



**PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

Deuxième session

Goa, Inde, 14-18 septembre 2015

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

Réponses à la CL 2014 / 4-SCH par l'ÉGYPTE, L'INDE ; L'INDONÉSIE, L'IRAN ET LE NIGÉRIA

Contexte

1. La première session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) tenue à Kochin en Inde en 2014 avait convenu qu'une circulaire demandant des propositions de nouveaux travaux soit publiée par le Secrétariat du Codex comme une Annexe au rapport de la session avec un délai de trois / quatre mois pour la présentation des propositions avant la session afin de donner aux membres et aux observateurs, le temps de préparer et soumettre des propositions de nouveaux travaux et pour les secrétariats de compiler les propositions, les traduire et distribuer les documents de travaux avant la session.

Propositions

2. En réponse à la circulaire CL 2014 / 4-SCH, neuf (9) propositions pour de nouveaux travaux étaient présentées comme suit : deux (2) propositions par l'Égypte sur le basilic et la coriandre (Annexes I et II) ; trois (3) propositions par l'Inde sur les piments déshydratés ; l'ail séché et déshydraté ; et le gingembre séché et déshydraté (Annexes III, IV, et V) ; une (1) proposition de l'Indonésie sur la noix de muscade (Annexe VI) ; une (1) proposition de l'Iran sur le safran (Annexe VII) ; et deux (2) propositions du Nigéria sur les clous de girofle et le gingembre entier et écrasé (Annexes VIII et IX).

3. En plus des neuf propositions ci-dessus, le CCSCH1 n'a pas examiné la proposition de l'Argentine sur le paprika¹, mais a accepté de demander des éclaircissements du CCFFV et du CCPFV quant à savoir si le paprika pourrait faire partie de leur mandat. La réponse à cette question est fournie dans le document **CX/SCH 15/02/2** dans lequel il est précisé que les travaux sur le paprika, les piments séchés, l'ail séché et le gingembre séché pourraient être envisagés lors de nouveaux travaux du CCSCH.

¹ [CX/SCH 14/1/6](#)

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES DU CODEX POUR LE BASILIC

(Proposition soumise par l'Égypte)

Introduction

Le basilic, le basilic thaï, ou l'herbe royale, est un nom commun donné au basilic qui est une herbe culinaire appartenant à la famille des Lamiacées, dans le genre : *Ocimum*. Son nom scientifique est "*basilicum Ocimum*". Le basilic est l'une des plantes médicinales les plus anciennes et les plus populaires regorgeant de phytonutriments bénéfiques notables. Cette plante très prisée est vénérée comme une " herbe sainte " dans de nombreuses traditions du monde entier. Le basilic est considéré comme le " roi des herbes " par de nombreux auteurs de cuisine. Le basilic est originaire de l'Inde, la Chine, l'Asie du Sud et l'Iran. Il a été initialement domestiqué en Inde et a été cultivé pendant plus de 5000 ans avant de se retrouver dans la plupart des régions tropicales du monde actuellement

Les variétés les plus courantes de basilic sont considérées comme des plantes annuelles, certaines sont vivaces dans les climats chauds et tropicaux. Les différents basilics ont des parfums variés parce que la plante a un certain nombre de différentes huiles essentielles réunies dans des proportions différentes selon les espèces (eugénol, citral, limonène, camphre, anéthol)

L'objectif de ces travaux est de développer une norme du Codex sur la base de caractéristiques mesurables, spécifiquement des critères de qualité et d'autres facteurs pour l'élaboration d'un document international visant à protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international.

1. But et portée de la norme

La portée des travaux consiste à établir une norme mondiale pour les feuilles de basilic séchées et / ou déshydratées entières, écrasées ou broyées (*Ocimum spp.*) de la famille des Lamiacées pour l'approvisionnement, pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration, ou de reconditionnement, le cas échéant. La norme couvre toutes les espèces et variétés de basilic d'intérêt commercial.

2. Pertinence et actualité

Le basilic est très répandu en Asie, en Afrique ainsi qu'en Amérique centrale et du Sud. Il semble avoir son centre de diversité en Afrique. Aujourd'hui le basilic est cultivé dans de nombreux pays asiatiques et méditerranéens. Il est largement cultivé en France, Égypte, Hongrie, Indonésie, Maroc et États-Unis d'Amérique. Les cultures des États-Unis sont considérées comme de la plus haute qualité et la production de la plus belle senteur. Les États-Unis sont l'un des plus grands producteurs et importateurs. Le développement d'une norme mondiale permettra de protéger la santé des consommateurs et de faciliter le commerce équitable.

