



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-quatrième session

Genève (Suisse), 4-9 juillet 2011

 PROPOSITIONS RELATIVES À L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES
ET DE NOUVEAUX TEXTES APPARENTÉS AINSI QU'À L'INTERRUPTION D'ACTIVITÉS

(Avril-mai 2011)

Une liste des propositions relatives à l'établissement de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés figure au **Tableau 1**, contenant la référence au document de projet dans le rapport concerné. Si le document de projet ne figure pas dans le rapport et a été finalisé par la suite, il est joint au présent document. La Commission est invitée à décider dans chaque cas d'entreprendre ou non les travaux cités en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif et à décider à quels organes subsidiaires ou à quel autre organe il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière tant de son *Plan stratégique 2008-2013* que des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

Le **Tableau 2** récapitule les propositions d'interruption de travaux. La Commission est invitée à décider dans chaque cas d'interrompre ou non les travaux cités.

 TABLEAU 1: PROPOSITIONS DE NOUVEAUX
TRAVAUX

Comité/Pays responsables	Normes et textes apparentés	Référence et numéro du document de projet
Colombie	Norme pour la "Panela"	Le Comité est convenu d'appuyer la Colombie pour l'élaboration d'une norme pour ce produit. REP11/LAC para.135 (<i>voir</i> Annexe 1)
CCASIA (République de Corée)	Norme <i>régionale</i> pour les produits d'algue Porphyra	REP 11/ASIA par. 144 et REP 11/FFP par. 176 (<i>voir</i> Annexe 2)
CCFFP	Critères/Paramètres pour les méthodes de dépistage des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus	REP 11/FFP par. 119-121 (<i>voir</i> Annexe 3)
CCFFP	Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon)	REP 11/FFP par. 178 (<i>voir</i> Annexe 4)
CCFFV	Norme pour les fruits de la passion doux	REP 11/FFV par. 143 (<i>voir</i> Annexe 5)

TABLEAU 1: PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

Comité/Pays responsables	Normes et textes apparentés	Référence et numéro du document de projet
CCFL	Inclusion de nouvelles substances dans les Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique	REP11/FL, par. 101, Annexe VI
CCPFV	Norme pour certains légumes surgelés	REP11/PF, par. 116-117 (voir CX/CAC 11/34/9 Add. 2)
CCPFV	Norme pour certains fruits en conserve	REP11/PF, par. 116-117 (voir CX/CAC 11/34/9 Add. 2)
CCPR	Liste des priorités pour l'établissement de LMR pour les pesticides	REP11/PR par. 140 et Annexe XI

TABLEAU 2: PROPOSITIONS D'INTERRUPTION DE TRAVAUX

Comité responsable	Norme et textes apparentés	Référence
CCFL	Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: définitions (Étiquetage des aliments et ingrédients obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique)	REP11/FL, par. 122
CCMMP/ CAC	Avant-projet de norme pour le fromage fondu	ALINORM 10/33/11, par. 41 et ALINORM 10/33/REP par. 93 (voir Annexe 6)

COLOMBIE**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX****NORME CODEX POUR LA PANELA**

Le Comité national du Codex Alimentarius de Colombie remercie la Commission du Codex Alimentarius, son Comité exécutif et le Comité du Codex sur les sucres de leur attention, et a le plaisir de présenter une proposition en vue de l'élaboration d'une norme Codex sur la **panela**, produit édulcorant également dénommé « chancaca » au Pérou, en Équateur et au Chili, « piloncillo » au Mexique et au Costa Rica; « papelón » au Venezuela et dans certains pays d'Amérique centrale, « raspadura » à Cuba, au Brésil et en Bolivie, « sucres organiques demerara et muscovado » aux Philippines et à l'île Maurice et « jaggery ou gur » en Inde et dans le Sud de l'Asie. Le nom que lui donne la FAO, aux fins de ses données statistiques, est « sucre non centrifugé ».

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de cette norme est de rassembler en un document de portée internationale les caractéristiques propres à la **panela**, ainsi que les critères auxquels celle-ci doit satisfaire, quelle que soit sa forme (panela en barre ou en blocs, en granulés et/ou en poudre, concentré de panela et panela aromatisée), aux fins de la consommation humaine, compte tenu des particularités de ce dérivé de la canne à sucre et des directives établies par le Codex pour les produits destinés à la consommation humaine.

Le champ d'application de cette norme concerne la panela, qui est livrée au consommateur après un processus d'élaboration.

Cet édulcorant possède de nombreuses appellations différentes dans le monde. Chaque pays producteur ou presque a sa propre façon de désigner le produit: « panela » en Colombie, « chancaca » au Pérou, en Équateur et au Chili, « piloncillo » au Mexique et au Costa Rica; « papelón » au Venezuela et dans certains pays d'Amérique centrale, « raspadura » à Cuba, au Brésil et en Bolivie; « sucres organiques demerara et muscovado » aux Philippines et à l'île Maurice et « jaggery ou gur » en Inde et dans le Sud de l'Asie.

La panela est tirée de la canne à sucre (*saccharum officinarum*), une graminée tropicale apparentée au sorgho et au maïs. Elle produit et accumule dans sa tige un jus riche en saccharose. Elle est plus pure que le sucre ordinaire, car elle résulte exclusivement de l'évaporation des jus de canne et de la cristallisation ultérieure du saccharose, sans processus de raffinage ou de centrifugation ni autre processus chimique. Il s'agit donc d'un produit naturel qui conserve pratiquement tous les nutriments de la canne à sucre¹.

La panela possède des valeurs nutritives remarquables. Outre des glucides, elle contient des vitamines, des protéines, des lipides, de l'eau et des minéraux tels que le calcium, le phosphore, le fer, le sodium, le potassium et le magnésium, éléments importants de l'alimentation, notamment celle des enfants².

On lui attribue également des vertus médicinales: elle permet par exemple de maîtriser et atténuer les effets des coups de froid et sert de cicatrisant naturel pour les ulcères périphériques. En Inde, on l'appelle « sucre médicinal » car elle sert de remède contre la toux, y compris la toux grasse, l'indigestion et la constipation; selon d'antiques ouvrages hindous, elle permet de purifier le sang et de prévenir les douleurs rhumatismales et les troubles biliaires³.

D'origine naturelle, la panela est aujourd'hui considérée comme un produit d'exportation prometteur sur le marché mondial de produits organiques. La demande croissante de produits organiques, dans le secteur alimentaire, en remplacement de produits dont l'élaboration utilise des substances chimiques, fait de ce

¹ Ministère de l'agriculture et du développement rural – *Sistema de Inteligencia de Mercados* (SIM, Système d'informations commerciales). « Inteligencia de los Mercados Panela », Corporación Colombiana Internacional. Bogotá D.C. Colombia, 2005.

² Fondo Nacional de la Panela, FEDEPANELA. Perfil de la Panela. Septembre 2004.

³ Sugar India. Jaggery/Whole sugar/Gur/Panela. <http://www.sugarindia.com/jag.htm>.

dérivé de la canne à sucre un édulcorant naturel de choix qui possède une certaine valeur ajoutée: il est naturel et son processus de production s'adapte facilement à l'agriculture biologique.

Au niveau mondial, de plus en plus de recherches sont menées sur les produits à haute valeur ajoutée ayant la panela dans leur composition, notamment comme ingrédient actif, en particulier les barres énergétiques, les boissons, les sucreries et autres, ainsi que sur les produits différenciés possédant des propriétés organoleptiques accentuées et sur l'amélioration de la qualité et de la présentation du produit.⁴

**Analyse comparative du sucre et de la panela pour 1 000 grammes
(Institut Anboisse France)**

	SUCRE RAFFINÉ	PANELA
SACCHAROSE	99,6	72 à 78
FRUCTOSE		1,5 à 7
GLUCOSE		1,5 à 7
POTASSIUM	0,5 à 1,0	10 à 13
CALCIUM	0,5 à 5,0	40 à 100
MAGNÉSIUM		70 à 90
PHOSPHORE		20 à 90
SODIUM	0,5 à 0,9	19 à 30
FER	0,5 à 1,0	10 à 13
MANGANÈSE		0,2 à 0,5
ZINC		0,2 à 0,4
FLUOR		5,3 à 6,0
CUIVRE		0,1 à 0,9
PROVITAMINE A		2
VITAMINE A		3,8
VITAMINE B1		0,01
VITAMINE B2		0,06
VITAMINE B5		0,01
VITAMINE B6		0,01
VITAMINE C		7
VITAMINE D2		6,5
VITAMINE E		111,3
VITAMINE PP		7
PROTÉINES		280 mg
CALORIES	384	312

Tableau 1. Informations nutritionnelles sur le sucre raffiné et la panela (pour 1 000 grammes)

Source: Institut Amboisse de France. La Guarapera (<http://www.lagarapera.com.co/Analisis.html>).

⁴ Ministère de l'agriculture et du développement rural. « Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia ». Bogotá D.C., 2009.

2. Pertinence et actualité

En matière d'échanges internationaux de denrées, périssables ou non, les membres du Codex, soucieux des risques pour la santé et de l'équité des pratiques commerciales, traduisent ces préoccupations en limitations ou interdictions, en particulier lorsqu'il n'existe pas de norme approuvée par la communauté internationale pour le produit concerné. C'est dans cet esprit que la Colombie propose l'élaboration d'une norme Codex sur la panela, sachant que cet édulcorant présente un intérêt majeur non seulement pour la Colombie, mais aussi pour d'autres pays producteurs et exportateurs comme l'Inde, le Pakistan, le Myanmar, le Bangladesh, la Chine, le Brésil, les Philippines, le Guatemala, le Mexique, le Pérou, le Kenya, le Honduras, Haïti, l'Ouganda, le Nigéria, l'Équateur, la Bolivie et le Panama, ainsi que pour les pays importateurs, notamment l'Afrique du Sud, l'Allemagne, les Antilles néerlandaises, Aruba, l'Australie, le Canada, le Chili, le Costa Rica, la Croatie, les Émirats arabes unis, l'Espagne, les États-Unis d'Amérique, la Finlande, la France, l'Iran, l'Italie, le Japon, la Malaisie, le Népal, les Pays-Bas, la Pologne, le Royaume-Uni, la République-Unie de Tanzanie, la Russie, la Somalie et la Suisse.

Il convient de souligner que la panela est un produit alimentaire à forte valeur nutritionnelle et qu'elle est un élément important du régime alimentaire d'une large frange de la population mondiale. À ce titre, son élaboration doit être conforme à certaines exigences minimales, afin de protéger la santé du consommateur. Il s'agit notamment d'interdire l'adjonction de substances qui modifient les caractéristiques physiques et chimiques et la valeur nutritionnelle, comme l'hydrosulfite de sodium (clarol), les colorants, les graisses saturées, le sucre, le sirop de maïs et autres édulcorants, ainsi que d'autres substances chimiques toxiques aux propriétés blanchissantes⁵. Pour toutes ces raisons, la Colombie estime que l'élaboration d'une telle norme s'impose, aux fins de la protection du consommateur et du respect des bonnes pratiques commerciales.

3. Principales questions à traiter

Au cours de l'élaboration, il conviendra essentiellement:

- d'établir les exigences minimales de sécurité sanitaire et de qualité s'appliquant à la panela, qu'il conviendra de respecter indépendamment du type de produit considéré.
- de définir les différentes catégories de panela selon les caractéristiques relatives à l'aspect du produit.
- d'établir les exigences spécifiques pour chaque type de panela (panela en barre ou en blocs, en granulés et/ou en poudre, concentré de panela et panela aromatisée), conformément aux critères approuvés par consensus qui en facilitent le commerce.
- de définir les critères de tolérance relatifs à la qualité pouvant être admis pour les panelas contenues dans un emballage.
- d'établir les dispositions relatives aux contaminants, à l'hygiène et à d'autres aspects à prendre en compte dans la production et la commercialisation d'un aliment pour prévenir les risques.
- d'inclure les dispositions à prendre en compte s'agissant de l'homogénéité du produit emballé et de l'emballage utilisé.
- de définir les informations que doivent donner le marquage et l'étiquetage de l'emballage, conformément aux directives établies par le Codex Alimentarius.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement de l'ordre de priorité des travaux

a. Volume de production et de consommation dans chaque pays, et volume et structure des échanges entre pays

- *Production de la panela au niveau mondial*

D'après les statistiques de la FAO, la panela est produite dans 25 pays. La Colombie est le deuxième pays producteur, derrière l'Inde. Entre 1998 et 2002, l'Inde a concentré 85 pour cent de la production mondiale, et la Colombie, près de 13 pour cent. Cependant, de nombreux autres pays produisent également cette denrée dans le monde entier (FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas. Ministère de l'agriculture et du développement rural, Bogota, Colombie, 2006 (Tableau 1).

⁵ Ministère de la protection sociale. « Resolución Número 779 de 2006 ». Bogotá D.C. Colombia, mars 2006.

À partir de 2003, la FAO a consigné les données sur la panela avec celles concernant le sucre dans la partie consacrée à la canne à sucre et aux cultures sucrières (NCA), ce qui a rendu difficile la présentation de données de production récentes à partir de cette source d'information internationale.

TABLEAU 1. PANELA: PRODUCTION PAR PAYS (tonnes)

Rang	Pays	1992	2002	Production cumulée 1998-2002	Part (%) 1998-2002	Croissance (%) 1992-2002
1	Inde	8 404 000	7 214 000	42 448 000	86,1 %	-1,1 %
2	Colombie	1 175 650	1 470 000	6 858 840	13,9 %	1,9 %
3	Pakistan	823	600	2 872	0,0058 %	-8,2 %
4	Myanmar	183	610	2 486	0,0050 %	11,5 %
5	Bangladesh	472	298	2 145	0,0043 %	-1,3 %
6	Chine	480	400	2 112	0,0043 %	-2,1 %
7	Brésil	240	210	1 320	0,0027 %	1,2 %
8	Philippines	101	127	565	0,0011 %	2,1 %
9	Guatemala	56	44	228	0,0005 %	-2,8 %
10	Mexique	51	37	183	0,0004 %	-4,6 %
11	Pérou	25	28	129	0,0003 %	0,7 %
12	Kenya	25	23	120	0,0002 %	-0,6 %
13	Honduras	32	21	106	0,0002 %	-6,7 %
14	Haïti	40	21	106	0,0002 %	-8,6 %
15	Ouganda	13	15	75	0,0002 %	1,6 %
16	Nigéria	24	14	74	0,0002 %	-4,8 %
	Monde	9 582 215	8 686 448	49 319 361	100,0 %	-0,8 %

Source: FAO. Cálculos Observatório Agrocadenas. Ministère de l'agriculture et du développement rural. Bogotá D.C. Colombie. Janvier 2006.

Parmi les pays ayant une importante dynamique de croissance de production de panela, on trouve le Myanmar, qui a triplé sa production entre 1992 (183 tonnes) et 2002 (610 tonnes) à un rythme de croissance annuelle de 11,5 pour cent, suivi du Japon, avec une croissance annuelle de 9,2 pour cent, et du Panama, 6,1 pour cent.

En 2002, une trentaine de pays ont produit 11 209 269 tonnes de panela. L'Inde a produit 7 214 000 tonnes, soit 64,36 pour cent de la production mondiale totale, et la Colombie, deuxième pays producteur, 1 470 000 tonnes, soit 13,11 pour cent du total. En Amérique latine, la panela est également produite au Brésil, au Guatemala, au Mexique, au Pérou, en Équateur, en Bolivie et au Honduras. Quatre-vingt treize pour cent de la production ont été utilisés pour la consommation directe, et les 7 pour cent restants pour l'alimentation des animaux, l'élaboration d'autres aliments et d'autres fins non spécifiées⁶.

Le premier consommateur au monde est l'Inde, avec une consommation totale en 2003 de 6 545 500 tonnes, soit 65,5 pour cent de la consommation mondiale (9 997 543 tonnes), suivie de la Colombie (870 000 tonnes)

⁶ Base de données statistiques de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, FAO. <http://faostat.fao.org/default.aspx?lang=fr>

et du Pakistan (490 000 tonnes) (Cálculos Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Bogota D.C., janvier 2006).

- **Importations de panela au niveau mondial**

D'après le Service des affaires agricoles à l'étranger du Ministère de l'agriculture des États-Unis (sigle en anglais: FAS), entre janvier et juillet 2004, les États-Unis ont importé pour 231,86 millions de dollars EU (561 815,9 tonnes) de la position tarifaire 17.01.11.10.00, qui comprend tous les autres sucres de canne bruts, purs et à l'état solide non définis. 3,7 pour cent de ce montant correspondait à une production d'origine colombienne (21 447,6 tonnes, d'une valeur de 8 578 800 dollars EU). Les principaux fournisseurs de cette catégorie douanière aux États-Unis sont la République dominicaine (23,13 pour cent) et le Brésil (20,67 pour cent).

En 2007, la Russie a importé pour 1,106 milliard de dollars EU, soit environ 10 pour cent du total mondial (11,444 milliards de dollars EU). Le Royaume-Uni, avec 812 millions de dollars EU, a dépassé les États-Unis, qui ont importé pour une valeur de 677 millions de dollars EU.⁷

- **Exportations de panela au niveau mondial**

Le meilleur moyen de décrire la demande de panela sur le marché international réside dans les données sur les exportations réalisées par les pays producteurs vers les différents marchés de destination. Certains pays, bien que producteurs de panela, ne disposent cependant pas d'une position tarifaire exclusive pour l'enregistrement du commerce de ce produit.

