

Mai 2009

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 9 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-deuxième session

Siège de la FAO, Rome (Italie), 29 juin - 4 juillet 2009

LISTE DES PROPOSITIONS RELATIVES À L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE NOUVEAUX TEXTES APPARENTÉS (Y COMPRIS LES DOCUMENTS DE PROJET SOUMIS) AINSI QU'À L'INTERRUPTION D'ACTIVITÉS

Propositions formulées avant le 3 avril 2009

Une liste des propositions relatives à l'établissement de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés figure au Tableau 1. 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* 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.

Les documents de projet de chaque activité figurent en annexe.

TABLEAU 1: NOUVELLES ACTIVITÉS PROPOSÉES

Comité responsable	Normes et textes apparentés	Référence	N° du doc. de projet
CCPFV	Révision de la <i>Norme pour les pousses de bambou en conserve</i> (CODEX STAN 241-2003) et de la <i>Norme pour les champignons de couche en conserve</i> (CODEX STAN 55-1981) en annexe au Projet de norme pour certains légumes en conserve ¹	ALINORM 09/32/27, par. 109	1
CCPFV	Révision de la Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)	ALINORM 09/32/27, par. 109	2
CCPFV	Révision de la Norme pour la noix de coco râpée desséchée (CODEX STAN 177-1991)	ALINORM 09/32/27, par. 109	3
CCLAC	Norme régionale pour la coriandre du Mexique	ALINORM 09/32/36, par. 72	4
CCLAC	Norme régionale pour la lucuma	ALINORM 09/32/36, par. 76	5
CCFICS	Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments	ALINORM 09/32/30, par. 71 et Annexe III	6
CCFH	Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise des virus dans les aliments	ALINORM 09/32/13, par. 138 et Annexe V	7
CCNEA	Norme régionale pour la grenade	ALINORM 09/32/40, par. 34	8
CCNEA	Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant)	ALINORM 09/32/40, par. 41	9
CCNEA	Norme régionale pour le halva avec tahiné (halva shamia)	ALINORM 09/32/40, par. 44	10
CCCF	Niveaux maximaux pour les fumosines dans le maïs et les produits dérivés du maïs et les plans d'échantillonnage associés	ALINORM 09/32/41, par. 100 et Annexe VII	11
CCCF	Code d'usages pour la réduction du carbamate d'éthyle dans les eaux-de-vie de fruits à noyaux	ALINORM 09/32/41, par. 114 et Annexe VIII	12
CCCF	Révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction des aflatoxines dans les fruits à coque (CAC/RCP 59-2005): mesures supplémentaires pour les noix du Brésil	ALINORM 09/32/41, par. 122 et Annexe IX	13
CCCF	Niveaux maximaux pour la mélamine dans l'alimentation humaine et animale	ALINORM 09/32/41, par. 125 et Annexe X	14

¹ Le projet de norme pour certains légumes en conserve est proposé pour adoption finale par la Commission à sa trente-deuxième session

TABLEAU 2: PROPOSITIONS D'INTERRUPTION DE TRAVAUX

Comité responsable	Normes et textes apparentés	Référence
CCPFV	Directives sur les milieux de couverture pour les légumes en conserve ²	ALINORM 09/32/27, par. 77
CCFO	Amendement à la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> sur les caroténoïdes totaux pour l'huile de palme non blanchie (N01-2005)	ALINORM 09/32/17, par. 78
CCFA	Interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires	ALINORM 09/32/12, par. 109 et Annexe VI
CCMAS	Interruption des travaux sur le projet de directives pour l'évaluation des méthodes d'analyse acceptables	ALINORM 09/32/33, par. 18

² Les dispositions de l'avant-projet de directives ont été introduites dans les dispositions générales du Projet de norme pour certains légumes en conserve comme section sur les milieux de couverture (pour adoption finale par la Commission à sa trente-deuxième session).

ANNEXE

DOCUMENTS DE PROJET

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

DOCUMENT DE PROJET N° 1: RÉVISION DES NORMES CODEX POUR LES CHAMPIGNONS EN CONSERVE (CODEX STAN 55-1981) ET LES POUSSÉS DE BAMBOU EN CONSERVE (CODEX STAN 241-2003) (Préparé par la France)

Généralités

À sa vingt-quatrième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu d'entamer une nouvelle activité sur la révision de la Norme Codex pour les champignons en conserve et de la Norme Codex pour les pousses de bambou en conserve qui sera soumise à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité est en outre convenu de confier la révision des normes à un groupe de travail électronique, dirigé par la France, qui préparera un document de projet pour examen par le Comité exécutif lors de l'Examen critique et coordonnera les travaux avec d'autres membres du groupe de travail et ce, afin de présenter les avant-projets d'annexes révisées pour examen par la prochaine session du Comité en 2010, dans le but de les inclure dans la norme Codex pour certains légumes en conserve qui sera présentée, pour adoption finale, à la Commission en juillet 2009. La révision des deux Normes conclura la mise à jour des normes individuelles du Codex restantes pour les légumes en conserve et complètera donc la Norme Codex pour certains légumes en conserve en couvrant toutes les normes individuelles existantes du Codex pour les légumes en conserve. Le document de projet fournissant la justification pour la révision des normes est présenté ci-après.

1. Objectif et champ d'application de la norme:

Les normes portent sur des questions de qualité et de sécurité sanitaire spécifiques aux champignons de couche en conserve et aux pousses de bambou en conserve conformément à l'objectif du Codex, à savoir protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques commerciales loyales.

2. Pertinence et opportunité:

La révision est proposée dans le cadre des travaux entrepris par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités relatifs à la révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités. Cette activité s'inscrit dans la mise à jour effectuée en tenant compte des derniers progrès scientifiques et technologiques ainsi que des changements dans les pratiques industrielles et commerciales. Elle est également conforme à la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius visant à l'établissement de normes plus simples, horizontales et complètes, chaque fois que possible, afin de faciliter leur application par les gouvernements.

La norme pour les champignons de couche, ainsi que d'autres normes individuelles pour les fruits et légumes traités qui n'ont pas encore été révisées, contient des dispositions obsolètes et détaillées qui pourraient constituer des obstacles au commerce. La norme révisée fournira donc aux pays membres et à l'industrie des champignons en conserve des orientations actualisées qui serviront à prévenir ou à réduire les problèmes commerciaux tout en protégeant la santé des consommateurs et en assurant des pratiques commerciales loyales.

Quant aux pousses de bambou en conserve qui font l'objet d'une norme assez récente, la révision sera principalement axée sur la simplification de la norme en se reportant aux dispositions qui sont communes aux légumes en conserve dans le corps de la Norme pour certains légumes en conserve et conservera les dispositions spécifiques en annexe.

3. Principaux aspects devant être pris en compte:

La révision portera principalement sur les dispositions autres que celles concernant la sécurité sanitaire qui ont besoin d'être mises à jour compte tenu des pratiques industrielles et commerciales actuelles ainsi que des nouveaux progrès de la science et de la technologie. Elle portera également sur les questions de sécurité sanitaire qui seront alignés sur les textes horizontaux du Codex, chaque fois que possible. Les dispositions relatives à la sécurité sanitaire, par exemple, les additifs alimentaires, spécifiques à ce produit qui pourraient ne pas être couvertes par les textes horizontaux du Codex seront élaborées sous réserve de l'approbation par les comités généraux pertinents. En outre, la révision s'efforcera de simplifier les dispositions qui pourraient ne pas fournir les éléments essentiels pour assurer la qualité et la sécurité sanitaire du produit, en particulier concernant les dispositions générales s'appliquant à tous les légumes en conserve telles qu'elles figurent dans le corps de la Norme pour certains légumes en conserve.

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

Les critères ci-après³ ont été jugés pertinents pour la révision des Normes Codex pour les champignons en conserve et les pousses de bambou en conserve:

4.1 *Volume de la production et de la consommation dans divers pays et volume et structure des échanges entre pays, y compris les débouchés internationaux et régionaux potentiels*

Pousses de bambou en conserve

Les statistiques relatives aux exportations thaïlandaises de pousses de bambou en conserve durant la période 2005-2008 sont 19 458, 25 003, 17 305, 13 575 tonnes respectivement et les principaux pays importateurs sont les États-Unis d'Amérique, le Canada, l'Australie, le Japon et les pays européens. (Référence: Département des douanes, Thaïlande. 2008:Customs Rapport disponible à l'adresse: www.customs.go.th)

En Asie, la valeur totale des exportations de bambou à l'état brut est d'environ 89 millions de dollars EU. La Chine exporte du bambou à l'état brut pour environ 25 millions de dollars EU, soit le tiers environ du total mondial. Viennent ensuite l'Indonésie (10,6 millions de dollars EU, 12%) et le Viet Nam (7,7 millions de dollars EU, 8,6%). Singapour et Hong Kong sont des centres importants de transformation du bambou et du rotin et de grands exportateurs. Le commerce des produits du bambou à Singapour s'élève à 18,6 millions de dollars EU, soit plus de 20,9% du commerce mondial. A Hong Kong, la valeur des échanges par an s'élève à 4,69 millions de dollars EU, soit 5,3% du total mondial.

TABLEAU 1 **Exportation de produits du bambou en 2000 (millions de dollars EU)**

	Afrique	Asie	Europe	Amérique du Nord et centrale	Océanie	Amérique du Sud	Total
Produits du bambou	29	1554	739	120	8	5	2455
Part du marché en %	1,2	63,3	30,0	4,9	0,4	0,2	100,0

Les principaux importateurs réunis comptent pour environ 80% des importations mondiales de bambou (Tableau 2). L'Union européenne, Hong Kong, le Japon et les États-Unis sont les principaux marchés pour les produits du bambou, représentant collectivement 71% des parts totales de marché.

³ D'autres critères ne sont pas applicables car la révision porte sur des normes déjà existantes qui ont été considérées prioritaires par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (voir Section 2).

TABLEAU 2 Principaux importateurs de produits du bambou en 2000 (millions de dollars EU)

	États-Unis	Royaume-Uni	Pays-Bas	Allemagne	France	Japon	Hong Kong	Autres	Total
Importations de bambou	899	125	106	169	169	349	163	475	2455
Part du marché en %	36.6	5	4.3	6.9	6.9	14.2	6.6	19.3	100.0

Selon les statistiques des douanes chinoises, la valeur commerciale totale de neuf produits du bambou a dépassé 517 millions de dollars EU en 2002 (Tableau 3), soit 9,4% de plus que la moyenne pour les quatre années précédentes, 1998–2001.

	Moyenne pour 1998–2001	2002
Pousses de bambou, en saumure	6376	7346
	123406	116989

Source: <ftp://ftp.fao.org/>

Champignons en conserve

La production mondiale en 2007 selon FAOStat, pour les **champignons frais (Agaricus)** était de 2600 x 1000 tons, en équivalent de champignons non coupés (dont la partie inférieure du pied n'est pas coupée)⁴.

Chine : 800 x 1 000 t

U.E. : 1 200 x 1 000 t

États-Unis : 400 x 1 000 t

Australie : 60 x 1 000 t

Autres : 140 x 1 000 t avec 50 x 1 000 t pour l'Amérique centrale.

En pourcentage, la production mondiale se répartit comme suit: 45% dans l'UE, 30% en Chine, 15% aux États-Unis d'Amérique, 10% dans d'autres pays, dont 2,3 % en Australie et 1,9 % en Amérique centrale.

Trente-huit pour cent de la production de champignons frais servent pour la fabrication de **champignons en conserve**, 980 x 1000 t. Les principaux producteurs sont la Chine, les Pays-Bas, la France et l'Espagne.

Les principaux exportateurs de champignons en conserve dans le monde sont: la Chine: 41,8% (286 x 1 000 tonnes), les Pays-Bas: 22,7%, l'Espagne: 7,1% et la France: 5,8%. Les principaux importateurs sont: l'Allemagne : 19,6% (134 x 1 000 t) et les États-Unis: 16,6% (113 x 1 000 t).

La tendance de la production a légèrement baissé en 2008 dans l'UE et ce mouvement devrait se poursuivre en 2009. Mais en Chine, la production a augmenté en 2008 et devrait continuer de le faire en 2009.

Voir Appendices 1.1 pour la production moyenne de champignons frais (Agaricus et autres champignons) et truffes, et 1.2 pour la tendance de la production de champignons frais (Agaricus et autres champignons) et truffes.

⁴ L'équivalent net en tonnes de pieds entiers est de: 1.10

4.2. Normes générales en vigueur ou proposées couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Des dispositions spécifiques, en particulier celles autres que les dispositions concernant l'identité du produit, les facteurs essentiels de composition et de qualité, la présentation, l'emballage et l'étiquetage, les méthodes d'analyse visant à établir la conformité avec la disposition de la norme, entre autres, ne sont pas couvertes par des textes horizontaux du Codex, y compris la Norme pour certains légumes en conserve (voir aussi Section 3).