3. Principaux aspects à couvrir

La norme couvrira les caractéristiques liées à l'identification et à la qualité dans tous les aspects ainsi qu'aux exigences de sécurité.

- Définition du produit : Définir le produit comme la feuille de basilic séchée et / ou déshydratée, y compris toutes les espèces et variétés de basilic (*Ocimum spp.*) commerciales
- Forme : Énumérer les différentes formes de feuilles séchées de basilic (entières, broyées, et en poudre).
- Composition : Inclure les dispositions pour l'ingrédient de base et d'autres ingrédients autorisés. Définition du niveau d'humidité, teneur en cendres et en huile volatile ainsi que pour les autres valeurs des feuilles de basilic séchées.
- Critères de qualité : Inclure des dispositions pour la couleur, la senteur, la saveur...
- Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la norme du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés.
- Dispositions pour l'hygiène, les contaminants et résidus de pesticides en référence aux documents préexistant du Codex.
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

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, la sécurité alimentaire, la garantie des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

La nouvelle norme proposée répondra à ce critère par :

- La promotion de la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.
- Des dispositions pour une plus grande assurance que le produit réponde aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales pour la sécurité alimentaire
- L'atteinte du niveau de normalisation sur la base des propriétés des différentes variétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité.

En outre, l'élaboration de la norme serait au bénéfice de nombreux pays en général et plus particulièrement, des pays en développement d'autant que les pays en développement sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de basilic.

Critères applicables aux produits

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

Pays	Commerce 2013	
	Importations (tonnes métriques)	Exportations (tonnes métriques)
Chine	98 537	199 424
Chine (Hong Kong SA)	95 279	3 234
États-Unis d'Amérique	72 147	13 454
Allemagne	56 688	21 270
Madagascar	49 311	71 141
Viet Nam	33 285	7 858
Inde	30 015	87 731
Japon	28 440	44
Corée, République de	27 213	314
Espagne	18 710	13 982
France	17 122	6 562
Pays-Bas	15 853	3 343
Malaisie	15 446	2 340
Mexique	14 693	27 242
Canada	14 186	1 295
Singapour	13 453	1 884
Italie	11 388	2 641
Royaume-Uni	11 155	1 315
Thaïlande	10 497	8 831
Fédération de Russie	10 052	1 087
Pakistan	9 970	18 377
Pologne	8 809	14 732
Égypte	6 862	41 664

Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.

Modèle dans le commerce international

Importation	Mondiale (tonnes métriques)
2009	558 101
2010	588 304
2011	594 303
2012	611 575
2013	820 177

Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.

Exportation	Mondiale (tonnes métriques)
2009	546 145
2010	568 738
2011	658 888
2012	613 772
2013	820 162

Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.

Les exportations et importations totales de basilic dans le commerce mondial en 2013 étaient respectivement de 820,162 tonnes métriques et 820,177 tonnes métriques, les principaux exportateurs étant la Chine, l'Inde, Madagascar, l'Égypte, le Mexique ; tandis que les principaux importateurs étaient la Chine, y compris Hong Kong SA, les USA, l'Allemagne, Madagascar. [Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU].

(b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international :

Les importations et exportations de basilic ont lieu pour de nombreuses applications. Toutefois, il serait préférable que le commerce du basilic soit effectué en vertu de critères internationaux basés sur la norme du Codex. Par conséquent, les nouveaux travaux fourniraient des normes spécifiques internationalement reconnues afin d'améliorer le commerce international et répondre aux exigences de l'importateur.

Des organisations internationales comme l'Association européenne des épices et l'ISO ont traité des normes sur le basilic. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'intégrer toutes les différentes normes existantes dans une seule norme globale améliorée et acceptable internationalement. Ceci justifie la mise en place d'une norme Codex selon le Manuel de procédure.

(c) Potentiel du marché international ou régional

Le marché mondial d'importation du basilic en 2013 était évalué à 3 086 654 dollars US et celui de l'exportation était de 2 829 966 dollars US, la Chine ayant contribué pour environ 25 % du marché de l'exportation en 2013.

Le basilic affiche une croissance internationale en quantité exportée entre 2012 et 2013 (613 772 et 820 162 tonnes métriques) respectivement soit un pourcentage de 25 %.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme comprendra les caractéristiques des feuilles sèches et / ou déshydratées de basilic, y compris toutes les espèces et variétés de cultivars de basilic, la composition, la qualité et les critères d'emballage.

(e) Couverture des questions principales de protection des consommateurs et de commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'existe aucune norme générale de couverture du basilic. Les nouveaux travaux amélioreront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce en établissant une norme de qualité internationale agréée et reconnue.

