



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-troisième session

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX¹

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés est présentée ci-dessous avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les documents de projet sont également rassemblés dans le présent document à toutes fins utiles et afin de veiller à leur disponibilité dans les six langues.

La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique réalisé par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
CCNE	Proposition d'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul	annexe I du présent document
CCFFP	Proposition d'amendement de la <i>Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve</i> (CXS 94-1981): inclusion de <i>Sardinella lemuru</i> (sardinelle de Bali) dans la liste d'espèces de sardinelles inscrites à la section 2.1	annexe II du présent document

¹ Le présent document s'accompagne des propositions d'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés émanant des réunions du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient et du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche.

DOCUMENT DE PROJET

Proposition d'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul

1. Objet et champ d'application de la norme

Le présent document a pour objet l'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul en vue de faciliter le commerce et de donner aux Membres de la région Proche-Orient et au secteur de la production du maamoul des orientations sur la préparation de ce produit populaire, confectionné et consommé en grande quantité dans cette zone. Sa garniture à base de dattes ou d'autres fruits tels que des noix en font un aliment à densité très élevée en nutriments. Il est donc nécessaire de le réglementer et d'élaborer une norme connexe, tant pour des raisons de santé qu'aux fins de la facilitation du commerce.

Les travaux entrepris à ce sujet visent à donner des orientations sur la préparation, le conditionnement et l'étiquetage du maamoul. La présente proposition s'applique au maamoul commercialisé à l'échelle régionale.

2. Pertinence et actualité

Le maamoul est produit dans les pays du Proche-Orient et commercialisé dans le monde entier. Parmi les pays producteurs figurent l'Arabie saoudite, la Jordanie, la Palestine, la Syrie, le Liban, les Émirats arabes unis, Oman, le Koweït et le Bahreïn. Il est commercialisé en premier lieu dans la région mais on l'exporte également vers d'autres pays, notamment la France, le Danemark, la Suède, la Norvège, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Turquie, les États-Unis d'Amérique, l'Australie, le Gabon, le Sénégal, le Kenya, l'Éthiopie, le Pakistan ou encore la Chine (données issues des certificats d'exportation de l'administration de l'Arabie saoudite chargée des produits alimentaires et pharmaceutiques). Grâce à la présente proposition, les pays disposeront d'une norme harmonisée sur le maamoul qui favorisera sa commercialisation.

3. Principaux aspects à prendre en compte

Les travaux porteront sur les principaux aspects de la production du maamoul, soit sa composition, ses facteurs de qualité et son étiquetage.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux**Critère général**

La présente proposition de norme facilitera le commerce du maamoul dans la région et améliorera la protection des consommateurs.

- a. **Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays**

Tableau 1: volume de production:

Pays	Production	Volume de production en tonnes (approximatif)
Algérie	-	-
Arabie saoudite	√	94056
Bahreïn	*	-
Égypte	√	2 000
Émirats arabes unis	*	-
État de Libye	-	-
Iran	-	-
Iraq	-	-
Jordanie	*	-

Koweït	*	-
Liban	√	20000
Oman	*	-
Palestine	*	-
Qatar	*	-
République arabe syrienne	*	-
Soudan	-	-
Tunisie	-	-
Yémen	-	-

* Production confirmée mais données sur le volume de production indisponibles.

- b. **Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler.** Le tableau 2 les différents règlements applicables au niveau national. Ces variations pourraient avoir des répercussions sur le commerce du maamoul.

Tableau 2: Règlements nationaux en vigueur dans les pays membres du Comité

Pays	Règlement ou norme sur le maamoul applicable au niveau national
Algérie	x
Arabie Saoudite	GSO 2331
Bahreïn	GSO 2331
Égypte	ES 4170
Émirats arabes unis	GSO 2331
État de Libye	x
Iran	x
Iraq	x
Jordanie	x
Koweït	GSO 2331
Liban	x

Oman	GSO 2331
Palestine	x
Qatar	GSO 2331
République arabe syrienne	x
Soudan	x
Tunisie	x
Yémen	GSO 2331

c. Potentiel commercial au plan international ou régional

Comme l'indique le paragraphe 2 ci-dessus, on a constaté une forte hausse de la production de maamoul dans la région.

d. Aptitude du produit à la normalisation

Le projet de norme sur le maamoul comprendra des facteurs de qualité et des considérations relatives à l'hygiène, qui contribuent à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques commerciales équitables. La norme inclura en outre des définitions de la composition essentielle de ce produit. À l'heure actuelle, il n'existe aucune norme internationale sur le maamoul: le présent projet de norme harmonisera les critères que doit obligatoirement remplir ce type de produits. L'existence de normes aux niveaux national et sous-régional confirme par ailleurs que le maamoul peut faire l'objet d'une normalisation.

e. Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il existe une norme régionale à l'échelle des pays du Conseil de coopération du Golfe, qui ne s'applique pas cependant aux autres membres du Comité. Par conséquent, la mise au point de normes régionales au sein du Comité facilitera le commerce.

