

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 11 de l'ordre du jour

CX/SCH 17/3/12 Add.1

Janvier 2017

## PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

#### 3<sup>e</sup> Session

*Chennai, Inde, 6 - 10 février 2017*

#### PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX

##### Présentée par le Nigéria

1. Se référant au paragraphe 51 du rapport de la 2e session du Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) qui s'est tenue du 7 au 14 septembre 2015, il a été demandé au Nigeria de réviser la proposition de nouveaux travaux sur le gingembre séché ou déshydraté au paragraphe 50a) et la proposition de nouveaux travaux sur les clous de girofle au paragraphe 50c) et de fournir des informations actualisées.
2. Trouver en pièces jointes les propositions corrigées de nouveaux travaux sur le gingembre et le clou de girofle séchés ou déshydratés pour examen à la 3e session du Comité sur les épices et les herbes culinaires (annexes I et II).
3. Les corrections demandées sur les propositions par la 2e session du Comité sur les épices et les herbes culinaires ont été effectuées et les documents ont été mis à jour pour inclure les récentes données requises.
4. La 3e session du Comité sur les épices et les herbes culinaires doit examiner les deux propositions en vue de faire des recommandations concernant leur inclusion dans la liste des priorités.

## DOCUMENT DE PROJET

### **PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME DU CODEX POUR LE GINGEMBRE SECHE OU DESHYDRATE**

Le gingembre (*Zingiber officinale* Roscoe) est une plante à fleurs largement utilisée comme épice dans la plus grande partie du monde. Il est cultivé en Afrique de l'Ouest, en Asie et dans les Caraïbes. Le gingembre est largement cultivé dans les régions tropicales comme culture commerciale, avec une estimation de 1,6 million de tonnes de production mondiale.

#### **1. But et champ d'application de la norme**

La portée des travaux vise à établir une norme de qualité dans le monde entier pour le gingembre séché entier ou le gingembre déshydraté, divisé et séché, et (écrasé) en poudre obtenu à partir du rhizome de *Zingiber officinale* pour faciliter le commerce international et la protection des consommateurs.

L'objectif de la norme est d'examiner les caractéristiques de qualité essentielles du gingembre séché pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration et d'autres utilisations essentielles au besoin, pour faciliter le commerce international de ce produit.

#### **2. Relevance and timeliness**

En raison de la tendance croissante de la production et du commerce de gingembre séché dans le monde entier, il est nécessaire d'établir une norme de produits couvrant la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a été convenue au niveau international par consensus entre les principaux pays producteurs, consommateurs et commerçants à travers le monde. Plus significativement, la situation actuelle du gingembre séché ou du gingembre déshydraté ne se limite pas à une région particulière et justifie donc l'élaboration d'une norme internationale en rapport avec la position réelle de prestige du gingembre séché ou du gingembre déshydraté comme produit sur l'échiquier commercial international. En outre, la rédaction d'une norme du Codex pour le gingembre séché aidera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir le commerce équitable en conformité avec les accords internationaux, en particulier les accords SPS et OTC de l'OMC.

Traditionnellement, le gingembre séché est utilisé à la fois pour la cuisine ainsi que dans l'industrie de la confiserie. Il est également utilisé comme épice dans de nombreux produits culinaires allant de produits de boulangerie (pain d'épice, gâteaux au gingembre, des biscuits au gingembre), au thé de gingembre, soda au gingembre, bière de gingembre qui sont tous d'une importance dans les industries alimentaires mondiaux

#### **3. Principaux aspects à couvrir**

La norme comporte les principaux aspects liés à la définition du produit, les facteurs de qualité essentiels par exemple l'intensité de l'humidité et les exigences en matière d'étiquetage afin de fournir une certitude pour le consommateur sur la nature et les caractéristiques. La norme fournira des produits sûrs et de grande qualité et protégera la santé des consommateurs contre les pratiques frauduleuses en incluant tous les paramètres nécessaires telles que l'intensité de l'humidité, l'étiquetage approprié, et d'autres limites admissibles entre autres.