Il y a quelques années, il n'existait pas de sous-position tarifaire pour la « panela, chancaca ou raspadura »; ce produit était classé dans la catégorie 17.01.11, qui rassemblait tous les sucres de canne bruts sans addition d'aromatisants ou de colorants, à l'état solide. Seuls quelques pays producteurs disposaient d'une sous-position tarifaire exclusive pour ce produit (1701.11.10.00).

L'année dernière, cependant, le Comité du Système harmonisé de l'Organisation mondiale des douanes (OMD) a adopté une modification de la position tarifaire 17.01 afin de favoriser le commerce international de la panela, de diminuer les coûts opérationnels et de faciliter les études comparatives et analyses des statistiques concernant ce produit. Cette décision a été validée par le Conseil de coopération douanière à sa cent treizième/cent quatorzième session, le 26 juin 2009, qui a approuvé par consensus la nouvelle sous-position douanière pour la panela sous le chapitre 17, qui a à cet égard été modifié de la manière suivante: 17.01.13: Sucre de canne mentionné dans la Note 2 de sous-positions du présent Chapitre – PANELA⁸.

Inde

L'Inde est le premier pays producteur, au niveau mondial, de panela. Elle est également le premier pays exportateur de cette denrée. La panela y est connue sous le nom de « *jaggery* » et classée sous la position tarifaire 1701.11.10.00.

L'Inde exporte la panela principalement vers ses voisins. Entre avril 2002 et avril 2003, elle a exporté au Bangladesh pour un montant de 0,83 millions de dollars EU, soit 42,64 pour cent de la valeur totale exportée pour la période, tandis qu'en Malaisie, le montant de ses exportations a représenté 18,59 pour cent de la valeur totale pour la même période, et aux États-Unis, 1,33 pour cent, soit 250 000 dollars EU.

Les ventes sur le marché extérieur ont connu une dynamique positive entre 2003 et 2007, avec un taux de croissance annuel cumulé de 36,1 pour cent, passant d'un montant de 10,9 millions de dollars EU en 2003 à 37,4 millions de dollars EU en 2007. En volume, la croissance annuelle a été de 31,3 pour cent, passant de 46 413 tonnes en 2003 à 137 948 tonnes en 2007 (Tableau 2).⁹

⁷ Ministère de l'agriculture et du développement rural. « Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia ». Bogotá D.C., 2009.

⁸ Ministère du commerce, de l'industrie et du tourisme. Bureau du commerce colombien à Bruxelles (Belgique), 30 juin 2009.

⁹ Proexport Colombia. Inteligencia de Mercados para Agroindustria. Mars 2009.

En 2006, le principal importateur de panela « jaggery » a été le Bangladesh, pour un montant approximatif de 8,926 millions de dollars EU, suivi du Pakistan, avec 5,693 millions de dollars EU pour 13 181 tonnes.

Le Royaume-Uni a été le premier importateur du marché européen en 2006. Il était suivi des États-Unis.

Les exportations de l'Inde sont principalement destinées à l'Asie et au Moyen-Orient, les principales destinations étant les suivantes:

- **Émirats arabes unis:** les exportations dans ce pays ont atteint en 2007 14,7 millions de dollars EU, soit 39,2 pour cent du montant total des exportations indiennes de panela. En volume, cela a représenté 55 774 tonnes, soit 40,4 pour cent du total commercialisé par l'Inde.
- **Iran:** en 2007, les ventes de panela se sont élevées dans ce pays à 7,2 millions de dollars EU (19,1 pour cent du total), pour un volume de 28 412 tonnes (20,6 du volume total).
- **Bangladesh:** la valeur des exportations au Bangladesh a représenté 5,8 millions de dollars EU, soit 15,3 pour cent du total exporté par l'Inde et, en volume, 19 520 tonnes (14,2 pour cent du volume total).

TABLEAU 2. EXPORTATIONS DE PANELA (JAGGERY)* DE L'INDE
(en milliers de \$EU et en tonnes) 2003-2007

PAYS IMPORTATEURS	2003		2004		2005		2006		2007	
	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité
Émirats arabes unis	586	2398	363	879		-	468	1208	14660	55774
Iran	-	-	-	-		-	-	-	7160	28412
Bangladesh	2511	13618	48	187		-	8926	27949	5760	19520
Malaisie	2267	9984	1439	5832		-	2061	7476	2231	8344
Tanzanie	-	-	-	-		-	1	3	1881	7015
Somalie	467	1926	-	-		-	-	-	1239	3932
Pakistan	-	-	-	-		-	5693	13182	764	2870
Royaume-Uni	240	636	324	831		-	489	1311	532	1459
États-Unis	2855	8913	370	741		-	404	1038	488	1222
Népal	139	754	212	1159		-	686	2604	391	2028
Arabie saoudite	114	459	174	524		-	125	389	366	1228
Éthiopie	-	-	-	-		-	-	-	323	1200
Yémen	27	89	36	108		-	169	453	320	1007
Sri Lanka	668	3312	29	131		-	260	702	260	703
Kenya	2	6	-	-		-	3	10	218	607
Canada	143	426	221	335		-	141	309	204	508
Koweït	46	159	48	134		-	59	153	136	421
Chine	-	-	-	-		-	-	-	93	382
Oman	81	388	65	267		-	72	262	91	314
Bahamas	-	-	-	-		-	-	-	68	262
Australie	13	45	34	77		-	42	113	40	129
Qatar	14	55	12	40		-	30	99	32	93
France	2	8	6	21		-	9	39	32	76
Samoa	-	-	-	-		-	-	-	27	102

Singapour	327	1567	24	81		-	24	98	22	72
Afrique du Sud	20	45	11	41		-	15	41	17	45
Italie	5	16	-	-		-	-	-	14	52
Allemagne	255	1006	108	229		-	4	16	12	24
Suisse	-	-	-	-		-	8	28	8	27
Bhoutan	10	40	59	200		-	-	-	7	20
Nigéria	-	-	-	-		-	-	-	7	26
Japon	1	2	-	-		-	2	11	5	19
Belgique	2	6	-	-		-	-	-	4	11
Nouvelle-Zélande	18	89	-	-		-	13	39	3	12
Botswana	-	-	-	-		-	3	7	2	7
Seychelles	-	-	-	-		-	3	9	2	8
Israël	1	3	-	-		-	1	4	1	2
Pays-Bas(Hollande)	1	4	-	-		-	-	-	1	2
Philippines	-	-	-	-		-	-	-	1	5
Iraq	-	-	-	-		-	1235	3000	-	-
Bahreïn	38	131	32	122		-	34	126	-	-
Grèce	-	-	-	-		-	3	8	-	-
Fidji	-	-	-	-		-	2	7	-	-
Mozambique	-	-	-	-		-	2	2	-	-
Norvège	1	4	-	-		-	1	4	-	-
Portugal	1	3	-	-		-	1	5	-	-
Djibouti	-	-	-	-		-	1	1	-	-
Croatie	-	-	10	15		-	-	-	-	-
Afghanistan	41	200	-	-		-	-	-	-	-
Zone Nep	10	76	-	-		-	-	-	-	-
Maurice	5	21	-	-		-	-	-	-	-
Burundi	4	15	-	-		-	-	-	-	-
Malawi	1	4	-	-		-	-	-	-	-
TOTAL	10918	46413	3655	12061		-	20991	60713	37425	137948

*Position 1701.11.10 des tarifs douaniers de l'Inde.

Source: Trademap-Cálculos Proexport Col. 06-2009.

Pays latino-américains

Les exportations des pays d'Amérique latine sont principalement destinées à l'Europe, au Japon et aux États-Unis.

Équateur

En 2008, l'Équateur a exporté 75 tonnes de panela aux États-Unis, pour une valeur de 80 000 dollars EU, soit 22,01 pour cent de la valeur totale des exportations équatoriennes de panela. Jusqu'à 2003, les exportations se destinaient principalement au marché européen, en particulier l'Italie, l'Allemagne, l'Espagne et la France. À partir de 2003 cependant, les exportations vers les USA ont atteint 17 060 dollars

EU, près de 30 pour cent de la totalité des exportations équatoriennes vers ce pays entre janvier et août 2004 (61 310 dollars EU)¹⁰.

**TABLEAU 3. EXPORTATIONS DE PANELA* DE L'ÉQUATEUR
(EN MILLIERS D'USD ET EN TONNES), 2004-2008**

Pays importateurs	2005		2006		2007		2008	
	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité
Italie	293	268	273	250	482	397	363	292
Espagne	152	118	165	186	248	206	237	189
Allemagne	88	127	42	61	158	166	95	91
Pays- Bas(Hollande)	-	-	-	-	70	80	73	80
France	24	24	49	39	38	21	55	36
États-Unis d'Amérique	9	40	1	0	10	13	38	75
Colombie	1	0	-	-	33	111	-	-
Égypte	2	1	-	-	-	-	-	-
TOTAL	569	578	530	536	1039	994	861	763

*Position 17 01 11 10 00 des tarifs douaniers de l'Équateur.

Source: Trademap-Cálculos Proexport Col. 06-2009.¹¹

Principaux destinataires en 2008:

- **Italie:** 42,1 pour cent des exportations équatoriennes de panela en 2008, pour un montant de 363 100 dollars EU et un volume de 291,9 tonnes.
- **Espagne:** les exportations vers ce pays se sont chiffrées à 236 800 dollars EU (27,5 pour cent du total) et 189 tonnes (24,8 pour cent du volume total).
- **Allemagne:** troisième destination des exportations équatoriennes, avec une part de 11,1 pour cent de la valeur totale (95 500 dollars EU) et 91 tonnes (11,9 pour cent du volume total).

Bolivie

En 2009, la valeur des exportations boliviennes de panela a atteint 639 000 dollars EU, soit 41,6 pour cent de plus qu'en 2007 (438 000 dollars EU). En volume, ce sont 606 tonnes de panela qui ont été exportées en 2007 et 823 tonnes en 2008 (Tableau 4).

En 2008, ces exportations ont été réalisées vers:

- **Le Japon**, qui a concentré 90,4 pour cent des exportations boliviennes de panela, pour une valeur de 575 dollars EU et un volume de 748 tonnes.
- **La Finlande**, qui a absorbé le restant des exportations (9,6 pour cent), pour une valeur de 59 000 dollars EU et un volume de 70 tonnes.

¹⁰ Corporación Colombia Internacional, Sistema de Inteligencia de Mercados – SIM. Ministère de l'agriculture et du développement rural. Bogota D.C., Colombie.

http://www.cci.org.co/cci/cci_x/Sim/Perfil%20de%20Productos/perfil%20producto%2026.pdf

¹¹ PROEXPORT COLOMBIA. Inteligencia de Mercados para Agroindustria. Juin 2009.

**TABLEAU 4. EXPORTATIONS DE PANELA* DE LA BOLIVIE
(EN MILLIERS DE \$EU ET EN TONNES),
2005-2009**

Pays importateurs	2005		2006		2007		2008		2009	
	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité
Japon	798	1450	686	1096	414	566	575	748	776	1037
Finlande	25	49	40	72	21	37	59	70	50	57
France	-	-	-	-	3	3	5	5	-	-
États-Unis d'Amérique	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-
TOTAL	823	1499	727	1169	438	606	639	823	826	1094

*Position 17.01.11.10.00 des tarifs douaniers de la Bolivie.

Source: Trademap-Cálculos Proexport Col. 06-2009.¹²

Pérou

Les exportations péruviennes de panela ont connu une croissance de 10,9 pour cent entre 2007 et 2008, passant de 633 000 dollars EU à 702 000 dollars EU. Le volume des exportations est resté stable, à 620 tonnes.¹³

En 2008, les principales destinations de ces exportations ont été les suivantes:

- **Italie:** première destination des exportations péruviennes de panela, elle a absorbé 67 pour cent du total des ventes du Pérou sur le marché extérieur, pour un montant de 470 000 dollars EU. En volume, la part des exportations vers l'Italie était de 66,3 pour cent, soit 411 tonnes.
- **France:** 23,1 pour cent des exportations ont été destinées à la France, pour une valeur de 162 000 dollars EU et un volume de 124 tonnes.

¹² PROEXPORT COLOMBIA. Inteligencia de Mercados para Agroindustria. Juin 2009.

¹³ PROEXPORT COLOMBIA. Inteligencia de Mercados para Agroindustria. Mars 2009.

**TABLEAU 5. EXPORTATIONS DE PANELA* DU PÉROU
(EN MILLIERS DE \$EU ET EN TONNES), 2005-2009**

Pays importateurs	2005		2006		2007		2008		2009	
	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité	valeur	quantité
Italie	264	269	326	336	346	348	470	411	1167	915
France	108	159	152	220	252	230	162	124	283	200
Croatie	-	-	-	-	13	20	38	56	99	131
Canada	-	-	-	-	-	-	-	-	47	31
Pays-Bas (Hollande)	12	18	-	-	-	-	-	-	39	30
Australie	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2
États-Unis d'Amérique	1	1	3	2	4	3	2	1	1	0
Finlande	-	-	-	-	-	-	30	28	-	-
Espagne	7	5	-	-	18	21	-	-	-	-
Allemagne	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-
TOTAL	392	452	484	560	633	622	702	620	1 640	1 310

*Position 17.01.11.10.00 des tarifs douaniers du Pérou.

Source: Trademap-Cálculos Proexport Col. 06-2009.

Colombie

Entre janvier et novembre 2008, les exportations colombiennes de panela ont atteint une valeur de 2,6 millions de dollars EU (tableau 6), 12,8 pour cent de plus que pour la même période en 2007 (2,3 millions de dollars EU). En volume, au cours des 11 premiers mois de 2008, 2 108 tonnes ont été exportées, soit 1,4 pour cent de plus que pour la même période en 2007.¹⁴

En 2007, les États-Unis ont été le principal exportateur de panela colombienne, avec une valeur de 1,935 millions de dollars EU, suivis de l'Espagne (430 000 USD).

Les principaux pays importateurs entre janvier et novembre 2008 ont été les suivants:

- **États-Unis d'Amérique:** 71,2 pour cent des exportations colombiennes de panela ont été destinées à ce pays, pour une valeur de 1,9 million de dollars EU, et un volume de 1 533 tonnes. La tonne s'est vendue, en moyenne, au prix implicite de 1 242 dollars EU.
- **Espagne:** deuxième pays importateur de panela colombienne, avec une valeur de 524 100 dollars EU (19,8 pour cent du total) et un volume d'exportation de 420 tonnes. La tonne s'est vendue, en moyenne, au prix implicite de 1 249 dollars EU.
- **Canada:** les exportations dans ce pays ont représenté 90 800 dollars EU, à savoir 3,4 pour cent du total des exportations colombiennes de panela. Le volume d'exportations a atteint 55 tonnes. La tonne s'est négociée au prix implicite moyen de 1 651 dollars EU.

¹⁴ PROEXPORT COLOMBIA. Inteligencia de Mercados para Agroindustria. Juin 2009.

**TABLEAU 6. DESTINATAIRES DES EXPORTATIONS COLOMBIENNES DE PANELA
(janvier-novembre 2008)**

PAYS / TERRITOIRE	MILLIERS	TONNES	PRIX IMPLICITE
	DE \$EU		\$EU/TONNE
États-Unis	1 903,7	1 533	1 242
Espagne	524,1	420	1 249
Canada	90,8	55	1 651
Australie	34,8	26	1 335
Afrique du Sud	26,8	14	1 870
Italie	25,1	23	1 083
Royaume-Uni	23,2	15	1 564
Aruba	8,3	14	613
Chili	4,5	3	1 415
Réunion	2,1	1	1 604
Antilles néerlandaises	1,7	2	1 094
Suisse	0,9	1	1 285
Japon	0,7	0	2 129
Non déclarés	0,5	1	598
France	0,2	0	2 149
Costa Rica	0,1	0	2 415
Pologne	0,0	0	2 203
TOTAL	2 647,5	2 108	1 500

Source: DANE-Cálculos Proexport Col. 2008.

La balance des exportations mondiales affiche un comportement fluctuant et se maintient au-dessus de 2 millions de dollars EU, avec une valeur totale exportée, en 2007, de 2,86 millions de dollars EU. Du point de vue des quantités, les États-Unis demeurent le principal importateur, avec 1 605,55 tonnes en 2007, suivi de l'Espagne (382,48 tonnes) et du Canada (92,51 tonnes).¹⁵

Il ressort de l'analyse des données du commerce mondial de la panela que la communauté internationale doit établir une norme pour ce produit.

b. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui en résultent ou qui pourraient en résulter

Une norme sur la panela doit être élaborée, en vue d'éliminer tout obstacle au commerce, de protéger la santé des consommateurs et d'éviter toute pratique frauduleuse.

Les pays ont mis au point leur propre législation relative aux sucres et aux édulcorants afin de protéger leurs droits reconnus dans le cadre de l'OMC, parmi lesquels la protection contre les risques phytosanitaires occasionnés par l'entrée sur leur territoire d'organismes nuisibles ou de maladies étrangères, mais aussi pour contrôler les résidus de pesticides ainsi que d'autres contaminants qui peuvent nuire à la santé du consommateur.