4.3. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'organe international intergouvernemental compétent

Aucun.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex:

La révision proposée répond aux critères énoncés dans l'*Objectif 1 – Promouvoir des cadres réglementaires cohérents* du *Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius*. En particulier, l'*Objectif 1.2 – Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires* prévoit la révision des normes de produit dans le but d'assurer notamment l'alignement sur la tendance actuelle du Codex dans la normalisation des produits, à savoir l'approche horizontale tout en conservant leur portée générale et leur simplification, en gardant les caractéristiques essentielles de façon à ne pas être trop prescriptifs et à ne pas limiter les échanges internationaux plus que nécessaire. En outre, la révision répond à la nécessité de tenir compte des différences de situation dans la production à l'échelle mondiale ainsi que des derniers progrès scientifiques et technologiques. Cela facilitera l'application des normes Codex aux niveaux national et international, facilitera le commerce et assurera l'accès aux marchés des champignons et des pousses de bambou en conserve. La révision est également conforme à l'*Objectif 4 – Promouvoir la coopération entre le Codex et d'autres organisations internationales compétentes*, en particulier l'*Objectif 4.1 – Suivre les activités d'autres organes normatifs internationaux* afin d'identifier les complémentarités, les lacunes, les doubles emplois ou les incompatibilités possibles.

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

Cette proposition concerne la révision des Normes Codex pour les champignons en conserve et les pousses de bambou en conserve en vue de leur inclusion en tant qu'annexes dans la Norme pour certains légumes en conserve.

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

La révision sera centrée principalement sur des questions autres que celle de la sécurité sanitaire, par conséquent, aucune disposition relative à des avis scientifiques n'est prévue pour le moment (voir aussi la Section 3).

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification:

Aucune.

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

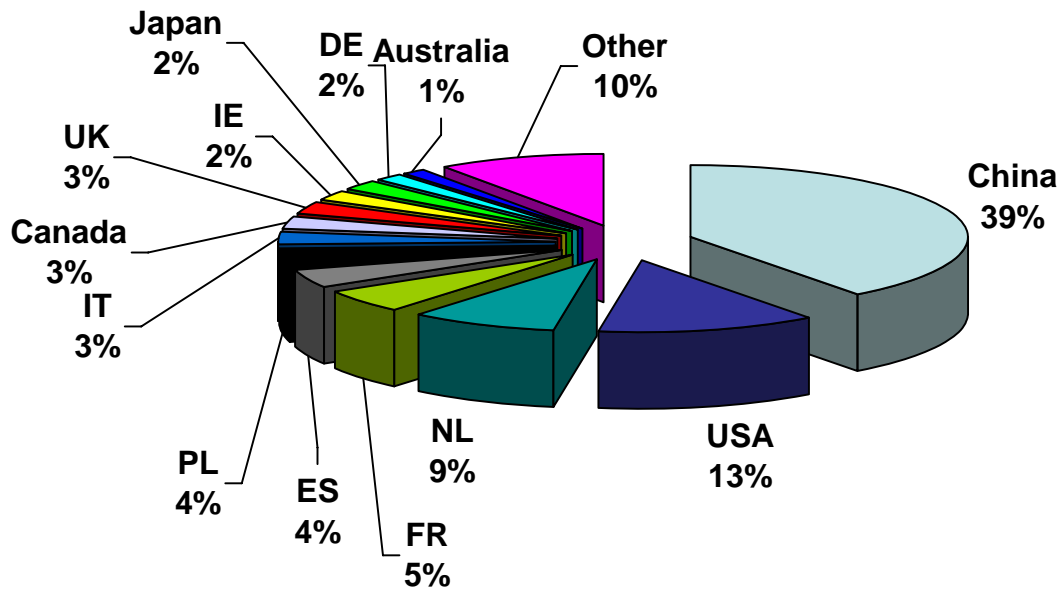
Sous réserve que cette tâche soit approuvée comme nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius en 2009, les avant-projets d'annexes seront distribués pour observations et examen par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités en 2010. L'adoption préliminaire par la Commission est prévue pour 2011 et la distribution des projets d'annexes pour observations et examen par le Comité en 2012 en vue de leur adoption finale par la Commission en 2013 et de son inclusion dans la Norme pour certains légumes en conserve.

Appendice

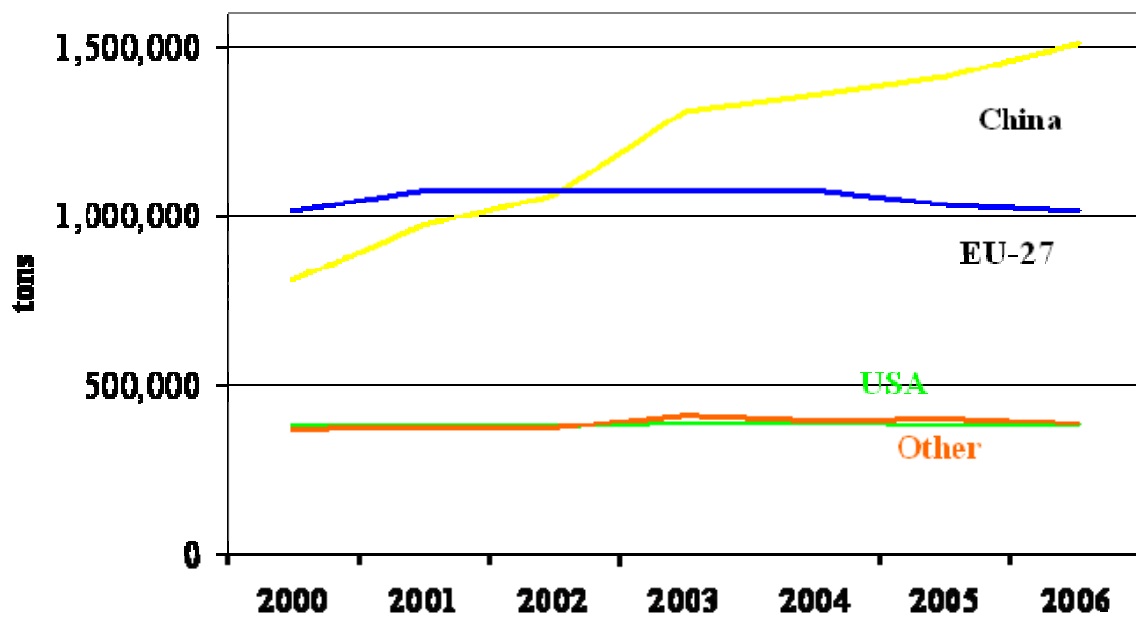
Document de projet – Pousses de bambou en conserve et champignons en conserve

Analyse du marché des champignons

1.1. Production moyenne de champignons frais et de truffes, 2000-2006 (FAOSTAT)



1.2. Tendances de la production de champignons et de truffes, 2000-2006 (FAOSTAT)



DOCUMENT DE PROJET N° 2: RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE (CODEX STAN 66-1981) (Préparé par la Communauté européenne)

Généralités

À sa vingt-quatrième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu d'entamer une nouvelle activité sur la révision de la Norme Codex pour les olives de table qui sera soumise à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité est en outre convenu de confier la révision de la norme à un groupe de travail électronique, dirigé par la Communauté européenne, qui préparera un document de projet pour examen par le Comité exécutif lors de l'Examen critique et coordonnera les travaux avec d'autres membres du groupe de travail, et ce afin de présenter l'Avant-projet de norme révisée pour examen par le Comité à sa prochaine session en 2010. Le document de projet fournissant la justification pour la révision de la Norme est présenté ci-après.

1. Objectif et champ d'application de la norme:

La Norme porte sur des questions de qualité et de sécurité sanitaire spécifiques aux olives de table conformément à l'objectif du Codex, à savoir protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques commerciales loyales.

2. Pertinence et opportunité:

La révision est proposée dans le cadre des travaux entrepris par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités relatifs à la révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités. Cette activité s'inscrit dans la mise à jour effectuée en tenant compte des derniers progrès de la science et de la technologie ainsi que des changements dans les pratiques industrielles et commerciales. Elle est également conforme à la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius visant à l'établissement de normes plus simples, horizontales et complètes, chaque fois que possible, afin de faciliter leur application par les gouvernements.

La norme actuelle, ainsi que d'autres normes individuelles pour les fruits et les légumes traités qui n'ont pas encore été révisées, contient des dispositions obsolètes et détaillées qui pourraient constituer des obstacles au commerce. La norme révisée fournira donc aux pays membres et à l'industrie des olives de table des orientations actualisées qui serviront à prévenir ou à réduire les problèmes commerciaux tout en protégeant la santé des consommateurs et en assurant des pratiques commerciales loyales.

3. Principaux aspects devant être pris en compte:

La révision portera principalement sur les dispositions autres que celles concernant la sécurité sanitaire qui ont besoin d'être mises à jour compte tenu des pratiques industrielles et commerciales actuelles ainsi que des nouveaux progrès de la science et de la technologie. Elle portera également sur les questions de sécurité sanitaire qui seront alignés sur les textes horizontaux du Codex, chaque fois que possible. Les dispositions relatives à la sécurité sanitaire, par exemple, les additifs alimentaires, spécifiques à ce produit qui pourraient ne pas être couvertes par les textes horizontaux du Codex seront élaborées sous réserve de l'approbation par les comités généraux pertinents. En outre, la révision s'efforcera de simplifier les dispositions qui pourraient ne pas fournir les éléments essentiels pour assurer la qualité et la sécurité sanitaire du produit.

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

Les critères ci-après⁵ ont été jugés pertinents pour la révision de la Norme Codex pour les olives de table:

4.1 *Volume de la production et de la consommation dans divers pays et volume et structure des échanges entre pays, y compris les débouchés internationaux et régionaux potentiels*

La production, la consommation et le commerce international des olives de table présentent de gros volumes, les tonnages annuels durant les campagnes 2005/06–2008/09 étant les suivants:

Production: 2 009 000 tonnes

⁵ D'autres critères ne sont pas applicables car la révision porte sur une norme déjà existante qui a été considérée prioritaire par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (voir Section 2).

Consommation:	2 053 500 tonnes
Échanges internationaux:	Importations: 529 500 tonnes
	Exportations: 585 500 tonnes

Des renseignements détaillés sur les volumes, les types et les tendances de la production, de la consommation et du commerce des olives de table figurent en appendice.

La Norme mise à jour devrait bénéficier au commerce international des olives de table.

4.2 Réponses aux principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par des normes générales en vigueur ou proposées

Des dispositions spécifiques, en particulier autres que celles concernant la sécurité sanitaire du produit, tels que l'identité du produit, les facteurs essentiels de composition et de qualité, la présentation, le conditionnement et l'étiquetage, les méthodes d'analyse visant à établir la conformité avec la disposition de la Norme, entre autres, ne sont pas couvertes par des textes horizontaux du Codex (voir aussi Section 3).

4.3 Activités déjà entreprises par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérées par l'organisme intergouvernemental international compétent

Le Conseil oléicole international est un organisme international intergouvernemental qui coopère depuis longtemps avec le Codex à la rédaction et à la révision de textes du Codex concernant les produits associés aux olives. A cet égard, le COI a pris une part active à l'élaboration et à la mise à jour de la Norme Codex pour les olives de table et a récemment adopté une *Norme commerciale révisée s'appliquant aux olives de table* (IOC/OT/NC no.1) qui tient compte des changements advenus dans la science, la technologie et les pratiques commerciales au sein des pays membres. La révision de la Norme Codex pour les olives de table bénéficiera des travaux déjà entrepris par le COI pour éviter des conflits ou des chevauchements entre les normes qui pourraient créer des obstacles techniques au commerce tout en incorporant ces dispositions horizontales du Codex qui sont propres aux normes de produits du Codex, chaque fois que possible, donnant ainsi à la norme du COI l'empreinte internationale des normes Codex en vue d'augmenter le nombre de membres du Codex.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex:

La révision proposée répond aux critères énoncés dans l'*Objectif 1 – Promouvoir des cadres réglementaires cohérents du Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius*. En particulier, l'*Objectif 1.2 – Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires* prévoit la révision des normes de produit dans le but d'assurer notamment l'alignement sur la tendance actuelle du Codex dans la normalisation des produits, à savoir l'approche horizontale tout en conservant leur portée générale et leur simplification, en gardant les caractéristiques essentielles de façon à ne pas être trop prescriptifs et à ne pas limiter les échanges internationaux plus que nécessaire. En outre, la révision répond à la nécessité de tenir compte des différences de situation dans la production à l'échelle mondiale ainsi que des derniers progrès scientifiques et technologiques. Cela facilitera l'application des normes Codex aux niveaux national et international, facilitera le commerce et assurera l'accès aux marchés des champignons et des pousses de bambou en conserve. La révision est également conforme à l'*Objectif 4 – Promouvoir la coopération entre le Codex et d'autres organisations internationales compétentes*, en particulier l'*Objectif 4.1 – Suivre les activités d'autres organes normatifs internationaux* afin d'identifier les complémentarités, les lacunes, les doubles emplois ou les incompatibilités possibles.

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

Cette proposition concerne la révision de la Norme Codex pour les olives de table.

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

La révision sera centrée principalement sur des questions autres que celle de la sécurité sanitaire, par conséquent, aucune disposition relative à des avis scientifiques n'est prévue pour le moment (voir aussi la Section 3).

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification:

Aucune.