Les points les plus pertinents qui peuvent être examinés sont liés à :

- L'établissement des exigences minimales du gingembre séché ou du gingembre déshydraté qui doivent être respectées, indépendamment des paramètres de qualité et d'autres exigences, indépendamment de la classe.
- La définition des catégories pour classer le gingembre séché ou le gingembre déshydraté conformément à ses caractéristiques.
- l'établissement de la tolérance en ce qui concerne la qualité et la taille qui peut être autorisée pour le gingembre séché ou le gingembre déshydraté contenu dans un paquet.
- l'inclusion des dispositions à prendre en considération relative à l'uniformité du produit emballé et l'emballage utilisé.
- l'inclusion des dispositions relatives à l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- l'inclusion des dispositions pour les pesticides et contaminants avec la référence à la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments.

- l'inclusion des dispositions pour l'hygiène avec la référence aux principes généraux d'hygiène alimentaire et d'autres codes de pratiques d'hygiène.
- Les références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

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

##### Critères généraux

La norme du Codex pour le gingembre séché ou le gingembre déshydraté serait bénéfique pour les pays en développement, car ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs. L'établissement d'une norme pour le produit comme une épice est nécessaire pour répondre aux exigences minimales de qualité et de sécurité alimentaire afin d'assurer la protection des consommateurs.

##### a) Volume de production et de consommation dans chaque pays et volume et structure des échanges entre les pays

Le gingembre séché est un produit d'exportation important qui joue un rôle clé en tant que source de revenus et d'emplois pour ses pays producteurs. La Chine, l'Inde, les Pays-Bas, la Thaïlande, l'Éthiopie, le Nigeria sont actuellement parmi les pays les plus impliqués dans la production de gingembre au niveau mondial, des statistiques détaillées sur la portée mondiale et l'exportation sont présentées aux Tableaux 1-5.

**Tableau 1: Données de la production mondiale**

Anné	Production (en Tonnes)
2008	1 596 385,00
2009	1 643 455,00
2010	1 692 581,00
2011	2 335 062,00
2012	2 035 073,00
2013	2 140 451,00

(Source: FAOSTAT)

##### (b) Diversification des législations nationales et obstacles éventuels ou effectifs au commerce international

Il existe diverses normes nationales et internationales pour le gingembre séché. Certains d'entre elles sont :

- ISO 1003:2008, Épices - Gingembre (*Zingiber officinale* Roscoe.) - Description
- Document sur la qualité minimale, ESA Rev 4.
- Norme nigériane, NIS 409: 2007 " Norme pour le gingembre (entier et écrasé) "
- Norme indienne, IS 1908 (2008), " Épices et condiments, gingembre, entier et écrasé, description "
- Norme malaisienne, MS 718 : 1981 " Description du gingembre, entier et en morceaux "

L'absence de normes harmonisées et internationalement acceptées est préjudiciable au commerce et conduit à des pratiques frauduleuses et à des refus d'exportations. Par conséquent, l'élaboration d'une norme Codex permettra aux différentes parties prenantes d'harmoniser leurs différentes exigences afin de faciliter le commerce international.

##### (c) Potentiel du marché international ou régional :

L'importation de gingembre séché ou le gingembre déshydraté par la plupart des pays est en augmentation. Le Bangladesh est actuellement le plus grand importateur de gingembre séché avec 69 311 tonnes, d'après les statistiques actuelles de FAOSTAT. La Chine est le plus grand exportateur mondial avec 380 138, le Nigeria se classe 6ème exportateur avec 143 29 tonnes de gingembre séché selon FAOSTAT.

**Modèle de Commerce International**

**Tableau 2: Données d'exportation mondiales**

Année	Quantité d'exportation (en Tonnes)	Valeur (en US \$1000)	Taux d'augmentation en quantité d'exportation * (%)	Taux d'augmentation en valeur d'exportation (%)
2009	494 618	409 ,516		
2010	457 046	657 471	-7,6	61
2011	557 665	669 093	12,7	2
2012	630 050	544 009	27,4	-19

2013	612 574	737 426	23,84	36
2014	527 617	968 486	6,8	31
2015	637 259	756 319	28,8	-22

Note. \* % Variation par rapport à la quantité en 2009

(Source: Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.)

Année	Quantité d'importation (en Tonnes)	Valeur (en US \$1000)
2009	447 753	382 779
2010	440 282	580 861
2011	552 674	666 118
2012	597 933	522 943
2013	594 499	704 284
2014	553 485	966 818
2015	663 914	858 527

(Source: Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.)