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

La norme proposée couvrira les feuilles de basilic séchées et / ou déshydratées. Les différentes formes de basilic entier, écrasé, et en poudre.

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

- i. Spécification sur la propreté d'ASTA pour les épices, les graines et les herbes - USA (2007)
- ii. Document de l'ESA sur la qualité minima (Rev.4) - Décembre 2011
- iii. Norme ISO pour le basilic séché (*Ocimum basilicum L.*) - Spécifications (ISO 11163 : 1995)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est cohérente avec le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019, en particulier, l'objectif stratégique 1 et les objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1 et vise à mettre en place des exigences minimales acceptées de qualité internationales du basilic pour la consommation humaine.

6. Informations sur la relation entre la proposition et tout autre document du CODEX existant

Cette proposition est une nouvelle norme du Codex et n'est pas liée à ou ne repose sur aucun document du Codex préexistant. Cette norme inclura des références aux textes pertinents préexistants du Codex élaborés par les comités de sujets généraux existant, comme suit :

- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC / GL 21-1997) "*
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP 1-1969)*
- Les bases de données sur les limites maximales de résidus de pesticides publiées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR).
- *La norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (CODEX STAN 193-1995)*
- *Le Code de pratiques d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées (CAC / RCP 42-1995)*

7. Identification de tout besoin et disponibilité du conseil scientifique expert

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

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

L'apport technique de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA), et l'Association européenne des épices (ESA) peut être sollicité lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé

Ce qui suit est le calendrier proposé pour mener à terme l'élaboration de la norme.

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
2 ^{ème} CCSCCH	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSCCH
Juillet 2016	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
3 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2017	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
4 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 6 par la 4ème session du CCSCCH
Juillet 2019	Adoption à l'étape 8 par la CAC

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME DU CODEX POUR LA CORIANDRE

(Proposition soumise par l'Égypte)

Introduction

Les coriandres sont des fruits secs de la famille *Coriandrum sativum* *Apiaceae*, également connus comme les graines de coriandre. La coriandre est originaire des régions s'étendant du Sud-Est de l'Europe et de l'Afrique du Nord à l'Asie du Sud-ouest et abondamment cultivée dans toute l'Europe, le Moyen-Orient, la Chine, l'Inde et la Turquie.

Le mot coriandre dans la préparation des aliments peut se référer uniquement à ces fruits (comme épice), plutôt qu'à la plante. Les fruits ont une saveur citrique quand on les écrase, en raison de terpènes linalol et du pinène. Elle est décrite comme ayant un goût de noisette chaleureux, épicé, et de saveur orangée. Le fruit d'épices est utilisé depuis les temps anciens et actuellement, il est un produit important du commerce international. La Coriandre est largement utilisée en forme entière ou broyée à des fins d'aromatisation. En Inde, la coriandre est utilisée dans les poudres de cari (25 à 40 pour cent de la production mondiale) et est utilisée pour aromatiser des liqueurs en Russie et en Scandinavie, et en tant qu'agent aromatisant important dans la production de gin. Les fruits sont également utilisés (à la fois en entier et broyés) pour la cuisson, les saucisses, les cornichons, les bonbons, les sauces et les soupes.

La variété vulgare *Coriandrum sativum* a un diamètre de fruits de 3 à 5 mm, cultivée principalement dans les pays tropicaux et subtropicaux, par exemple, Maroc, Inde et Australie, et a une faible teneur en huile volatile (0,1 à 0,4 %). Elles sont largement utilisées à des fins de broyage et de mélange dans le commerce des épices. La variété de fruits microcarpum a un diamètre de 1,5 à 3 mm, est produite dans les régions tempérées, a généralement une teneur en huile volatile d'environ 0,4 à 1,8 %, et de ce fait est très appréciée comme matière première pour la préparation de l'huile essentielle. On la trouve généralement à la fois comme graines séchées entières et sous forme broyée.

L'objectif est d'élaborer une norme du Codex sur la base de caractéristiques mesurables, des critères de qualité spécifiques et d'autres facteurs pour l'élaboration d'un document international pour protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international.