Il n'existe aucune norme internationale qui porterait spécifiquement sur le maamoul.

f. Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

À l'heure actuelle, il n'est pas nécessaire de prévoir d'autres normes que celle qui est ici proposée.

g. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux/intergouvernementaux concernés

Non répertorié.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les présents travaux contribueront à l'Objectif stratégique 1 du Plan stratégique 2020-2025 de la Commission du Codex Alimentarius, en ce qu'ils permettront notamment de «Réagir activement et rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux identifiés par les membres du Codex en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments», et en particulier à l'objectif 1.1, «Recenser les besoins et les problèmes naissants».

6. Informations sur les liens entre le projet de norme et les autres documents du Codex

Le projet de norme prendra en compte les textes du Codex applicables, notamment:

- Norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient) (CXS 314R-2013)
- Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)
- Code d'usages – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et autres textes du Codex applicables, en particulier les codes d'usages relatifs à l'hygiène et les autres codes d'usages
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CODEX STAN 234-1999)

- Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997)

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Néant.

8. Contributions techniques à la norme de la part d'organes externes - Recensement des besoins à des fins de planification du calendrier proposé

Néant.

9. Calendrier proposé en vue de la réalisation des travaux

Sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-troisième session (2020), les travaux devraient en principe être achevés en trois sessions.

Examen par la dixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient	Novembre 2019
Examen critique par le Comité exécutif et approbation des nouveaux travaux par la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-troisième session	Juillet 2020
Élaboration d'un projet de norme et distribution pour observations	2020-2021
Examen de l'avant-projet de norme proposé par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient à sa onzième session (étape 4)	2021-2022
Adoption de l'avant-projet de norme par la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-cinquième session (étape 5)	2022
Examen de l'avant-projet de norme proposé par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient à sa douzième session (étape 5)	2023-2024
Adoption de la norme régionale par la Commission du Codex Alimentarius	2024

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION D'AMENDEMENT DE LA NORME SUR LES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE (CXS 94-1981): INCLUSION DE *Sardinella lemuru* (sardinelle de Bali) DANS LA LISTE D'ESPÈCES DE SARDINELLES INSCRITES À LA SECTION 2.1

(Élaboré par les Philippines)

1. Objet et champ d'application

Cet amendement vise à fournir aux pays membres et aux acteurs du secteur de la sardine en conserve (producteurs et négociants) une liste révisée de poissons de type sardines autorisés dans la préparation de sardines et produits de type sardines en conserve en vue d'y inclure *Sardinella lemuru*, aussi appelée «sardinelle de Bali».

Le champ d'application de cet amendement portera sur l'inclusion de *S. lemuru* dans la liste des poissons de type sardine autorisés dans les sardines et produits de type sardines en conserve, en tenant compte des enjeux liés aux pratiques commerciales équitables. Des mesures seront prises afin que l'authenticité du produit, sa traçabilité et la durabilité des ressources soient conformes aux exigences des marchés mondiaux. La proposition consiste à réviser la section 2.1 de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981).

2. Description de *S. lemuru***a) Nom scientifique**

Sardinella lemuru (Bleeker, 1853) Source: www.fao.org

Synonyme de *Sardinella aurita* (Valenciennes 1847, Raja et Hiyama, 1969), *Clupea nymphaea* (Richardson, 1846, Ichthyol.China Japan:304 (mer de Chine) (nom supprimé par la Commission internationale en 1970, Opinion, Bull.Zool.Nomencl., 26(5-6):2017), *Amblygaster posterus* Whitely, 1931:144 (Australie occidentale), *Amblygaster postera* Munro, 1956:22, fig. 154, *Sardinella samarensis* Roxas, 1934:275, pl.2, fig. 11 (Samar, Philippines), *Sardinella longiceps* non Valenciennes 1847, Whitehead, 1965, *Sardinella lemuru* Wongratana, 1980:111, pl.47,48 (révision).

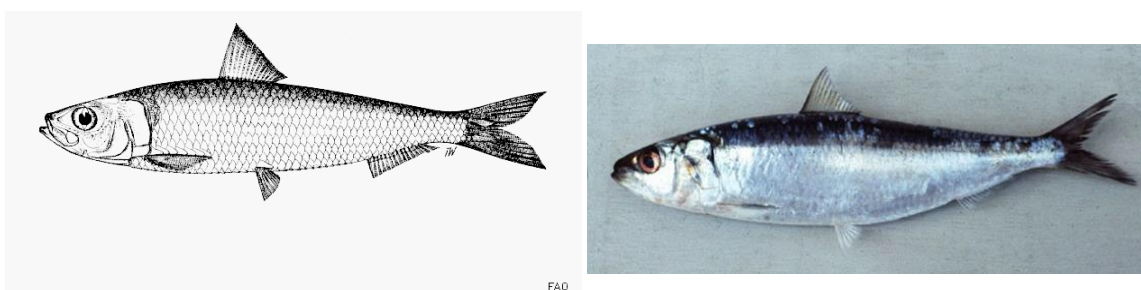


Fig. 1 *Sardinella lemuru*; longueur standard: 20 cm, peut aller jusqu'à 23 cm. Source: www.fishbase.org