**Tableau 4. Statistiques sur les importations de gingembre séché en 2013**

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Valeur (1000 \$)	Valeur unitaire (\$/tonne)
1	Bangladesh	69 311	53 376	770
2	Japon	67 148	100 178	1 492
3	Pakistan	62 145	35 327	568
4	États-Unis d'Amérique	57 533	80 792	1 404
5	Pays-Bas	38 784	65 850	1 698
6	Émirats Arabes Unis	31 917	40 491	1 269
7	Allemagne	12 576	38 131	3 032

(Source: FAOSTAT)

**Tableau 5. Statistiques sur les exportations de gingembre séché en 2013**

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Valeur (1000 \$)	Valeur unitaire (\$/tonne)
1	Chine, continentale	380 138	399 885	1 052
2	Népal	35 150	7 998	228
3	Pays-Bas	29 247	55 354	1 893
4	Inde	25 912	34 226	1 321
5	Thaïlande	40 042	33 383	834
6	Nigérie	14 329	19 449	1 357
7	Éthiopie	12 166	14 140	1 162
8	Brésil	5 220	7 796	1 493
9	Lithuanie	5 081	11 883	2 339
10	Pérou	3 690	7 994	2 166
11	Allemagne	2 390	9 250	3 870
12	Chine, Province	1 820	4 846	2 663

(Source: FAOSTAT)

#### **(d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques du gingembre séché ou du gingembre déshydraté de sa culture à la vente au détail, par exemple les variétés de cultivars, la composition, les caractéristiques de qualité, l'emballage, etc. conduisent tous à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit

#### **e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et de commerce par des normes générales en vigueur ou proposées**

Il n'y a aucune norme de produit couvrant le gingembre séché tenant compte du fait que le gingembre séché comme épice dans le commerce international représente globalement 15-16 % du tonnage des épices importées de 1996 à 2000 selon la FAO. La norme proposée permettra d'accroître la protection des

consommateurs et facilitera le commerce de gingembre séché en établissant une norme de qualité internationalement reconnue.

**(f) Nombre de produits pour lesquels des normes distinctes seraient nécessaires y compris s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés**

Une norme unique pour le gingembre séché couvrira le gingembre en forme séché commercialisé dans le monde entier. Les variétés de gingembre séché telles que, subdivisé et séché, et en poudre (écrasé) et ses produits seront examinés en vertu des présentes individuellement

**(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et / ou suggérés par un (des) organisme(s) international(aux) intergouvernement(aux) pertinent(s)**

Les normes existantes qui peuvent être examinées tout en développant une norme Codex pour le gingembre séché sont :

- La Norme internationale ISO 1003 : 2008 spécifie les exigences relatives au gingembre séché (*Zingiber officinale Roscoe*)

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La proposition est en ligne avec la Vision stratégique du Plan stratégique 2014 - 2019, en particulier, les objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1 et vise à mettre en place des exigences minimales de qualité internationalement reconnues de gingembre séché à la consommation humaine dans le but de protéger la santé du consommateur et mettre en place des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Elle contribue également à des pratiques loyales dans le commerce, dans lequel les agriculteurs seront en mesure d'évaluer leurs produits en se référant aux normes de qualité, ce qui les autonomise et leur permet de réaliser plus de valeur monétaire.

**6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex.**

Cette proposition est destinée à une nouvelle norme du Codex sur le gingembre séché et a une relation avec la norme pour le gingembre (CODEX STAN 218-1999), qui traite avec du gingembre frais.

**7. Identification de tout besoin ou exigence pour la disponibilité du conseil scientifique expert :**

Les conseils scientifiques des organismes mondiaux externes comme la FAO / OMS ; JECFA et d'autres sont les bienvenus, mais aucun conseil scientifique d'experts n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront cités dans le processus de préparation de la norme, si jugé nécessaire.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme par des organismes externes pour que des mesures y afférentes soient prises**

Les apports techniques de l'ISO, de l'American Spice Trade Association, de l'Association européenne des épices et de l'Organisation mondiale Spice seront bienvenus d'autant qu'ils ont déjà mené des travaux liés à l'objet. Aussi les normes ISO peuvent être utilisées comme une étape pour encadrer les normes du Codex pour le gingembre séché.