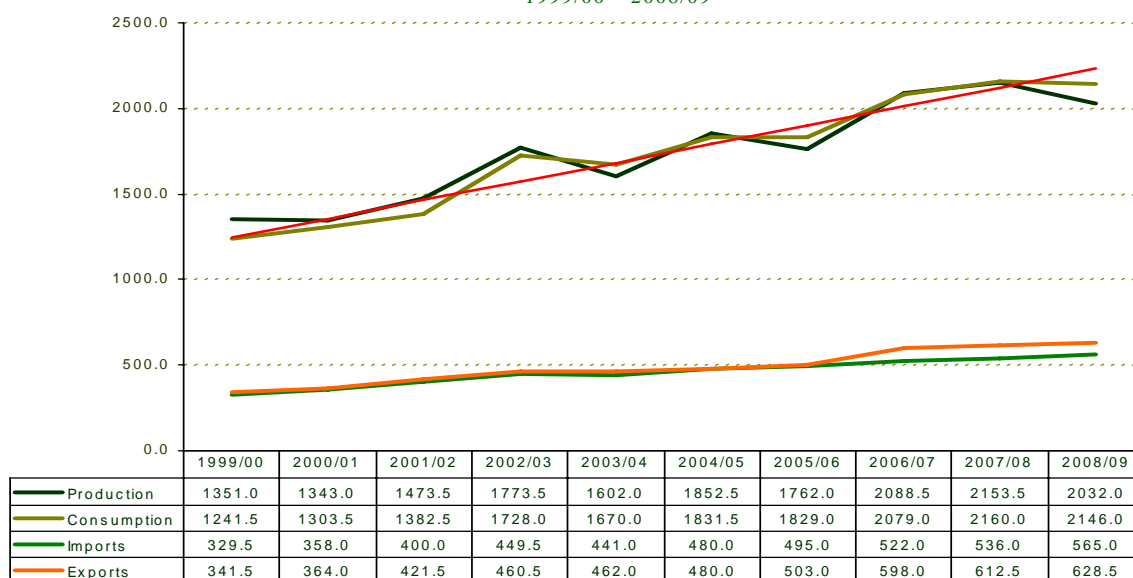
9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de démarrage, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Sous réserve que cette tâche soit approuvée comme nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius en 2009, un avant-projet de norme sera distribué pour observations et examen par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités en 2010. L'adoption préliminaire par la Commission est prévue pour 2011 et la distribution du projet de norme pour observations et examen par le Comité en 2012 en vue de son adoption finale par la Commission en 2013.

Appendice

TABLE OLIVES

1999/00 – 2008/09




Production mondiale d'olives de table			
(en milliers de tonnes)			
Campagne	Production	Variation entre les campagnes	
		Mt	%
1999/00	1351.0		
2000/01	1343.0	-8.0	-0.6
2001/02	1473.5	130.5	9.7
2002/03	1773.5	300.0	20.4
2003/04	1602.0	-171.5	-9.7
2004/05	1852.5	250.5	15.6
Moyenne 2001/02-2004/05	1675.4		
2005/06	1762.0	-90.5	-4.9
2006/07	2088.5	326.5	18.5
2007/08	2153.5	65.0	3.1
2008/09	2032.0	-121.5	-5.6
Moyenne 2005/06-2008/09	2009.0	333.6	19.9%

Consommation mondiale d'olives de table			
<small>(milliers de tonnes)</small>			
<u>Campagne</u>	<u>Consommation</u>	Variation entre les campagnes	
		Mt	%
1999/00	1241.5		
2000/01	1303.5	62.0	5.0
2001/02	1382.5	79.0	6.1
2002/03	1728.0	345.5	25.0
2003/04	1670.0	-58.0	-3.4
2004/05	1831.5	161.5	9.7
Moyenne 2001/02-2004/05	1653.0		
2005/06	1829.0	-2.5	-0.1
2006/07	2079.0	250.0	13.7
2007/08	2160.0	81.0	3.9
2008/09	2146.0	-14.0	-0.6
Moyenne 2005/06-2008/09	2053.5	400.5	24.2%

Importations mondiales d'olives de table			
<small>(thousand tonnes)</small>			
<u>Campagne</u>	<u>Importations</u>	Variation entre les campagnes	
		Mt	%
1999/00	329.5		
2000/01	358.0	28.5	8.6
2001/02	400.0	42.0	11.7
2002/03	449.5	49.5	12.4
2003/04	441.0	-8.5	-1.9
2004/05	480.0	39.0	8.8
Moyenne 2001/02-2004/05	442.6		
2005/06	495.0	15.0	3.1
2006/07	522.0	27.0	5.5
2007/08	536.0	14.0	2.7
2008/09	565.0	29.0	5.4
Moyenne 2005/06-2008/09	529.5	86.9	19.6

Exportations mondiales d'olives de table			
<small>(milliers de tonnes)</small>			
<u>Campagne</u>	<u>Exportations</u>	Variation entre les campagnes	
		mt	%
1999/00	341.5		
2000/01	364.0	22.5	6.6
2001/02	421.5	57.5	15.8
2002/03	460.5	39.0	9.3
2003/04	462.0	1.5	0.3
2004/05	480.0	18.0	3.9
Moyenne 2001/02-2004/05	456.0		
2005/06	503.0	23.0	4.8
2006/07	598.0	95.0	18.9
2007/08	612.5	14.5	2.4
2008/09	628.5	16.0	2.6
Moyenne 2005/06-2008/09	585.5	129.5	28.4

RANKING PAYS PAR PRODUCTION

		OLIVES DE TABLE	
		(1000 tm)	
		2007/08	
		PROD.	CONS.
			
1	Espagne	556.1	265.0
2	Egypte	432.0	350.0
3	Turquie	200.0	190.0
4	Etats-Unis d'Amérique	109.0	233.5
5	Pérou	103.0	60.0
6	Maroc	100.0	34.5
7	Syrie	100.0	94.0
8	Grèce	95.0	24.0
9	Argentine	95.0	12.0
10	Algérie	91.0	85.0
11	Italie	80.0	122.0
12	Iran	39.5	40.5
13	Jordanie	29.5	19.0
14	Chili	28.0	28.5
15	Tunisie	18.0	18.0
16	Div.p.prod.	15.0	15.0
17	Portugal	11.0	12.8
18	Israël	10.5	22.5
19	Mexique	9.5	17.0
20	Palestine	9.0	9.0
21	Liban	5.0	5.5
22	Chypre	4.9	4.9
23	A. Saoudite	4.0	31.0
24	Libye	3.0	7.5
25	Australie	2.0	19.0
26	France	1.5	53.1
27	Croatie	1.5	1.0
28	Montenegro	0.5	0.5
	Brésil	0.0	73.5
	Slovénie	0.0	0.2
	Serbia	0.0	0.0
	Autres		171.5
	Canada		25.5
	Japon		2.5
	Russie (Féd)		80.0
	Suisse		5.0
	Div.p.imp.		27.0
	Total	2153.5	2160.0

Février 2009

TABLE OLIVE PRODUCTION

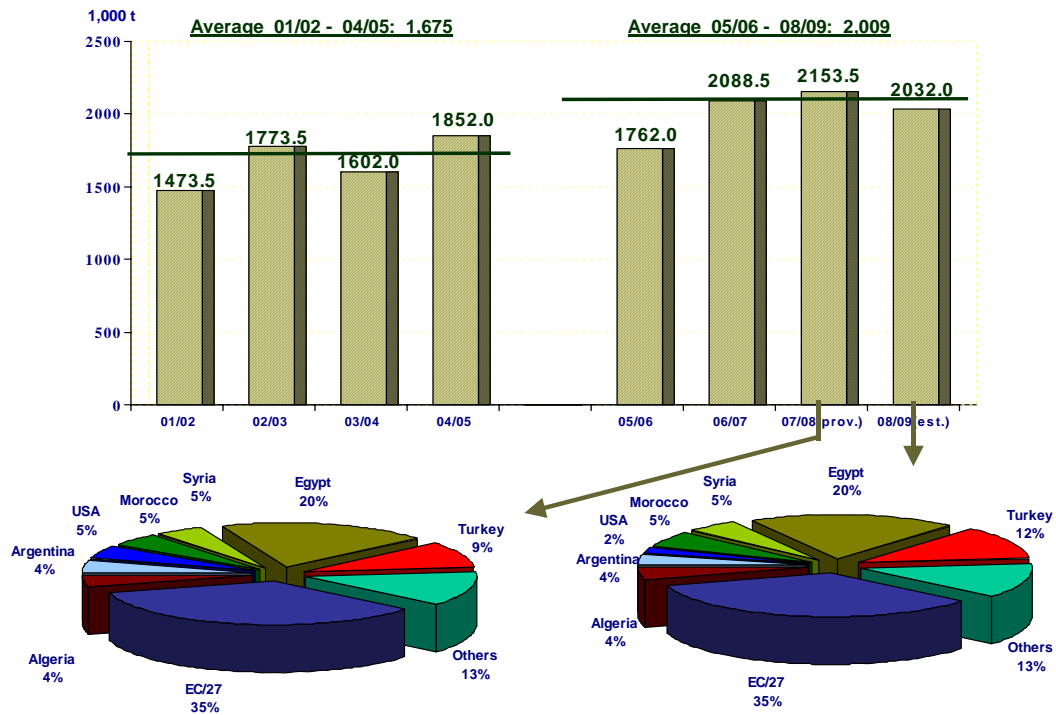
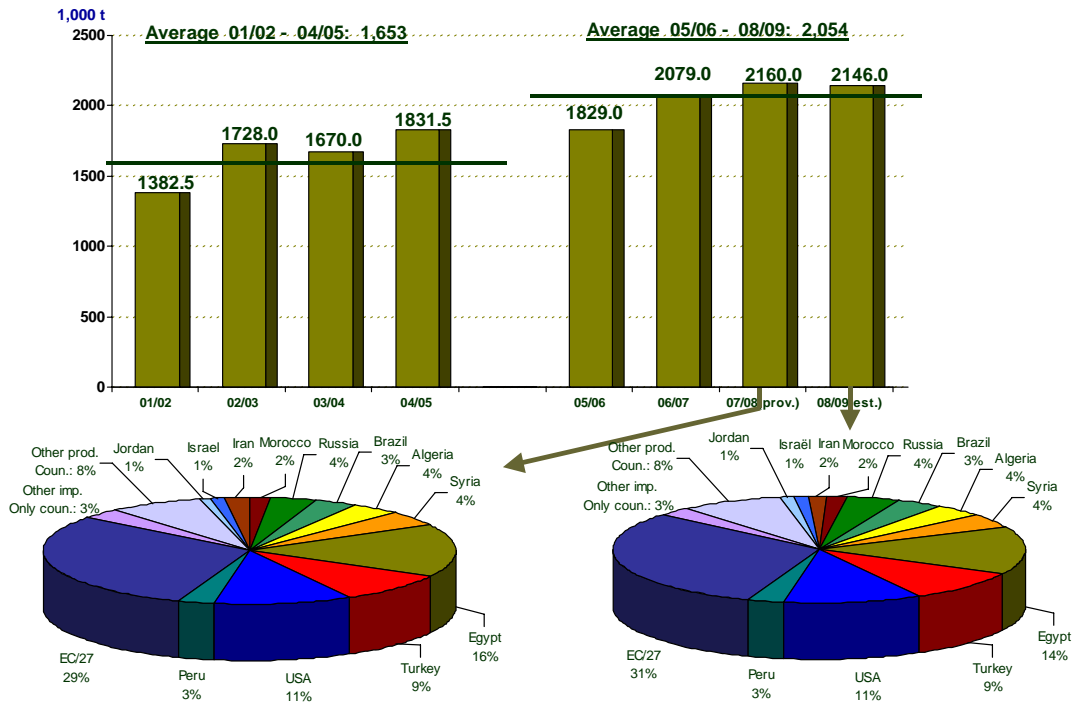


TABLE OLIVE CONSUMPTION



DOCUMENT DE PROJET N° 3: RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LA NOIX DE COCO RAPÉE DESSÉCHÉE (CODEX STAN 177-1991) (Préparée par le Brésil)

Généralités

À sa vingt-quatrième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu d'engager de nouveaux travaux sur la révision de la Norme Codex pour la noix de coco râpée desséchée, sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité est en outre convenu de confier la révision de la Norme à un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil, qui devra préparer un document de projet à soumettre à l'examen du Comité exécutif au cours de l'Examen critique, et coordonnera le travail avec d'autres membres du groupe afin de présenter un avant-projet de norme révisée pour examen par le Comité à sa prochaine session en 2010. Le document de projet contenant la justification pour la révision de la Norme est présenté ci-après.

1. Objectif et champ d'application de la Norme:

La norme porte sur des questions de qualité et de sécurité sanitaire spécifiques à la noix de coco râpée desséchée conformément à l'objectif du Codex consistant à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques commerciales loyales.

2. Pertinence et opportunité:

Cette révision est proposée dans le cadre des activités entreprises par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités concernant la mise à jour des normes Codex pour les fruits et légumes traités en tenant compte des derniers progrès scientifiques et technologiques ainsi que des changements dans les pratiques industrielles et commerciales. Elle est également conforme à la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius de privilégier des normes plus simples, horizontales et complètes, chaque fois que possible, afin de faciliter leur application par les gouvernements.

La norme actuelle, comme d'autres normes individuelles pour les fruits et légumes traités qui n'ont pas encore été révisées, contient des dispositions périmées et détaillées qui pourraient constituer des obstacles au commerce. La norme révisée donnera aux pays membres et à l'industrie de la noix de coco de nouvelles orientations visant à prévenir ou à réduire les problèmes commerciaux tout en protégeant la santé des consommateurs et en garantissant des pratiques commerciales loyales.