De ce point de vue, une norme internationale de la panela permettrait d'harmoniser les différentes législations, étant donné qu'elle comprendrait des considérations sur la présence de contaminants et l'application de pratiques d'hygiène visant à assurer la sécurité sanitaire des aliments.

¹⁵ Ministère de l'agriculture et du développement rural. « Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia ». Bogotá D.C., 2009.

Les exigences techniques et sanitaires pour l'exportation de la panela font d'ores et déjà l'objet d'une réglementation dans plusieurs pays:

En Colombie, les producteurs doivent se conformer au Règlement technique qui relève de la Résolution n° 779 du 17 mars 2006 du Ministère de la protection sociale, qui concerne les exigences sanitaires. Ce règlement doit également être observé par les *trapiches* (nom communément donné en Colombie aux sites de production de panela), où se fournissent les distributeurs de panela en Colombie et à l'étranger. En vertu de cette réglementation, la panela doit provenir de *trapiches* et de centres de collecte de miels vierges provenant également de *trapiches* qui appliquent les bonnes pratiques de manufacture, et doivent être certifiées par une autorité compétente¹⁶.

Le Pérou a adopté le 12 août 1947 une résolution ministérielle ratifiant des interdictions relatives à l'emploi du sucre dans la fabrication de chancaca, d'alcools, d'eau-de-vie, de vins, etc.

Le Mexique a établi, dans le cadre de sa Loi générale sur la santé, l'Accord 141, en vertu duquel les établissements de production de piloncillo ou panela sont tenus d'obtenir un permis de fonctionnement.

Il existe en outre des considérations qui ont ou peuvent avoir une incidence sur le commerce international de la panela, à savoir les aspects relatifs à la définition d'exigences et de tolérances associées à la qualité du produit. L'absence d'une norme internationale laisse aux pays acheteurs la possibilité d'établir leurs propres critères de qualité et de tolérances, ce qui peut conduire à des pratiques commerciales inévitables.

Une norme internationale qui définirait les exigences, les différents types de panela et les tolérances dans le contenu de l'emballage, permettrait de fixer des paramètres pour éviter la prolifération de régulations et de disposer de critères de référence pour l'établissement d'accords commerciaux en faveur d'échanges appropriés entre les pays.

c. Potentiel commercial aux plans international ou régional

Le commerce de la panela a connu un fort essor au niveau mondial. Les États-Unis et le Canada sont des importateurs majeurs, mais le marché européen, en particulier l'Italie, l'Allemagne, l'Espagne et la France, est devenu la principale destination des exportations des pays producteurs, ainsi que le marché asiatique, notamment les Émirats arabes unis, l'Iran, le Bangladesh, la Malaisie, la Corée du Sud et le Japon.

Les tableaux 1 à 6, qui donnent un échantillon des statistiques relatives au commerce international de la panela, montrent que ces dernières années, le volume commercialisé dans certains pays a augmenté, et que de nouveaux pays ont commencé à importer ce produit. D'autre part, dans certains pays, la commercialisation de la panela a été intermittente au fil des ans, et elle pourrait être renforcée à l'avenir avec l'adoption d'une norme internationale sur la base de laquelle le commerce de cet édulcorant pourrait se développer.

La panela est commercialisée sur le marché international toute l'année. Les principaux pays producteurs sont, par ordre d'importance, l'Inde, la Colombie, le Pakistan, le Myanmar, le Bangladesh, la Chine, le Brésil, les Philippines, le Guatemala, le Mexique, le Pérou, le Kenya, le Honduras, Haïti, l'Ouganda et le Nigéria.

Bien que l'Inde soit le leader sur le marché mondial de la panela, avec une politique d'exportation clairement axée sur l'amélioration de la compétitivité et un rôle de premier plan dans la recherche fondamentale et appliquée, le meilleur environnement organisationnel et institutionnel se trouve aux Philippines et à l'île Maurice.

Les Philippines ont fortement misé sur le sucre muscovado¹⁷ - (panela) dans leur Plan de développement des exportations pour 2005-2010, en raison de la demande croissante de ce produit dans l'Union européenne et au Japon. Elles sont dotées d'institutions qui promeuvent les normes de qualité et la création de programmes

¹⁶ Ministère de la protection sociale. République de Colombie. Résolution n° 779 du 17 mars 2006. Titre III, chapitre I, article 15. *Exportación de Panela, Registro Sanitario y Vigilancia Sanitaria*. Voir le lien http://www.invima.gov.co/Invima//normatividad/docs_alimentos/resolucion_779_de_2006.htm

¹⁷ La panela est un produit édulcorant et alimentaire produit notamment en Inde, au Brésil, au Pérou, en Équateur et aux Philippines; elle a commencé à se positionner sur le marché des édulcorants sous forme de poudre, comme le sucre muscovado, le sucre demerara et le sucre complet.

d'amélioration de la productivité, ainsi que d'importantes associations appuyées par des entités publiques, qui commercialisent ce produit sur les marchés de l'Union européenne et asiatique. L'île Maurice destine pour sa part l'intégralité de ses exportations à l'Union européenne¹⁸.

Une étude réalisée en 2009 par le Ministère colombien de l'agriculture et du développement rural, et le Groupe de recherche et développement en matière de gestion, de productivité et de compétitivité « BioGestion » de l'Université nationale de Colombie (*Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia*), a permis de mettre en évidence des pays susceptibles d'importer la panela (tableau 7).

TABLEAU 7. PAYS POTENTIELS POUR L'EXPORTATION DE PANELA

TYPE DE PANELA	PAYS OU GROUPE ÉCONOMIQUE POTENTIEL
Panela en bloc	USA, Royaume-Uni, UE, Russie et Canada (57 acteurs).
Panela en poudre	USA, Chine, Japon, Royaume-Uni, Russie, Équateur, Venezuela, UE et Canada (57 acteurs).
Panela aromatisée	Russie, Venezuela, Équateur, UE, Canada, USA, Royaume-Uni et UE (57 acteurs).
Boissons aromatisantes	USA, Canada, Royaume-Uni, Russie et UE (5 acteurs).

Source: Groupe Biogestión. Université nationale de Colombie. 2008.

S'agissant du marché potentiel, la tendance qui se dégage est une augmentation du volume total d'exportation, mais il convient de souligner que pour maintenir et accentuer cette tendance, il est indispensable de disposer d'instruments comme une norme internationale sur la panela, qui reflète l'engagement des pays producteurs à offrir un produit qui répond à des critères de sécurité sanitaire et de qualité reconnus sur le plan international.

d) Aptitude du produit à la normalisation

En ce qui concerne la mise au point de la norme, il s'agit pour l'essentiel de définir la panela, ce qui suppose d'établir différentes catégories de qualité et des prescriptions minimales de sécurité alimentaire qui doivent être respectées quelle que soit la catégorie du produit.

Étant donné que chaque pays est soucieux de mettre en place des mesures pour prévenir l'introduction d'organismes nuisibles, de maladies et de contaminants sur son territoire, la norme fera référence à des documents généraux élaborés par le Codex Alimentarius à ce sujet, y compris ceux qui pourraient être mis en circulation avant l'approbation du document.

Il est essentiel que la norme prévoie les informations qui sont nécessaires au consommateur, et qui doivent être indiquées sur l'emballage. Cela permettra en outre d'assurer la traçabilité de l'édulcorant conditionné.

Outre ces aspects, la norme doit établir une classification par type de panela, selon des caractéristiques liées à l'apparence du produit. Cela permettra d'harmoniser les critères actuellement considérés par les pays pour sa commercialisation. La norme établira également les exigences spécifiques pour chaque type de panela (panela en barre ou en blocs, en granulés et/ou en poudre, concentré de panela et panela aromatisée), facilitant ainsi la commercialisation du produit et donnant des paramètres de référence tant pour les producteurs que pour les acheteurs.

¹⁸ Ministère de l'agriculture et du développement rural. « Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia ». Bogotá D.C., 2009.

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

Après examen des produits définis dans les normes élaborées par le Codex Alimentarius et des normes en cours d'élaboration, il ressort qu'aucun texte ne couvre la panela. D'autre part, les sucres couverts par ces normes correspondent à des variétés aux caractéristiques et exigences particulières qui ne permettent pas d'inclure la panela.

Tout ceci justifie la mise au point d'une norme sur la panela, un document nouveau pour le commerce international qui contiendrait toutes les informations spécifiques à ce produit.

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

La panela, objet de la norme, est un produit destiné à la consommation humaine et correspond à un produit transformé. Elle est en effet soumise à différents processus de transformation: pressage de la canne, retrait des impuretés, extraction du jus, éclaircissement ou nettoyage, écumage, concentration du jus, atteinte du point de caramélisation, battage et, finalement, conditionnement¹⁹.

Compte tenu du fait qu'il existe divers types de panela selon les caractéristiques liées à l'aspect du produit (panela en barre ou en blocs, en granulés et/ou en poudre, concentré de panela et panela aromatisée), la norme proposée couvrirait les types de produits commercialisés au plan international. C'est pourquoi il n'est pas nécessaire de mettre au point des normes distinctes pour chaque type de panela existant sur le marché.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) intergouvernemental(aux) pertinent(s)

Les pays producteurs ont déjà entrepris des travaux en vue de l'élaboration de normes sur la panela au niveau national, travaux qui seront pris comme référence pour la mise au point de la proposition de norme Codex.

La norme Codex permettra donc d'unifier en un seul document les prescriptions relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité, réduisant ainsi les différences entre les pays en ce qui concerne la définition des critères essentiels à une commercialisation sûre de ce produit.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

La mise au point d'une norme sur la panela répond à l'objectif stratégique du Codex consistant à promouvoir la plus vaste application possible des normes en vue d'une réglementation interne dans les pays et pour favoriser le commerce international. L'adoption de ce type de norme permet en outre de réduire les risques générés par la transmission d'agents ayant une incidence négative sur la santé du consommateur et sur l'environnement.

De nombreux pays, qu'ils soient exportateurs ou importateurs, sont acteurs des échanges internationaux de ce produit. Il est donc urgent de mettre au point une norme adaptée, qui harmonise les critères relatifs à la panela et réponde aux objectifs de protection de la santé du consommateur et de facilitation de pratiques équitables dans le commerce de denrées alimentaires.

6. Relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La proposition de mise au point d'une norme sur la panela s'inscrit dans le cadre des travaux du Comité du Codex sur les sucres.

7. Besoin et disponibilité d'avis scientifiques

Pour l'élaboration du projet de norme Codex, on a pris pour références les informations générées par le groupe de recherche qui travaille, au niveau national, à la caractérisation et au développement technologique de la chaîne de production et de l'agro-industrie de la panela en Colombie (Inteligencia de Mercados para Agroindustria de PROEXPORT, Ministère de l'agriculture et du développement rural de la Colombie et le Groupe de recherche et développement en matière de gestion, de productivité et de compétitivité « BioGestion » de l'Université nationale de Colombie). Ainsi, en cas de besoin d'un complément

¹⁹ ESPIRITU C., Christopher Markus. Revista de la Estación Experimental Agraria El Porvenir – Tarapoto. Año 2, No. 3 – Mars 2005.

d'information par rapport aux données présentées dans le projet, il est possible de consulter ce groupe d'experts.

8. Identification, à des fins de planification, des besoins en données techniques pouvant être fournies par des organismes externes

Néant.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et proposition de date d'adoption par la Commission

PROCÉDURE	DATE
Distribution d'une proposition rédigée par un groupe de travail à l'étape 3 de la Procédure	après l'adoption des nouveaux travaux par la 34 ^{ème} session de la Commission 2011
Date proposée pour l'adoption par la Commission à l'étape 5	2012
Date proposée pour l'adoption par la Commission à l'étape 8	2013

DOCUMENT DE PROJET POUR UNE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES PRODUITS D'ALGUE *PORPHYRA*

(Préparé par la République de Corée)

Généralités

La nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale pour les produits d'algue *Porphyra* a été proposée à l'occasion de la dix-septième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA). De nombreuses délégations ont appuyé la proposition; il a alors été suggéré que l'élaboration d'une norme mondiale pourrait être plus adaptée puisque ces produits d'algue *Porphyra* faisaient l'objet d'un commerce hors de la région Asie. Le CCASIA est convenu qu'une norme pour les produits d'algue *Porphyra* devait être élaborée compte tenu de la grande quantité de produits exportés à partir de la région et a recommandé que la République de Corée soumette la proposition de nouvelle activité à la trente et unième session du Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) pour examen. Le CCASIA est en outre convenu que, au cas où la proposition ne serait pas appuyée par le CCFFP, la République de Corée renverrait une proposition de nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale sur les produits d'algue *Porphyra* à la prochaine session de la Commission (REP 11/ASIA para. 144).

À la trente et unième session du CCFFP, le document sur l'élaboration d'une norme mondiale pour les produits d'algue *Porphyra* a été présenté par la délégation de la République de Corée. Le Comité a noté qu'il pourrait être nécessaire de modifier le mandat du Comité car il ne couvre actuellement pas ce produit. Plusieurs délégations ont estimé que le Comité ne devrait pas entamer de nouveaux travaux sur les produits d'algue *Porphyra* au vu de sa charge de travail actuel et de l'apparente absence de risque de sécurité sanitaire des aliments associés à ces produits; d'autres délégations étaient favorables à de nouveaux travaux sur les produits d'algue *Porphyra*. Après un échange de vues sur cette question, le Comité a noté qu'il était trop tôt pour envisager une norme mondiale pour les produits d'algue *Porphyra* et est convenu de ne pas commencer la nouvelle activité pour le moment, mais d'encourager le CCASIA à élaborer une norme régionale pour les produits d'algue *Porphyra* (REP 11/FFP par. 176).

Selon les conclusions de la dix-septième session du CCASIA et de la trente et unième session du CCFFP, la République de Corée souhaitait soumettre une proposition de nouvelle activité sur l'élaboration d'une norme régionale pour les produits d'algue *Porphyra* à la prochaine session de la Commission.

Le document de projet justifiant l'élaboration de cette norme est présenté ci-dessous.

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de la norme est de fournir les informations nécessaires pour des produits d'algue *Porphyra* sûrs et de grande qualité. Les produits sont destinés à la consommation directe et à la transformation ultérieure conformément aux objectifs du Codex de protection de la santé des consommateurs et de veiller aux pratiques loyales dans le commerce. La norme s'appliquera aux produits suivants d'algue *Porphyra*: Algues *Porphyra* séchées, algues *Porphyra* cuites et algues *Porphyra* assaisonnées.

2. Pertinence et actualité

Les produits à base d'algues *Porphyra* portent des désignations diverses, telles qu'algues marines comestibles, algues rouges comestibles, etc. Les types de produits diffèrent entre les pays et il existe de nombreux facteurs de qualité importants qui ont une incidence immédiate sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits. En outre, de nombreux pays n'ont pas encore de normes pertinentes pour ces produits et même quand ils en ont, les normes diffèrent entre pays. Ceci entraîne beaucoup de confusion et constitue une entrave au commerce international. Il est donc nécessaire de parvenir à un consensus international de façon à élaborer une norme internationale pour les produits d'algues *Porphyra*.

La taille des algues *Porphyra* présentées sous forme de feuilles séchées est un des facteurs de qualité significatifs à prendre en compte car elle a un impact direct sur la taille des algues *Porphyra* cuites et assaisonnées, tout en tenant compte de l'ensemble des procédures de fabrication de produits d'algues

Porphyra. Ainsi l'établissement d'un critère international pour la taille d'algues Porphyra séchées permettra aux producteurs d'accroître la productivité grâce à une uniformité des produits et permettra aux consommateurs d'acheter des produits d'algue Porphyra crédibles d'une manière plus pratique.

La teneur en eau de produits d'algue Porphyra est un autre facteur primordial de qualité. De manière générale, la plupart des produits d'algue Porphyra ont tendance à absorber l'humidité de l'air et c'est une cause importante de détérioration de la qualité du produit. Par ailleurs, d'autres facteurs qualitatifs tels que la tolérance de pores, les matières étrangères, l'indice d'acidité, l'indice de peroxyde déterminent la qualité et la sécurité sanitaire du produit.

Une norme internationale adaptée devrait donc être mise en place pour couvrir divers aspects tels qu'une définition correcte, le nom et les facteurs de qualité, dans le but de fournir des produits d'algue Porphyra de grande qualité aux consommateurs tout en protégeant leur santé et en veillant aux pratiques loyales dans le commerce.



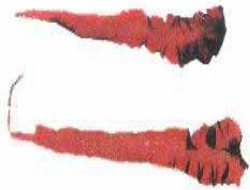



<i>Porphyra tenera</i>	<i>Porphyra yezoensis</i>	<i>Porphyra haitanensis</i>
		
<i>Porphyra seriata</i>	<i>Porphyra pseudolinearis</i>	<i>Porphyra dentata</i>
		

Figure 1 Algues rouges du genre *Porphyra*




Produit	Types de produits	Différents types de consommation
Algue Porphyra séchée		
Algue Porphyra cuite		
Algue Porphyra assaisonnée		

Figure 2 Type de produits et consommation

3. Principales questions à traiter

La présente norme traite des aspects liés à la qualité et à la sécurité sanitaire dépendant des caractéristiques des produits afin de faciliter le commerce international de la manière suivante :

Les principales questions à traiter seraient les suivantes :

- Nom, définition et classification des types de produits,
- Facteurs essentiels de composition et de qualité, y compris leurs critères,
- Emballage, conservation et étiquetage, et
- Méthodes d'analyse pour chacun des facteurs de qualité.

