de la Commission économique pour l'Europe, qui aura lieu en avril 2023 et aura pour thème « les transformations numérique et verte pour le développement durable dans la région de la CEE ».

### **V. Alignement des codes de découpe de la CEE et des codes du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (codes SH) (Point 3 de l'ordre du jour)**

11. Pour donner suite aux débats qui se sont tenus sur l'alignement des codes de découpe de la CEE et des codes à six chiffres du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (codes SH) pendant les sessions de 2020 et 2021, la Section spécialisée avait décidé, à sa session de 2021, de créer un groupe de rapporteurs composé de représentants de l'Australie, des États-Unis, de la Pologne et du secrétariat et chargé d'élaborer une proposition sur les moyens d'avancer sur cette question.

12. Tim Ryan, Directeur du développement du commerce mondial au Bureau australien du bétail et de la viande, a présenté l'historique, le contexte et le contenu de la proposition élaborée par le groupe de rapporteurs (ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2022/3). Il a décrit les trois niveaux de codes de découpe pouvant être utilisés dans le commerce de la viande : les codes SH à six chiffres élaborés par l'Organisation mondiale des douanes (OMD) et ses membres, les codes des lignes tarifaires nationales à huit chiffres et les codes de découpe de la CEE. Dans la proposition, le groupe de rapporteurs suggère de commencer par ajouter dans les normes CEE-ONU sur la viande une colonne de codes SH à six chiffres, pour que l'on puisse visualiser la correspondance entre les codes SH et les codes de découpe CEE (ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2022/3, par. 5).

13. Le représentant de l'OMD a appuyé l'idée et a rappelé les délais à respecter pour l'entrée en vigueur des modifications des codes SH. Il a précisé que les recommandations de la Section spécialisée devaient être mises au point au cours des dix-huit prochains mois si l'on voulait qu'elles soient prises en compte dans le cycle d'examen des codes SH de 2027.

14. Le secrétariat a informé les délégations des modifications apportées aux termes russes dans le tableau multilingue figurant dans la norme pour la viande bovine (document ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2022/4/Corr.1), qui ont été effectuées à des fins d'harmonisation avec la terminologie utilisée dans les dernières normes relatives à la viande adoptées en Fédération de Russie.

15. La Section spécialisée a décidé de poursuivre les travaux d'alignement entre le système des codes SH et les codes de découpe normalisés de la CEE, comme l'a proposé le groupe de rapporteurs. Elle a décidé de soumettre au Groupe de travail, pour approbation, la proposition relative à la manière dont les codes SH pourraient être inclus dans la Norme CEE-ONU pour la viande bovine – Carcasses et découpes (ECE/CTCS/GE.11/2022/4 et ECE/CTCS/GE.11/2022/4/Corr.1).

## **VI. Teneur en gras de la viande (point 4 de l'ordre du jour)**

16. À sa session de 2020, la Section spécialisée avait examiné la question de savoir quelle quantité de gras la viande pouvait contenir tout en restant considérée comme de la viande. Cette question a notamment des effets sur la détermination des droits de douane. Il avait été décidé d'approfondir ce sujet et de déterminer si des paramètres seraient nécessaires pour définir la teneur en gras acceptable. À l'inverse, l'OMD avait souhaité que l'on détermine quelle quantité de viande pouvait être attachée au gras pour qu'il reste classé comme gras dans les codes SH.

17. La Section spécialisée a examiné la question de la teneur en gras de la viande et les questions connexes de classification dans le code SH. Elle a décidé de ne pas poursuivre cet examen à ce stade.

## **VII. Persillage : évaluation et techniques (point 5 de l'ordre du jour)**

18. Christophe Denoyelle, Chef du Département de la qualité des carcasses et des viandes à l'Institut de l'élevage (France) a présenté les travaux réalisés par la filière bovine en France sur le persillage, notamment l'établissement d'une nouvelle grille de persillage, la mise au point d'une nouvelle application smartphone (Meat@ppli) permettant d'évaluer la quantité de gras, et les travaux sur de nouveaux systèmes d'alimentation visant à augmenter les dépôts de gras.

19. Des études récentes menées en France sur le persillage ont montré que, même si 75 % des consommateurs déclaraient préférer acheter une viande plus maigre, leur choix se portait sur une viande plus persillée pendant les dégustations à l'aveugle de viande cuite. L'objectif des travaux menés en France était de mieux connaître les différents types de persillage, d'évaluer les conséquences des mesures relatives à la production sur le persillage et de savoir quelles mesures prendre pour sensibiliser davantage les consommateurs aux effets du persillage sur la qualité. L'orateur a également présenté une application pour smartphone,

Meat@ppli, utilisée en France à des fins de classement, qui permet d'analyser la teneur en lipides de la viande à l'aide de photographies.

