

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FFP 00/2-Add.3

PROGRAMME FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Vingt-quatrième session
Ålesund (Norvège), 5 – 9 juin 2000

QUESTIONS RENVOYÉES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

OBSERVATIONS DU MAROC

Observations du Maroc relatives au projet d'amendement à la norme sardines et produits de type sardines à l'étape 3 de la Procédure Codex (référence : le point 2 de l'ordre du jour provisoire de la 24^{ème} session du CCFFP 5-9 juin 2000, Ålesund/Norvège).

Au cours de la 23^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, 28 juin – 3 juillet 1999), cette dernière a décidé de renvoyer à l'étape 3 l'avant projet d'amendement à la norme pour les sardines et produits de type sardines en conserve pour examen plus approfondi par le CCPPP.

Cette décision de la commission, appuyée par plusieurs délégations, a été motivée, à juste titre d'ailleurs, par l'absence de l'unanimité autour de l'amendement proposé et ce à cause :

- Des irrégularités ayant entaché l'application de la procédure d'inclusion dans le champ d'application des normes codex notamment le déroulement des évaluations sensorielles.
- Des graves préjudices économiques que subirait un pays membre en l'occurrence le Maroc (1^{er} exportateur mondial de la conserve de sardine) du fait de la concurrence déloyale des produits dits de type sardines.

Aujourd'hui, se trouvent, malheureusement, confirmées les craintes légitimes et justifiées exprimées et réitérés par le Maroc, mais aussi par plusieurs autres pays membres, durant le long processus d'élaboration et de révision de la norme en question.

En effet, nous assistons depuis un certain temps à une nouvelle situation engendrée par la confusion que crée l'introduction sur nos marchés traditionnels de conserves de poissons "sans peaux sans arêtes" autres que sardina pilchardus walbaum sous l'appellation SARDINES "en grands caractères majuscules".

L'utilisation abusive de cette appellation, outre le fait qu'elle constitue une infraction au regard de la législation propre à ces mêmes marchés (règlement communautaire n° 2139/89 du 21.06.1989), représente une violation aux principes fondamentaux et fondateurs du codex alimentarius, à savoir ;

- Le développement d'un commerce mondial des produits alimentaires transparent et exempt de distorsions.
- La défense des intérêts des consommateurs, entre autres, leur droit à des produits correctement définis et différenciés.

Cette situation est, à notre avis, le résultat d'un processus normatif mal enclenché.

En effet, le Maroc considère que le projet de la norme pour les sardines et produits de types sardines en conserve, dans sa version actuelle est de nature à créer l'amalgame et la confusion sur le marché mondial des produits concernés et dans l'esprit du consommateur.

Plus précisément, deux dispositions du projet de la norme considérée sont en cause :

Premièrement, le champ d'application, qui consiste en une liste trop extensive regroupant des espèces aussi disparates par leur appartenance taxonomique et leurs caractéristiques organoleptico-sensorielles que par leur valeur économique.

L'admission de ces espèces ayant été automatiquement accordée sur une simple évaluation organoleptico-sensorielle, d'ailleurs rarement pratiquée, utilisant des critères d'appréciation et des outils d'évaluation non définis préalablement par un groupe de travail tel que convenu dans le document CL 1995/30-FFP de Août 95 rééditant la procédure d'inclusion des espèces dans les normes codex.

Par ailleurs, la procédure d'inclusion même si elle devait être scrupuleusement respectée est de nature à permettre à terme l'admission dans le champ d'application de la norme en question de plus de 200 espèces (pour ne parler que de la seule famille des clupéidés), ce qui la rendrait impraticable, ingérable et réduirait à néant sa valeur de référence.

Deuxièmement, la formule d'étiquetage proposée pour les produits dits de type sardines au lieu de répondre au souci de garantir au consommateur la protection de ses intérêts par une information complète et fiable est de nature à générer la confusion. Le cas de la Sardinops sur le marché allemand en est la preuve irréfutable. En outre, l'utilisation dans les faits du terme "sardine x" pour désigner toute sorte de petits pélagiques en conserve appertisée, donne l'impression que c'est le mode de préparation et non l'identité taxonomique de l'espèce préparée qui détermine l'appellation du produit. L'exemple des anchois, des harengs et des sprats est particulièrement édifiant dans la mesure que ces mêmes espèces retrouvent leurs appellations d'origine lorsque préparées autrement qu'en conserves appertisées. (voir projet de norme pour les anchois salés séchés (CX FFPOO/6) et avant projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CX FFP/007)).

Au regard de ce qui précède, la version actuelle du projet de la norme pour les sardines et produits de types sardines en conserve pourrait avoir à notre avis de multiples implications sur :

- la transparence du commerce mondial des produits concernés,
- l'intérêt du consommateur mondial de ces produits
- la valeur référentielle et la praticabilité de la norme elle-même,
- et le devenir de la filière de la conserve de sardines dans la zone méditerranéenne en général et au Maroc en particulier dont elle constitue l'un des piliers forts de son économie.

Cette situation doit interpeller le CCPPP pour apporter les rectificatifs qui s'imposent afin de rétablir des règles objectives au niveau de la norme considérée en conformité avec les principes du codex et ce :

1- En procédant à la réévaluation de l'éligibilité des espèces contenues dans ledit champ d'application au moyen :

- de l'introduction dans la procédure d'inclusion des espèces, de critères scientifiques reconnus et vérifiables en laboratoire comme moyens supplémentaires et indispensables de différenciation entre les espèces et d'information loyale du consommateur.
- du bon respect de toutes les conditions préalables à l'application de la procédure.

2 - En faisant en sorte que les dispositions de l'étiquetage s'inscrivent dans une logique de différenciation nette entre les produits à même de garantir et la transparence du commerce mondial des produits alimentaires et le droit du consommateur à un étiquetage informatif, correcte et non trompeur lui permettant de faire son choix en toute connaissance de cause.