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

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

La production mondiale totale d'algues Porphyra crue était de 1 376 820 tonnes en 2008, soit, convertie en algues Porphyra séchée²⁰, 142 764 tonnes. Les principaux producteurs sont la Chine, le Japon et la Corée, et la production de chaque pays représente 59 pour cent, 25 pour cent et 16 pour cent du total, respectivement. En termes commerciaux toutefois, la Corée a été le premier exportateur d'algues Porphyra en 2009.

Le commerce mondial de produits d'algue Porphyra a été évalué à 173 millions de dollars EU en 2009, ce qui représente respectivement une augmentation de 22,4 pour cent pour l'algue Porphyra séchée et 38,3 pour cent pour l'algue Porphyra assaisonnée depuis 2005. Le volume a connu une augmentation constante au cours des cinq dernières années chez les principaux producteurs comme la Chine, le Japon et la République de Corée (voir Tableau 1).

La Corée exporte de l'algue Porphyra séchée vers 50 pays environ et de l'algue Porphyra assaisonnée vers plus de 70 pays et elle importe chacun de ces produits de 10 pays environ. Les principaux partenaires commerciaux en Asie sont la Chine, le Japon, Singapour et la Thaïlande, en Amérique du Nord, les États-Unis et le Canada, en Amérique Latine, le Brésil et le Paraguay, en Europe le Royaume-Uni, l'Allemagne, la France, les Pays-Bas et la Russie et en Océanie, la Nouvelle-Zélande et l'Australie (voir Tableau 2).

Tableau 1 Volume d'exportation par principaux producteurs (en milliers de dollars EU)

Produit	Pays	2005	2006	2007	2008	2009
Algue Porphyra séchée*	Corée	16 021	24 803	20 569	26 334	23,605
	Chine	23 702	19 593	28 774	23 534	25,446
	Japon	3 158	1 990	2 509	6 040	3,424
	Sous-total	42 881	46 386	51 852	55 908	52,475
Algue Porphyra assaisonnée	Corée	35 900	34 429	37 351	47 619	56,970
	Chine	42 088	41 924	51 071	53 856	52,426
	Japon	9 087	9 767	13 033	12 528	10,998
	Sous-total	87 075	86 120	101 455	114 003	120,394
Total		129,956	132 506	153 307	169 911	172 869

* Le volume d'algue Porphyra séchée comprend le volume d'algue Porphyra cuite.

Source: The Korea International Trade Association (Syndicat professionnel international de Corée)

²⁰ Généralement, le produit d'algue Porphyra séché est fabriqué en '1 liasse' de 100 feuilles faisant chacune 210mm x 190mm. Le poids moyen d'une liasse est de 250g et 2,411kg d'algue Porphyra crue sont nécessaires pour produire 1 liasse d'algue Porphyra séchée. La formule permettant de convertir le poids d'algue Porphyra crue (RL) en poids d'algue Porphyra séchée est la suivante : « Porphyra crue (RL, kg)/2,411 x 0,25 = Porphyra séchée (DR,kg) »

Tableau 2 Volume du commerce coréen de produits d'algue Porphyra en 2009 (en tonnes et milliers de dollars EU)

	Algue Porphyra séchée*			Algue Porphyra assaisonnée			
	Pays	Quantité	Valeur	Pays	Quantité	Valeur	
E X P O R T A T I O N S	Thaïlande	726	9 532	Japon	776	19 825	
	Japon	261	5 050	États-Unis	3 522	16 255	
	États-Unis	528	3 002	Chine	312	6 423	
	(Taiwan)	221	2 572	Canada	630	2 695	
	Chine	106	846	Russie	97	1 653	
	Indonésie	79	417	(Hong Kong)	125	1 627	
	Canada	89	343	Australie	281	1 586	
	Russie	11	258	(Taiwan)	101	1 262	
	Australie	33	198	France	177	779	
	Singapour	11	188	Singapour	192	717	
	France	15	79	Brésil	65	513	
	Paraguay	9	75	Nouvelle-Zélande	171	432	
	Brésil	3	66	Royaume-Uni	124	406	
	Royaume-Uni	28	53	Allemagne	31	199	
	Pays-Bas	24	51	EAU	37	160	
	Autres	127	875	Autres	296	2 437	
	Total	2 271	23 605	Total	6 937	56 969	
	IMPORTATIONS	Chine	54	446	Japon	3	78
		Japon	-	3	Chine	-	8
Autres		1	4	Autres	-	-	
Total		55	453	Total	4	87	

* Le volume d'algue Porphyra séchée comprend le volume d'algue Porphyra cuite.

Source: The Korea agro-fisheries trade corporation (Société de commerce agro-halieuque de Corée)

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

L'algue Porphyra compte parmi les produits à base d'algues marines comestibles les plus consommés. Il existe différents types de transformation et elle est distribuée dans le monde entier.

Alors que le volume du commerce international des produits d'algue Porphyra augmente, la plupart des pays n'ont pas de législation couvrant ces produits. Même si certains pays disposent de normes pertinentes pour les algues marines, il s'agit de documents uniques et généraux qui n'entrent pas dans le détail des caractéristiques spécifiques de produits individuels à base d'algues marines.

Il existe nombre de produits d'algue Porphyra sur le marché international sous le nom d'algues marines. Toutefois, le terme algues marines couvre tous les types d'algues marines telles que les algues vertes, brunes et rouges. Ainsi, lorsque des produits d'algue Porphyra sont distribués sous le nom d'algue marine, ces produits pourraient aisément être confondus avec d'autres produits à base d'algues marines qui ne sont pas des algues Porphyra. Certains produits distribués sur le marché sous le nom de produits d'algue Porphyra sont même produits à partir d'autres algues marines ou avec l'ajout d'autres algues marines. Il est donc

difficile de distinguer les produits d'algue Porphyra des autres produits à base d'autres algues marines distribués sous le même nom « d'algues marines »

Par ailleurs, les facteurs de qualité tels que la taille, la tolérance de pores, les matières étrangères, la teneur en eau, l'indice d'acidité et l'indice de peroxyde ont un impact direct sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits d'algue Porphyra. Toutefois, la plupart des pays n'ont pas de critères pertinents pour ces produits, ce qui entraînera probablement l'apparition d'entraves techniques au commerce pour ces produits. Ainsi, l'absence de critères internationaux pour une bonne définition, un nom et des facteurs de qualité pourraient constituer une entrave importante à la croissance du commerce d'algue Porphyra.

c) Potentiel de marché international ou régional

Les produits d'algue Porphyra sont l'un des plus importants plats d'accompagnement dans les pays d'Asie où le riz constitue l'aliment de base. L'algue Porphyra séchée ou cuite est consommée sous la forme d'ingrédient principal du *gimbap* (*sushi* en japonais) – du riz cuit à la vapeur enroulé avec divers ingrédients et le produit d'algue Porphyra – ou comme en-cas.

L'algue Porphyra est riche en acides aminés essentiels tels que la méthionine, la thréonine et le tryptophane et contient de grandes quantités de minéraux tels que du phosphore, du magnésium, du sodium et du calcium. Le corps humain digère facilement la protéine contenue dans l'algue Porphyra et sa consommation est donc bonne pour tous les groupes d'âge. Par ailleurs, la porphyrane, un composant unique de l'algue Porphyra, facilite la lipolyse et fait baisser le niveau de cholestérol.

On considère ainsi traditionnellement que l'algue Porphyra est un aliment sain et cet avis est de plus en plus partagé par les populations en dehors de l'Asie, par exemple en Amérique et en Europe.

La Figure 3 montre la croissance constante du commerce international d'algue Porphyra séchée et assaisonnée au cours des 5 dernières années. Par ailleurs les partenaires commerciaux de la Corée et du Japon se trouvent non seulement en Asie, mais aussi de plus en plus en Amérique du Nord, en Amérique Centrale et du Sud, en Europe, en Océanie et en Afrique; et le volume des exportations augmente chaque année (voir Figure 4 et 5).

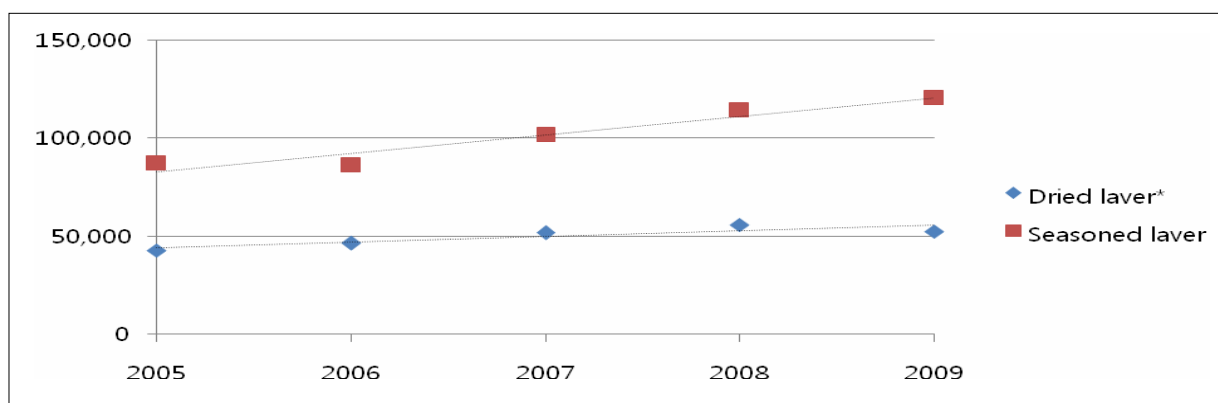


Figure 3 Volume du commerce international de produits d'algue Porphyra (en milliers de dollars EU)

* Le volume d'algue Porphyra séchée comprend le volume d'algues Porphyra cuite.

Source: The Korea International Trade Association (Syndicat professionnel international de Corée)

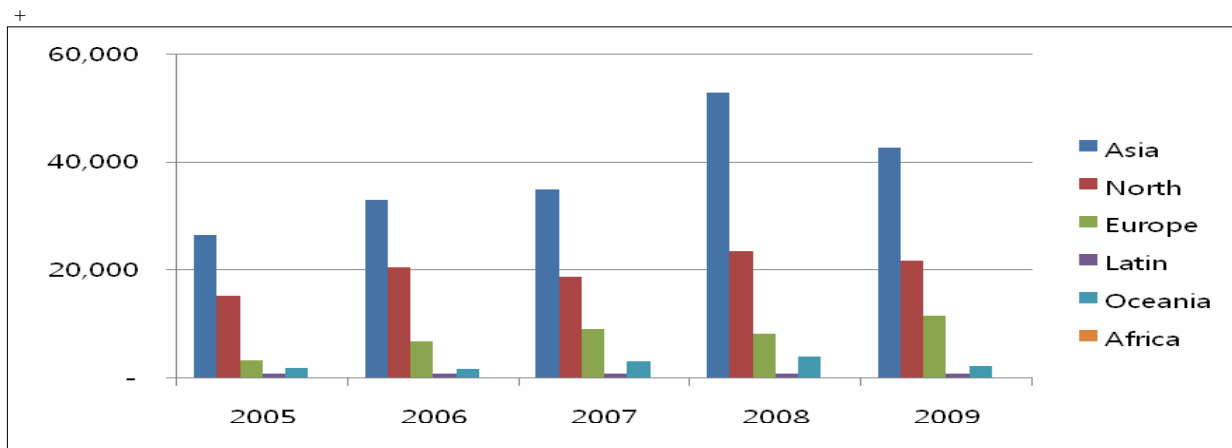


Figure 4 Exportations coréennes de produits d’algue Porphyra – par continent (en milliers de dollars EU)

Source: The Korea International Trade Association (Syndicat professionnel international de Corée)

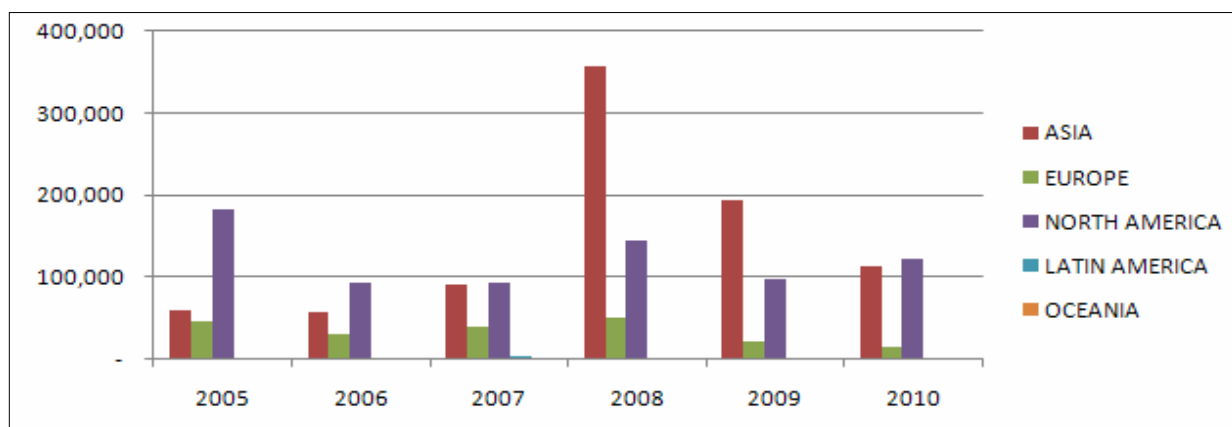


Figure 5 Exportations japonaises de produits d’algue Porphyra – par continent (en milliers de ¥)

Source: Service des douanes japonaises, Ministère des finances, Japon

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les produits d’algue Porphyra sont principalement distribués sous forme de produits séchés, cuits et assaisonnés.

La production d’algue Porphyra séchée à partir d’algue Porphyra crue comporte plusieurs étapes, et l’algue Porphyra cuite et assaisonnée est fabriquée respectivement en cuisant et en assaisonnant de l’algue Porphyra séchée.

De manière plus précise, on considère que l’algue Porphyra séchée est un produit intermédiaire de la production d’algue Porphyra cuite et/ou assaisonnée ainsi qu’un produit transformé destiné à la consommation directe. Nous pensons donc que l’élaboration d’une norme pour l’algue Porphyra devrait comprendre des dispositions pour la matière première (Porphyra mouillée), le produit semi-transformé (algue Porphyra séchée) et les produits transformés (algues Porphyra cuites ou assaisonnées).

Par ailleurs, de la production à la distribution, les facteurs de qualité qui ont un impact direct sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits tels que la taille, les matières étrangères, la tolérance de pores, la teneur en eau, l’indice d’acidité, l’indice de peroxyde et la méthode d’emballage ou d’entreposage doivent tous constituer des paramètres adéquats de normalisation des produits.

Pour toutes les raisons reprises ci-dessus, les produits d’algue Porphyra sont aptes à la normalisation.

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

Les dispositions spécifiques reprises dans la présente proposition, et en particulier les dispositions non relatives à la sécurité sanitaire, telles que l’identité du produit, les facteurs essentiels de composition et de qualité, l’emballage, l’entreposage et l’étiquetage, ne sont pas couverts dans les textes existants du Codex.

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.

La présente proposition vise l'élaboration d'une norme unique pour les produits transformés destinés à la consommation directe ou à la transformation ultérieure, y compris, s'il y a lieu, les services de restauration ou le réemballage.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Aucun travail identifié.

5. La pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La présente proposition répond à l'objectif 1.2 de la partie 2 - *Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires* du Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius, visant à s'assurer qu'ils sont de nature générique et, tout en conservant leur portée générale, reflètent les différences de situation à l'échelle mondiale et mettent l'accent sur des caractéristiques essentielles, de façon à ne pas être trop prescriptifs et à ne pas limiter les échanges internationaux plus que nécessaire.

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

Aucune identifiée.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

La présente proposition se concentre sur les questions non liées à la sécurité sanitaire; ainsi aucune disposition relative à un avis scientifique n'est prévue à ce stade. Les dispositions sur la sécurité sanitaire, par exemple les dispositions sur les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse spécifiques aux produits, qui ne sont pas couvertes par des documents horizontaux du Codex, seront élaborées sous réserve de leur adoption par les comités pertinents s'occupant de questions générales (Voir également la Section 3).

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

Néant.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

Sous réserve de l'adoption à titre de nouveaux travaux par la Commission du Codex Alimentarius en 2011, un avant-projet de norme sera diffusé pour observations et examen par le CCASIA en 2012. L'adoption initiale par la Commission est prévue en 2013 et sera suivie d'une diffusion du projet de norme pour observations et examen par le Comité en 2014 en vue de son adoption finale par la Commission en 2015. L'application d'une procédure d'élaboration accélérée peut être envisagée.