20. La Section spécialisée a pris note de l'exposé et a félicité le représentant pour l'utilité des travaux menés en France sur le persillage, en soulignant que ceux-ci étaient étroitement liés aux travaux sur la qualité gustative.

## **VIII. Révision des normes : Viande porcine – Carcasses et découpes (point 6 de l'ordre du jour)**

21. À sa session de 2020, la Section spécialisée avait décidé de créer un groupe de rapporteurs chargé d'examiner les dispositions relatives au persillage contenues dans la norme pour la viande porcine et d'inscrire cette question à son ordre du jour pour 2021. Aucun progrès n'ayant été réalisé, ce point de l'ordre du jour avait été reporté à 2022.

22. Aucune proposition n'ayant été reçue pour la session de 2022, la Section spécialisée a décidé de clore ce point de l'ordre du jour.

## **IX. Élaboration de nouvelles normes : Norme internationale pour les protéines d'origine animale provenant du tissu conjonctif (point 7 de l'ordre du jour)**

23. À sa session de 2020, la Section spécialisée avait décidé de créer un groupe de rapporteurs chargé d'étudier s'il convenait d'élaborer une norme internationale pour les protéines d'origine animale provenant du tissu conjonctif et de présenter une proposition à la session de 2021. Aucune proposition n'ayant été reçue en 2021, le point avait été inscrit à l'ordre du jour de la session de 2022.

24. Aucune proposition n'ayant été reçue pour la session de 2022, la Section spécialisée a décidé de clore ce point de l'ordre du jour.

## **X. Qualité gustative (point 8 de l'ordre du jour)**

25. Jean-François Hoquette, Directeur de recherche à l'INRAE, Alix Neveu et Rod Polkinghorne, respectivement cheffe de projet et Président de la Fondation International Meat Research 3G, ont fait le point sur les nouveaux développements en matière de recherche sur la qualité gustative et sur la base de données élaborée dans ce domaine.

26. La recherche sur la qualité gustative vise à permettre de prévoir la qualité gustative de la viande, et donc de fixer le prix des produits carnés. L'objectif est de simplifier l'offre, afin que les consommateurs disposent d'informations homogènes et fiables sur la qualité. Alors que la terminologie employée habituellement pour la viande décrit en détail l'animal et la carcasse, les termes se rapportant à la qualité gustative visent à permettre aux consommateurs et aux acteurs du secteur de savoir quel goût aura le produit. Pour ce faire, ceux-ci ont besoin d'informations faciles à comprendre, qui les orientent dans leur décision d'achat. Les travaux de recherche consistent à soumettre les consommateurs de viande bovine à des tests sensoriels, conformément à des lignes directrices élaborées sous l'égide de la Section spécialisée et approuvées par le Groupe de travail (ECE/CTCS/WP.7/2018/8). Ils s'appuient sur les nombreuses données collectées pendant ces tests et rassemblées dans une vaste base commune, permettant ainsi le partage des données à des fins commerciales et de recherche. Les notes obtenues dans ce cadre sont analysées au moyen d'un modèle de prévision de la qualité gustative, afin de permettre l'étiquetage des découpes de viande en fonction du type de cuisson et de la qualité (premier choix, qualité spéciale ou bonne qualité).

27. La délégation des États-Unis a demandé quels étaient les coûts d'utilisation du modèle de prévision et a été informée que celui-ci pouvait être utilisé gratuitement à des fins de recherche, mais que des frais, déterminés en fonction de la quantité de données utilisées et du but de l'utilisation, étaient perçus lorsque le modèle était utilisé à des fins commerciales.

La délégation polonaise a proposé de mettre à jour les normes afin de pouvoir les utiliser sous forme numérique.

28. La Section spécialisée a décidé de maintenir à l'ordre du jour de sa prochaine session un point relatif à la qualité gustative, afin d'obtenir des informations actualisées sur la recherche dans ce domaine.

## **XI. Débat sur la possibilité d'élaborer une terminologie relative aux animaux d'élevage (point 9 de l'ordre du jour)**

29. Sarah Strachan, cheffe du groupe Adoption et commercialisation au Bureau australien du bétail et de la viande, a présenté des informations actualisées sur les travaux du groupe en matière d'élaboration de directives pour une terminologie relative aux animaux d'élevage. Il s'agira de normes volontaires fournissant une terminologie harmonisée pour décrire les animaux d'élevage vivants. Ces directives ont été élaborées à l'issue d'un processus robuste, qui a débuté en 2016 par un livre blanc et un inventaire mondial de la terminologie utilisée pour décrire les animaux d'élevage et a été suivi par un processus de consultation comprenant notamment un examen approfondi du secteur.