1. But et portée de la norme

La portée des travaux consiste à établir une norme mondiale pour l'approvisionnement de la coriandre séchée et/ou déshydratée entière ou concassée de la famille *Coriandrum sativum* *Apiaceae*, pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration, ou de reconditionnement, le cas échéant. La norme couvrira les fruits de coriandre *Coriandrum sativum*. Elle couvrira toutes les variétés de fruits de *Coriandrum sativum* qui sont d'un intérêt commercial

2. Pertinence et actualité

La coriandre est produite et commercialisée dans le monde entier et les principaux pays producteurs / pays qui commercialisent la coriandre sont : L'Inde, la Bulgarie, l'Ukraine, le Maroc, l'Italie, la Fédération de Russie, la Syrie et le Canada. L'Inde contribue à environ 80 % de la production de coriandre dans le monde. Globalement, la production varie entre 300 000 et 335 000 tonnes métriques par an, et le commerce mondial est estimé entre 85 000 et 100 000 tonnes métriques. Il est pertinent d'établir une norme mondiale pour protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce équitable.

3. Principaux aspects à couvrir

La norme couvre les caractéristiques liées à l'identification et à la qualité dans tous les aspects ainsi que les exigences de sécurité.

- Définition du produit : Définir le produit comme fruits de coriandre (*Coriandrum sativum*) sèches et / ou déshydratées, y compris toutes les variétés de coriandre d'intérêt commercial.
- Forme : Énumérer les différentes formes du fruit de coriandre séchée (entières, concassées, moulues)
- Composition : Inclure les dispositions pour l'ingrédient de base et d'autres ingrédients autorisés. Établir la teneur en humidité, cendres et huile volatile ainsi que les autres valeurs des fruits secs de coriandre.
- Les critères de qualité : Inclure des dispositions pour la couleur, la senteur, la saveur...
- Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la norme du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés.

- Dispositions pour l'hygiène, les contaminants, les additifs alimentaires et les résidus de pesticides en référence aux documents du Codex préexistants.
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

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, la sécurité alimentaire, la garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et une prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

La nouvelle norme proposée répondra à ce critère par :

- La promotion de la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.
- Des dispositions pour une plus grande assurance que le produit réponde aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales pour la sécurité alimentaire
- L'atteinte du niveau de normalisation sur la base des différentes propriétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité.

En outre, l'élaboration de la norme serait au bénéfice de nombreux pays en général et plus particulièrement des pays en développement, parce qu'ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de coriandre.

Critères applicables aux produits

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

Pays	Commerce 2013	
	Importations (tonnes métriques)	Exportations (tonnes métriques)
Inde	4 364	40 790
Bulgarie	216	16 955
Ukraine	41	7 926
Maroc	2	7 393
Italie	382	6 699
Fédération de Russie	69	6 357
République arabe syrienne	-.	6 310
Canada	518	5 995
Iran (République islamique d')	-.	4 941
Argentine	21	4 100
Pays-Bas	4 344	2 316
Éthiopie	-.	2 101
États-Unis d'Amérique	5 088	1 706
Roumanie	207	1 486
Australie	670	1 207
Pologne	2 948	1 133
Égypte	809	936

Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.

Modèle dans le commerce international

Importation	Mondiale (tonnes métriques)
2009	106 328
2010	124 855
2011	122 616
2012	46 671
2013	143 301

Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.

Exportation	Mondiale (tonnes métriques)
2009	112 897
2010	112 089
2011	128 384
2012	68 299
2013	127 431

Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.

Les exportations et importations totales de coriandre dans le commerce mondial en 2013 étaient de 127 431 tonnes métriques et 143 301 tonnes métriques, respectivement, les principaux exportateurs étant l'Inde, la Bulgarie, l'Ukraine, le Maroc et l'Italie ; tandis que les principaux importateurs étaient les États-Unis, l'Inde, Pays-Bas, la Pologne et l'Égypte. Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques de COMTRADE de l'ONU]

(b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international :

La coriandre est importée ou exportée pour de nombreuses applications. Toutefois, il serait préférable que le commerce de la coriandre soit effectué en vertu d'un critère international fondé sur la norme du Codex. Par conséquent, les nouveaux travaux fourniraient des normes spécifiques internationalement reconnues afin d'améliorer le commerce international et répondre aux exigences de l'importateur.

Des organisations internationales comme l'Association européenne des épices et l'ISO ont traité des normes de la coriandre. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'intégrer toutes les différentes normes existantes dans une seule norme globale améliorée acceptable internationalement. Ceci justifie la mise en place d'une norme Codex selon le Manuel de procédure.

(c) Potentiel du marché international ou régional

Le marché mondial de la coriandre importée en 2013 était évalué à 157 891 dollars US et de la coriandre exportée était de 151 725 dollars US). L'Inde a contribué à environ 35,7 % aux exportations de coriandre du monde en 2013.

La coriandre affiche une croissance internationale en quantité exportée entre 2012 et 2013 (127 431 et 68 299 tonnes métriques respectivement pour un pourcentage de 46,4 %).