b) Caractéristiques morphologiques et anatomiques

Les paramètres diagnostiques (figure 1) sont un corps allongé, subcylindrique, une hauteur inférieure à 30 pour cent de la longueur standard, un ventre arrondi. Le nombre de nageoires pelviennes (i 8) distingue *S. lemuru* des autres clupéidés de l'océan Indien oriental et du Pacifique occidental. Cette espèce est très similaire à *Sardinella longiceps* (leurs aires de répartition peuvent se chevaucher dans la mer d'Andaman), mais *S. lemuru* se distingue par une tête plus courte (26 à 29 pour cent de la longueur standard, contre 29 à 35 pour cent chez *S. longiceps*) et moins de branchiospines inférieures (77 à 188 chez les individus de 6,5 à 22 cm longueur standard, contre 150 à 253 chez des *S. longiceps* de 8 à 15,5 cm, généralement plus de 180). Aucune marque sombre au départ de la nageoire dorsale; tache légèrement dorée derrière l'ouverture branchiale, suivie d'une ligne mi-latérale légèrement dorée; tache noire distincte sur le bord postérieur de l'opercule des branchies (absence de pigments).

c) Génotype de spécimens de *S. lemuru* capturés aux Philippines et en Indonésie, et espèces associées

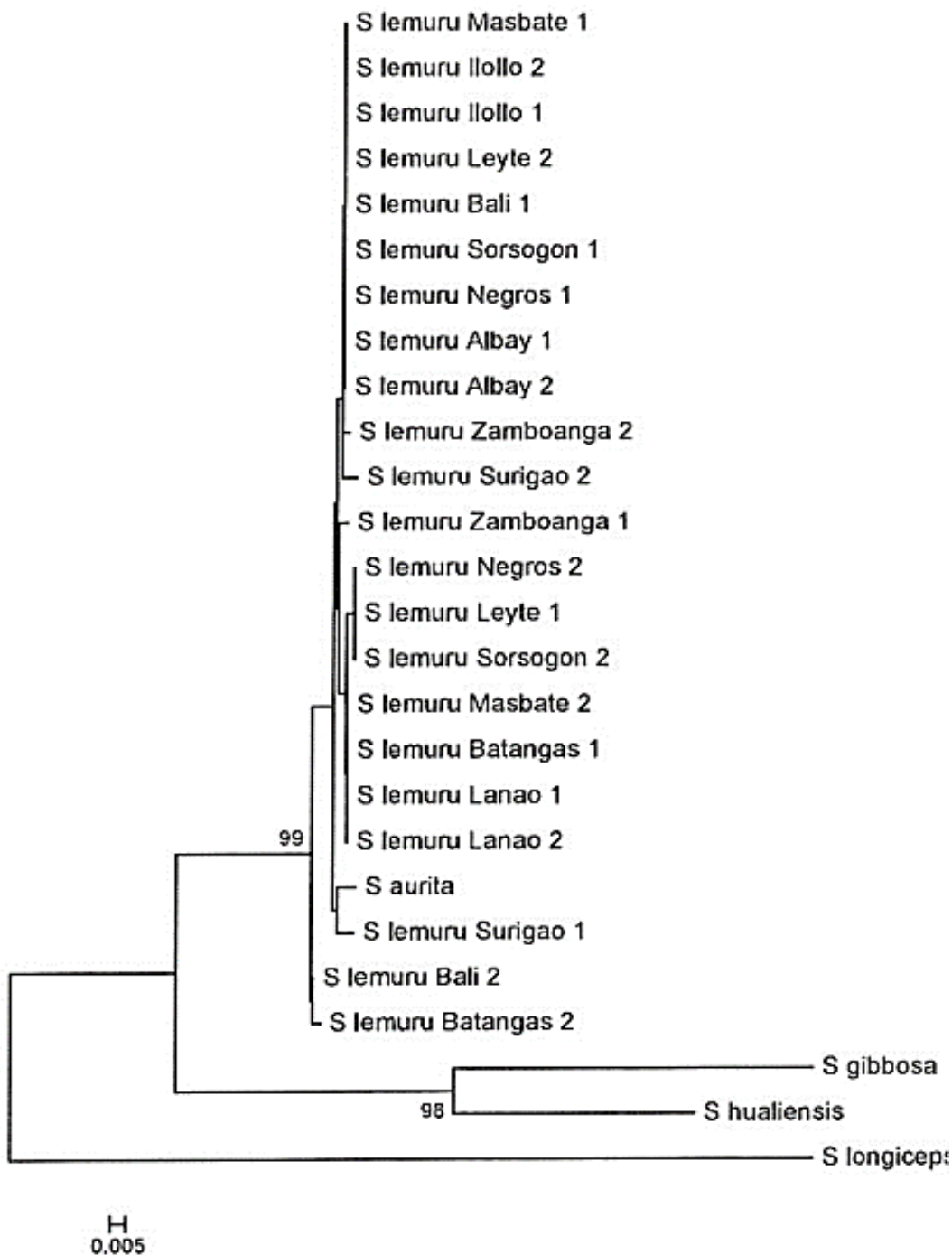


Fig. 2 Arbre «neighbour-joining» indiquant la position taxonomique de *S. lemuru*. Source: Willette et Santos (2012)

La figure 2 présente l'identification taxonomique de spécimens de *S. lemuru* capturés aux Philippines et en Indonésie (Bali) par rapport à d'autres espèces de sardines au moyen d'une analyse de l'ADN (Willette et Santos, 2012). Les espèces de sardines utilisées pour la comparaison sont énumérées à la section 2.1 de la norme CXS 94-1981: *S. aurita*, *S. gibbosa* et *S. longiceps*.