30. Le représentant de la Pologne a demandé s'il était possible de trouver des informations en ligne sur le projet. La délégation australienne a indiqué que les directives seraient communiquées aux membres de la Section spécialisée dès qu'elles auraient été pleinement approuvées, en principe à la fin de l'année 2022, et a proposé de diffuser dans l'intervalle le livre blanc établi au début du processus<sup>1</sup>.

31. La Section spécialisée a décidé de poursuivre le débat sur l'élaboration de directives pour une terminologie relative aux animaux d'élevage dans la perspective éventuelle d'une harmonisation de cette terminologie sous les auspices de la CEE.

## **XII. Objectif de développement durable n° 12 et pratiques durables : directives minimales internationales relatives à la durabilité dans le secteur de la viande (point 10 de l'ordre du jour)**

32. La Directrice de la Division du commerce et de la coopération économique de la CEE, Elisabeth Tuerk, a souhaité la bienvenue aux participants au séminaire organisé sous forme hybride. Elle a annoncé que la CEE avait pris, à sa soixante-neuvième session, la décision de mettre l'accent sur l'économie circulaire et la gestion durable des ressources naturelles et a indiqué que le secrétariat s'employait à fournir un appui aux États membres dans le cadre de ce mandat. Elle a déclaré que, en tant que source essentielle de nutriments et de vitamines, la viande et les animaux d'élevage constituaient une partie importante des systèmes alimentaires, mais que le secteur était sommé, de manière toujours plus pressante, de trouver des solutions pour réduire son empreinte écologique, notamment s'agissant des émissions de gaz à effet de serre. Elle a également déclaré que l'analyse des systèmes alimentaires était complexe, notamment en ce qui concerne leurs effets et le climat, et que l'objectif du séminaire était d'examiner plus en détail les questions relatives à l'estimation et les possibilités d'atténuation.

33. Le Président a souligné l'engagement de la Section spécialisée en faveur de la réalisation des objectifs de développement durable (ODD) et des objectifs de la CEE et a indiqué que les ODD faisaient désormais partie intégrante des normes de qualité en vigueur sur le marché mondial. Il a souligné que la durabilité des systèmes alimentaires était essentielle à la réalisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030 et que le système mondial de production de viande devait devenir plus efficace, inclusif, écologiquement durable et résilient afin que chacun puisse continuer à pouvoir bénéficier

<sup>1</sup> Le document est disponible à l'adresse suivante : [www.mla.com.au/globalassets/mla-corporate/news-and-events/documents/aust-beef-language-white-paper\\_web-updated.pdf](http://www.mla.com.au/globalassets/mla-corporate/news-and-events/documents/aust-beef-language-white-paper_web-updated.pdf).

d'un régime alimentaire sain et nutritif. Notant qu'il était essentiel de mettre au point des cadres de durabilité pour le secteur de la viande et de l'élevage, il a indiqué que l'objectif du séminaire était d'étudier les problèmes de durabilité liés à la production de viande, notamment s'agissant des émissions de carbone, ainsi que les possibilités d'atténuation.

34. Peer Ederer, membre du Global Observatory on Accurate Livestock (GOAL) et Directeur du Global Food and Agribusiness Network, a présenté un exposé intitulé « Biomass Valorisation – The Overlooked Sustainability Function of Livestock » (Valorisation de la biomasse – la contribution sous-estimée de l'élevage au développement durable). Il s'agissait d'une démonstration du fonctionnement de l'outil de visualisation des systèmes alimentaires PLANET<sup>2</sup>, fondé sur les données de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui permet d'étudier en détail les flux de biomasse entre différents secteurs de la chaîne de valeur. Son objectif est de fournir des données aux analystes, aux scientifiques et aux responsables du développement stratégique afin de mettre en place des solutions locales. Cet outil peut être utilisé pour analyser les flux par type de biomasse, par pays ou par espèce, et pour élaborer des solutions à même de garantir une utilisation plus circulaire et efficace de la biomasse, par exemple pour l'alimentation animale et d'autres usages à plus forte valeur ajoutée.