3. Principaux aspects devant être pris en compte:

La révision portera principalement sur les dispositions autres que celles concernant la sécurité sanitaire qui ont besoin d'être mises à jour compte tenu des pratiques industrielles et commerciales actuelles ainsi que des nouveaux progrès scientifiques et technologiques. Elle concernera également les questions de sécurité sanitaire afin de les aligner sur les textes horizontaux du Codex, chaque fois que possible. Les dispositions relatives à la sécurité sanitaire, par exemple, les additifs alimentaires, spécifiques à ce produit qui pourraient ne pas être visées par les textes horizontaux du Codex seront développés sous réserve de leur approbation par les comités généraux compétents. En outre, la révision tentera de simplifier les dispositions qui pourraient ne pas indiquer les éléments essentiels pour assurer la qualité et la sécurité sanitaire du produit.

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

Les critères ci-après⁶ ont été jugés applicables pour la révision de la Norme Codex pour la noix de coco râpée desséchée:

4.1 Volume de la production et de la consommation dans divers pays et volume et structure des échanges entre pays, y compris les débouchés internationaux et régionaux potentiels

Les échanges mondiaux en 2006 selon FAOStat⁷, « Quantités exportées » pour la noix de coco desséchée (sans coque, râpée ou non) étaient de 286 768 x 1 000 tonnes.

Aujourd'hui, la majorité de la production de noix de coco desséchée est limitée à la région Asie-Pacifique où les Philippines, l'Indonésie, Sri Lanka et la Malaisie représentent plus de 80% de la production mondiale totale⁸. D'autres grands producteurs comprennent le Mexique, le Costa Rica, la Côte d'Ivoire, le Panama et l'Équateur².

Les principaux pays importateurs sont les États-Unis d'Amérique (36 141 x 1 000 tonnes), Singapour (31 347 x 1 000 tonnes), la Belgique (16 016 x 1 000 tonnes) et l'Allemagne (15 340 x 1 000 tonnes)⁷.

La demande industrielle brésilienne de noix de coco desséchée est d'environ 26 000 tonnes par an. Les importations varient entre 12 100 tonnes en 1997, à quelque 2 500 tonnes par an de 2004 à 2007 et 3 611 tonnes en 2008. Les exportations brésiliennes oscillent entre 19 tonnes en 1997, à environ 92 tonnes en 2005, 44 tonnes en 2006 et 2007, et 33 tonnes en 2008.

Des données de l'IBGE⁹ (Bureau brésilien du recensement) indiquent la noix de coco desséchée râpée comme le quinzième produit d'origine végétale transformé dans l'enquête sur l'industrie nationale de 2003.

4.2. Normes générales en vigueur ou proposées couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Des dispositions spécifiques, en particulier celles autres que les dispositions concernant la sécurité sanitaire telles que l'identité du produit, les facteurs essentiels de composition et de qualité, la présentation, l'emballage et l'étiquetage, les méthodes d'analyse visant à établir la conformité avec la disposition de la norme, notamment, ne sont pas couvertes par des textes horizontaux du Codex (voir aussi Section 3).

4.3. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'organe international intergouvernemental compétent

Aucun. Toutefois, en vue de faciliter la révision future et l'éventuelle fusion d'autres normes individuelles du Codex pour les produits secs ou déshydratés, des dispositions relatives à la qualité pouvant être communes à d'autres fruits déshydratés figurent dans la *Présentation uniforme des normes du CEE/ONU pour les produits secs ou déshydratés*, selon les besoins, afin de faciliter l'harmonisation et d'éviter les doubles emplois.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex:

La révision proposée répond aux critères énoncés dans l'*Objectif 1 – Promouvoir des cadres réglementaires cohérents du Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius*. En particulier, l'*Objectif 1.2 – Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires* prévoit la révision des normes de produit dans le but d'assurer

⁶ D'autres critères ne sont pas applicables car la révision porte sur une norme déjà existante qui a été considérée prioritaire par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (voir Section 2).

⁷ FAOStat est accessible à l'adresse suivante: <http://faostat.fao.org>

⁸ Document de séance 12 présenté par les Philippines à la 24^{ème} session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

⁹ Les données de l'IBGE peuvent être consultées à l'adresse suivante: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/industria/pimpfagro_nova/default.shtm

notamment l'alignement sur la tendance actuelle du Codex dans la normalisation des produits, à savoir l'approche horizontale tout en conservant leur portée générale et leur simplification, en gardant les caractéristiques essentielles de façon à ne pas être trop prescriptifs et à ne pas limiter les échanges internationaux plus que nécessaire. En outre, la révision répond à la nécessité de tenir compte des différences de situation dans la production à l'échelle mondiale ainsi que des derniers progrès scientifiques et technologiques. Cela facilitera l'application des normes Codex aux niveaux national et international, favorisera le commerce et assurera l'accès aux marchés de la noix de coco desséchée râpée. La révision est également conforme à l'*Objectif 4 – Promouvoir la coopération entre le Codex et d'autres organisations internationales compétentes*, en particulier l'*Objectif 4.1 – Suivre les activités d'autres organes normatifs internationaux* afin d'identifier les complémentarités, les lacunes, les doubles emplois ou les incompatibilités possibles.

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

Cette proposition concerne la révision de la Norme Codex pour la noix de coco râpée desséchée.

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

La révision sera centrée principalement sur des questions autres que celle de la sécurité sanitaire, par conséquent, aucune disposition relative à des avis scientifiques n'est prévue pour le moment (voir aussi la Section 3).

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification:

Aucune.

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

Sous réserve que cette tâche soit approuvée comme nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius en 2009, un avant-projet de norme sera distribué pour observations et examen par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités en 2010. L'adoption préliminaire par la Commission est prévue pour 2011 et la distribution du projet de norme pour observations et examen par le Comité en 2012 en vue de son adoption finale par la Commission en 2013.

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES

DOCUMENT DE PROJET N° 4: PROPOSITION D'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE CODEX POUR LA CORIANDRE DU MEXIQUE (*Eryngium foetidum*) (Préparé par le Costa Rica)

Introduction

À sa seizième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (novembre 2008) est convenu de proposer, en tant que nouvelle activité pour sa prochaine session, une norme régionale pour la coriandre du Mexique et a décidé que le document de projet serait revu par le Costa Rica avec l'assistance d'autres délégations intéressées, en vue de son approbation par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-deuxième session (juillet 2009), de sa rédaction par le groupe de travail dirigé par le Costa Rica et de son examen par le Comité à sa dix-septième session en 2010. Ci-dessous figure le document de projet justifiant l'élaboration de cette norme.

1. Objectif et champ d'application

L'objectif consiste à élaborer une norme régionale Codex contenant des spécifications relatives à la sécurité sanitaire¹⁰ et à la qualité de la coriandre du Mexique.

La coriandre du Mexique est une herbe aromatique qui est vendue principalement à l'état frais. Elle est très sensible aux dommages physiques entraînant une perte de qualité, en particulier dommages dus à la méthode de récolte dans laquelle toutes les feuilles sont coupées au niveau du sol et liées en bottes. La norme s'appliquera aux feuilles des variétés ou types commerciaux *Eryngium foetidum*, de la famille des *Apiaceae*, qui sont destinées à être livrées à l'état frais aux consommateurs après traitement et conditionnement, et portera principalement sur des facteurs affectant la qualité, comme il est expliqué ci-après.

2. Pertinence et opportunité

Les marchés internationaux ont mis en place des spécifications relatives à la qualité pour tous les pays exportateurs afin de normaliser les produits. La coriandre du Mexique est commercialisée principalement en Amérique latine et peut donc faire l'objet d'une norme régionale Codex. La qualité commerciale résultant d'une norme Codex de ce type profitera aux producteurs comme aux consommateurs, car la région sera soumise aux mêmes critères de qualité.

L'élaboration d'une norme aiderait à éliminer les restrictions commerciales excessives car elle comprendrait des tolérances et des spécifications de qualité qui correspondent aux besoins des pays en développement tout en assurant aux consommateurs un produit de qualité au niveau régional. Elle pourrait aussi servir à stimuler les exportations d'un produit régional qui joue un rôle important dans les économies nationales de la région. La disponibilité d'une norme Codex pour la coriandre du Mexique renforcerait les conditions du marché dans les pays et améliorerait le bien-être social et économique, notamment si une telle norme était adoptée dans la législation nationale.

Plusieurs membres du Codex ont donc exprimé leur intérêt pour l'établissement de spécifications pour la commercialisation du produit tout en assurant la protection des consommateurs et en facilitant le commerce et ainsi l'accès aux marchés, en particulier pour les pays en développement de la région qui sont les principaux exportateurs et consommateurs de ce produit.

3. Principaux aspects devant être pris en compte:

Les principaux aspects dont il faut tenir compte sont les suivants:

- Établir des exigences minimales de qualité;
- Définir les catégories par taille et par qualité ainsi que les tolérances respectives;
- Établir des dispositions pour la présentation, la commercialisation et l'étiquetage;
- Et, si les caractéristiques du produit l'imposent, déterminer des paramètres spécifiques pour les variétés ou les types commerciaux afin de les distinguer des autres produits portant des noms similaires.

4. Évaluation par rapport aux critères pour l'établissement des priorités des travaux

a. Volume de la production et de la consommation dans divers pays et volume et structure des échanges entre pays

Le Costa Rica produit 40 000 bottes par hectare, soit environ quatre millions de bottes de coriandre du Mexique par an (1 000 caisses par hectare). Quelque 75 pour cent est destiné à l'exportation tandis que le reste est vendu sur place.

¹⁰ Les spécifications relatives à la sécurité sanitaire sont couvertes par les dispositions générales sur la sécurité sanitaire dans les sections pertinentes des normes de produits du Codex en vigueur. Il n'est pas nécessaire aux fins de la présente norme d'établir d'autres spécifications pour la sécurité sanitaire du produit. En cas de besoin, celles-ci pourraient être traitées horizontalement au sein des comités généraux compétents.

Tableau 1A.**Costa Rica**

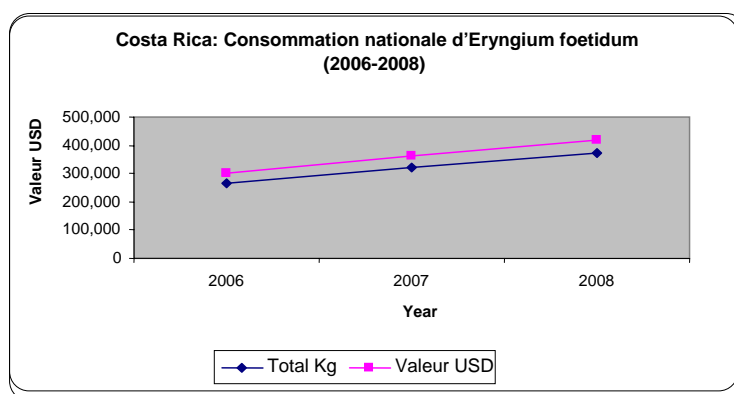
Consommation nationale de coriandre du Mexique

Année	2006	2007	2008
PIMA			
Quantité kg	26 120	26 910	30 090
Valeur USD	20 627	24 427	35 375
HORTIFRUTI			
Quantité kg	240 544	294 888	341 920
Valeur USD	nd	nd	Nd
Total kg	266 664	321 798	372 010
*Valeur USD	299 997,00	362 022,75	418 511,25
Consommation estimée par habitant	0,075	0,091	0,105

Source: Integrated Agricultural Market Programme (PIMA) and Hortifruiti S.A, Costa Rica.

* Estimation du Secrétariat technique du Bureau du Codex au Costa Rica fondée sur des informations provenant du Bureau du Costa Rica du commerce agricole à Miami, où le prix moyen historique est de 9 USD par caisse FAB

nd: non disponible

Graphique 1.

Source: Produit par le Secrétariat technique du Bureau du Codex au Costa Rica

Le graphique et le tableau ci-dessus indiquent la consommation nationale de coriandre du Mexique au Costa Rica pour la période 2006-2008. Les variables affichent une tendance à la hausse du fait que le produit gagne en popularité auprès des consommateurs. L'accroissement de la consommation ressort également de l'analyse de la consommation par habitant au Tableau 1A.

Tableau 1B.**Costa Rica: Production nationale en kg**

Coriandre du Mexique

Année	2006	2007	2008
Quantité (kg)	2 617,456	2 823,126	1 893,594*

(*) Le chiffre pour 2008 comprend des données allant jusqu'à juillet.

Le Tableau 1B montre une tendance à la hausse dans la production de coriandre du Mexique au Costa Rica pour la période 2006-2008.

Le Tableau 2 présente des données du Ministère mexicain de l'économie indiquant la production de coriandre du Mexique dans chaque état du pays (aux fins d'établissement de rapports, seuls les totaux annuels sont donnés).

Tableau 2

Mexique: Production nationale en kg

Coriandre du Mexique

Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Quantité (kg)	33 855.57	39 278.08	36 004.66	38 705.81	37 941.15	51 582.77	51 651.04

Source: SIM/CNP-CR avec des données du Ministère mexicain de l'économie

Nous constatons que la production de coriandre du Mexique au Mexique tend également à la hausse, avec une augmentation importante depuis 2005.

Tableau 3.

Honduras: Production nationale en kg

Coriandre du Mexique

Année	2006	2007	2008
Quantité (kg)	279 000	287 000	296 000

Source: Bureau de l'IICA au Honduras

Le Tableau 3 montre la production de coriandre du Mexique au Honduras pour la période 2006-2008, avec un accroissement progressif chaque année. La distribution se fait principalement sur les marchés locaux, les foires agricoles et les grands marchés urbains (plus de 95 pour cent). La consommation par habitant a aussi augmenté au fil des années, comme il est indiqué au tableau 4 ci-dessous:

Tableau 4.