Il ressort de l'analyse que les spécimens de *Sardinella lemuru* capturés dans diverses zones de pêche aux Philippines et à Bali (Indonésie) forment un cluster distinct et présentent ainsi des divergences phylogénétiques par rapport aux autres espèces de sardines.

d) Séquence d'ADN spécifique de *S. lemuru* des Philippines

Toutes les séquences d'ADN des spécimens de *S. lemuru* capturés aux Philippines ont été archivées dans GenBank (références JQ818230-JQ818251)3.

>JQ818230.1 Isolat du gène codant le cytochrome b (cytb) de *Sardinella lemuru* Negros_1, CDS partielle; mitochondrial

3. Données économiques de *S. lemuru*

3.1 Ressources

a) Emplacement des principales zones de capture de *S. lemuru*

Au niveau mondial, *S. lemuru* (figure 3) apparaît le long du littoral de l'océan Indien oriental (Phuket [Thaïlande], côte sud à l'ouest de Java et Bali; Australie occidentale) et dans le Pacifique occidental (mer de Java au nord des Philippines, Hongkong, île de Taïwan jusqu'au sud du Japon).

Aux Philippines, *S. lemuru* est très abondante dans des zones côtières productives et au-delà, dans des régions sujettes aux remontées d'eau dans les terres. On trouve des bancs de sardinelles de Bali dans les eaux côtières situées sur le plateau continental à une profondeur inférieure à 200 m. Les aires de répartition sont principalement situées dans les masses d'eau au centre des Visayas, la côte sud de Luzon, et autour des îles de Mindanao et Palawan.



Fig. 3 Aire de répartition mondiale de *S. lemuru* établie par la FAO

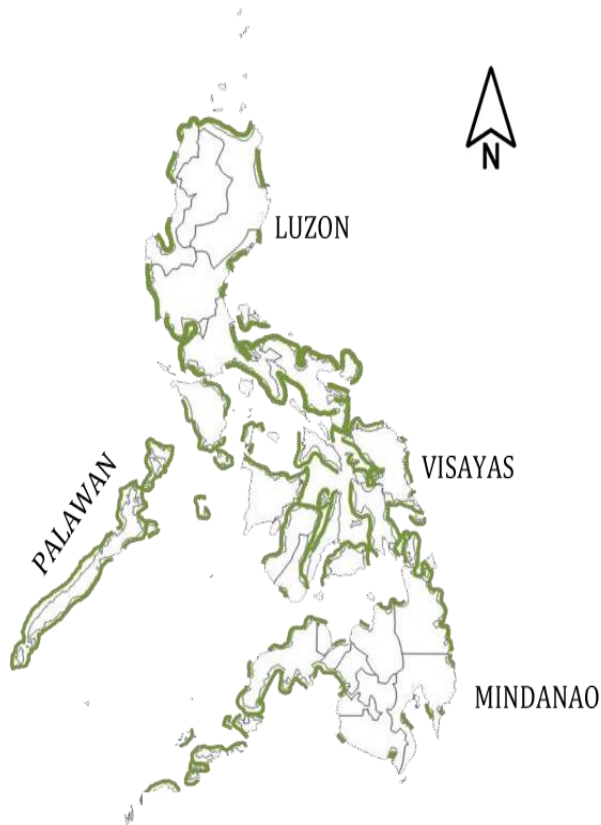


Fig. 4 Aire de répartition de *Sardinella lemuru* dans les zones de pêche des Philippines. Source: Willette *et al.* (2011)

b) Production annuelle de *S. lemuru*

Production mondiale de *S. lemuru* entre 1950 et 2017 (figure 5). En mer de Chine orientale, la production atteignait 100 000 tonnes en 1971 et, en Indonésie, la production totale était de 59 980 tonnes en 1983. La production totale signalée à la Division de la statistique de la FAO en 1999 s'élevait à 161 470 tonnes, entièrement en provenance d'Indonésie.

Production mondiale de *Sardinella lemuru* (en tonnes métriques)