Date	Progrès et procédures
Juil. 2011	Examen critique par le Comité exécutif et adoption par la Commission
Juillet 2011~Oct. 2012	Préparation de l'avant-projet de norme et diffusion pour observations
Nov. 2012	Examen de l'avant-projet de norme par le CCASIA
Juil. 2013	Adoption par la Commission en tant que projet de norme
Juil. 2013~Oct. 2014	Diffusion du projet de norme pour observations
Nov. 2014	Examen du projet de norme par le CCASIA
Juil. 2015	Adoption finale par la Commission en tant que norme régionale

PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À L'ÉLABORATION DE CRITÈRES DE PERFORMANCE/PARAMÈTRES POUR LES MÉTHODES DE DÉPISTAGE DES BIOTOXINES DANS LA NORME POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS

1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DE LA NOUVELLE ACTIVITÉ

La Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (*CODEX STAN 292-2008*) contient une liste de méthodes pour la détermination des biotoxines à appliquer lors de l'évaluation des limites maximales établies pour divers groupes de biotoxines. Le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) élabore actuellement un avant-projet de critères de performance/paramètres pour des méthodes de référence et de confirmation pour la détermination des biotoxines” dans ladite norme, qui est à l'étape 3.

La nouvelle activité proposée consistera à élaborer des critères de performance/paramètres concernant les méthodes de dépistage pour la détermination des biotoxines dans les mollusques bivalves crus et vivants. Ce travail effectué en parallèle avec l'avant-projet de critères de performance/paramètres pour des méthodes de référence et de confirmation pour la détermination des biotoxines permettra aux pays membres de décider si ces critères applicables aux méthodes de référence et de confirmation ainsi qu'aux méthodes de dépistage devraient être inclus dans le Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche.

L'objectif de la nouvelle activité serait d'inclure une évaluation de l'applicabilité des méthodes de référence, de confirmation et de dépistage pour les mollusques bivalves vivants et crus et pour d'autres produits pour lesquels la détermination des biotoxines peut être demandée (par exemple les ormeaux).

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Durant la trente et unième session du CCFFP, il est devenu manifeste que de nombreux pays utilisent des méthodes à des fins de réglementation qui ne correspondent pas aux critères pour les méthodes de référence et de confirmation, par exemple les bioessais sur les souris. Cette nouvelle activité proposée examinera ces nouvelles méthodes et complétera l'avant-projet de critères de performance/paramètres concernant les méthodes de référence et de confirmation pour la détermination des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus, donnant ainsi aux pays membres des orientations plus complètes.

Les méthodes de dépistage sont de plus en plus utilisées pour la gestion réglementée des biotoxines marines dans les mollusques bivalves dans plusieurs pays. L'utilisation accrue des méthodes de dépistage est due principalement à leur rapport coût-efficacité et à la brièveté du processus par rapport aux méthodes de confirmation ou de référence. Étant faciles à appliquer, les méthodes de dépistage constituent une option pratique pour les pays en développement qui entreprennent une surveillance des biotoxines marines sans investir dans un équipement coûteux et techniquement sophistiqué.

Étant donné l'utilisation accrue des tests de dépistage comme outil de gestion des risques liés aux biotoxines marines, il est impératif que ces méthodes conviennent au but recherché et répondent aux critères de performance de la méthode spécifiée afin d'assurer la sécurité sanitaire des mollusques bivalves et d'autres crustacés destinés à la consommation humaine.

3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Dans le cadre des nouveaux travaux proposés, le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche se concentrera sur les activités suivantes:

- Examen de la définition des méthodes de dépistage adoptée par le Codex dans le « Glossaire Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments », pour vérifier son applicabilité dans ce contexte-ci et, dans la négative, élaborer une définition satisfaisante.
- Élaboration d'un projet de critères de performance/principes applicables aux méthodes de dépistage des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus, en tenant compte des critères figurant dans le « Projet de critères de performance/paramètres applicables aux méthodes de référence et de confirmation des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus ».

- Examen de l'application possible des critères de référence et de confirmation et des méthodes de dépistage applicables aux mollusques bivalves vivants et crus à d'autres produits couverts par le CCFFP.

4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

4.1 Critère général

Cette nouvelle activité pourrait aider les gouvernements à gérer les risques pour la sécurité sanitaire des aliments liés aux biotoxines dans le contexte de l'application de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (*CODEX STAN 292-2008*), protégeant ainsi la santé des consommateurs.

4.2 Critères applicables aux produits

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

Les mollusques bivalves et d'autres produits pour lesquels les biotoxines pourraient constituer un danger pour la sécurité sanitaire des aliments, font l'objet d'un vaste commerce international.

- b. *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui en résultent, ou qui pourraient, en résulter.*

Compte tenu du manque de cohérence dans l'adoption de méthodes de dépistage par plusieurs pays commercialisant les crustacés, il est important que les politiques internationales et nationales soient harmonisées. Cela encouragera l'utilisation de méthodes qui sont valides et efficaces, réduisant ainsi les obstacles au commerce.

- c. *Potentiel commercial aux plans international ou régional.*

Les travaux consacrés à la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (*CODEX STAN 292-2008*) montre l'importance de cette denrée dans le commerce international.

- d. *Aptitude du produit à la normalisation.*

Des travaux importants ont été entrepris concernant l'élaboration de l'avant-projet de Critères de performance/paramètres concernant des méthodes de référence et de confirmation pour la détermination des biotoxines" dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (*CODEX STAN 292-2008*). Le cadre mis en place pour les méthodes de référence et de confirmation facilitera l'établissement de ces nouveaux critères pour les méthodes de dépistage.

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

La protection des consommateurs (risques pour la sécurité sanitaire des aliments dus aux biotoxines) est couverte dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (*CODEX STAN 292-2008*). Quelques indications supplémentaires concernant les biotoxines marines figurent dans le projet de norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés (à l'étape 5). Toutefois, ces normes ne contiennent pas pour le moment de critères pour les méthodes de dépistage des biotoxines marines.

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

Néant. Voir point (e) ci-dessus.

- g. *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les)organisme(s) intergouvernemental(aux) pertinent(s).*

Les méthodes de dépistage ont été élaborées et validées au plan international pour la plupart des grands groupes de biotoxines marines. Le Guide Eurachem concernant la validation des méthodes (« L'aptitude aux fins des méthodes analytiques ») et les Directives AOAC « AOAC Guidelines for

Qualitative and Quantitative Food Microbiological Official Methods of Analysis » contiennent des informations sur les Critères que les méthodes de dépistage/qualitatives devraient respecter.

5. PERTINENCE AU REGARD DES OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

La nouvelle activité proposée est conforme à la vision stratégique décrite dans le Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius. Elle contribuera aux objectifs suivants:

Objectif 1: Mettre en place un cadre législatif cohérent.

Afin de faire en sorte que le cadre législatif couvrant la gestion des biotoxines marines soit efficace, il est impératif de garantir que ces méthodes sont adaptées au but recherché et qu'il existe des critères objectifs pour le vérifier.

Objectif 2: Encourager l'application plus large et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques.

Les méthodes harmonisées au niveau international (facilitées par les critères pour les méthodes de dépistage) aideront à protéger la santé des consommateurs et à encourager des pratiques commerciales loyales ainsi qu'à assurer l'application cohérente des normes pour les biotoxines marines tant par les pays producteurs que par les pays importateurs.

6. RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX

La nouvelle activité sera incorporée dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (*CODEX STAN 292-2008*) et permettra d'évaluer:

- a) si elle peut être appliquée au projet de Norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés (à l'étape 5);
- b) si les méthodes de référence et de confirmation et les méthodes de dépistage doivent être incorporées dans ladite Norme ou dans le Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (*CAC/RCP 52-2003*).

7. BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS D'EXPERTS

Le besoin d'avis d'experts, par exemple à travers la mise en place d'un groupe d'experts, n'est pas jugé nécessaire. Les compétences pertinentes sont prélevées, comme convenu, au sein du CCFFP et parmi ses experts nationaux associés (y compris des membres du CCMAS), sous la forme d'un groupe de travail électroniques se réunissant entre les sessions.

8. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DE CETTE NOUVELLE ACTIVITÉ

Il est prévu que cette activité s'achèvera dans trois ans.

Étapes	Session du Codex	Calendrier
Approbation de la nouvelle activité	34 ^{ème} session de la Commission	Juillet 2011
Un groupe de travail électronique prépare l'avant-projet de document pour diffusion à l'étape 3 avant la 32 ^{ème} session du CCFFP		
Examen du document à l'étape 3/4 et avancement à l'étape 5	32 ^{ème} session du CCFFP	Octobre 2012
Adoption du document à l'étape 5	36 ^{ème} session de la Commission	Juillet 2013
Examen du document à l'étape 6/7 et avancement à l'étape 8	33 ^{ème} session du CCFFP	Avril 2014
Adoption du document à l'étape 8	37 ^{ème} session de la Commission	Juillet 2014

DOCUMENT DE PROJET RELATIF AU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON

(POUR INCLUSION DANS LE *CODE D'USAGES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE* (CAC/RCP 52-2003))

Le présent document de projet a été élaboré conformément aux procédures pour l'élaboration de normes Codex et textes apparentés, Partie 2 – Propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou d'une révision d'une norme, Manuel de procédure du Codex, dix-huitième édition, page 30.

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION DE LA NOUVELLE ACTIVITÉ

Le but de cette nouvelle activité proposée est d'élaborer une nouvelle section sous forme d'un code d'usages international recommandé pour le caviar d'esturgeon dans le Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP-52-2003). Ces indications viennent compléter la Norme pour le caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010).

L'objet de la nouvelle activité comprendra les faits nouveaux concernant la sécurité sanitaire et l'hygiène ainsi que les facteurs essentiels de qualité, tels que la détermination des dangers potentiels et les points d'action sur les défauts dans les étapes de transformation du caviar pour aider les personnes qui manipulent et produisent du caviar, ou qui s'occupent de l'entreposage, de la distribution, de l'exportation, de l'importation et de la vente pour obtenir des produits sains et sans danger qui puissent être vendus sur les marchés nationaux ou internationaux.

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Cette proposition fait suite à l'adoption de la *Norme pour le caviar d'esturgeon*, finalisée par le CCFFP à sa trentième session, par la Commission du Codex Alimentarius Commission à sa trente-troisième session (juillet 2010) et est conforme à la politique du Comité relative à la définition du produit dans une norme et l'insertion d'orientations pratiques plus détaillées dans le *Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche*, sur la façon de satisfaire aux exigences énoncées dans la norme.

3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

En matière d'indentification de contrôles à effectuer aux différentes étapes de la production (y compris la gestion des esturgeons vivants dans les fermes aquacoles), de la transformation, du stockage et du transport, la nouvelle activité proposée donnera des exemples de dangers et de défauts potentiels et des conseils techniques logiques qui peuvent servir à élaborer des mesures de maîtrise et des actions correctives. Elle contiendra aussi un exemple de diagramme illustrant la production de caviar en grains et pressé provenant de poisson d'élevage et capturé.

Cela comportera la révision de la *Section 2 – Définitions* du *Code* actuel, afin d'insérer les définitions concernant la production de caviar et, si possible, des dispositions dans les *Sections 3 & 4*, selon les besoins. Il faudra prendre soin de ne pas répéter ce qui figure déjà dans le *Code*, notamment les dispositions de la *Section 6 – Production aquacole*, qui peuvent avoir une large application dans les fermes aquacoles qui élèvent des esturgeons.

4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

4.1 Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins des pays.

4.2 Critères applicables au produit:

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

Le volume de production mondiale a été estimé pour 2009 à 120 tonnes. Durant ces dernières années, la production de caviar provenant de poissons capturés a subi un très fort déclin. Compte tenu de ce fait, des efforts ont été entrepris pour l'élevage des esturgeons. En conséquence, la production de caviar provenant de fermes d'élevage a augmenté.

Les principaux marchés du caviar sont en Amérique du Nord (40 tonnes), en Europe (60 tonnes) et au Japon (10 tonnes). Au cours des trois dernières années, nous avons constaté une consommation croissante en Asie.

Près de sept différentes espèces et leurs hybrides sont élevés en aquaculture; quelques espèces sont spécifiques à certains pays, d'autres sont répandues dans les fermes aquacoles partout dans le monde. La variété des espèces et leur répartition géographique dans le monde dans un marché très compétitif crée un commerce intense entre pays. Près de 40 pour cent de la production des États-Unis est exporté vers l'Europe, 50 pour cent de la production européenne est exporté hors d'Europe.

La production de caviar non sauvage est une industrie nouvelle, née il y a à peine 20 ans avec quelques kilogrammes produits pour atteindre aujourd'hui 120 tonnes. La plupart des fermes sont encore dans leur phase de développement, ce qui signifie qu'elles seront bientôt en mesure de presque doubler leur production. En outre, de nombreuses fermes apparaissent partout dans le monde: Amérique du Sud, Asie, Europe et Moyen-Orient.

Le potentiel de ce marché serait au bas mot de 600 tonnes (en se fondant sur la consommation mondiale de caviar sauvage en 1960), mais compte tenu de la baisse des prix au détail, cette consommation mondiale pourrait être beaucoup plus élevée.

b) Potentiel commercial aux plans international ou régional.

Les importations légales notifiées de caviar au niveau mondial ont sensiblement diminué en quantités de 1998 à 2006 en raison de la réduction des stocks. Les 27 États Membres de l'UE en tant que groupe sont le premier importateur mondial de caviar légal, en tonnes totales (t) de caviar sauvage importé de 1998 à 2006. Plus de 97 pour cent des importations mondiales de caviar déclarées provenaient de spécimens sauvages. Après l'UE, les États-Unis, la Suisse et le Japon sont les plus gros importateurs de caviar sauvage. Bien qu'une tendance à la baisse dans les quantités de caviar importées dans l'UE soit évidente, l'UE a importé régulièrement environ la moitié de toutes les importations mondiales de caviar notifiées en quantité. Au sein de l'UE, les États Membres qui ont importé la plus grande quantité de caviar de 1998 à 2006 sont l'Allemagne et la France qui représentent à elles deux quelque 75 pour cent de toutes les importations de l'UE notifiées, suivi de l'Espagne et de la Belgique. Jusqu'en 2001, la Suisse était le principal réexportateur de caviar sauvage dans l'UE.

Au niveau mondial, la tendance générale à la hausse relevée dans les importations de caviar provenant d'exploitations aquacoles ("C") se poursuit depuis 2002. Les importations de caviar de l'UE provenant d'exploitations aquacoles ont aussi suivi cette tendance, augmentant depuis 1998. Bien que les importations de caviar d'élevage déclarées dans l'UE portent sur des quantités relativement petites, il est à noter que le caviar provenant d'exploitations aquacoles représentait environ 31 pour cent de toutes les importations de caviar signalées dans l'UE en 2006. La production de caviar d'élevage dans l'UE peut aussi influencer sur ces tendances, toutefois, si ce caviar n'est pas exporté hors de l'UE, cela n'apparaît pas dans les données fournies par la CITES.

L'Iran est de loin le principal exportateur mondial de caviar sauvage, avec 438 tonnes de 1998 à 2006. La Fédération de Russie (138 t), le Kazakhstan (95 t) et l'Azerbaïdjan (35 t) sont les trois autres gros exportateurs pour ce qui est de la quantité. Globalement, les principaux exportateurs directs de caviar provenant d'exploitations aquacoles sont la France (23 t), l'Italie (17 t) et les États-Unis (9 t). La Suisse, l'Allemagne, la Fédération de Russie, la France et les États-Unis ont été les principaux réexportateurs de caviar sauvage durant la période 1998-2006.

Si le volume des importations de caviar déclarées a diminué, le prix du kilogramme en euros des importations de caviar déclarées a beaucoup augmenté ces dernières années, passant de 264 EUR en 1999 à

1359 EUR en 2006, ce qui pourrait indiquer que le produit est de plus en plus rare étant donné que les importations déclarées dans le monde et dans l'UE marquent aussi le pas.

c) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Plusieurs procédés ont été identifiés dans les pays producteurs: moyens traditionnels, extraction par massage après induction hormonale, extraction par césarienne.... nécessitant divers additifs et différents procédés techniques. La majorité des pays n'ont pas de règlements en ce qui concerne les méthodes. Cela peut entraîner des obstacles au commerce international et dissuader d'utiliser un code d'usages.

Grace aux indications fournies par le biais de cette nouvelle activité, les États Membres et les parties prenantes pourront actualiser les exigences pour le Code d'usages international recommandé. Cette nouvelle activité contribuera à fournir une approche internationale harmonieuse à cet égard.

d) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou proposés par les organismes intergouvernementaux internationaux pertinents.

Cette nouvelle activité ne fait pas double emploi avec des travaux entrepris par d'autres organisations internationales.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

Objectif 1: Promouvoir un cadre législatif cohérent

Le projet de Code d'usages pour le caviar d'esturgeon contribuera à l'établissement d'infrastructures cohérentes de contrôle et de réglementation des aliments. Il s'efforcera de réduire les risques pour la santé tout au long de la chaîne alimentaire en tenant compte des progrès scientifiques et technologiques les plus récents et ce faisant il renforcera la sécurité sanitaire des aliments et la protection de la santé des consommateurs.

Objectif 2: Promouvoir la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques

Cette nouvelle activité sera menée en conformité avec les concepts modernes d'hygiène alimentaire tels que les Principes HACCP et les exigences du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969 ainsi que les Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques CAC/GL 63-2007. Le Code proposé contiendra des principes modernes d'hygiène alimentaire qui permettront aux membres et aux parties prenantes de répondre rapidement et efficacement aux nouvelles questions concernant les pratiques d'hygiène pour le traitement du caviar d'esturgeon.