Honduras: Consommation par habitant

Coriandre du Mexique

Année	2006	2007	2008
Quantité (kg)	0.039	0.04	0.4

Source: Bureau de l'IICA au Honduras

Dans le cas de Panama, le Tableau 5 montre une augmentation de la production de coriandre du Mexique qui est commercialisée de la même manière que dans les pays examinés, principalement par le marché agricole central et les chaînes de supermarché. Elle est consommée dans tout le pays, étant un condiment très utilisé dans les plats panaméens typiques.

Tableau 5.

Panama: Production nationale en kg

Coriandre du Mexique

Année	2006	2007	2008
Quantité (kg)	689 045	8 490 909*	nd

Source: Bureau de l'IICA au Panama

(*) La différence dans la production est due au fait que les informations fournies pour les zones de production de Capira et de Bocas del Toro ne sont devenues disponibles qu'en 2007.

nd: non disponible.

b. Différences entre les législations nationales et obstacles au commerce international en découlant ou qui pourraient en découler

Néant. Se réfère au point 4(d).

c. Potentiel commercial aux plans international ou régional

Les données statistiques présentées ci-dessous indiquent que les échanges commerciaux de ce produit dans la région ne cessent de croître.

Le Tableau 6 énumère les exportations croissantes de coriandre du Mexique du Costa Rica dans des caisses à claire-voie de 40 bottes, chacune pesant en moyenne 8 kg. Les pays destinataires comprennent Porto Rico et les États-Unis.

Tableau 6
Costa Rica: Exportations de coriandre du Mexique
(Nombre de caisses de 40 bottes, chacune pesant 8 kg)

Année/Quantité	2006	2007	2008
Janvier	26 334	26 818	28 994
Février	22 415	23 220	27 897
Mars	23 054	26 306	24 565
Avril	22 305	22 116	25 088
Mai	24 490	26 087	29 037
Juin	22 678	26 578	25 160
Juillet	25 480	24 733	29 457
Août	26 182	29 280	na
Septembre	24 938	25 900	na
Octobre	26 071	27 829	na
Novembre	25 944	25 780	na
Décembre	23 908	28 019	na
Nbre total de caisses	293 849	312 666	190 198
*Total en kg	2 350 792	2 501 328	1 521 584
*Valeur en USD	2 644 641	2 813 994	1 711 782

Source: Service national phytosanitaire, Ministère de l'agriculture et de l'élevage du Costa Rica

*La valeur estimée en kg et en USD indiquée par le Secrétariat technique du Bureau du Codex au Costa Rica est fondée sur un poids moyen de 8 kg la caisse et un prix moyen de 9 USD, selon des informations fournies par le Bureau du commerce agricole du Costa Rica à Miami.

Malheureusement, la coriandre du Mexique ne figure pas dans un classement commercial spécifique mais est incluse dans le barème 070990 de la liste tarifaire centraméricaine du Secrétariat permanent du Traité général d'intégration économique de l'Amérique centrale (SIECA) sous « Autres légumes » (voir Appendice I pour un complément d'information). Par conséquent, pour comparer et estimer les échanges commerciaux de ce produit dans certains pays, les valeurs ont été estimées en USD sur la base des données fournies par divers pays comme il est indiqué au Tableau 7, avec un prix moyen historique de 9 USD au cours des sept dernières années, durant lesquelles le prix a varié entre 7 et 11 USD la caisse FAB.

Tableau 7

Production régionale
Valeur de la production en USD
Coriandre du Mexique

	2005	2006	2007	2008
Mexique	58 031	58 107	nd	nd
Panama	nd	775 176	9 552 273*	nd
Honduras	nd	313 875	322 875	333 000
Costa Rica	nd	2 944 638	3 176 017	2 130 293

(*) La différence dans la production est due au fait que les informations concernant certaines zones de production n'ont été disponibles qu'en 2007.

d. Aptitude du produit à la normalisation

Il n'y a pas de règlements nationaux ou internationaux s'appliquant à ce produit. Néanmoins, il y a une demande croissante de coriandre du Mexique dans les pays de la région et un potentiel pour l'expansion internationale, comme il était indiqué dans les données présentées à la section 4(c). Ces deux facteurs associés plaident en faveur d'une norme pour ce produit.

e. Normes générales en vigueur ou proposées couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe pas ni il y a dans la filière de norme du Codex Alimentarius qui concerne l'identification des normes et les normes de qualité pour les produits coupés en feuilles qui sont nécessaires pour la commercialisation de la coriandre du Mexique. Il est donc nécessaire d'élaborer une norme Codex spécifique pour ce produit. Cette norme profiterait aux consommateurs et au commerce au niveau régional en garantissant un commerce loyal et en prévenant les pratiques trompeuses et refléterait les objectifs de la Commission du Codex Alimentarius en fournissant des informations sur ce produit.

Cette proposition de norme régionale se rattache aux documents du Codex suivants: « Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995) »; « Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) »; « Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) », etc. Toutefois, ces codes et ces textes ne contiennent pas de spécifications relatives à la qualité ou à l'identification pour les produits coupés en feuilles, comme il a été précisé à la section 3, bien qu'elles soient importantes pour le transport, l'emballage, l'hygiène et, dans une grande mesure, l'étiquetage. La nécessité de fixer des limites maximales de résidus pour les pesticides spécifiques à ce produit sera examinée par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

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.

Comme il est mentionné dans les sections 1, 2, 3 et 4(e), il s'agit d'une proposition visant à normaliser les spécifications de qualité et d'identification d'un produit frais. Les seules pratiques nécessaires concernent la manipulation après récolte pour le traitement et l'emballage. Il n'y a pas de normes Codex appropriées qui pourraient être appliquées (c'est-à-dire pour les légumes coupés en feuilles). Aucune disposition supplémentaire ne serait nécessaire, car les dispositions concernant l'hygiène et la sécurité sanitaire sont largement couvertes dans les textes généraux mis au point par les comités horizontaux compétents.

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

Néant.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition se rattache à l'Objectif 1.2 du Plan stratégique du Codex Alimentarius 2008-2013 qui consiste à passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires par les comités de produits et les comités de coordination régionaux.

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

Comme il a été précisé aux sections 4 (e) et (f) ci-dessus, cette norme se rattache à divers codes d'usages en matière d'hygiène et à d'autres textes généraux du Codex sur la sécurité sanitaire, l'étiquetage, etc. Néanmoins, comme il a été aussi mentionné, il sera encore nécessaire d'établir des dispositions sans rapport direct avec l'hygiène et la sécurité sanitaire mais qui sont normalement incluses dans une norme de produit (voir section 3).

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

Les experts des délégations nationales présents dans le groupe de travail et provenant d'autres pays de la région seront prêts à apporter leur contribution.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Néant.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

La proposition devrait être adoptée comme nouvelle activité par la Commission à sa trente-deuxième session (2009), pour examen par le CCLAC à sa dix-septième session (2010), adoption préliminaire par la Commission à sa trente-quatrième session (2011), nouvel examen par le CCLAC à sa dix-huitième session (2012) et son adoption finale en tant que norme régionale par la Commission à sa trente-sixième session (2013). En fonction de l'état d'avancement des travaux, la norme pourrait être finalisée pour 2011.

Appendice I

Comme complément d'information, cet appendice contient les données présentées à la dernière session du CCLAC pour l'élaboration d'une norme régionale pour la coriandre du Mexique (CX/LAC 08/16/11) en rapport avec les exportations et les importations mondiales du numéro tarifaire 070990 qui comprend la coriandre du Mexique.

**Tableau 8. Exportations mondiales du numéro tarifaire 070990
(y compris *Eryngium foetidum*)**

En milliers de USD

Pays	Valeur à l'exportation					Taux de croissance moyen
	2003	2004	2005	2006	2007	
Costa Rica	13,218.0	15,086.0	16,036.0	17,631.0	na	33.4%
Nicaragua	414.0	1,809.0	1,767.0	3,099.0	na	648.6%
Mexique	307,443.0	333,894.0	324,675.0	387,671.0	428,714.0	39.4%
Guatemala	2,473.0	2,732.0	10,966.0	3,660.0	11,303.0	357.1%
Bolivie	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0%

Source: Procomer avec la base de données de la Division de la statistique des Nations Unies – Base de données statistiques sur le commerce des produits (COMTRADE).

Liste tarifaire pour l'Amérique centrale du Secrétariat permanent du Traité général d'intégration économique de l'Amérique centrale (SIECA)

nd: donnée non disponible

**Tableau 9. Importations mondiales du numéro tarifaire 070990
(y compris *Eryngium foetidum*)**

En milliers de USD

Pays	Valeur des importations					Taux de croissance pour la période
	2003	2004	2005	2006	2007	
Costa Rica	59.0	54.0	52.0	66.0	nd	11.9%
Nicaragua	99.0	132.0	159.0	171.0	Nd	72.7%
Mexique	4,090.0	3,900.0	4,007.0	4,449.0	5,858.0	43.2%
Guatemala	1.0	16.0	88.0	3.0	12.0	1100.0%
Bolivie	2.0	2.0	2.0	7.0	14.0	600.0%

Source: Procomer avec la base de données de la Division de la statistique des Nations Unies – Base de données statistiques sur le commerce des produits (COMTRADE).

Liste tarifaire pour l'Amérique centrale du Secrétariat permanent du Traité général d'intégration économique de l'Amérique centrale (SIECA)

nd: donnée non disponible

Appendice II

Informations générales sur *Eryngium foetidum*

Origine et répartition géographique

- Région d'origine: Amérique tropicale.
- Répartition secondaire: existe à l'état naturel en Afrique et en Asie.
- Transportée par l'homme sur de longues distances. Cultivée dans les jardins privés comme herbe condimentaire. Existe aussi à l'état sauvage.

Identification et description

- Caractéristique et forme de vie: pérenne, fortement aromatique.
- Taille: peut atteindre 60 cm de hauteur.
- Tige: unique ou multiple, simple ou ramifiée, avec ou sans feuilles.
- Feuilles: en général, toutes sont basilaires (mais certaines poussent sur la tige), oblancéolées, peuvent atteindre 30 cm de longueur et 5 cm de largeur (généralement plus petites) et s'amincissent près de la base. Les feuilles sont dentées (chaque dent est prolongée par une petite épine jaune).
- Inflorescence: terminale, généralement à plusieurs branches, porte de nombreuses fleurs cylindriques d'environ 1 cm de longueur et 5 mm de largeur, de couleur vert jaune, avec à leur base 5 ou 6 bractées lancéolées (involucre) de 4 cm, des bords en épis, dentelés ou en épines. Chaque tête a de nombreuses fleurs sessiles chacune portant un bractéole à sa base (involucelle), linéaire ou lancéolé, de 3 mm de longueur; des bractéoles présentes près de l'extrémité de la tête sont généralement plus longs et prennent la forme d'une plume appelée coma.
- Fleurs: petites, du blanc au bleu ou pourpre; le calice est un tube (couvert de grandes écailles) qui se divise vers l'extrémité en 5 lobes allant de lancéolée à triangulaire d'environ 1 mm de longueur; la corolle comporte 5 pétales libres, tombantes, elliptiques-oblongues de moins de 1 mm de longueur, avec une extrémité longue courbée vers le centre de la fleur; 5 étamines; ovaire inférieur.

- Fruits et graines: le fruit est sphérique, comprimé latéralement, mesure jusqu'à 2 mm de diamètre et est couvert d'abondants vésicules sphériques jaunâtres; à maturité, le fruit se sépare en deux petits fruits (méricarpes), chacun contient une graine.
- Racine: charnue.

Habitat

Zones humides, mais pousse naturellement dans presque toutes les zones possédant les caractéristiques nécessaires pour sa croissance et sa propagation. Répartition en altitude et climat tropical. Il pousse mieux dans les sols riches lourds et humides dans la matière organique.

Utilisations

Elle est couramment utilisée sous les tropiques, en général dans les foyers, comme substitut de la coriandre (*Coriandrum sativum* L.), qui ne pousse pas bien sous les tropiques. Elle peut être utilisée fraîche dans les salades ou cuite, par exemple dans la cuisine des Indes occidentales et la cuisine brésilienne et dans divers plats en Asie du Sud (Inde, Thaïlande et Viet Nam) elle est souvent commercialisée dans ces pays). Elle sert aussi de condiment dans des pays comme le Costa Rica.

Eryngium foetidum est aussi largement utilisée à des fins médicinales, en particulier pour les infections respiratoires et la fièvre. On considère qu'elle stimule l'appétit.

Valeur nutritionnelle

Les feuilles contiennent des quantités importantes de vitamines A, B1, B2 et C, de riboflavine, de carotène, de calcium et de fer.

DOCUMENT DE PROJET N° 5: PROPOSITION RELATIVE À L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE POUR LA LUCUMA (Préparé par le Pérou)

Introduction

À sa seizième session (novembre 2008), le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes a décidé de proposer l'élaboration d'une norme régionale pour la lucuma en tant que nouvelle activité pour sa prochaine session, et que le document de projet serait revu par le Pérou avec l'aide des délégations intéressées, puis soumis à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-deuxième session (juillet 2009), remanié par le groupe de travail dirigé par le Pérou, et enfin soumis à un nouvel examen à la dix-septième session du Comité en 2010. Ci-dessous figure le document de projet justifiant l'élaboration de cette norme.