Source: FAO FishStat

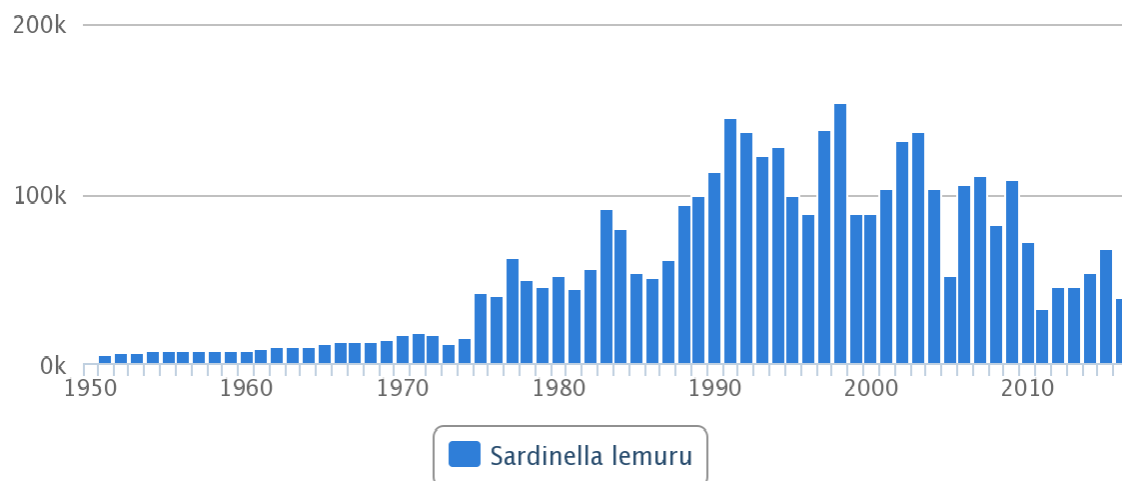


Fig. 5 Prises mondiales de *Sardinella lemuru*, en tonnes. Source: www.fao.org

Entre 1997 et 2017, la production philippine de *S. lemuru* s'élevait à 229 802,62 t environ en moyenne, soit 11 pour cent des prises en mer (Agence philippine de statistique, www.psa.gov.ph). Pendant cette période, approximativement 75 pour cent des prises totales provenaient de la pêche commerciale, et 25 pour cent de pêcheries municipales. La figure 6 indique une hausse de la production entre 2004-2010. Une régression marquée apparaît en 2011 puis 2013, probablement due à une pression de pêche accrue, avant que le secteur ne retrouve de la stabilité ces quatre dernières années. On peut attribuer une telle hausse de la production aux efforts faits par le Gouvernement philippin pour introduire des mesures de gestion visant à garantir la viabilité de la production de sardines dans le pays, notamment l'instauration d'une période de fermeture de la pêche de trois mois par an, en particulier pendant les mois de frai, dans les principales zones de pêche aux sardines comme la mer de Sulu, le détroit de Basilan et la baie de Sibuguey (Joint Administrative Order N° 1, s 2011, www.bfar.da.gov.ph) prolongée par la circulaire administrative du Bureau de la pêche et des ressources aquatiques (BFAR) n° 255, s 2014 (www.bfar.da.gov.ph). L'application de mesures strictes en faveur d'une pêche responsable s'est doublée d'un plan-cadre national de gestion des sardines (2019-2024) qui présente la vision, les buts et objectifs, les références et indicateurs, et les mesures de gestion applicables au cours des cinq prochaines années pour assurer la durabilité du secteur de la sardine dans le pays.

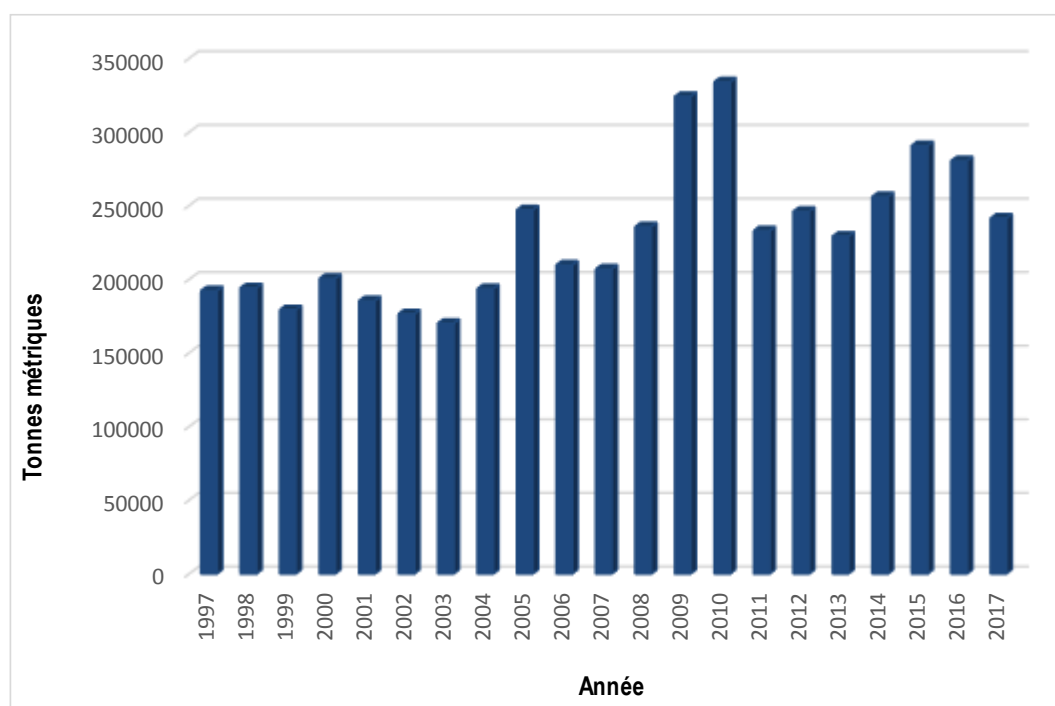


Fig. 6 Prises annuelles de *Sardinella lemuru* aux Philippines pendant les vingt dernières années, en tonnes. Source: Agence philippine de statistique (www.psa.gov.ph)