**9. Calendrier proposé pour l'achèvement des travaux**

DATE	AVANCEMENT ET PROCÉDURES
3e CCSC	Examen des nouveaux travaux par la troisième session du CCSC
Juillet 2017	Examen critique de la proposition par le CCEXEC; Approbation de nouvelles propositions de travaux par la Commission
4e CCSC	Examen à l'étape 3 par la 4e CCSC Approbation à l'étape 3.
Juillet 2018	Adoption à l'étape 5 par le CAC
5e CCSC	Examen à l'étape 6 par la cinquième session du CCSC
Juillet 2020	Adoption à l'étape 8 par le CAC

## **DOCUMENT DE PROJET**

### **PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME DU CODEX POUR CLOUS DE GIROFLE**

#### **Introduction**

Les clous de girofle sont les boutons de fleurs aromatiques de l'arbre de la famille des *Myrtaceae Syzygium aromaticum*. Ils sont vendus entiers ou écrasés et peuvent être utilisés comme épice.

Les clous de girofle sont largement cultivées en Inde, Madagascar, Zanzibar, Pakistan, Sri Lanka et Tanzanie ; et avec une production mondiale estimée à plus de 200 000 tonnes métriques. La principale composante du goût de clou de girofle est conférée par la présence d'eugénol et la quantité de l'épice nécessaire dans les aliments est généralement infime comme il se marie bien avec d'autres saveurs.

#### **1. But et champ d'application de la norme**

La portée des travaux est d'établir une norme de qualité dans le monde entier pour les clous de girofle séchés entiers, et écrasés (clous de girofle en poudre).

L'objectif est de tenir compte des caractéristiques de qualité essentielles de clous de girofle pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration et d'autres utilisations essentielles

#### **2. Pertinence et actualité**

En raison de la tendance croissante de la production et du commerce de girofle dans le monde entier, il est nécessaire d'établir une norme de produits couvrant la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a été convenue au niveau international par consensus entre les principaux pays producteurs et commerçants à travers le monde. Plus significativement, la situation actuelle de clous de girofle ne se limite pas à une région particulière puisque les clous de girofle sont utilisés dans la cuisine de l'Asie, d'Afrique, du Proche et du Moyen-Orient, les prêts de la saveur à la viande, les caris et les marinades, comme complément de fruits tels que pommes, poires, ou la rhubarbe (utilisation culinaire), donc, justifiant l'élaboration d'une norme internationale en rapport avec la position véritable du girofle comme un produit dont la valeur mondiale va croissante. En outre, la mise en place d'une norme Codex pour les clous de girofle aidera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales équitables en conformité avec les accords internationaux, en particulier l'absence d'une norme Codex qui serait utilisé par les gouvernements dans le commerce mondial affectant ainsi les Accords SPS et OTC de l'OMC.

#### **3. Principaux aspects à couvrir**

La norme comporte les principaux aspects liés à la définition du produit, les facteurs de qualité essentielle par exemple l'humidité, les cendres insolubles dans l'acide et les exigences d'étiquetage afin de fournir une certitude au consommateur sur la nature et les caractéristiques. La norme fournira des produits sûrs et de grande qualité et protégera la santé des consommateurs contre les pratiques frauduleuses et en incluant tous les paramètres nécessaires tels que, l'humidité, l'étiquetage approprié, et d'autres limites admissibles entre autres.

Les points les plus pertinents qui peuvent être examinés sont liés à :

- l'établissement des exigences minimales de clous de girofle qui doivent être respectées indépendamment des paramètres de qualité et autres exigences sans distinction de classe.
- la définition des catégories pour classer les girofles conformément à leurs caractéristiques.
- l'établissement de la tolérance en ce qui concerne la qualité et la taille qui peut être autorisée pour les clous de girofle contenues dans un paquet.
- l'inclusion des dispositions à prendre en considération relative à l'uniformité du produit emballé et l'emballage utilisé.
- l'inclusion des dispositions relatives à l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- l'inclusion des dispositions pour les pesticides et contaminants avec la référence à la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments.
- l'inclusion des dispositions pour l'hygiène avec la référence aux principes généraux d'hygiène alimentaire et d'autres codes de pratiques d'hygiène.