35. Frank Mitloehner, professeur à l'Université de Californie (campus de Davis) et Directeur du CLEAR Center, a présenté un exposé intitulé « How managing livestock methane can be part of a climate solution » (Comment faire de la gestion des émissions de méthane de l'élevage une solution au problème du climat). Il a expliqué que, contrairement au dioxyde de carbone, qui est un gaz à effet de serre à longue durée de vie qui s'accumule dans l'atmosphère, le méthane est un gaz à effet de serre à courte durée de vie, qui est détruit dans l'atmosphère et dont la production constante n'augmente pas le réchauffement. Il a souligné que les modèles utilisés jusqu'à présent par les climatologues pour calculer le potentiel de réchauffement de la planète (GWPP100) du méthane ne prenaient pas en compte de manière précise le processus de destruction et les différents effets sur l'accumulation dans l'atmosphère. Il a indiqué que des chercheurs de l'Université d'Oxford avaient récemment mis au point une nouvelle méthode appelée GWP\* afin de prendre en compte ces effets. Il a également fourni un exemple concret de travaux menés avec des professionnels du secteur de l'élevage et des produits laitiers en Californie, qui ont permis de transformer le biogaz du fumier produit dans de grandes exploitations laitières en biogaz pour les camions, ce qui a abouti à une baisse de 30 % des émissions du secteur en seulement trois ans.

36. John Gilliland, Directeur de l'agriculture et du développement durable du groupe Devenish Nutrition, a présenté un exposé intitulé « Achieving Net Zero – the role of increasing carbon stocks on farm » (parvenir à la neutralité carbone – le rôle de l'augmentation des stocks de carbone dans les exploitations agricoles). Il a souligné l'importance qu'il y avait à constituer un stock de carbone (séquestration) et la nécessité de mieux mesurer la contribution des terres agricoles à ce stock pour pouvoir mieux le gérer. Il a donné l'exemple d'un projet mené en Irlande du Nord, dans lequel des technologies modernes sont utilisées pour élaborer un stock de carbone de référence pour l'ensemble des terres. Plusieurs agriculteurs ont participé au projet et des mesures ont été effectuées sur leurs terres en vue de la constitution du stock de référence. L'objectif était de pouvoir mesurer et gérer les stocks, mais aussi de pouvoir échanger des crédits additionnels. Estimant qu'il est nécessaire de renforcer l'échange de connaissances, M. Gilliland a souligné l'importance de poursuivre le dialogue sur cette question.

37. Joanne Barber, Directrice d'exploitation de FutureFeed, a présenté un exposé intitulé « *Asparagopsis* seaweed: All-natural dietary solution for methane reduction in cattle and sheep » (les algues du genre *Asparagopsis* : une solution alimentaire entièrement naturelle pour la réduction des émissions de méthane de l'élevage bovin et ovin). Elle a indiqué que l'ajout de seulement 2 % d'algues du genre *Asparagopsis* à l'alimentation du bétail pouvait entraîner une réduction de 98 % des émissions de méthane des élevages. M<sup>me</sup> Barber a annoncé que des essais de productivité étaient actuellement menés à grande échelle et a souligné la nécessité d'une approche collaborative. Elle a également indiqué que sept licences

<sup>2</sup> <https://goalsciences.org/planet-food-system-explorer>.

étaient actuellement octroyées dans le monde pour la commercialisation d'algues du genre *Asparagopsis* comme aliment pour animaux.

38. Marg Will, Directrice générale d'Organic Systems & Solutions, a présenté un exposé intitulé « Verification, validation and the role of standards in ESG and SDG claims » (Vérification, validation et rôle des normes dans les déclarations sur la prise en compte des critères ESG et des ODD). Elle a souligné la nécessité de disposer de normes pour donner des garanties aux parties prenantes, pour vérifier et valider les déclarations et pour éviter le verdissement d'image. Elle a estimé qu'il fallait régulièrement passer en revue les normes pour s'assurer qu'elles tenaient compte des avancées, scientifiques et autres.

39. Les membres de la Section spécialisée ont remercié les intervenants pour la pertinence de leurs exposés. Ils ont également remercié le Président et le secrétariat d'avoir organisé le séminaire. Constatant que la question des avantages du stockage du carbone dans le sol n'était pas suffisamment abordée et prise en compte dans l'analyse du cycle de vie, ils ont estimé qu'il était important d'examiner le bilan des émissions provenant de l'agriculture. Ils ont décidé qu'il convenait de poursuivre le dialogue et la collaboration sur ces questions.