1. Objectif et champ d'application

L'objectif est d'établir une norme régionale Codex contenant des spécifications relatives à l'identification et à la qualité¹¹ pour toutes les variétés commerciales de lucuma ou *Pouteria lúcuma* (R. et P.) de la famille des *Sapotaceae*, offertes à l'état frais aux consommateurs après traitement et conditionnement. Cette norme ne vise pas la lucuma destinée à une transformation industrielle.

2. Pertinence et opportunité

Le commerce de la lucuma et de ses dérivés a augmenté ces dernières années, les marchés mondiaux étant à la recherche de nouvelles saveurs. La lucuma est devenue une nouvelle option du fait de ses propriétés aromatiques et nutritionnelles.

¹¹ Les spécifications relatives à la sécurité sanitaire sont couvertes par les dispositions générales sur la sécurité sanitaire dans les sections pertinentes des normes de produits du Codex en vigueur. Il n'est pas nécessaire aux fins de la présente norme d'établir d'autres spécifications pour la sécurité sanitaire du produit. En cas de besoin, celles-ci pourraient être traitées horizontalement au sein des comités généraux pertinents.

Une norme Codex pour ce produit permettrait d'harmoniser les spécifications relatives à l'identification et à la qualité au niveau régional, garantissant ainsi l'uniformité de la qualité du produit pour faciliter sa commercialisation, donc son accès aux marchés, tout en protégeant le consommateur et en assurant des pratiques commerciales loyales.

3. Principales questions à traiter

Les principales questions à traiter porteraient sur l'identification et la qualité du produit, par exemple des spécifications minimales de qualité, des dispositions concernant les catégories pour la qualité et la dimension, la présentation, la commercialisation et l'étiquetage.

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

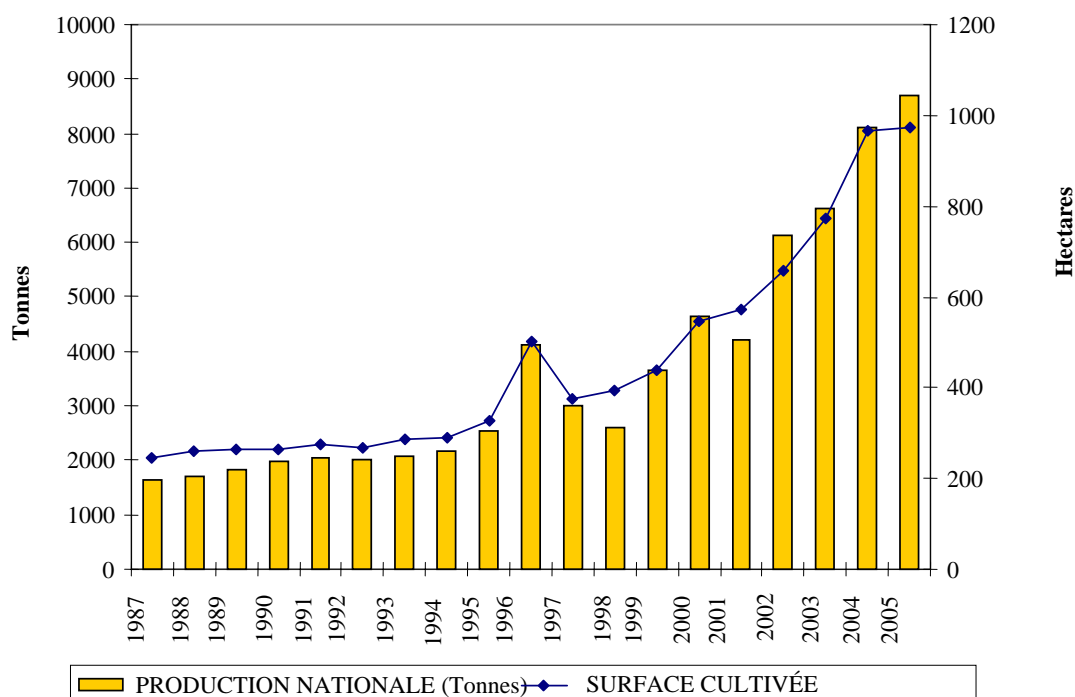
Les critères essentiels pour justifier une norme régionale pour ce produit sont décrits ci-après:

(a)/(c) Volume des échanges entre pays/marché potentiel

Tableau 1. Production nationale de lucuma 1987-2005

ANNÉE	PRODUCTION NATIONALE (tonnes)	SURFACE CULTIVÉE (hectares)	RENDEMENT (t/ha)
1987	1629	246	6,62
1988	1716	259	6,63
1989	1818	264	6,89
1990	1971	265	7,44
1991	2058	275	7,48
1992	2016	268	7,52
1993	2082	287	7,25
1994	2156	288	7,49
1995	2540	326	7,79
1996	4123	502	8,21
1997	3010	376	8,01
1998	2614	395	6,62
1999	3654	440	8,30
2000	4629	545	8,49
2001	4214	571	7,38
2002	6117	659	9,28
2003	6626	773,55	8,57
2004	8114	966	8,40
2005	8706	975	8,93

Source: Ministère de l'agriculture

Figure 1. Variations dans la tendance de la production de lucuma et de la surface cultivée

Source: Ministère de l'agriculture

L'Association des producteurs de lucuma – PROLUCUMA estime que 1 200 hectares ont été récoltés en 2008.

Tableau 2: Évolution des exportations de lucuma par article (en USD FAB) – 2000 à 2007

Article	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	Total
CHOCOLAT	44,147.77	4,965.46	0.72	0.11	0.00	2.00		16,264.40	65,380.46
CONGELÉ E	2,184.20	37,136.87	13,605.22	22,762.47	132,106.0 1	53,546.05	95,379.47	80,578.51	356,720.2 9
FLAN	150.00		400.50	1,000.20	3,878.90	11,891.36	4,952.80		22,273.76
FRAÎCHE	1,219.68	560.44	4,911.75	45,097.65	13,165.35	3,540.73	17,577.49	5,536.06	86,073.09
BISCUIT	21,225.85	78,229.07	122,985.3 5	25,580.09	8,827.65	21,586.16	6,410.64		284,844.8 1
FARINE	8,153.00	5,987.40	7,906.54	18,322.16	4,186.08	19,300.25	20,484.38	48,209.12	132,548.9 3
GLACE	623.68	2.00	6.00	104.40	3,401.60	7,397.10	5,823.00		17,357.78
JUS				624.00			3.00		627.00
CONFITUR E		48.07	2,500.08		2,357.30	21.60	11,580.36		16,507.41
AUTRES		30.16		1,008.00	982.92	2,019.15	2,409.95	3,578.20	6,450.18
PÂTE À TARTE		1,059.68	36.10	544.87	1,082.40	406.00	73.50	131.50	3,334.05
POUDRE			74.00						74.00
TOTAL général	77,704.18	128,019.15	152,426.26	115,043.95	169,988.21	119,710.40	164,694.59	154,297.79	992,191.76

Source: SUNAT
Compilé par:
PROLUCUMA

Tableau 3: Évolution des exportations de lucuma par article (en kg) – 2000 à 2007

Article	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	Total
CHOCOLAT	11,933.10	2,342.20		0.14		0.14		1,827.40	14,275.58
CONGELÉE	1,054.50	21,017.76	7,157.91	9,972.48	59,603.16	13,348.77	31,368.18	24,787.50	143,522.77
FLAN	30.00		30.00	776.81	1,561.25	2,884.64	1,674.90		
FRAÎCHE	828.91	289.59	2,936.83	18,108.83	4,921.89	2,053.84	6,128.49	3,457.89	38,726.27
BISCUIT	13,025.90	55,117.32	97,432.48	20,214.30	7,479.80	14,609.47	3,675.73		211,555.00
FARINE	788.23	1,407.92	1,979.71	4,972.22	705.78	3,120.20	2,467.26	5,820.76	15,441.32
GLACE	112.73	12.00	1.00	27.70	1,310.21	3,318.14	3,527.81		8,309.59
JUS				195.00			3.57		198.57
CONFITURE		19.56	662.57		397.44	17.84	3,121.22		
AUTRES		5.78		95.00	126.54	226.00	814.40	584.57	1,852.29
PÂTE À TARTE		220.39	19.01	192.51	186.00	105.75	28.00	45.22	796.88
POUDRE			42.23						42.23
Total general	27,773.37	80,432.52	110,261.74	54,555.00	76,292.08	39,684.79	52,809.56	36,523.34	441,809.05

Source: SUNAT

Compilé par:

PROLUCUMA

Tableau 4: Évolution des exportations de lucuma par marché (en kg)**TOUS ARTICLES CONFONDUS****2000 à 2007**

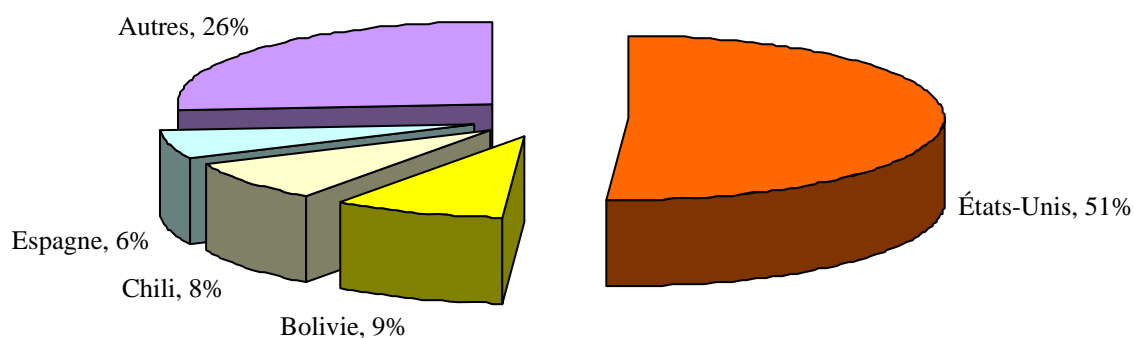
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	General total
Bolivie	11933.10	55144.68	93867.68	20590.73	6777.07	13894.69	6111.2		208319.15
États-Unis	647.61	1734.7	8394.06	12964.84	12618.54	18902.6	31221.68	20261.27	106745.30
Chili	1037	19364	1000	1000	47871	1008.34	1110	9748.9	82139.24
France			500.13	12284.51	4124.37	432.44	4561.93	712.98	22616.36
Panama	10212.1		3564.8					71.54	13848.44
Italie	804.2	143.21	1079.23	1265.5	1386.22	766.83	1804.03	3110.06	10359.28
Japon	206.46	1566.07	154.84	1027.38	1843.84	1418.45	708.88	270.23	7196.15
Allemagne		20.58	308.46	4748.41	124.26	557.95	7		5766.66
Antilles néerlandaises	2809.2	2314.84							5124.04
Espagne		125.78		336	1134.43	585	802.3	150.68	3134.19
Autres	123.70	18.65	1392.54	337.63	412.34	2118.49	6482.54	2197.68	13083.57
Total général	27773.37	80432.51	110261.74	54555	76292.07	39684.79	52809.56	36523.34	478332.38

Source: SUNAT

Compilé par:

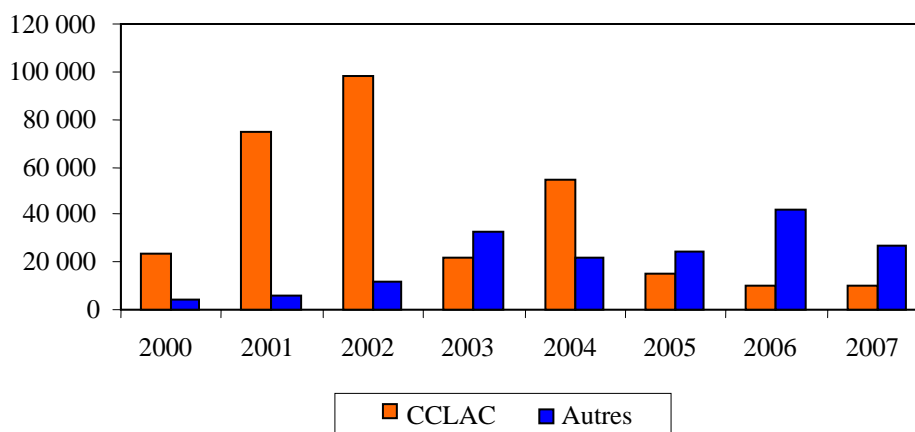
ROLUCUMA

**Figure 2. Exportations de lucuma par pays destinaire - 2008
TOUS ARTICLES CONFONDUS**



Source: Sunat - Customs

**Figure 3. Exportations en kg vers les États Membres du CCLAC
TOUS ARTICLES CONFONDUS**



Les principaux importateurs de produits dérivés de la lucuma étaient le Chili, la Bolivie, la Colombie et le Costa Rica. Toutefois, les chiffres ci-dessus montrent que, si 90 pour cent des exportations de lucuma ont eu pour destinataires des États Membres du CCLAC entre 2000 et 2002, les États-Unis et les pays de l'UE ont depuis montré qu'ils s'intéressaient à ce produit dont les propriétés aromatiques et nutritionnelles sont recherchées dans la gastronomie internationale.

(b) Différences entre les législations nationales et obstacles au commerce international en découlant ou qui pourraient en découler

À la seizième session du CCLAC, la délégation péruvienne a informé le Comité que le principal problème pour ce produit était l'accès aux marchés, en particulier à ceux de la Communauté européenne. Selon le règlement EC 258/97 concernant les nouveaux aliments, les aliments qui n'étaient pas largement consommés dans la CE avant mai 1997 devaient subir une évaluation complète des risques avant que leur vente soit autorisée au sein de la CE. Il a été noté que le Comité SPS de l'OMC avait déjà exprimé son inquiétude et avait recommandé que la CE envisage de revoir le Règlement EC 258/97 et son impact possible sur le commerce international.