Objectif 3: Promouvoir la coopération entre le Codex et les organisations internationales compétentes

Le code proposé tiendra compte des textes pertinents du Codex qui ont été rédigés par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire ainsi que d'autres informations pertinentes fournies par la FAO et l'OMS (par exemple JEMRA) et l'ICMSF (Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments).

Objectif 4: Encourager une participation maximale et efficace des membres

Le projet de Code d'usages renforcera la participation de toutes les parties prenantes des pays membres aux activités du Codex et encouragera la participation tant des pays en développement que des pays développés.

6. RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET D'AUTRES TEXTES EXISTANTS DU CODEX

La nouvelle activité proposée tiendra compte de la Norme pour le caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010) et du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969 ainsi que des sections pertinentes du Codes d'usages pour le poisson et les produits de la pêche.

7. BESOINS ET DISPONIBILITÉ D'AVIS D'EXPERTS

Concernant les propriétés de transformation du caviar, la nouvelle activité devrait identifier les besoins potentiels au-delà des critères microbiologiques dans la Norme Codex pour le caviar d'esturgeon, le CCFFP souhaitera peut-être élaborer un profil de risque des agents pathogènes associés à la consommation de caviar d'esturgeon et demander des avis scientifiques à un stade plus avancé à la FAO et à l'OMS (par exemple à la JEMRA et au JECFA).

8. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX

Une période de trois à quatre ans est prévue pour l'achèvement de ce code.

9. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME DE LA PART D'ORGANES EXTERNES, AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES

Aucun besoin identifié

10. L'ACTIVITÉ SERA DIRIGÉE PAR:

La République islamique d'Iran

11. INCLUSION D'UN PROFIL DE RISQUE

Il n'est pas jugé nécessaire d'élaborer un profil de risque à ce stade.

12. PLAN DE TRAVAIL POUR L'ÉLABORATION DU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON:

PROGRÈS	SESSION DU CODEX	CALENDRIER
Fait sienne la nouvelle activité proposée	31 ^{ème} session, CCFFP	avril 2011
Approbation de la nouvelle activité	34 ^{ème} session, Commission	juillet 2011
Examen par le Comité de l'avant-projet de section du Code à l'étape 4 et avancement à l'étape 5	32 ^{ème} session, CCFFP	2012
Adoption de l'avant-projet de section du Code à l'étape 5	36 ^{ème} session, Commission	2013
Examen par le Comité du projet de section du Code à l'étape 7 et avancement à l'étape 8	33 ^{ème} session, CCFFP	2014
Adoption finale par la Commission du Codex Alimentarius	37 ^{ème} session, Commission	2014

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ:
NORME CODEX POUR LE FRUIT DE LA PASSION DOUX (GRENADELLE)
(Préparé par la Colombie)

Le Comité national de la Commission du Codex Alimentarius de Colombie apprécie l'intérêt manifesté par la Commission du Codex Alimentarius, son Comité exécutif et le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, et a le plaisir de présenter la proposition ci-après visant à élaborer la Norme Codex pour le fruit de la passion doux. Il s'agit d'un fruit tropical appelé "*granadilla*" en Colombie, au Mexique et au Costa Rica, mais connu aussi comme "*granadilla de china*" et "*parcha*" ou "*parchita amarilla*" au Venezuela; "guayan" en Équateur; "tintin" et "apincoya" au Pérou (quechua); "*granadilla común*" au Guatemala, "*granadilla*" en Jamaïque, "*water lemon*" aux Hawaï, "maracuyá dulce" en Espagne; "maracuyá doce" au Portugal; "golden passion fruit" ou "sweet passion fruit" dans les pays anglophones et "susse passion frucht" dans les pays germanophones. Il est cultivé entre 900 et 2700 mètres au-dessus de la mer (masl). Le nom que lui a attribué la FAO à des fins statistiques est "Grenadelle".



1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de l'élaboration de cette norme est d'inclure dans un document de portée internationale les caractéristiques physiques et chimiques du fruit de la passion doux (grenadelle), ainsi que les spécifications auxquelles il doit satisfaire pour la consommation compte tenu de ses particularités et des directives établies par le Codex pour les produits destinés à la consommation humaine, et également de fournir un cadre qui englobera des règlements techniques sur les fruits et les légumes frais.

La norme s'applique au **fruit de la passion doux** (Grenadelle: *Passiflora ligularis* Juss), qui est fourni aux consommateurs à l'état frais, après conditionnement et emballage. Ce fruit porte plusieurs noms à travers le monde, "*granadilla*" en Colombie, au Mexique et au Costa Rica, "*granadilla de china*" et "*parcha*" ou "*parchita amarilla*" au Venezuela; "guayan" en Équateur; "tintin" et "apincoya" au Pérou (quechua); "*granadilla común*" au Guatemala, "*granadilla*" en Jamaïque, "*water lemon*" aux Hawaï, "maracuyá dulce" en Espagne; "maracuyá doce" au Portugal; "golden passion fruit" ou "sweet passion fruit" dans les pays anglophones et "susse passion frucht" dans les pays germanophones.

Le fruit de la passion doux (*Passiflora ligularis* Juss) appartient à la famille des *Passifloraceae*; c'est un fruit rond d'environ 8 cm de diamètre, caractérisé par une coque dure qui le rend facile à transporter. Il a été considéré comme le fruit le plus important de la famille des *Passifloraceae* après le fruit de la passion (*Passiflora edulis*) et il est cultivé principalement en Colombie, au Mexique et en Amérique centrale, en Bolivie, au Pérou, en Équateur, aux États-Unis d'Amérique, dans les Indes occidentales entre autres, en

général entre 900 et 2700 mètres au-dessus du niveau de la mer, dans des zones où les températures varient entre 14°C et 22°C²¹.

Ce fruit est apprécié pour sa couleur et ses caractéristiques organoleptiques (goût), il se distingue pour sa faible teneur en graisse, il contient des fibres, des vitamines A, C et K, beaucoup de phosphore, du fer, du calcium et de la niacine, des sels minéraux importants, particulièrement pour les enfants. De plus, il possède des propriétés médicinales car c'est un fruit hypoallergénique et laxatif. Cette dernière propriété est la plus connue²².

**Base de données de l'USDA pour des normes de référence (Fruit de la passion),
Publication 23 (2010)**

Éléments nutritifs	Unités	par 100 g de portion comestible
Eau	g	72,93
Énergie	kcal	97
Énergie	kJ	406
Protéines	g	2,20
Graisses	g	0,70
Cendres	g	0,80
Glucides	g	23,38
Fibres	g	10,4
Total sucre	g	11,20
<u>Sels minéraux</u>		
Calcium, Ca	mg	12
Fer, Fe	mg	1,60
Magnésium, Mg	mg	29
Phosphore, P	mg	68
Potassium, K	mg	348
Sodium, Na	mg	28
Zinc, Zn	mg	0,10
Cuivre, Cu	mg	0,086
Sélénium, Se	mcg	0,6
<u>Vitamines</u>		
Vitamine C	mg	30,0
Riboflavine	mg	0,130
Niacine	mg	1,500
Vitamine B-6	mg	0,100

Source: http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl

²¹ IICA, PROCANDINO. Taken from: MEDINA, C.I.; LOBO, M. 2000. granadilla (*Passiflora ligularis* Juss), granadilla de piedra (*Passiflora maliformis* L.). En: Caracterizacão de frutas nativas de América Latina. FUNEP. Edicao comemorativa do 30º Aniversário Sociedade Brasileira de Fruticultura.

²² University of the Pacific "Golden passion fruit – Extract and Fresh". Lima, Pérou 2001.

Le fruit de la passion doux est un aliment qui possède une valeur nutritive exceptionnelle. Aujourd'hui, on le considère comme un fruit d'exportation prometteur sur le marché international des fruits. Néanmoins, la demande croissante de produits naturels dans le secteur alimentaire fait que l'on considère le fruit de la passion doux comme un substitut alimentaire naturel ayant une valeur ajoutée due à ses propriétés nutritionnelles.

2. Pertinence et actualité

Plusieurs Membres du Codex qui font le commerce de produits périssables et non périssables ont fait part de leurs préoccupations sur le plan de la santé et des pratiques commerciales loyales, qui se traduisent par des restrictions ou des interdictions, en particulier lorsque le produit ne bénéficie pas d'un appui normatif de la part de la communauté internationale. C'est pourquoi la Colombie propose l'élaboration d'une norme Codex pour le fruit de la passion doux, considérant que ce fruit serait d'un grand intérêt non seulement pour la Colombie mais aussi pour d'autres pays qui cultivent et exportent des fruits frais: Chine, Inde, Brésil, États-Unis d'Amérique, Italie, Indonésie, Mexique, Philippines, Espagne, Turquie, Iran, Ouganda, Égypte, Nigéria, France, Équateur, Thaïlande, Argentine, Pakistan, Afrique du Sud, Viet Nam, Chili, Costa Rica, Tanzanie, Ghana et Pérou, entre autres; il en est de même pour les pays importateurs, notamment: Union européenne, États-Unis d'Amérique, Canada, Hong Kong, Allemagne, Pays-Bas, France, Espagne, Portugal, Italie, Brésil, Émirats arabes unis, Royaume-Uni, Belgique, Danemark, Suède, Panama, Guatemala, Suisse, Antilles néerlandaises, Aruba, République tchèque, Norvège, Malaisie, Hong Kong, Arabie saoudite.

En raison de son goût délicieux et de son arôme, le fruit de la passion doux est un fruit consommé partout dans le monde à l'état frais; son jus doux et agréable est consommé avec les graines. Parmi ses qualités, le fruit régule la pression artérielle (Angulo, 2000) et a des propriétés digestives et diurétiques; sa consommation est recommandée à tous ceux qui souffrent d'ulcères gastro-intestinaux et d'hernies hiatales. (Castro, 2001), et aux enfants et aux personnes âgées pour faciliter la digestion (Llontop, 1999). Le principe actif de la plante est la passiflorine, un alcaloïde actif utilisé dans la préparation de toniques nerveux (Bernal, 1990), il exerce une action antispasmodique et sédative, facilite le sommeil et combat les reflux (Castro, 2001)²³.

Il importe de souligner que le fruit de la passion doux a une grande valeur nutritionnelle auquel il faut attribuer des spécifications minimales afin de protéger la santé des consommateurs.

3. Principales questions à traiter

L'objectif de l'élaboration de la norme consistera essentiellement à:

- Établir les spécifications minimales relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire du fruit de la passion doux, qui doivent être respectées indépendamment de la qualité de la catégorie du produit.
- Définir les catégories dans lesquelles les caractéristiques de l'aspect du fruit de la passion doux peuvent être classées.
- Examiner les classes de calibre dans lesquelles le fruit de la passion doux peut être commercialisé, selon le système de classification défini pour le produit.
- Établir des seuils de tolérance en ce qui concerne la qualité et le calibre pour les fruits de la passion doux conditionnés.
- Incorporer les dispositions qui doivent être prises en compte pour ce qui est de l'homogénéité du produit emballé et de l'emballage utilisé.
- Définir l'information qui doit figurer sur les marques et les étiquettes de l'emballage, conformément aux directives établies par la Commission du Codex Alimentarius.
- Inclure les directives établies par la Commission du Codex Alimentarius pour ce qui concerne les contaminants qui affectent le fruit.
- Faire référence aux directives du Codex pour ce qui concerne les prescriptions en matière d'hygiène pour la manipulation des produits alimentaires.

²³ Rivera, Bernardo: Miranda, Diego: Avila, Luis Alfredo: Nieto, Ana Milena. "Integral Management of golden passion fruit (*Passiflora ligularis* Juss) cultivation". Editorial Litoas, Manizales. Colombia. 2002

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

Conformément au rapport de la onzième session du Comité sur les fruits et légumes frais tenue en 2003 à Mexico, la Colombie a proposé d'inclure l'élaboration d'une Norme pour le fruit de la passion doux (grenadelle) comme suit:

a. Volume de production et de consommation dans chaque pays, et volume et structure des échanges entre pays.

➤ Production mondiale de fruits de la passion doux frais et d'autres passiflores

Étant donné qu'il n'a pas été possible d'obtenir des données désagrégées sur le commerce mondial des fruits de la passion, on a pris comme référence les données statistiques fournies par la FAO pour un groupe appelé "Fruits frais" qui comprend les fruits suivants: tomate arbustive, fruit de la passion doux, physalis, figues de Barbarie, pitahayas, curuba (fruit de la passion-banane), corossol et d'autres fruits frais. Toutefois, il faut tenir compte du fait que ces produits varient d'un pays à l'autre, aussi est-il difficile de faire des comparaisons au niveau international.

Pays	Année 2004	Année 2005	Part (Année 2005)	Croissance (1996-2005)
Inde	6 600 000	6 600 000	25,58%	2,06%
Viet Nam	2 700 000	2 750 000	10,66%	5,81%
Chine	1 664 292	1 790 000	6,94%	4,79%
Mexique	320 000	320 000	1,24%	-1,57%
Colombie	177 000	178 000	0,69%	1,58%

Source: FAO - Calculs de l'Observatoire colombien des chaînes agroalimentaires – Ministère de l'agriculture et du développement rural²⁴.

Au niveau mondial, selon les données de la FAO, la croissance de la production et de la surface cultivée en fruits frais a été variable. En 2005, la Chine a été le pays qui a enregistré la plus forte augmentation de la production (4,79 pour cent) et de la surface cultivée (9,15 pour cent) suivie du Viet Nam, tandis que la Colombie a vu sa production grimper de 1,58 pour cent et la surface cultivée croître de 2,62 pour cent (voir Tableaux 1 et 2).

Pays	Année 2004	Année 2005	Part (Année 2005)	Croissance (1996-2005)
Inde	700 000	700 000	19,51%	1,78%
Viet Nam	220 000	225 000	6,27%	4,29%
Chine	656 215	666 300	18,57%	9,15%
Mexique	46 000	46 000	1,28%	-1,26%
Colombie	15 600	15 800	0,44%	2,62%

Source: FAO - Calculs de l'Observatoire colombien des chaînes agroalimentaires – Ministère de l'agriculture et du développement rural²⁵.

²⁴ Ministère de l'agriculture et du développement rural – Observatoire colombien des chaînes agroalimentaires – Production. Chain: Export Fruit. World information, Fresh Fruit NEP.

²⁵ Ministère de l'agriculture et du développement rural – Observatoire colombien des chaînes agroalimentaires – Cultivated Area. Chain: Export Fruit. World information, Fresh Fruit NEP.

Selon les statistiques du Ministère de l'agriculture et du développement rural, la superficie récoltée a augmenté chaque année (Tableau 3). L'analyse des chiffres de 1992 à 2006 montre une croissance nette de 2004 à 2009, et également une croissance moyenne annuelle de 17,1 pour cent en ce qui concerne la surface cultivée en fruit de la passion doux.

ANNÉE	SURFACE (Ha)
2002	1 788
2003	1 821
2004	1 920
2005	3 073
2006	3 697
2007	4 861
2008	6 386
2009	7 157
Croissance moyenne par an: 17,1%	
Source: Agronet – Ministère de l'agriculture et du développement rural ²⁶	

L'augmentation de la surface cultivée a fait gonfler le volume de production, ce qui selon le Ministère de l'agriculture et du développement rural, rend nécessaire l'ouverture de nouveaux marchés et entraîne une hausse de la demande dans les pays où ce fruit est commercialisé.

PAYS	2007 TONNES	2008 TONNES	2009 TONNES
Chine	102 429 798	109 615 629	114 139 129
Inde	62 356 000	67 209 200	68 358 200
Brésil	39 194 929	38 683 456	37 686 986
États-Unis	25 087 859	27 762 483	27 115 927
Italie	16 805 873	17 646 110	18 123 049
Indonésie	16 649 426	16 028 273	17 057 712
Mexique	15 825 514	16 122 211	16 122 211
Philippines	14 153 088	15 620 664	15 910 684
Espagne	15 113 927	16 277 697	14 373 497
Turquie	12 286 895	12 829 520	14 080 693
Iran	12 982 303	13 183 703	13 183 703
Ouganda	9 898 600	10 038 600	10 179 600
Égypte	9 355 669	9 601 002	9 803 855
Nigéria	9 799 000	9 502 000	9 502 000
France	9 313 191	8 501 729	8 984 215
Équateur	7 317 346	7 927 988	8 901 558

²⁶ Ministère du développement et de l'agriculture - Agronet. Surface récoltée, Production et rendement des fruits de la passion, 1992-2006. www.agronet.gov.co

TABLEAU 4. Production mondiale de fruits, par pays en tonnes (t) 2007-2009			
PAYS	2007 TONNES	2008 TONNES	2009 TONNES
Thaïlande	9 466 183	8 619 595	8 326 923
Argentine	8 106 580	8 106 600	8 106 600
Colombie	8 140 821	8 382 050	7 990 000
Pakistan	6 649 200	7 094 533	7 094 533
Afrique du Sud	5 994 415	6 172 284	5 966 794
Viet Nam	5 721 000	5 721 000	5 721 000
Chili	5 337 200	5 387 200	5 487 200
Costa Rica	5 264 492	4 624 679	4 866 148
Tanzanie	4 708 450	4 708 450	4 708 450
Ghana	3 941 050	4 044 990	4 269 800
Pérou	4 132 210	4 206 114	4 159 533
Reste du monde	115 038 3 29	116 308 644	117 450 476
Total	561 069 348	579 926 404	587 670 476
Source: FAO STAT. 28 janvier 2011			

Comme il ressort du Tableau 4, le volume de production de fruits, y compris les fruits de la passion doux et d'autres espèces de la famille des passiflores, a augmenté ces dernières années pour atteindre un total de 587 670 476 tonnes en 2009. Le principal pays producteur de fruits frais est la Chine avec une production d'environ 114 millions de tonnes, soit 19,43 pour cent du total mondial en 2009. Viennent ensuite l'Inde avec 11,63 pour cent, le Brésil avec 6,41 pour cent, les États-Unis d'Amérique avec 4,61 pour cent, l'Italie avec 3,1 pour cent, l'Indonésie 2,9 pour cent, le Mexique 2,74 pour cent, les Philippines 2,7 pour cent et l'Espagne 2,44 pour cent.