(d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme comprendra les caractéristiques des fruits séchés et / ou déshydratés de coriandre y compris toutes les variétés de *Coriandrum sativum*, les critères de composition, de qualité et d'emballage.

(e) Couverture des questions principales de protection des consommateurs et de commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'existe aucune norme générale de produit couvrant la coriandre. Les nouveaux travaux amélioreront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce en établissant une norme de qualité internationale agréée et reconnue.

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

La norme proposée couvrira les fruits de la coriandre séchés et / ou déshydratés. La coriandre se présente sous différentes formes : entière, concassée, et en poudre.

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

- i. Spécification sur la propreté d'ASTA pour les épices, les graines et herbes - USA (2007)
- ii. Document sur la qualité minima de l'ESA (Rev.4) - Décembre 2011
- iii. Norme ISO pour la Coriandre (*Coriandrum sativum* L.), entière ou moulue (en poudre) - Spécification (ISO 2255:1996)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est cohérente avec le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014 - 2019, en particulier, l'objectif stratégique 1 et les objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1 et vise à mettre en place des exigences minimales acceptées de qualité internationales de coriandre pour la consommation humaine.

6. Informations sur la relation entre la proposition et tout autre document du CODEX existant

Cette proposition est une nouvelle norme du Codex et n'est pas liée à ou ne repose sur aucun document du Codex préexistant. Cette norme inclura des références à des textes du Codex préexistants élaborés par les comités de sujets généraux existant, comme suit :

- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC / GL 21-1997) "*
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP 1-1969)*
- Les bases de données sur les limites maximales de résidus de pesticides publiées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR).
- *La norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (CODEX STAN 193-1995)*
- *Le Code des pratiques d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées (CAC / RCP 42-1995)*

7. Identification de tout besoin et disponibilité du conseil scientifique expert

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

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

L'apport technique de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA), et l'Association européenne des épices (ESA) peut être sollicité lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé

Ce qui suit est le calendrier proposé pour mener à terme l'élaboration de la norme.

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
2 ^{ème} CCSC	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSC
Juillet 2016	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
3 ^{ème} CCSC	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSC Approbation à l'étape 3.
Juillet 2017	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
4 ^{ème} CCSC	Examen à l'étape 6 par la 4ème session du CCSC
Juillet 2019	Adoption à l'étape 8 par la CAC

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME DU CODEX POUR LE PIMENT SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ

(Présentée par l'Inde)

Introduction

Le piment, l'épice la plus consommée dans le monde, appartient au genre *Capsicum* sous la famille des solanacées. Le piment est dit être originaire d'Amérique du Sud et il est largement cultivé dans les régions tropicales et subtropicales du monde. *Capsicum annuum*, *C. frutescens*, *C. chinense*, *C. baccatum* et *C. pubescens* sont les espèces importantes cultivées et utilisées pour la consommation humaine. La plupart des cultivars cultivés commercialement dans le monde sont *Capsicum annuum* et *Capsicum frutescens*. La partie de la plante qui a une importance commerciale est le fruit.

Les fruits *Capsicum* font partie de l'alimentation humaine depuis au moins 1000 ans. Ils sont riches en vitamine C (acide ascorbique) et en vitamine A. Les piments séchés de type âcre, sont utilisés comme condiment pour l'assaisonnement. Les fruits secs sont broyés et utilisés comme ingrédient dans la poudre de cari. Le piquant est principalement dû à la présence de composés chimiques appelés collectivement capsaïcinoïdes. Son extrait, la capsaïcine, est utilisé comme aromatisant dans les aliments. Certaines variétés de piment ont des couleurs accentuées et sont moins piquants. On en extrait la couleur rouge naturelle. Ces couleurs extraites de ces variétés de piment sont utilisées comme "couleurs naturelles" dans divers aliments. Ces variétés de piments sont cultivées et commercialisées en fonction de l'importance que le marché accorde à leurs pigments colorants. L'utilisation de couleurs naturelles dans les aliments est bénéfique en termes de santé du consommateur par rapport aux colorants alimentaires synthétiques.

Le but de ces travaux est de développer une norme mondiale pour le piment séché ou déshydraté en examinant les caractéristiques d'identification et de qualité du piment pour le commerce international.

1. Objet et champ d'application de la norme

La portée de ces travaux est d'établir une norme internationale pour le piment séché ou déshydraté obtenu par le séchage des fruits de *Capsicum annuum* ou *Capsicum frutescens* de la famille des solanacées présentés en entier, broyés, concassés, moulus ou en poudre. Les travaux ne couvriront pas le piment paprika.