Bien que le Comité ait déclaré qu'il s'agissait d'une question liée à la sécurité sanitaire des aliments et qu'elle ne ferait pas l'objet d'une norme régionale axée sur des critères de qualité, il a estimé que l'élaboration d'une norme régionale pour la lucuma fraîche tenant compte de tous les aspects relatifs à l'identification et à la qualité commerciale du produit aiderait à assurer une qualité uniforme du produit dans la région et donc de la matière première utilisée pour sa transformation en pulpe, fruit congelé, farine et autres articles, pour lesquels les débouchés sont de plus en plus nombreux. Il y a lieu de rappeler que la lucuma est consommée depuis des siècles dans les pays andins, y compris l'Equateur et le Chili, non seulement sans nuire à la santé, mais lui apportant des bénéfices en raison de ses propriétés nutritionnelles.

Le règlement de la CE fait actuellement l'objet d'un examen et il faut espérer que les spécifications pour les produits issus de la biodiversité deviendront plus souples. Des études récentes de la Communauté européenne ont révélé qu'il existe un intérêt croissant pour les produits et les services issus de la biodiversité et que la demande progresse, ce qui se traduit par un avantage comparatif pour les pays riches en ces ressources, y compris les pays de la région. Le commerce international pourrait encourager l'utilisation durable et la conservation de la biodiversité, contribuant ainsi au développement durable des pays de la région. Le commerce international des biens et services issus de la biodiversité pourrait aussi stimuler le développement des activités économiques durables dans des communautés et des petites et moyennes entreprises, favorisant le développement et la réduction de la pauvreté.

(e) Normes générales en vigueur ou proposées couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Ce projet de norme se rattache aux documents du Codex suivants: «Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995)»; «Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)», «Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)». Toutefois, ces textes généraux ne contiennent pas de spécifications relatives à la qualité et à l'identification de la lucuma, comme il a été précisé à la section 3, bien qu'elles soient importantes pour le transport, l'emballage, l'hygiène et, dans une grande mesure, l'étiquetage. La nécessité de fixer des limites maximales de résidus pour les pesticides spécifiques à ce produit sera examinée par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

(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.

Comme il est mentionné dans les sections 1, 2, 3 et 4(e), il s'agit d'une proposition visant à normaliser les spécifications relatives à l'identification et à la qualité d'un produit frais.

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

Aucune activité n'a été signalée. Il y a une norme andine (régionale) *NA 0045:2008 LUCUMA FRAÎCHE. Spécifications* de l'année dernière, publiée au Journal officiel de la Communauté andine N° 1618 15 mars 2008.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition correspond à l'Objectif 1.2 du Plan stratégique 2008-2013 du Codex Alimentarius, qui consiste à passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires par les comités de produit et les comités de coordination régionaux.

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

Comme il a été précisé aux sections 4 (e) et (f), cette norme se rattache à divers codes d'usages en matière d'hygiène et à d'autres textes généraux du Codex sur la sécurité sanitaire, l'étiquetage, etc. Néanmoins, comme il a été aussi mentionné, il sera encore nécessaire d'établir des dispositions sans rapport direct avec l'hygiène et la sécurité sanitaire mais qui sont normalement incluses dans une norme de produit (voir section 3).

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

Les experts des délégations nationales présents dans le groupe de travail et provenant d'autres pays de la région sont disposés à apporter leur contribution.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Néant.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

La proposition devrait être adoptée en tant que nouvelle activité par la Commission à sa trente-deuxième session (2009), pour examen par le CCLAC à sa dix-septième session (2010), adoption préliminaire par la Commission à sa trente-quatrième session (2011), nouvel examen par le CCLAC à sa dix-huitième session (2012), et adoption finale comme norme régionale par la Commission à sa trente-sixième session (2013). En fonction de l'état d'avancement des travaux, la norme pourrait être finalisée d'ici 2011.

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

DOCUMENT DE PROJET N° 8: PROPOSITION D'UNE NOUVELLE ACTIVITÉ POUR LA GRENADE (Préparé par l'Iran)**1. Objectif et champ d'application de la norme**

Le champ d'application de cette norme concerne la grenade de la famille des *Puniceae* qui, après préparation et conditionnement, est proposée au consommateur sous la forme de fruit frais. L'objectif de cette norme est d'examiner dans un document à vocation internationale les caractéristiques de la grenade en vue de sa consommation sous la forme de fruits frais.

2. Pertinence et actualité de la norme

Du fait de la tendance à la hausse mondiale du niveau de production et du commerce de grenades, il est nécessaire d'établir des normes couvrant la sécurité, la qualité et l'hygiène, afin de disposer d'une référence faisant l'objet d'un consensus international entre les principaux pays producteurs et importateurs. De plus, l'élaboration d'une norme du Codex pour la grenade permettra de mieux protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce, conformément aux divers accords internationaux. Il est particulièrement important de signaler qu'actuellement le Codex Alimentarius ne contient pas de norme pour la grenade.

Les grenades sont cultivées dans de nombreux pays, notamment: Turquie, Afghanistan, Pakistan, Inde, Arménie, Géorgie, Tadjikistan, Jordanie, Égypte, Italie, Tunisie, Azerbaïdjan, Libye, Liban, Soudan, Myanmar, Bangladesh, Mauritanie, Maroc, Chypre, Espagne, Grèce, France, Chine, Japon et États-Unis. Notons cependant que parmi ceux-ci, l'Iran, l'Inde, les États-Unis et l'Espagne sont les pays disposant de la surface cultivée la plus vaste et de la plus grande diversité variétale. L'on estime qu'en Iran la consommation de grenades est en moyenne de 7 à 8 kg par personne/an. Le commerce de la grenade à l'échelon international est également en progression.

3. Principaux aspects devant être pris en compte

Cette norme concerne des aspects relatifs à la qualité, à la dimension, à la sécurité sanitaire et à l'étiquetage, en vue d'offrir aux consommateurs un certain nombre de garanties concernant les caractéristiques de ce produit. Afin de fournir des produits de très bonne qualité, la norme propose les objectifs suivants:

- Établir les exigences minimales s'appliquant à la grenade, exigences qu'il conviendra de respecter, indépendamment de la catégorie du produit en termes de qualité.
- Définir les catégories qui permettront de classer les fruits conformément à leurs caractéristiques
- Fixer les limites de tolérance en matière de taille et de qualité pour les grenades contenues dans une même caisse
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'uniformité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la norme générale en matière d'étiquetage d'aliments préemballés
- Inclure les dispositions à respecter en matière de contaminants en se référant à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène et aux Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire.

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

Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses. Qualité des produits pour répondre aux besoins des consommateurs et aux spécifications minimales sur la sécurité sanitaire des aliments.

Critères applicables aux produits

a) Volume de la production et de la consommation dans divers pays et volume et structure des échanges entre pays:

En Iran, au 21 mars 2005 – 21 mars 2006, la surface cultivée s'établissait à 7 404 hectares de jeunes plants et 56 329 hectares d'arbres en production. Durant cette même période, sa production était de 705 166 tonnes et le rendement par hectare de 12 519 kg. La production mondiale totale de grenades s'établit à environ 1 500 000 tonnes, dont 47 % sont assurés par l'Iran.

Outre l'Iran, qui est le pays possédant la plus grande surface cultivée, celui dont la production est la plus importante et qui en est le premier exportateur, d'autres pays en pratiquent également la culture: Turquie, Afghanistan, Pakistan, Inde, Arménie, Géorgie, Tadjikistan, Jordanie, Égypte, Italie, Tunisie, Azerbaïdjan, Libye, Liban, Soudan, Myanmar, Bangladesh, Mauritanie, Maroc, Chypre, Espagne, Grèce, France, Chine, Japon et États-Unis (voir les tableaux 1, 2 et 3).

Tableau 1. Production de grenades en 2007-2008

Pays	Production (en tonnes)
Iran	870 161
Inde	849 000
États-Unis d'Amérique	110 000
Turquie	80 000
Tunisie	75 000
Espagne	35 000

Source: Données fournies par le Département de la protection végétale du Ministère iranien de l'agriculture, Service national d'information sur l'horticulture du Conseil national de l'horticulture, Ministère de l'agriculture, Gouvernement indien et Département de l'agriculture des États-Unis

Tableau 2. Surface cultivée en 2007-2008

Pays	Surface cultivée (ha)
Iran	69 027
Inde	54 755
États-Unis	15 000
Turquie	8 500
Tunisie	12 600
Espagne	3 000

Source: Données fournies par: Département de la protection des plantes du Ministère iranien de l'agriculture, Service national d'information sur l'horticulture, Ministère de l'agriculture, Gouvernement indien, Département de l'agriculture des États-Unis

Tableau 3. Surface récoltée en grenades en Iran (hectares)

Année	Non porteuse	Porteuse	Total
2007	7 404	56 329	63 733

Source: Données fournies par le Département de la protection végétale du Ministère iranien de l'agriculture

L'Iran est le premier pays exportateur de grenades. En 2007, il en exportait 27 439 tonnes, pour une valeur totale de 17 790 451 dollars USD. Les principaux pays importateurs étaient les suivants:

Azerbaïdjan, Allemagne, Autriche, Arménie, Ouzbékistan, Afghanistan, Espagne, EAU, Angleterre, Ukraine, Italie, Bahreïn, Belgique, Bulgarie, Pakistan, Turkménistan, Turquie, Belarus, Roumanie, Japon, Sri Lanka, Suède, Suisse, Singapour, Arabie saoudite, Fédération de Russie, France, Kirghizistan, Qatar, Corée du Sud, Koweït, Canada, Moldavie, Malaisie et Pays-Bas (voir les tableaux 4 et 5).

Tableau 4. Exportations iraniennes de grenades (en tonnes)

Année	Total
2003	14 075
2004	23 418
2005	26 270
2006	29 946
2007	32 951

Source: Données fournies par le Département de la protection végétale du Ministère iranien de l'agriculture

Tableau 5. Exportations de grenades vers l'UE et/ou les pays du Proche-Orient (en tonnes)

Pays	Total
Inde	8 000
Iran	15 000
Espagne	60 000
Tunisie	4 580
Total commerce mondial	112 000

Source: Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (CNUCED)

b) Différences entre les législations nationales et obstacles au commerce international en découlant ou qui pourraient en découler: De nombreux importateurs ont fait observer que les grenades (de l'Iran) sont exportées conformément à la norme iranienne en vigueur. Ils souhaiteraient importer les fruits selon des critères internationaux fondés sur une norme Codex. Par conséquent, la nouvelle activité fournirait une norme spécifique reconnue à l'échelon international qui renforcerait le commerce international et répondrait aux exigences des importateurs.

Il est prévu que la consommation globale et le commerce des grenades continueront d'augmenter et, lors de la première Conférence internationale sur les grenades tenue en Turquie en octobre 2006, parmi les fruits du verger, la grenade a été choisie comme le fruit de la prochaine décennie. L'Organisation internationale de normalisation (ISO) a établi dans le passé une norme de base pour la grenade. En outre, l'Union européenne exige aussi un certificat GlobalGAP pour tout fruit ou légume frais arrivant dans les pays de l'UE. Du fait qu'il n'existe pas de norme mondiale pour la grenade, et que des travaux sont déjà entrepris par d'autres organisations internationales (comme la CEE/NU) sur la grenade (La CEE/NU n'a pas établi de norme pour les grenades fraîches), il est nécessaire d'inclure ces aspects sous ce point selon le Manuel de procédure

L'établissement d'une norme Codex est considéré comme nécessaire pour incorporer toutes les normes disparates existantes dans une seule norme complète améliorée, acceptable à l'échelon international.

Il s'ensuit qu'en éliminant les diverses séries de règles et règlements (parfois en conflit), les obstacles au commerce seront réduits et que nous profiterons d'un cadre juridique complet pour des normes minimales pour les grenades acceptables à l'échelon international.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional: les marchés internationaux et régionaux ont enregistré un accroissement au cours des six dernières années.

d) Aptitude du produit à la normalisation: Les caractéristiques des grenades, depuis leur culture jusqu'à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et l'emballage possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Certaines caractéristiques, une définition botanique, l'origine, les conditions écologiques des grenades sont décrites ci-dessous:

Le grenadier (*Punica granatum L.*), un gros buisson ou arbuste assez épineux, au feuillage caduc et de bel aspect, appartient à la famille des Punicaceae; il est originaire de l'Asie subtropicale (Iran) et s'est acclimaté à la région méditerranéenne depuis des temps immémoriaux. Il est depuis longtemps cultivé à but ornemental et pour ses fruits comestibles. Ceux-ci, de la taille d'une pomme, contiennent de nombreuses graines ou pépins, chacun enrobé dans une pulpe gélatineuse rouge cramoisi, le tout enveloppé dans une peau (écorce) coriace dont la couleur peut aller du jaune au rouge foncé. On les mange frais et on les utilise pour produire un sirop dont le principal ingrédient est sa pulpe au goût acide. Depuis des milliers d'années, les propriétés astringentes de l'écorce du fruit et de l'arbre sont très prisées en médecine, particulièrement comme vermifuge. Actuellement, la grenade est cultivée dans la plupart des régions à climat chaud. Le grenadier appartient à la division Magnoliophyta, à la classe Magnoliopsida et à l'ordre des Myrtales, famille des Punicaceae.