3.2 Technologie de la transformation et commercialisation

a) Produits transformés de *S. lemuru* en conserve

Sardinella lemuru est principalement transformée sous forme de produits en conserve aux Philippines. Entre 1991 et 2017, le pays a exporté en moyenne 5 601,35 tonnes, soit 2 pour cent des prises totales de l'espèce. Les 98 pour cent restants ont été consommés localement comme produits frais, en conserve, séchés ou fermentés. Si la production et l'exportation de *S. lemuru* en conserve sont aussi faibles, c'est peut-être parce que les normes internationales, notamment celles du Codex ou de l'UE, ignorent cette espèce.

b) Commerce international de *S. lemuru* en conserve

S. lemuru en conserve est un des produits de la pêche exportés qui ont pris de l'ampleur dans les échanges internationaux depuis 2007 (figure 7). Ce produit est commercialisé dans 58 pays environ aux quatre coins du monde, y compris l'UE (figure 8). En 2011, le secteur a connu un pic d'exportations avec un volume de 15 489,39 tonnes estimées à 23,9 millions d'USD. Cependant, les exportations se sont contractées entre 2012 et 2015, peut-être en raison d'une moindre qualité de la matière première, notamment en termes de taille des individus capturés. Il se peut que la période de fermeture de la pêche instaurée en 2011 ait eu une incidence sur la structure de croissance de l'espèce, puisqu'on trouvait à la fois des poissons juvéniles et des adultes surdimensionnés dans les prises, d'après le programme national d'évaluation des stocks (NSAP) du BFAR. En 2016-2017, le volume des exportations de *S. lemuru* en conserve a toutefois entamé une reprise.

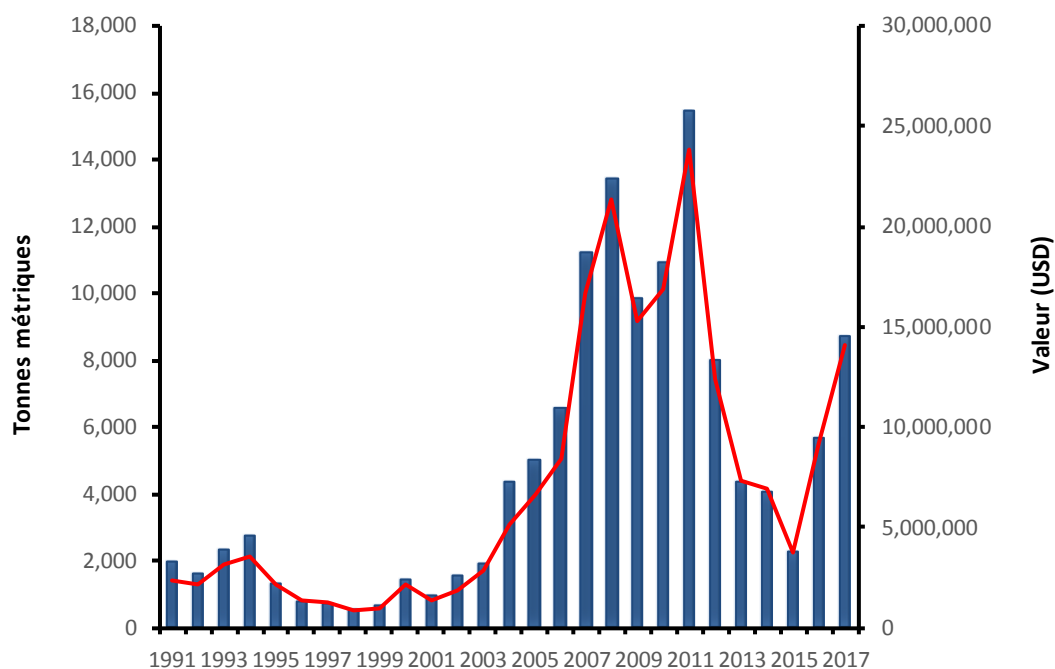


Fig. 7 Volume et valeur des exportations de *S. lemuru* en conserve en provenance des Philippines entre 1991 et 2018, en tonnes et en USD.

Sources des données: Agence philippine de statistique (www.psa.gov.ph)

Les pays asiatiques sont à la fois importateurs et exportateurs de sardines, notamment de *S. lemuru*, et apportent plusieurs millions d'USD aux pays producteurs (tableau 1).