2. Pertinence et actualité

Le piment est un produit important largement utilisé dans les aliments. Il est un des produits les plus vieux vendu dans le monde. L'Inde, la Chine, le Pérou, etc. sont les pionniers dans l'approvisionnement du piment sur le marché mondial. Les principaux importateurs de piment sont la Malaisie, les États-Unis d'Amérique, la Thaïlande, le Sri Lanka, le Bangladesh, le Mexique, l'Espagne, l'Allemagne, l'Indonésie, le Japon, la République de Corée, les Pays-Bas, les Émirats Arabes Unis et le Royaume-Uni. La demande mondiale de piment ne cesse d'augmenter. Compte tenu de l'augmentation de la production et du commerce mondial, une norme harmonisée à l'échelle internationale pour les piments séchés ou déshydratés est nécessaire.

La norme proposée porterait sur tous les aspects de qualité concernant le piment sec ou déshydraté, y compris la salubrité, les aspects d'hygiène, la teneur en humidité, la taille, la couleur extractible, le piquant, la teneur en cendres et les matières étrangères. La norme, fournissant ainsi un cadre de référence approuvé par un consensus mondial entre les pays qui approvisionnent le marché ou consomment ce produit. En outre, l'élaboration d'une norme Codex pour les piments secs ou déshydratés, entiers, broyés, concassés ou moulus aidera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales équitables, conformément aux accords internationaux en vigueur.

3. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects du produit à traiter dans la norme sont les exigences de qualité et de sécurité minimales pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire :

- Définition du produit - Définir le produit comme " piment sec et / ou déshydraté ", inclure une référence au genre et aux espèces et / types variétaux si nécessaire.
- Formes - liste / description des différentes formes de présentation, y compris les tailles du piment entier, en morceaux et / ou en poudre et des tolérances admises.
- Classes / Critères de qualité - notamment des dispositions pour la valeur de la couleur, la senteur, le goût, la texture, le piquant, la classification " défectueux " vis-à-vis de " l'acceptation du lot sur la base des défauts tolérables. "

- Tolérances de qualité.
- Dispositions relatives à l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés*.
- Dispositions en matière d'hygiène, des contaminants, des résidus de pesticides, d'étiquetage et d'emballage avec référence à des documents du Codex préexistants.
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

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, la sécurité alimentaire, la garantie des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

La nouvelle norme proposée répondra à ce critère par :

- la promotion de la protection des consommateurs et de la prévention des pratiques frauduleuses.
- la garantie d'une plus grande assurance de la qualité du produit pour répondre aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales de la sécurité alimentaire.
- l'atteinte du niveau de normalisation sur la base des propriétés des différentes variétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité.

L'élaboration de la norme serait au bénéfice de nombreux pays en général et plus particulièrement des pays en développement, parce qu'ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de piment.

Critères applicables aux produits

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

La production mondiale de piment compte pour à peu près 3 352 160 tonnes sur 1 989 660 hectares de terres en 2012 (FAOSTAT) avec une croissance de plus de 30 % en l'espace de dix ans, laquelle croissance continue par ailleurs. L'Inde, la Chine, le Pérou, le Bangladesh, le Pakistan, la Thaïlande, le Myanmar, le Ghana, l'Éthiopie, etc., sont les principaux pays producteurs de piment dans le monde. L'Inde, la Chine, le Pérou, l'Espagne, le Mexique, l'Allemagne, la Tunisie, les Pays-Bas, etc. sont les principaux pays exportateurs de piment dans le monde. Les États-Unis d'Amérique, la Malaisie, l'Espagne, le Sri Lanka, l'Allemagne, le Japon, le Mexique, la République de Corée, Royaume-Uni, la Thaïlande, le Bangladesh, etc., sont les principaux importateurs de piment dans le monde. La demande de piment ira croissante dans les différents marchés nationaux et internationaux selon les prévisions.

Année	Quantité (En tonnes métriques)	Superficie récoltée (En hectare)
2008	3 123 440	1 918 840
2009	3 035 150	2 035 260
2010	3 053 540	1 974 850
2011	3 244 250	1 976 350
2012	3 352 160	1 989 660

Source : FAOSTAT

ANNÉE	EXPORTATIONS		IMPORTATIONS	
	Quantité (En tonnes métriques)	Valeur (1000 \$)	Quantité (En tonnes métriques)	Valeur (1000 \$)
2007	503 182	856 838	523 102	912 456
2008	510 566	957 952	521 479	1 007 030
2009	532 418	933 670	556 037	970 186
2010	533 970	983 465	548 420	1 053 140

2011	536 163	1 317 220	546 853	1 308 300
------	---------	-----------	---------	-----------