- Les références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

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

##### a) Volume de production et de consommation dans chaque pays et volume et structure des échanges entre les pays

Le clou de girofle est une culture commerciale d'importance mondiale car il est d'une grande importance dans les épices et l'industrie culinaire dans la plupart des pays qui le produisent et l'importent. Ainsi, pour des pays comme : l'Indonésie, Singapour, en l'Inde, la Tanzanie et le Nigeria pour ne citer que quelques-uns. La consommation de clous de girofle est globalement immense et se reflète dans les données du commerce illustrées dans Tableau 1-6.

**Tableau 1. Données d'importation des clous de girofle au Nigeria pour 2004 - 2013**

Années	Quantité (en Tonnes)	Valeur (in US \$1000)
2004	63	230
2005	171	543
2006	164	656
2007	245	398
2008	43	60
2009	43	60
2010	400	2 148
2011	335	2 175
2012	264	3 162
2013	191	2 255

(Source: FAOSTAT)

**Tableau 2: Données de la production mondiale**

Année	Production (en Tonnes)
2008	99 567
2009	110 755
2010	127 456
2011	101 342
2012	126 956
2013	137 010
2014	152 968

(Source: FAOSTAT)

##### (b) Diversification des législations nationales et obstacles éventuels ou effectifs au commerce international :

Le clou de girofle est un produit commercialisé à travers le monde avec des différences de qualité du produit concernant les niveaux d'humidité, la teneur en cendres et les matières étrangères dans les différents pays. Actuellement, le commerce des clous de girofle dépend de l'accord entre les pays producteurs et importateurs pour ce qui est des catégories et de la description, ce qui conduit à des normes différentes pour chaque pays producteur.

Les organisations internationales comme ISO ont déjà une norme existante pour les clous de girofle ; Il est donc impératif d'harmoniser les catégories et la description des clous de girofle. Pour surmonter les obstacles éventuels ou effectifs au commerce international, il est essentiel d'intégrer toutes les normes différentes existantes dans une seule norme globale améliorée acceptable à l'échelle internationale. Cela justifie l'établissement d'une norme Codex conformément au Manuel de procédure.

##### (c) Potentiel du marché international ou régional :

L'importation de clous de girofle par la plupart des pays est en augmentation. L'Inde est actuellement le plus grand importateur de clous de girofle avec 10924 tonnes et Madagascar est le plus grand exportateur mondial avec 11697 tonnes, selon les données actuelles de FAOSTAT.

## Modèle de commerce international

Tableau 3:

Année	Quantité d'exportation (en Tonnes)	Valeur
		Données d'exportation mondiales (en US \$1000)
2009	53 283	169 206
2010	43 904	159 871
2011	91 358	734 463
2012	49 077	411 878
2013	37 348	334 091
2014	52 906	433 731
2015	51 800	364 076

(Source: Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.)

Tableau 4: Données d'importation mondiales

Année	Quantité d'importation (en Tonnes)	Valeur
		(en US \$1000)
2009	47 735	153 464
2010	38 594	140 938
2011	64 621	710 526
2012	45 111	437 739
2013	32, 269	271 255
2014	50 309	378 470
2015	50 291	371 181

(Source: Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.)

Tableau 5. Données d'importation des clous de girofle en 2013

Rank	Région	Quantité (tonnes)	Valeur (1000 \$)	Valeur unitaire (\$/tonne)
1	Inde	10 924	93 934	8 599
2	Singapour	6 007	63 209	10 526
3	Emirats Arabes Unis	3 683	41 377	11 235
4	Viet Nam	2 600	14 785	5 687
5	Etats-Unis d'Amerique	1 970	19 708	10 004
6	Pays-Bas	1 276	12 219	9 576
7	Pakistan	1 192	2 432	2 040
8	Malaisie	691	3 961	10 130
9	Allemagne	669	7 020	10 493
10	Royaume-Uni	432	5 258	12 171
11	Bangladesh	363	3 907	10 763
12	Japon	354	4 031	11 387
13	Afrique du Sud	311	1 606	5 164
14	Indonésie	308	3 299	10 711
15	Nigeria	191	2 255	11 806

(Source: FAOSTAT)