### **XIII. Activités de renforcement des capacités et de promotion (point 11 de l'ordre du jour)**

40. Ben Robinson, Directeur général du service des normes des produits carnés et de la formation, AUS-MEAT, a présenté des informations sur les activités de promotion et de renforcement des capacités menées et sur les nouveaux outils et méthodes facilitant l'application des normes et leur utilisation en Australie. Il a annoncé qu'un programme de formation périodique au système australien d'évaluation des carcasses de bœuf (ABCAS) était organisé à l'intention des responsables de l'évaluation des carcasses, et que les données provenant des évaluations étaient intégrées dans la banque de données sur la qualité gustative. Le système de corrélation et de pratique sur site (OsCap) est utilisé pour garantir la cohérence des évaluations et des notations. Ce système, qui est désormais disponible sur le Web, est actuellement en cours de déploiement en Australie. M. Robinson a également indiqué que le guide de la viande australienne, un outil de négociation international de la viande utilisé par les exportateurs et les importateurs, était maintenant disponible sous forme d'application pouvant être téléchargée gratuitement.

41. M. Robinson a également présenté des informations sur le système de messagerie électronique pour la viande mis au point par AUS-MEAT au cours des dernières décennies, qui devrait être opérationnel le 30 septembre 2022 sous la forme d'un portail Web pour le transfert électronique de données relatives aux expéditions de viande. Fondé sur les normes GS1 de codes-barres et de messages électroniques, le système a été utilisé pour déterminer l'authenticité, la vérification et la traçabilité. Il a permis de réduire de 75 % le nombre de rejet de produits d'entreprises de transformation australiennes au point d'entrée aux États-Unis.

42. Enfin, Graham Gardner, professeur à l'école des sciences vétérinaires et de la vie de l'université de Murdoch (Australie), a présenté les derniers développements en matière de mesure du gras intramusculaire, ainsi qu'une nouvelle méthode d'évaluation du persillage et donc de la qualité gustative. La méthode de mesure fournit des évaluations précises du pourcentage de gras intramusculaire, ce qui a permis au secteur de donner à ce pourcentage une valeur commerciale en tant que caractéristique du produit.

### **XIV. Questions diverses (point 12 de l'ordre du jour)**

43. Le représentant des États-Unis a attiré l'attention sur plusieurs manifestations susceptibles d'intéresser les délégations, notamment le Congrès international sur l'élevage qui se tiendra à Houston (États-Unis), les 1<sup>er</sup> et 2 mars 2023, ainsi que le Congrès international sur la science et la technologie de la viande, qui se tiendra à Padoue (Italie), du 20 au 25 août 2023.

44. Le Président a annoncé que la session de 2023 de la Section spécialisée devait en principe se tenir à Genève les 28 et 29 août 2023. Il a souligné la proximité temporelle et géographique entre cette réunion et le Congrès de Padoue, ce qui ouvre des possibilités de promotion croisée.

## **XV. Travaux futurs (point 13 de l'ordre du jour)**

45. La délégation polonaise a proposé d'inclure dans les travaux futurs la création d'un groupe de rapporteurs chargé d'examiner la numérisation de la Norme CEE-ONU pour la viande bovine – carcasses et découpes, et s'est portée volontaire pour diriger les travaux d'élaboration d'un projet de plan de travail et mettre sur pied ce groupe de rapporteurs.

46. La Section spécialisée a décidé d'inscrire les points suivants à l'ordre du jour pour 2023 :

- Poursuite des travaux d'alignement des codes de découpe de la CEE sur le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (codes SH), comme indiqué dans la proposition du groupe de rapporteurs ;
- Informations actualisées sur la qualité gustative ;
- Informations actualisées sur l'élaboration d'une terminologie relative aux animaux d'élevage ;
- Poursuite des débats sur le cadre de durabilité dans le secteur de la viande et les questions y relatives ;
- Révision de la Norme CEE-ONU pour la viande bovine – Carcasses et découpes ;
- Numérisation de la Norme CEE-ONU pour la viande bovine – Carcasses et découpes.

47. Toute autre proposition de travaux futurs devra être envoyée au secrétariat dans les meilleurs délais, de préférence avant le 1<sup>er</sup> novembre 2022.

## **XVI. Élection du Bureau (point 14 de l'ordre du jour)**

48. La Section spécialisée a élu Ian King (Australie) Président et Jacqueline Mason (États-Unis d'Amérique) Vice-Présidente.

49. À l'occasion du départ à la retraite du Vice-Président sortant, Mark Lobstein, la Section spécialisée l'a remercié pour son importante contribution à ses travaux.

## **XVII. Adoption du rapport (point 15 de l'ordre du jour)**

50. La Section spécialisée a adopté le rapport sur les travaux de sa trentième session (ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2022/2).

---