Source : FAOSTAT

S.No	Pays	Quantité (En tonnes métriques)
1	Inde	1 299 940
2	Chine	290 000
3	Pérou	175 000
4	Bangladesh	172 000
5	Pakistan	150 000
6	Thaïlande	145 000
7	Myanmar	128 000
8	Ghana	100 000
9	Éthiopie	100 000
10	Viet Nam	93 000
11	Bénin	67 760
12	Égypte	65 000
13	Nigéria	62 000
14	Mexique	60 000
15	Roumanie	48 500

Source : FAOSTAT

S.No	Pays	Quantité (En tonnes métriques)	Valeur en 1000 \$
1	Inde	260 485	497 052
2	Chine	98 479	282 628
3	Pérou	48 471	131 820
4	Espagne	34 879	115 589
5	Mexique	11 007	34 975
6	Allemagne	5 480	34 410
7	Tunisie	17 451	29 255
8	Pays-Bas	3 954	17 611
9	États-Unis d'Amérique	4 802	15 338
10	France	1 386	12 012
11	Hongrie	2 342	11 312
12	République de Corée	2 098	10 387
13	Chili	1 650	9 689
14	Serbie	2 153	9 576
15	Belgique	2 130	9 417

Source : FAOSTAT

S.No	Pays	Importation (En tonnes métriques)	Valeur en 1000 \$
1	États-Unis d'Amérique	109 937	278 490
2	Malaisie	54 296	135 581
3	Espagne	38 141	95 141
4	Sri Lanka	42 782	82 523
5	Allemagne	20 228	76 416
6	Japon	12 252	60 133
7	Mexique	24 693	55 196

8	République de Corée	16 309	44 833
9	Royaume-Uni	8 723	35 646
10	Thaïlande	36 970	25 059
11	Pays-Bas	9 819	24 179
12	Canada	6 308	23 062
13	Bangladesh	13 177	21 866
14	Indonésie	19 988	18 186
15	France	4 054	17 787

Source : FAOSTAT

b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants ou potentiels au commerce international :

L'importation de piment a lieu pour de nombreuses applications et le piment subit diverses opérations telles que le moulage, le broyage, le poudrage et l'extraction etc. basées sur des objectifs spécifiques. Ainsi le commerce du piment prend forme sur la base des applications et des besoins du client. Cependant le commerce du piment est basé des conditions mutuellement convenues entre les pays importateurs et les pays exportateurs en termes de spécifications et de qualité.

L'ISO a édité les spécifications du piment séché et des poivrons, entiers ou moulus (en poudre) (ISO 972 : 1997). Les pays producteurs à savoir l'Inde (IS 2322 : 2010), la Thaïlande (TAS 3001 : 2010), la Malaisie, etc. ont développé leurs propres normes de qualité pour les piments séchés. Normes régionales à savoir le CRS 35 : 2010 - Les *Spécifications pour les épices et les sauces mises en œuvre* par l'Organisation régionale de la CARICOM pour les normes et la qualité sont associées aux normes de piment. Une association commerciale comme l'ASTA (Association américaine pour le commerce des épices) a élaboré les Spécifications de l'ASTA pour la propreté des épices, des graines et des herbes, y compris des piments séchés pour les importations vers les États-Unis d'Amérique. L'Association européenne des épices a élaboré le Document de qualité minima de l'ESA pour les épices, y compris les piments séchés.

Différentes normes de qualité de poudre de piment séché

Normes Nationales / Internationales / régionales	Teneur en humidité de % (m / m), max.	Teneur en cendres % (m / m) sur une base de siccité	Cendre Insoluble à l'acide % (m / m), sur une base de siccité	Fruits décolorés % (En poids), Max	Fruits déformés % (En poids), Max	Corps étrangers % (En poids), Max	Fruits cassés % (En poids), Max	Unités thermiques Scoville
ASTA	11	8	1	N / D	N / D	N / D	N / D	N / D
ESA	11	10	1,6	N / D	N / D	N / D	N / D	N / D
Inde	11	8	1,3	N / D	N / D	1	5	Pas moins de 24 000 SHU
Thaïlande	13,5	N / D	N / D	5	5	1	Piment d'oiseaux secs -5 Piment séché à grands fruits -10	N / D
CARICOM	10	10	1,6	N / D	N / D	1	2	N / D
ISO	11	10	1,6	N / D	N / D	1	5	N / D