De même, la production de fruits frais de la Communauté andine des Nations (C.A.N est l'acronyme en espagnol) représente l'une des parts plus importantes du marché mondial avec un taux de croissance annuel de 10,8 pour cent, ce qui constitue un facteur essentiel pour des pays comme la Colombie qui souhaite accroître sa part du marché international, celui-ci offrant plus de débouchés pour ses fruits²⁷.

➤ *Importations mondiales de fruits frais : fruits de la passion et autres espèces de la famille des passiflores*

TABLEAU 5. Importations mondiales de fruits frais (t)				
Pays	Année 2003	Année 2004	Part (Année 2004)	Croissance (1995-2004)
Chine	154 971	138 624	13,84%	15,83%
Hong Kong	109 771	133 360	13,31%	6,52%
États-Unis d'Amérique	63 369	78 812	7,87%	9,11%
Allemagne	36 098	41 682	4,16%	5,97%
Pays-Bas	26 490	34 438	3,44%	11,74%
Source: FAO - Calculs de l'Observatoire colombien des chaînes agroalimentaires – Ministère de l'agriculture et du développement rural ²⁸ .				

Comme le montre le Tableau 5, les importations mondiales de fruits frais ont présenté des variations. En Chine, en 2004, les importations ont augmenté de 15,83 pour cent, en Hollande (Pays-Bas) de 11,74 pour cent, et aux

²⁷ Ministère de l'agriculture et du développement rural - Observatory Agro-chains Colombia – “The Chain of Export Fruit in Colombia”, Bogotá D.C., 2005.

²⁸ Ministère de l'agriculture et du développement rural - Observatory Agro-chains Colombia- Imports. Chain: Export Fruit. World information, Fresh Fruit NEP.

États-Unis d'Amérique de 9,11 pour cent. Cela renforce la nécessité d'accroître la production et le commerce de fruits à consommer frais afin de répondre à la demande croissante de ces fruits.

Les principaux importateurs de fruits de la passion doux sont l'Union européenne, le Canada et les États-Unis d'Amérique²⁹.

➤ **Importations des pays latino-américains**

Pays exportateurs	2005		2006		2007		2008		2009	
	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG
Monde	18	9 101	35	15 992	41	17 528	16	8 920	22	17 257
Colombie	10	5 516	27	12 599	31	12 434	7	2 561	15	10 429
Costa Rica	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4 342
États-Unis d'Amérique	8	3 585	8	3 393	10	5 094	8	5 709	2	2 486
Chili	-	-	-	-	-	-	1	650	-	-

Source: Trademap. Proexport Colombia. Mai 2011.

En 2009, le Guatemala a importé de la Colombie 10 429 tonnes de fruits de la passion doux pour un montant de 15 000 dollars EU équivalent à 60,4 pour cent des importations guatémaltèques totales de ce produit. Jusqu'en 2008, le produit était importé de la Colombie et des États-Unis d'Amérique, toutefois, à partir de 2009, le Guatemala a commencé à recevoir ce produit du Costa Rica.

Pays exportateurs	2006		2007		2008		2009		2010	
	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG
Monde	241	106 302	222	108 064	215	100 875	218	117 476	223	125 009
Colombie	237	103 743	216	105 461	210	98 569	215	115 768	183	107 707
Chili	-	-	2	2 345	-	-	-	-	28	11 289
États-Unis d'Amérique	4	2 093	4	258	6	2 306	2	1 369	11	6 013
Pérou	-	-	-	-	-	-	1	339	-	-

Source: Trademap. Proexport Colombia. Mai 2011.

Les importations costa-riciennes de fruits de la passion doux ont atteint 223 000 dollars EU en 2010, soit une croissance de 2,29 pour cent par rapport à 2009, année où la valeur des fruits importés s'est établie à 218 000 dollars EU. En volume, ses importations ont été de 125 009 kg en 2010 et de 117 476 kg en 2009.

➤ **Exportations totales de fruits de la passion doux frais et d'autres fruits de la famille des passiflores**

Ce qui caractérise le mieux la demande de fruits de la passion doux sur le marché international sont les chiffres des exportations des pays producteurs vers les divers pays de destination; toutefois, certains pays, bien que producteurs de fruits de la passion doux, n'ont pas de sous-position dans la nomenclature tarifaire pour enregistrer les échanges de ce produit.

Actuellement, le « fruit de la passion doux » n'a pas sa propre sous-position de nomenclature tarifaire au niveau mondial, il est classé dans P.A.0810.90 qui inclut « fruits de la passion doux, fruits de la passion et autres fruits de la famille des passiflores ».

²⁹ MAG Agreement – IICA Sub-program of Technical Cooperation. Identification of Market and Technology for Agriculture Products for Exportation. Équateur, mai 2001.

TABLEAU 8. Exportations mondiales de fruits frais (en tonnes)				
Pays	Année 2003	Année 2004	Part (Année 2004)	Croissance (1995-2004)
Thaïlande	118 286	165 541	20,09%	1,95%
Hong Kong	57 566	93 924	11,40%	16,03%
Mexique	12 066	13 596	1,65%	25,93%
Colombie	4 066	6 337	0,77%	14,52%
Chili	5 518	4 515	0,55%	17,06%

Source: FAO - Calculs de l'Observatoire colombien des chaînes agroalimentaires – Ministère de l'agriculture et du développement rural ³⁰.

S'agissant des exportations de fruits frais au niveau mondial, la part du marché de la Thaïlande est de 20,09 pour cent, tandis que la Colombie a une part de 0,77 pour cent. Contrairement à ce qui a été observé, lorsque l'on analyse le taux de croissance des exportations, l'accroissement de la part du marché de la Thaïlande a été de 1,95 pour cent, et pour la Colombie de 14,52 pour cent (Tableau 8).

Tableau 8 A. Production et exportations de fruits de la passion de l'Inde			
Année	Surface (Ha)	Production (t)	Exportations (t)
2008-2009	38957	87759	5865
2009-2010	44851	97220	6548
2010-2011	51942	99535	8939

Source: Directorate of Horticulture

➤ **Exportations des pays latino-américains**

TABLEAU 9. Exportations costa-riciennes de l'autre fruit ou fruit frais: l'autre: fruit de la passion doux (<i>Passiflora ligularis</i>) (P.A.0810.90.40.00) par pays importateur										
Valeur (Milliers de dollars EU) - Volume (Kilogrammes) 2006-2010										
Pays importateurs	2006		2007		2008		2009		2010	
	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG
Monde	2	3 027	4	5 096	1	1 011	6	2 268	3	815
Canada	-	-	-	-	-	-	-	-	2	620
États-Unis d'Amérique	-	-	-	-	-	-	5	1 278	1	195
Honduras	1	2 174	3	4 629	1	830	-	-	-	-
Nicaragua	1	792	1	467	1	181	1	691	-	-

Source: Calculations by Proexport – Trademap. Mai 2011

En 2009, le Costa Rica a exporté vers les États-Unis d'Amérique 1 278 kilogrammes de fruits de la passion doux d'une valeur de 5 000 dollars EU, soit 56,35 pour cent des exportations totales costa-riciennes de ce produit. Jusqu'en 2008, les exportations ont été principalement destinées aux marchés d'Amérique centrale, en particulier le Honduras et le Nicaragua, toutefois, les exportations vers le Canada ont commencé en 2010.

³⁰ Ministère de l'agriculture et du développement rural – Observatoire colombien des chaînes agroalimentaires - Exports. Chain: Export Fruit. World information, Fresh Fruit NEP.

TABLEAU 10. Exportations guatémaltèques de l'autre fruit ou fruit frais: l'autre: fruit de la passion doux (<i>Passiflora ligularis</i>) (P.A.0810.90.40) par pays importateur										
Valeur (Milliers de dollars EU) - Volume (Kilogrammes) 2005-2009										
Pays importateurs	2005		2006		2007		2008		2009	
	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG
Monde	137	1 022 702	156	1 449 983	106	1 157 811	91	724 624	82	94 485
El Salvador	136	1 004 318	155	1 433 067	105	1 139 080	91	713 182	82	94 290
Honduras	1	17 448	-	-	-	-	-	-	-	-

Source: Calculs fournis par Proexport –Trademap. Mai 2011

Les exportations guatémaltèques ont atteint 156 000 dollars EU en 2006, soit une croissance de 12,18 pour cent par rapport à 2005, année pendant laquelle le montant des exportations s'est établi à 137 000 dollars EU. En volume, les exportations ont été de 1.022.702 kilogrammes en 2005 et de 1.449.983 kilogrammes en 2006. (Tableau 4).

TABLEAU 11. Exportations péruviennes de l'autre fruit ou fruit frais: l'autre: fruit de la passion doux (<i>Passiflora ligularis</i>) (P.A.0810.90.10.00) par pays importateur										
Valeur (Milliers de dollars EU) - Volume (Kilogrammes) 2006-2010										
Pays importateurs	2006		2007		2008		2009		2010	
	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG
Monde	64	50 314	151	113 721	113	96 833	110	82 406	105	52 406
Canada	-	-	4	1 901	-	-	9	4 984	34	15 307
Pays-Bas	31	32 725	90	73 824	57	52 028	-	-	34	18 138
Italie	2	3 238	4	5 558	8	7 150	15	11 610	24	14 156
Allemagne	-	-	-	-	1	180	7	2 216	6	1 662
Espagne	-	-	22	16 562	-	-	23	2 472	4	2 255
États-Unis d'Amérique	-	-	-	-	-	-	-	-	1	344
France	23	8 599	16	5 402	19	4 533	1	290	1	348
Royaume-Uni	7	5 136	15	10 265	27	32 601	56	60 699	-	-

Source: Calculs fournis par Proexport –Trademap. Mai 2011

En 2010, le Pérou a exporté des fruits de la passion doux vers le Canada (les expéditions ont atteint 34 000 dollars EU, qui ont représenté 32,38 pour cent de la valeur totale des expéditions cette année-là), et les expéditions vers les Pays-Bas ont été de la même valeur (32,38 pour cent). Durant la même période, les exportations vers l'Italie se sont établies à 24 000 dollars EU, soit 22,86 pour cent des exportations totales de fruits de la passion doux.

TABLEAU 12. Exportations colombiennes de fruits de la passion doux et d'autres fruits de la famille des passiflores					
Par pays de destination (Kilogrammes)					
DESTINATION	2003	2004	2005	2006	2007
Allemagne	106 458	178 455	687 949	444 014	328 773
Pays-Bas	98 714	194 360	349 560	366 603	231 618
Canada	47 630	51 453	59 525	76 073	264 502
France	65 394	97 634	218 920	196 741	149 561

TABLEAU 12. Exportations colombiennes de fruits de la passion doux et d'autres fruits de la famille des passiflores					
Par pays de destination (Kilogrammes)					
DESTINATION	2003	2004	2005	2006	2007
Royaume-Uni	55 367	123 348	230 617	186 473	82 641
Espagne	67 222	61 497	105 194	98 179	84 368
Venezuela	60 827	161 322	165 450	193 969	87 271
Suisse	16 157	46 805	54 138	70 695	46 156
Costa Rica	41 958	81 851	58 010	94 103	61 731
Suède	7 257	28 308	37 513	55 730	45 038
Italie	19 993	38 460	34 027	39 275	26 254
Portugal	6 941	58 812	13 477	12 825	19 391
Belgique	3 130	3 887	75 937	39 651	10 473
Panama	21 213	13 404	23 172	22 320	15 067
Guatemala	-	-	-	2 368	17 199
Émirats arabes unis	-	2 465	5 740	6 420	5 288
Danemark	186	41	-	-	1 812
Indes occidentales	2 985	3 485	3 221	5 714	4 039
États-Unis d'Amérique	-	12 527	6 301	11 724	2 895
Finlande	-	-	-	-	2 570
Aruba	3 120	-	557	2 773	2 318
Brésil	6 404	4 550	8 224	6 396	1 209
Russie	-	-	281	-	18
Mexique	-	-	2 427	-	2
Hong Kong	-	25	-	-	-
Swaziland	-	2 436	7 805	548	-
Indonésie	-	407	-	-	-
Arménie	-	-	100	-	-
Pérou	-	44	-	-	-
Norvège	614	934	-	-	-
Équateur	174 691	305 894	24 210	-	-
Nouvelle-Zélande	133	-	-	-	-
Irlande (Eire)	-	438	201	-	-
Argentine	-	56	-	-	-
Lituanie	34	-	-	-	-
Autriche	-	2 821	4 641	-	-
Afghanistan	-	681	-	-	-
Gibraltar	-	8 250	-	-	-
TOTAL	806 428	1 484 649	2 177 198	1 932 592	1 490 196

Source: Proexport Colombia – Mars 2008.³¹

³¹ Proexport Colombia, Macrosector Agroindustria – Sector Agrícola.

Comme le montre le Tableau 12, le volume des exportations de passiflores, dont le fruit de la passion doux, a enregistré de fortes fluctuations, représentant un total de 2 177 198 kilogrammes exportés en 2005. Les principales destinations des exportations de fruits de la famille des passiflores de la Colombie (y compris les fruits de la passion doux) en 2007 ont été: Allemagne, Pays-Bas, Canada, France et Royaume-Uni.

Selon un rapport de l'Institut agricole colombien (I.C.A est l'acronyme en espagnol) pour 2007, le volume total de fruits de la passion doux qui est sorti de la Colombie par l'aéroport El Dorado (Bogota, D.C.) et les différents passages frontaliers en 2007 s'est établi à 808 700 kilogrammes³².

³² Instituto Colombiano Agropecuario – ICA. Subgerencia de Protección y Regulación Agrícola. February 2008.

TABLEAU 13. Exportations colombiennes de l'autre fruit ou fruit frais: l'autre: fruit de la passion doux (<i>Passiflora ligularis</i>) (P.A.0810.90.10.10) par pays importateur. Source: Propexport 2011										
Pays de destination	2007		2008		2009		JAN - NOV 2009		JAN - NOV 2010	
	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG	\$EU	KG
ÉQUATEUR	95 760	438 400	967 806	1 876 468	1 244 974	445 526	1 077 960	381 586	677 453	261 054
PAYS-BAS	116 903	35 230	601 205	182 046	553 464	168 055	472 022	143 959	454 124	126 868
CANADA	44 733	10 081	163 032	33 590	223 079	52 101	220 875	51 686	211 990	60 010
COSTA RICA	39 956	14 563	213 415	76 944	218 396	75 257	200 070	69 986	209 034	102 519
FRANCE	42 350	11 168	346 503	86 468	191 253	67 907	180 348	64 403	206 167	70 741
ALLEMAGNE	65 437	24 937	354 673	116 326	311 654	99 398	278 629	88 959	184 249	53 417
ESPAGNE	28 253	12 454	181 345	56 425	98 057	39 587	93 131	37 873	93 562	32 022
PORTUGAL	5 555	2 816	37 602	17 598	40 942	15 336	29 934	11 464	89 042	31 100
ITALIE	13 521	4 065	100 870	32 298	109 405	37 331	81 305	27 084	69 425	24 319
BRÉSIL	8 387	3 111	35 765	12 586	35 903	11 390	31 020	9 984	57 899	17 306
ÉMIRATS ARABES UNIS	5 644	3 055	34 521	17 286	42 180	17 672	33 776	13 948	57 179	18 121
ROYAUME-UNI	25 752	8 778	130 021	46 703	83 948	26 017	72 681	21 919	48 491	17 407
BELGIQUE	1 291	309	18 934	3 757	54 516	11 535	47 815	9 487	43 165	7 981
DANEMARK	6 040	1 269	20 344	3 960	20 502	6 759	14 537	4 568	35 015	15 844
SUÈDE	12 988	5 356	40 352	17 718	26 116	11 522	20 141	9 464	33 437	7 969
PANAMA	8 010	3 275	43 748	18 019	1 152	423	1 152	423	23 291	11 200
GUATEMALA	-	-	6 169	2 823	11 837	6 578	6 458	3 934	17 214	7 656
SUISSE	1 257	571	30 200	10 946	31 131	13 488	30 051	13 072	16 739	6 051
INDES OCCIDENTALES	2 583	1 424	8 939	4 217	10 570	6 062	8 738	4 519	7 476	3 174
ARUBA	1 570	793	5 471	2 373	5 412	2 247	4 687	1 911	6 211	2 967
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE							-	-	5 911	935
NORVÈGE	-	-	-	-	101	59	72	38	2 072	655
MALAISIE							-	-	44	16
HONG KONG	-	-	-	-	448	176	448	176	36	11
ARABIE SAOUDITE	-	-	195	74	-	-	-	-	31	8
AUTRES	179 714	62 445	263 11	80 710	11 863	4 086	11 863	4086	20	8
TOTAL	705 701	644 099	3 604 227	2 699 335	3 326 901	1 118 512	2 917 712	974 528	2 549 275	879 358

D'autre part, le volume des exportations de fruits de la passion (Tableau 13) a affiché de fortes fluctuations, représentant au total 879 358 kilogrammes exportés en 2010. Les principales destinations des fruits de la passion exportés en 2010 ont été: Équateur, Pays-Bas, Canada, Costa Rica, France, Allemagne, Espagne, Portugal et Italie.