Table 6. Données d'exportation des clous de girofle en 2013

Rank	Région	Quantité (tonnes)	Valeur (1000 \$)	Valeur unitaire (\$/tonne)
1	Madagascar	11 697	104 303	8 917
2	Sri Lanka	5 478	49 297	8 999
3	Indonésie	5 177	25 399	4 906
4	Comores	4 527	26 039	5 752
5	Inde	4 298	5 177	1 205
6	Brésil	4 095	37 698	9 207
7	République-Unie de Tanzanie	4 089	43 061	10 531

8	Singapour	4 019	43 008	10 701
9	Pays-Bas	723	9 567	13 232
10	Etats-Unis d'Amerique	353	1 458	4 130
11	Allemagne	222	3 203	14 428
12	Malaisie	163	1 151	7 061

(Source: FAOSTAT)

### **Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques des girofles de sa culture à la vente au détail, par exemple : variétés de cultivars, composition, caractéristiques de qualité, emballage, etc. conduisent tous à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. L'utilisation des normes ISO ainsi que des apports techniques de l'ASTA et l'ESA par d'autres pays producteurs de girofles comme l'Indonésie, Madagascar, Tanzanie, pour ne citer que quelques-uns, est bienvenue comme base pour développer une norme harmonisée globale prenant en compte les besoins d'autres pays / régions afin de pouvoir être capable de faciliter l'harmonisation dans le monde entier.

### **e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et de commerce par des normes générales en vigueur ou proposées**

Il n'y a aucune norme de produits couvrant les clous de girofle dans le commerce international. La norme proposée permettra d'accroître la protection des consommateurs et de faciliter le commerce des girofles en établissant une norme de qualité internationalement reconnue.

### **(f) Nombre de produits pour lesquels des normes distinctes seraient nécessaires y compris s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés**

Une norme unique pour les girofles couvrira toutes les variétés de gousses commercialisées dans le monde. Les variétés de girofles comme les clous de girofle en entier, fendus séchés, et (écrasés) en poudre et ses produits seront examinées en vertu des présentes individuellement.

### **(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et / ou suggérés par un (des) organisme(s) international(aux) intergouvernement(aux) pertinent(s)**

Les normes existantes qui peuvent être examinées tout en développant une norme Codex pour les girofles sont :

- ISO 2254 : 2004 spécifie les exigences pour les clous de girofles en entier et écrasés (en poudre) (*Syzyguim aromaticum L.*)

## **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La proposition est en ligne avec la Vision stratégique du Plan stratégique 2014 - 2019, en particulier, les objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1 et vise à mettre en place des exigences minimales de qualité internationalement reconnues de clous de girofle pour la consommation humaine dans le but de protéger la santé des consommateurs et mettre en place des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Elle contribue également à des pratiques loyales dans le commerce, dans lequel les agriculteurs seront en mesure d'évaluer leurs produits en se référant aux normes de qualité, ce qui les autonomise et leur permet de réaliser plus de valeur monétaire.

## **6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex.**

Cette proposition est une nouvelle norme mondiale et elle est censée ne pas avoir de relation avec d'autres textes existants du Codex pour ce produit, sauf que cette norme fera référence à des normes et textes apparentés pertinents élaborés par les Comités de questions générales.

## **7. Avis scientifiques relatifs à la contribution d'experts de la FAO, l'OMS, le JECFA, et des organismes connexes.**

Aucun avis scientifiques d'experts n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront cités dans le processus de préparation de la norme, si jugé nécessaire.

## **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme par des organismes externes pour que des mesures y afférentes soient prises**

Les apports techniques de l'ISO, l'Union européenne, l'Association européenne des épices et l'Organisation mondiale des épices ainsi que des pays producteurs de clous de girofle doivent être accueillis d'autant qu'ils ont déjà réalisé des travaux liés à l'objet. Aussi les normes ISO peuvent être utilisées comme une étape pour encadrer les normes du Codex pour les clous de girofle.

## **9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux**

<b>DATE</b>	<b>AVANCÉES ET PROCÉDURES</b>
3e CCSC	Examen de nouveaux travaux de la 3e session du CCSC
Juillet 2017	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
4e CCSC	Examen à l'étape 3 par le 4e CCSC Approbation à l'étape 3.
Juillet 2018	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
5e CCSC	Examen à l'étape 6 par la 5ème session du CCSC