Ses feuilles sont opposées ou sous-opposées, luisantes, étroites, oblongues, entières, de 3 à 7 cm de long et de 2 cm de large. Ses fleurs sont rouge vif, de 3 cm de diamètre; elles ont cinq pétales (souvent davantage sur les plantes cultivées). Elles sont hermaphrodites, portent de 4 à 8 sépales coriaces et un même nombre de pétales rouges, de nombreuses étamines et un nombre variable de sépales, qui constituent l'ovaire inférieur. Son fruit est une baie, dont la taille varie entre celle d'une orange ou d'un pamplemousse, de 7 à 12 cm de diamètre, de forme hexagonale arrondie; son écorce est épaisse, rougeâtre et contient de nombreuses graines ou pépins.

Tableau 6- Valeur nutritionnelle de la grenade (pour 100 g de portion comestible)

Composition	Unité	Quantité
Eau	g	80-82,3
Valeur énergétique	kcal	63-78
Protéines	g	0,5-0,95
Matières grasses	g	0,3-0,9
Glucides	g	16,4
Fibres	g	0,2-0,6
Cendres	g	0,5
Phosphore	mg	8,0
Fer	mg	0,3
Potassium	mg	259
Calcium	mg	3,0
Sodium	mg	3,0
Manganèse	mg	3,0
Zinc	mg	0,12
Magnésium	mg	0,15
Cuivre	mg	0,07
Sélénium	mg	0,6
Acide pantothénique	mg	0,596
Vitamine B1	mg	0,03
Vitamine B2	mg	0,03
Vitamine B3	mg	0,03
Vitamine C	mg	4-6

Le grenadier est un arbuste ne dépassant généralement pas les 5 mètres de haut, bien adapté aux climats arides ou semi-arides à hiver doux. Il est assez résistant à la sécheresse et peut pousser aussi bien en terrain calcaire qu'acide. L'Iran fait partie de la zone tempérée de l'hémisphère nord, relativement proche de

l'équateur. Cependant, étant situé à une assez grande distance de masses d'eau, les précipitations y sont faibles et on le considère comme une région aride. D'autre part, disposant à la fois de chaînes de hautes montagnes ainsi que d'un désert central, l'Iran jouit d'une vaste palette de climats et de niches écologiques.

Une grande partie de son territoire, située au sein du désert central (Dasht-e-kavir et Kavir-e-Loot) bénéficie de conditions climatiques arides ou semi-arides, propices à la production de grenades et de pistaches. D'ailleurs, au sein de l'ensemble des provinces situées à proximité de ce désert, la culture de la grenade remonte à l'Antiquité, du fait de sa valeur économique, ornementale et médicinale. Les surfaces cultivées, leur taux d'expansion, la diversité variétale, le rendement par arbre et la qualité des produits y sont considérables. Tout cela vient confirmer le fait que le grenadier est effectivement un arbre endémique de l'Iran.

e) Normes générales en vigueur ou proposées couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce: La nouvelle activité portera sur la protection des consommateurs et facilitera le commerce des grenades qui a augmenté sur les marchés internationaux.

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

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales: La norme nationale iranienne et la norme ISO pour la grenade ont été rédigées et mises en application.

L'Iran est considéré l'origine et le principal réservoir génétique des grenades. L'Iran est le premier producteur et exportateur de grenades du monde. En outre, le climat étant propice, la qualité des grenades iraniennes est la meilleure parmi celles disponibles sur les marchés internationaux. C'est pour cette raison que la Corée du Sud, qui se classe au premier rang des pays importateurs de grenades, les importe uniquement de l'Iran.

La norme ISIRI 262, 2007 a été préparée par le Comité technique iranien sur les fruits et légumes frais. Cette norme nationale contient des spécifications et des méthodes d'essai particulières pour la grenade et s'applique aux cultivars commerciaux de la grenade *Punica granatum* (L.) de la famille des Punicacées, offerte aux consommateurs à l'état frais, après préparation et conditionnement. Les grenades destinées à une transformation industrielle ne sont pas visées par ladite norme.

La norme ISO (ISO 23393:2006) contient des spécifications et des méthodes d'essai pour la grenade également, mais pour de nombreux critères et paramètres- tels que termes et définitions, classement, dimension des fruits, tolérances, catégories et présentation – on relève quelques lacunes et elle mériterait une mise à jour et une révision.

À cette fin, l'Iran est en train de formuler quelques recommandations pour la révision de la norme ISO également.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme du Codex pour la grenade concorde avec l'objectif stratégique visant à promouvoir l'intégration maximale des normes du Codex au sein de la législation nationale des différents pays concernés et de faciliter le commerce international. Cette proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à la définition d'exigences qualitatives minimales pour les grenades destinées à la consommation humaine, avec pour objectif de protéger la santé du consommateur et d'encourager les bonnes pratiques commerciales en matière de produits alimentaires. Cette proposition a été ajustée selon la vision stratégique énoncée dans le Cadre stratégique 2008-2013.

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

Cette nouvelle activité a été recommandée par le CCFFV lors de sa quatorzième session. Le Comité a noté que cette proposition pourrait être soumise au Comité de Coordination pour le Proche-Orient car, bien qu'une production importante de grenades existe aussi dans d'autres régions, une fois adoptée comme norme régionale, ladite norme pourrait être convertie en norme mondiale. Cette nouvelle activité a été recommandée par le CCNEA à sa trente-deuxième session et le Comité a décidé que l'Iran révisera le projet de document, assisté par d'autres pays, et le soumettra au Comité exécutif à sa soixante-deuxième session

pour un examen critique, pour adoption en tant que nouvelle activité.

Cette activité proposée concerne une nouvelle norme mondiale de produit et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce thème. En fait, aucun organisme dans le monde n'a élaboré de norme pour les grenades fraîches.

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

Les informations publiées par le Groupe de travail de recherche national chargé de la caractérisation de la grenade ont été utilisées comme référence pour l'élaboration de ce document de projet. Ainsi, en cas de besoin de données supplémentaires lors de l'élaboration de la norme, l'on pourra consulter ce groupe d'experts.

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

L'on ne prévoit pas qu'une contribution technique d'un organe externe sera nécessaire.

9. Calendrier proposé

Si la Commission accepte cette proposition de nouvelle activité en 2009, la norme régionale proposée pour la grenade sera rédigée et distribuée à l'étape 3 à la sixième session du CCNEA en 2011. L'adoption à l'étape 5/8 est prévue en 2011. L'application d'une étape de la procédure accélérée pourrait être envisagée.

DOCUMENT DE PROJET N° 9: PROPOSITION D'UNE NOUVELLE ACTIVITÉ POUR LA HARISSA (PURÉE DE PIMENTS FORTS) (Préparé par la Tunisie)

1. Objectif et champ d'application

Élaboration d'une norme régionale pour la harissa dans le but de fournir des conseils utiles pour préparer des produits sains et de qualité en vue de protéger les consommateurs et d'assurer des pratiques commerciales loyales. La présente norme vise à contrôler les qualités que la harissa en conserve doit posséder. Elle devrait être applicable à la harissa fabriquée et ne devrait pas s'appliquer à d'autres types de harissa qui sont préparés suivant des méthodes traditionnelles et ne se rapportent pas à d'autres produits qui peuvent être comparés à la harissa tels que la sauce chili dont la composition est différente (piment du Chili, eau, vinaigre et autres types d'acidifiants) et son mode de production. Les dispositions de la norme proposée ne s'appliqueraient qu'à la harissa en conserve destinée à la consommation humaine, pour la vente, quelle que soit son origine.

2. Pertinence et opportunité

Il y a eu ces dernières années des imitations de la harissa en conserve qui n'ont pas respecté ses caractéristiques essentielles. Afin de protéger la santé des consommateurs et d'encourager des pratiques commerciales loyales, il est impératif de créer un instrument qui comprenne des termes communs en ce qui concerne la sécurité sanitaire de l'aliment, les principaux facteurs de qualité et les dispositions liées à la santé et à l'étiquetage, de sorte que toutes ces dispositions puissent être acceptées au niveau régional.

3. Principaux aspects du projet

Les aspects à prendre en compte sont principalement la qualité et la sécurité sanitaire du produit.

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

4.1 Volume des échanges commerciaux entre pays

Développement de la production de piment et de harissa en conserve en Tunisie

	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Surface plantée en piment (ha)	15000	16900	16300	15400	15200	16900
Production agricole (t)	190000	181000	180700	180000	175000	190000
Transformation	34000	42300	40000	38600	43000	45600
Production de harissa	17300	20400	18700	18000	21100	22500

4.2 Débouchés sur les marchés internationaux

Quantités exportées de harissa en conserve en tonnes (Pays exportateur: Tunisie)

Pays/Année	2003	2004	2005	2006	2007
Libye	2701	3524	1638	2381	3453
France	2235	2141	2093	2213	2427
Belgique	109	205	156	164	192
Italie	99	87	206	129	236
Allemagne	80	109	97	81	102
Suède	43	47	54	54	69
Canada	48	101	645	84	31
Algérie	0	0	42	147	0
Total	5315	6214	4931	5253	6510

4.3 Protection des consommateurs

Il est impératif d'élaborer une norme régionale pour la harissa en conserve afin d'éviter les pratiques frauduleuses et de protéger la santé des consommateurs en respectant les critères de sécurité sanitaire et de qualité pour le produit.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette norme aidera à atteindre l'Objectif 1-2 du Plan stratégique 2008-2013 du Codex Alimentarius, qui consiste à passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires. Cela permettra d'harmoniser les règlements pour les pays développés et en développement, favorisant ainsi des pratiques commerciales loyales.

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

Cette proposition tiendra compte des sections pertinentes des Codes d'usages du Codex en vigueur liés à l'hygiène tels que le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve et d'autres textes pertinents du Codex.

7. Nécessité et disponibilité d'avis scientifiques

N/D

8. Nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

N/D

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

Si la Commission accepte la proposition de nouvelle activité en 2009, la norme régionale proposée pour la harissa en conserve sera rédigée et distribuée à l'étape 3 à la sixième réunion du CCNEA en 2011. L'adoption à l'étape 5/8 est prévue en 2011. L'application de la procédure accélérée pourrait être envisagée.

DOCUMENT DE PROJET N° 10: PROPOSITION D'UNE NOUVELLE ACTIVITÉ POUR L'HALVA AVEC TAHINÉ (HALWA SHAMIA) (Préparé par l'Arabie saoudite)

1. Objectif et champ d'application

Élaborer une norme régionale pour contrôler la fabrication de halva avec tahiné, conformément aux dispositions fondamentales en vigueur dans la région afin de protéger les consommateurs et de faciliter le commerce régional. Cette norme est spécifique au halva avec tahiné fabriqué à partir de tahiné (sésame décortiqué et écrasé) mélangé à des sucres naturels nutritifs.

2. Pertinence et opportunité

Compte tenu de la consommation accrue du produit et de l'utilisation croissante d'ingrédients inappropriés pour le fabriquer, qui peuvent provoquer des problèmes aux consommateurs ou conduire à une concurrence déloyale entre les fabricants, qui cherchent des ingrédients de qualité inférieure pour augmenter leur bénéfice. Il est nécessaire d'élaborer une norme contenant des spécifications en matière de sécurité sanitaire et de facteurs de qualité et d'autres spécifications qui distinguent correctement ce produit.

3. Principaux aspects du projet

Ce document comprend des définitions et des spécifications relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité pour le halva avec tahiné. Il comprend également des spécifications concernant l'étiquetage du produit, le transport et l'entreposage.

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

4.1 Volume des échanges

Production de halva avec tahiné en Arabie saoudite

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Halva avec tahiné production en tonnes	1446 141	1534 422	1798 677	1792 951	-	-

Production de halva avec tahiné en Tunisie

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Halva avec tahiné production en tonnes	-	17800	18600	18200	20950	21500

4.2 Débouchés sur les marchés internationaux

Exportations de halva avec tahiné saoudien

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Halva avec tahiné en tonnes	482 047	511 474	599 559	264 317	-	-

Exportations de halva avec tahiné égyptien

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Halva avec tahiné en tonnes	-	-	-	4991 107	6144 087	8902 909

Exportations de halva avec tahiné tunisien

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Halva avec tahiné en tonnes	-	502	641	613	897	1015

4.3 Protection des consommateurs

Il est impératif d'élaborer une norme régionale pour le halva avec tahiné afin d'éviter les pratiques frauduleuses et de protéger la santé des consommateurs en respectant les exigences en matière de sécurité et de qualité du produit.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette activité aidera à atteindre l'Objectif 1-2 du Plan stratégique 2008-2013 du Codex Alimentarius, qui consiste à passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires. Cela permettra d'harmoniser les règlements pour les pays développés et en développement, favorisant ainsi des pratiques commerciales loyales.

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

Cette proposition tiendra compte des sections pertinentes des Codes d'usages en matière d'hygiène existants, tels que le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, et d'autres textes pertinents du Codex.

7. Nécessité et disponibilité d'avis scientifiques

N/D

8. Nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

N/D

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

Si la Commission accepte la proposition d'une nouvelle activité en 2009, la norme régionale proposée pour le halva avec tahiné sera rédigée et distribuée à l'étape 3 à la sixième session du CCNEA in 2011. L'adoption à l'étape 5/8 est prévue en 2011. L'application de la procédure accélérée pourrait être envisagée.