En 2010, un volume de 261 054 kilogrammes de fruits de la passion doux a été exporté vers l'Équateur, représentant pour cette année-là 29,7 pour cent du volume total exporté. Cela indique que le pays est actuellement une destination importante pour les exportations de fruits de la passion doux et ce marché a été consolidé comme un important partenaire transfrontière depuis 2000.

Quant aux chiffres des exportations en 2010, les marchés européens sont ceux qui ont le plus de valeur, par exemple les Pays-Bas ont une part de 17,8 pour cent, la France de 8,1 pour cent, l'Allemagne de 7,2 pour cent et l'Espagne de 3,7 pour cent, avec une dynamique de croissance considérable pour la période 2007-2010.

TABLEAU 14. Exportations colombiennes de P.A. 0810 90 10 par produit
Valeur (\$EU) - kilogrammes (Kg) 2008-2010

Position	Description	\$EU 2008	kg 2008	\$EU 2009	kg 2009	\$EU janv - nov 2009	kg janv - nov 2010	\$EU jan - nov 2010	kg janv - nov 2011
0810901030	Gulupa (fruit de la passion pourpre) (Passiflora Edulis Varo Edulis), Frais.	5 416 432	1 701 498	6 511 598	2 076 474	5 623 293	1 796 009	8 340 804	2 506 479
0810901010	Fruit de la passion doux (Passiflora Ligularis), Frais.	3 604 227	2 699 335	3 326 901	1 118 512	2 917 712	974 528	2 549 275	879 358
0810901020	Maracuya (Parchita) (Passiflora Edulis Varo Flavicarpa), Frais.	564 417	280 964	376 806	132 582	352 291	123 867	329 690	112 502
0810901040	Curuba (fruit de la passion banane) (Tumbo) (Passiflora Mollissima), Frais.	33 168	14 886	38 635	12 132	31 160	10 012	30 815	10 379
0810901090	Autres passiflores (Passiflora Spp.), Frais.	12 900	3 678	53 340	22 719	50 281	21 902	6 478	3 918
Total général		9 631 144	4 700 360	10 307 280	3 362 418	8 974 737	2 926 319	11 257 064	3 512 636

Source: DANE, Calculation – Janvier 2011, Proexport.

Comme il est indiqué dans le Tableau 14, le fruit de la passion doux, le fruit de la passion pourpre, le fruit de la passion, le fruit de la passion-banane et d'autres passiflores ont connu de grandes fluctuations, représentant un total de 3 512 636 kilogrammes exportés en 2010.

L'analyse des informations sur le commerce mondial des fruits frais fait ressortir la nécessité pour la communauté internationale d'élaborer une norme Codex pour le fruit de la passion doux étant donné que ce produit, outre son importance commerciale au niveau mondial, contribue sensiblement à améliorer le bien-être social dans le pays, sa culture exigeant une nombreuse main-d'oeuvre.

Comme dans le cas des pitahaya et des physalis pour lesquels il existe déjà des normes Codex – proposées également par la Colombie, le fruit de la passion doux est largement cultivé dans le pays et est actuellement inscrit dans le Groupe de fruits de la "Apuesta Exportadora Agropecuaria de Colombia".

b. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui en résultent, ou qui pourraient, en résulter

Il est nécessaire d'élaborer une norme pour le fruit de la passion doux dans le but d'éliminer tout obstacle au commerce international et de protéger les consommateurs des pratiques frauduleuses.

Les pays ont mis au point leur législation en matière de fruits frais dans le but de protéger leurs droits légitimes reconnus par l'intermédiaire de l'OMC, notamment la protection contre les risques phytosanitaires dus à l'entrée sur leur territoire de ravageurs étrangers et de maladies et également contre les pesticides et d'autres polluants qui peuvent affecter la santé des consommateurs.

De ce point de vue, l'existence d'une norme internationale pour le fruit de la passion doux harmonisera les législations en tenant compte d'aspects tels que la présence de polluants et l'application de pratiques d'hygiène pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Aujourd'hui, la Colombie prépare un projet de règlements techniques sur les fruits et légumes frais qui sera très utile comme référence internationale pour ce produit.

Il faut ajouter à cela qu'il y a des aspects qui influent ou pourraient influencer sur le commerce international des fruits de la passion qui touchent à la définition d'exigences et de tolérances associées à la qualité du fruit. Étant donné l'absence de norme internationale, les pays acheteurs sont libres de définir les critères de qualité et de tolérance, qui peuvent conduire à l'application de pratiques commerciales déloyales.

En définissant les exigences, les catégories de qualité, le calibre des fruits et les tolérances pour le contenu des emballages, une norme internationale établira des paramètres afin d'éviter la prolifération des réglementations et offrira des critères de référence de base pour établir des accords commerciaux en faveur d'échanges appropriés entre pays.

c. Potentiel commercial aux plans international ou régional

Pour ce qui est du commerce des fruits de la passion doux, l'Équateur, les Pays-Bas, le Canada, la France, le Costa Rica, l'Allemagne, le Portugal, l'Espagne et l'Italie ont reçu 85 pour cent des exportations colombiennes en 2010, raison pour laquelle ils constituent des marchés importants en expansion pour le commerce de ce fruit.

Dans ce sens, les qualités les plus appréciées du fruit de la passion doux sur le marché mondial sont, par ordre d'importance: goût, aspect, accessibilité, disponibilité et caractère exotique du fruit³³. Néanmoins, avec les nouvelles tendances de la consommation mondiale, où les préférences vont aux aliments frais, sains et sans danger, riches en vitamines, protéines et fibres, il est à prévoir que les fruits de la passion doux auront un succès croissant.

Grâce à ses caractéristiques organoleptiques, à son potentiel productif et compétitif, à la création d'emplois, à la création d'échanges extérieurs et à son positionnement relatif sur le marché international, le fruit de la passion doux est un produit très prometteur qui n'a pas encore été pleinement exploité. Certaines de ses qualités peuvent encore être mises à profit: sa récolte rapide (en un an); sa grande aptitude au stockage (coque dure) qui permet son transport per mer, qui est moins cher; son potentiel de transformation et le potentiel commercial de ses feuilles, de ses coques et de ses branches (Université de Los Andes, 1994)³⁴.

Le fruit de la passion doux peut être consommé de différentes manières grâce à son goût et à son odeur: frais, salade, jus, cocktails, glace, yogourt, confiture et gelée. Concernant spécifiquement la destination du produit, le potentiel des marchés intérieurs et extérieurs réside dans la consommation à l'état frais ou transformé d'une autre façon: industrie des jus, industrie des glaces, préparation de liqueurs, industrie des yogourts, industries des confitures et gelées³⁵.

³³ Ministère de l'agriculture et du développement rural – Observatoire colombien des chaînes agroalimentaires – "The Chain of Export Fruit in Colombia", Bogotá D.C., 2005.

³⁴ Rivera, Bernardo; Miranda, Diego; Avila, Luis Alfredo; Nieto, Ana Milena. "Integral management of golden passion fruit (*Passiflora ligularis* Juss) cultivation". Editorial Litoas, Manizales. Colombie. 2002

³⁵ University of the Pacific "Golden passion fruit – Extract and fresh". Lima, Pérou 2001.

Si l'on reconnaît qu'il y a de bonnes chances que l'exportation des fruits exotiques se développe du fait que le commerce mondial des fruits et légumes frais tend à augmenter grâce à la hausse des revenus et à l'intensification de l'urbanisation, les Membres du Codex ne peuvent rester indifférents aux nouvelles situations internationales dans lesquelles il existe une tendance plus forte à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales pour faciliter le commerce des denrées alimentaires³⁶.

Pour ce qui est du commerce des fruits de la passion doux au niveau mondial, celui-ci a connu un grand essor et a vu les États-Unis d'Amérique et le Canada jouer un rôle de premier plan en tant qu'importateurs, toutefois, le marché européen est devenu la destination des exportations la plus importante pour les pays producteurs, ainsi que le marché asiatique en particulier la Chine, Hong Kong et la Malaisie.

Les tableaux 1 à 14 contiennent une partie des statistiques portant sur le commerce international des fruits de la passion doux; l'information donnée ici montre que ces dernières années, le volume des échanges a augmenté avec certains pays, et que des échanges ont même commencé avec les pays avec lesquels il n'y en avait pas avant. D'autre part, il y a des pays dans lesquels les échanges ont été intermittents au fil des ans. Ce commerce pourrait être renforcé dans l'avenir avec l'adoption d'une norme internationale qui faciliterait le commerce de ce fruit.

Concernant l'aspect saisonnier du produit, le fruit de la passion doux est vendu sur les marchés internationaux toute l'année³⁷. Les principaux pays producteurs de fruits de la passion, comme mentionné précédemment, sont: Chine, Inde, Chili, États-Unis d'Amérique, Colombie, Mexique, Costa Rica, Équateur; Pérou, Guatemala et Costa Rica .

Reflétant le potentiel commercial, la tendance perçue est une augmentation du volume total des exportations, toutefois, il est important de souligner que pour maintenir et renforcer cette tendance, il est indispensable de disposer d'outils comme la norme internationale pour les fruits de la passion doux qui témoignent du sérieux et de l'engagement des pays producteurs en ce qui concerne les critères de sécurité sanitaire et de qualité du produit reconnus au niveau international.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Pour élaborer la norme, il faut d'abord donner une définition du produit, ce qui signifie indiquer sa classification botanique et énoncer les critères minimaux en matière de sécurité sanitaire du fruit qui doivent être respectés quelles que soient les catégories de qualité couvertes par la norme.

Étant donné que chaque pays entend mettre en place des mesures pour éviter l'entrée de ravageurs, de maladies et de contaminants, la norme fera référence aux documents généraux pertinents élaborés par la Commission du Codex Alimentarius, ou à ceux publiés avant l'approbation du document.

Du point de vue des consommateurs, il est très important que la norme fournisse les informations dont ils ont besoin et que celles-ci figurent sur l'étiquette de l'emballage. Cela permettra de procéder à la traçabilité des produits conditionnés.

Outre les aspects susmentionnés, la norme exige la classification par catégories de qualité, qui permettra d'unifier les critères actuellement pris en considération par les pays pour commercialiser les fruits de la passion doux. La norme établira également la gamme de calibres représentatifs dans lesquels le fruit peut être classé, et cela facilitera le commerce et constituera les paramètres de référence tant pour les producteurs que pour les acheteurs.

De même, la norme comprendra les tolérances admissibles dans chacune des catégories de qualité identifiées et les calibres fixés, de sorte que les pays qui utilisent la norme auront seulement un document de référence qui facilitera le commerce de ces fruits.

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

Considérant les produits définis dans les normes élaborées par la Commission du Codex Alimentarius et les normes en cours d'élaboration, aucune de ces normes ne s'applique aux fruits de la passion. En outre, les

³⁶ Ministère de l'agriculture et du développement rural – Observatoire colombien des chaînes agroalimentaires – “The Chain of Export Fruit in Colombia”, Bogotá D.C., 2005.

³⁷ MAG agreement – IICA Sub-program of Technical Cooperation. Identification of Market and Technology for Agriculture Products for Exportation. Équateur, mai 2001.

fruits visés par ces normes correspondent à des familles botaniques ayant des caractéristiques et exigences particulières qui ne permettent pas d'y inclure les fruits de la passion doux.

Les éléments ci-dessus justifient pleinement l'élaboration d'une norme pour les fruits de la passion doux qui fournira un nouveau document pour le commerce international contenant des informations spécifiques sur ce fruit.

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

Du fait qu'il s'agit d'un produit livré à l'état frais au consommateur, la norme s'appliquera au produit brut et à la manipulation après récolte pour son conditionnement et son emballage successif.

Étant donné qu'il existe une grande variété de fruits de la passion, il est proposé d'élaborer une norme qui visera les variétés faisant l'objet d'un commerce international. Aussi n'est-il pas nécessaire d'établir des normes distinctes pour chaque variété existant sur le marché.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Certains producteurs de fruits ont élaboré des fiches et des guides contenant des spécifications techniques sur les fruits de la passion doux, dont il sera aussi tenu compte comme référence pour l'établissement du projet de norme Codex.

Compte tenu de ce qui précède, la norme Codex permettra de réunir en un seul document les critères de sécurité sanitaire et de qualité, réduisant ainsi les différences entre les pays en ce qui concerne les définitions des critères qui sont essentiels pour le commerce de ce fruit.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme pour le fruit de la passion doux répond à l'Objectif stratégique du Codex qui vise à encourager l'application maximale des règles en tenant compte des règlements intérieurs des pays et à faciliter le commerce international. En outre, l'adoption de ces normes peut réduire les risques provoqués par la transmission d'agents qui ont un effet négatif sur la santé du consommateur.

De nombreux pays, tant exportateurs qu'importateurs, participent au commerce mondial de ce produit, il est donc urgent d'établir une norme appropriée qui unifie les critères pour le fruit de la passion doux, réponde aux objectifs de protection de la santé des consommateurs, et favorise les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

6. Relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La proposition d'élaboration d'une Norme pour le fruit de la passion doux (grenadelle) s'insère dans le cadre des travaux du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

7. Besoin et disponibilité d'avis scientifiques

Pour l'élaboration du projet de norme Codex, l'information obtenue par le Groupe de recherche au niveau national concernant la caractérisation du fruit tropical (Ministère de l'agriculture et du développement rural et Renseignements sur les marchés pour les agro-industries de PROEXPORT) a été prise comme référence. Pour un complément d'information, prière de contacter le Groupe de recherche.

8. Identification à des fins de planification des besoins en données techniques pouvant être fournies par des organismes externes

Néant

9. Calendrier proposé

ÉTAPES	DATE
Distribution d'une proposition rédigée par un groupe de travail à l'étape 3.	Après l'adoption des nouveaux travaux par la Commission en 2011
Date proposée pour l'adoption à l'étape 5.	Commission 2012
Approbation par la Commission.	Commission 2014

Débat des Comités de coordination concernant le fromage fondu

À sa trente-troisième session, la Commission est convenue de différer la décision d'abandonner les travaux d'élaboration d'une norme pour le fromage fondu et de demander aux Comités de coordination d'examiner la nécessité et le champ d'application des normes régionales pour le fromage fondu, et de communiquer leurs conclusions à la trente-quatrième session.

La Commission est invitée à examiner cette question en tenant compte des points de vue des Comités de coordination, qui sont résumés ci-après.

Comité de coordination pour l'Afrique

Certaines délégations ont indiqué qu'elles étaient favorables à l'élaboration d'une norme mondiale, mais que si cela n'était pas possible, il convenait de mettre au point une norme régionale pour l'Afrique servant de base pour des normes nationales qui faciliteraient la production et le commerce de fromage fondu (REP 11/AFRICA, par. 22-23).

Comité de coordination pour l'Asie

Le Comité est convenu que le travail sur le fromage fondu devrait être abandonné, tout en notant le point de vue de la délégation indienne qui estimait qu'une norme pour le fromage fondu était nécessaire afin de réglementer le grand nombre de nouveaux produits à base de fromage fondu mis sur le marché et afin de répondre aux préoccupations des consommateurs voulant être informés de la nature de ces produits (REP 11/ASIA, par. 19).

Comité de coordination pour l'Europe

Le Comité est convenu que la nécessité d'une norme régionale ne s'imposait pas et s'est déclaré favorable à l'interruption des travaux sur le fromage fondu (REP 11/EURO, par. 25).

Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes

Le Comité a fait savoir à la Commission qu'il jugeait nécessaire une norme Codex pour le fromage fondu dans la mesure où les normes existantes avaient été révoquées et, dès lors, il n'existait plus de directives internationales harmonisées. S'agissant du champ d'application d'une norme relative au fromage fondu, le Comité est convenu qu'il faudrait s'occuper de la composition et des ingrédients facultatifs, et faire référence aux normes générales pour d'autres aspects (les additifs alimentaires, par exemple, doivent être abordés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires). Il a été indiqué qu'il pourrait y avoir deux normes, l'une relative au fromage fondu en général et l'autre visant les préparations à base de fromage fondu (REP11/LAC, par. 20-21).

Comité de coordination pour le Proche-Orient

Les délégations présentes à la session ont exprimé différents points de vue et le Comité n'est pas parvenu à une conclusion sur la nécessité de poursuivre les travaux sur une norme pour le fromage fondu (REP 11/NEA, par. 30-34).

Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest

Le Comité s'est déclaré favorable à la recommandation adoptée par le CCMMP à sa onzième session et visant à interrompre cette activité et est convenu d'indiquer à la Commission à sa trente-quatrième session qu'il ne voyait pas d'utilité à poursuivre les travaux relatifs à l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu (REP11/NASWP, par. 24).