Tableau 1. Commerce et production de sardines et sardinelles dans les pays asiatiques. Source: Sous-Division des statistiques et de l'information du Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO, 16 août 2019

Exportations

Territoire	Valeur commerciale									
	2013		2014		2015		2016		2017	
	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD
Chine	135 893	272 970	120 082	235 834	87 034	173 626	89 388	185 953	89 050	192 429
Hong Kong	0	0	2	9	1	8	0	0	87	467
Indonésie	678	1 345	886	1 436	365	336	644	860	1 257	2 446
Japon	54 756	42 269	13 786	12 604	33 924	26 278	39 086	31 828	62 026	47 966
Malaisie	3 694	3 924	1 849	1 910	1 739	1 846	1 843	1 776	578	748
Philippines	6 714	11 385	5 852	10 032	3 265	5 440	9 610	19 372	6 782	12 503
Singapour	20	26	2	11	5 F	27 F	26	30	3	17
Thaïlande	25 408	54 895	15 658	33 057	10 793	22 327	7 821	15 673	63 209	119 920
Viet Nam	7 131	13 063	5 240 F	16 525 F	4 865 F	14 316 F	6 259	18 126	5 019	16 576

Importations

Territoire	Valeur commerciale									
	2013		2014		2015		2016		2017	
	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD
Chine	8 930	9 102	4 126	4 782	3 942	4 668	7 962	9 113	8 402	7 084
Hong Kong	1 409	5 883	1 629	5 904	1 258	5 686	1 302	6 157	1 593	7 359
Indonésie	47 209	30 827	34 489	24 292	21 028	14 890	18 416	11 979	44 681	30 583
Japon	6 685	22 869	7 031	23 926	5 055	19 982	4 740	20 909	5 317	22 165
Malaisie	14 979	26 835	18 342	32 344	18 375	24 784	18 239	25 935	14 022	20 306
Philippines	28 597	16 051	22 480	12 032	9 046	5 384	7 327	4 728	8 348	7 836
Singapour	257	429	190	280	157	271	193	344	238	384
Thaïlande	135 423	113 333	118 113	88 385	96 067	79 377	67 118	49 427	98 759	66 020
Viet Nam	2 298	2 120	4 189 ^F	3 868 ^F	4 816 ^F	4 464 ^F	3 983	4 067	2 421	2 507

Sous-total des importations de produits à base de sardines et sardinelles (frais, surgelés, congelés, salés, fumés, hachés) pouvant contenir: hareng, anchois, sprat, maquereau, maquereau des Indes, maquereau bonite, chinchard, carangue crevalle, mafou, aileron argenté, balaou du Pacifique et capelan.

^F = estimation de la FAO; données estimées à partir des sources d'informations disponibles ou calculs réalisés à partir d'hypothèses spécifiques.

... et 0 = données non disponibles

0 et 0- = valeur nulle réelle

4. Pertinence et actualité

Dans la mesure où cela fait plusieurs décennies que *S. lemuru* est commercialisée sur le marché mondial, pour éviter les obstacles au commerce, conformément aux critères énoncés dans la vingt-quatrième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, il est nécessaire de normaliser l'espèce candidate. La proposition d'amendement à la Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve constitue une référence très importante pour les poissons de type sardines du marché.

Compte tenu des mesures spéciales en vigueur pour gérer la pêche à la sardine, les prises de *S. lemuru* pourraient se poursuivre durablement aux Philippines, permettant d'accroître la production de sardines en conserve pour stimuler le secteur de la sardine. Dans la mesure où les préférences alimentaires des consommateurs évoluent au profit de régimes plus sains contenant plus de poisson, la demande mondiale et le commerce international de ce produit devraient augmenter. L'inclusion de *S. lemuru* dans la Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981) contribuera à éliminer les obstacles au commerce et/ou les refus à la frontière.

5. Principales questions à traiter

La proposition d'amendement permettra de réviser et actualiser la Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981). Il s'agit de réviser la section 2.1 «Définition du produit» afin d'inclure ***S. lemuru*** dans la liste du troisième point consacré au genre *Sardinella*. La section modifiée serait: «Les sardines ou produits du type sardines en conserve sont préparés à partir de poissons frais ou congelés appartenant aux espèces suivantes:

- *Sardina pilchardus*
- *Sardinops melanostictus*, *S. neophilcardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeruleus*
- ***Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*, *S. lemuru***
- *Clupea harengus*
- *Clupea bentincki*
- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlopus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*

- *Etrumeus teres*
- *Ethmidium maculatum*
- *Englaulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*
- *Opistonema oglinum*»

6. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) devra servir de référence pour limiter autant que possible les obstacles potentiels au commerce international (par exemple les rejets de produits à la frontière).

Critères généraux

La proposition d'amendement à la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) visant à inclure *Sardinella lemuru* (sardinelle de Bali) à la liste des espèces de la section 2.1 pourrait aider les producteurs et négociants à garantir l'authenticité du produit et sa traçabilité ainsi que la durabilité des ressources, à instaurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et à tenir compte des besoins recensés de pays en développement comme les Philippines ou d'autres pays de la région Asie et Pacifique qui produisent *S. lemuru*.

Critères applicables aux produits:

a) Volume de production et valeur et structure des échanges entre pays

Au cours des six dernières années, les Philippines ont exporté en moyenne 5 113 tonnes pour une valeur estimée à 8 055 468,31 USD de *S. lemuru* en conserve à destination d'environ 58 pays (figure 8) de divers continents, dont l'UE (www.psa.gov.ph).

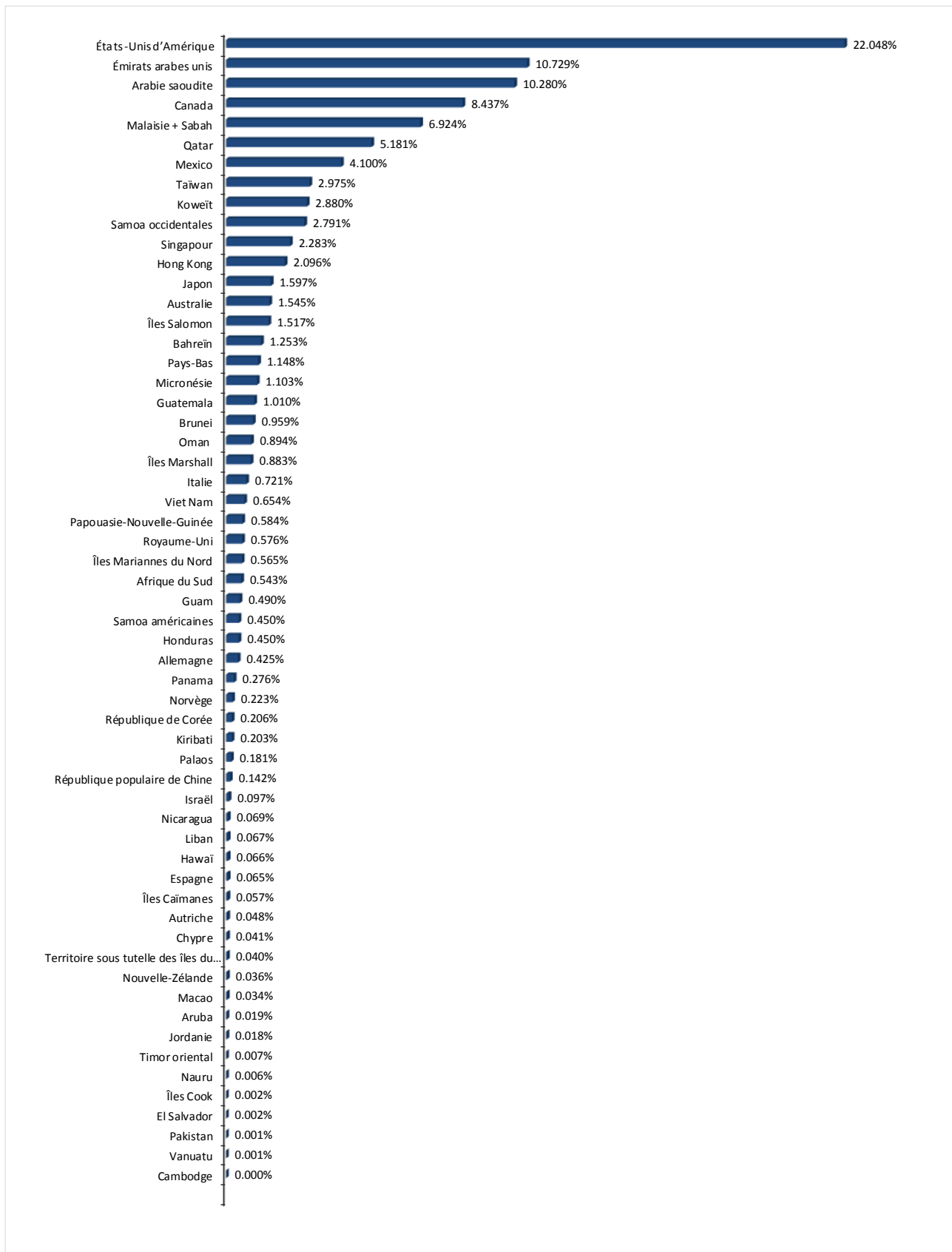


Fig. 8 Répartition mondiale des importations de *S. lemuru* conserve en provenance des Philippines au cours des six dernières années.

Sources des données: Agence philippine de statistique (www.psa.gov.ph)

b) Aptitude du produit à la normalisation

La proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) répondra à des difficultés commerciales rencontrées par les producteurs et négociants de sardines. Les informations sur la biologie, la pêche et le commerce de *S. lemuru* ont été établies dans le cadre de la proposition d'amendement afin de garantir l'authenticité et la durabilité du produit en vue de sa normalisation.

c) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

La proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) résoudra certains problèmes actuels (notamment concernant la traçabilité) en tenant compte de l'authenticité du produit et de la durabilité des ressources.

d) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

La proposition d'amendement concerne la *Norme Codex sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981).

e) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

Jusqu'à présent, aucune organisation internationale n'a entamé de travaux similaires.

7. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex**Objectif stratégique 2: Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex**

La proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) tiendra compte des outils scientifiques internationaux reconnus en matière d'identification des espèces et d'évaluation des stocks de poissons.

Objectif stratégique 3: Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées

La proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) contribuera au renforcement des systèmes de contrôle des aliments des pays membres du Codex, en aidant notamment les autorités compétentes à consolider les cadres réglementaires pour des pratiques commerciales équitables.

8. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La proposition d'amendement visera simplement à réviser/mettre à jour la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) afin d'inclure *S. lemuru* parmi les espèces énumérées à la section 2.1.

9. Identification d'éventuels besoins et disponibilités d'avis scientifiques d'experts

Néant.

10. Identification d'éventuels besoins de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures à des fins de planification

Néant.

11. Proposition d'un calendrier pour l'exécution à bon terme de l'amendement

Une période de quatre ans est prévue pour donner suite intégralement à la proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981).