Différentes normes de qualité de poudre de piment séché

Norme nationale	Teneur en humidité de % (m / m), max.	Teneur en cendres % (M / m) sur une base de siccité	Cendre Insoluble à l'acide % (m / m), sur une base de siccité	Taille	Cellulose brute % (m / m) sur une base de siccité, max	Extrait d'éther non-volatile % (M / m) sur une base de siccité, min	Unités chaleur Scoville
Inde	11	8	1,3	Passé à travers un tamis 500 µm IS	30	12	Pas moins de 24 000 SH U
Malaisie	12	8	1,3	N / D	30	12	N / D

Des tableaux ci-dessus, les différences dans les législations nationales et internationales sont évidentes. La diversification dans les législations peut apparemment entraîner un obstacle au commerce international. Par conséquent, il serait préférable que le commerce du piment et des produits à base de piment soit effectué en vertu d'un critère international fondé sur la norme du Codex.

c) Potentiel du marché international ou régional :

Comme illustré dans le tableau 2 ci-dessus, il y a eu une croissance remarquable du commerce international du piment dans les dernières années. Le marché du piment séché ou déshydraté est dynamique non seulement au niveau du marché international, mais également dans le marché intérieur des pays producteurs.

d) Aptitude du produit à la normalisation :

Les caractéristiques du piment séché ou déshydraté de sa culture à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et l'emballage, tous les paramètres sont adéquats et propices à l'établissement d'une norme appropriée pour le produit. Des normes existent dans différents pays ainsi qu'à l'ISO, ce qui indique la nécessité d'une normalisation par l'harmonisation.

e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et de commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'y a aucune norme générale portant spécifiquement sur le piment sec ou déshydraté. Les nouveaux travaux renforceront la sécurité des consommateurs et faciliteront également le commerce du piment séché ou déshydraté en établissant une norme de qualité internationalement acceptée et reconnue.

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

Cette norme sera une norme générale pour les piments séchés ou déshydratés pour couvrir les aspects pertinents concernés. Mais, elle comprendra toutes les différentes formes de piment séché ou déshydraté telles qu'entier, concassé, broyé, moulu ou en poudre, etc.

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

L'organisation internationale de normalisation (ISO) a traité des normes de piment séché (ISO 972 : 1997). Les normes existantes pourraient être prises en considération comme une étape pour développer des normes Codex pour les piments séchés.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est compatible avec le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019, en particulier les objectifs stratégiques 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1.

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

Les travaux prendront en considération :

- *La norme pour les piments forts (CODEX STAN 307-2011), qui traite des piments frais.*
- *Les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP 1-1969) ; la Norme générale pour l'étiquetage des aliments pré-emballés (CODEX STAN 1-1985) ; Le Code de pratiques d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées (CAC / RCP 42-1995) ; Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CODEX STAN 234-1999) ; Les Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques liés aux aliments (CAC / GL 21-1997) ; Les Limites maximales de résidus de pesticides adoptées par le Codex pour les " épices ".*

7. Identification de tout besoin et disponibilité du conseil scientifique expert

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

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

Les normes ISO peuvent être utilisées comme une étape pour encadrer la Norme Codex pour le piment. Les apports techniques de l'ASTA, l'ESA, et de l'ISO seront bienvenues d'autant qu'ils ont déjà fait des travaux liés à l'objet.

9. Calendrier proposé

Le calendrier provisoire suivant est proposé, sous réserve des décisions prises au cours de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires :

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
2 ^{ème} CCSCH	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSCH
Juillet 2016	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
3 ^{ème} CCSCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2017	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
4 ^{ème} CCSCH	Examen à l'étape 6 par la 4ème session du CCSCH
Juillet 2019	Adoption à l'étape 8 par la CAC

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME DU CODEX POUR L'AIL SEC ET DÉSHYDRATÉ (*Allium sativum* L.)

(Présentée par l'Inde)

Introduction

Allium sativum L., communément connu comme l'ail, est une espèce dans le genre oignon, *Allium*. L'ail est l'une des épices les plus populaires dans le monde. Le bulbe ou la structure de réserve souterraine dérivée des feuilles est la partie de la plante utilisée. Il a une forte odeur et un goût caractéristique. L'ail est une plante vivace de la famille des liliacées. Il a de courtes feuilles dressées, plates de 15 - 30 cm. La grande tige de fleur supporte seule la tête sphérique de fleurs rose pâle ou blanc verdâtre, souvent mélangée avec de minuscules bulbilles. Le bulbe souterrain ou tête à peau blanche est divisé en de nombreuses " gousses ".

L'ail, originaire d'Asie centrale, est largement cultivé partout dans le monde ; les principaux producteurs étant le Bangladesh, l'Égypte, l'Éthiopie, l'Inde, le Myanmar, la République populaire de Chine, la République de Corée, la Russie, les États-Unis d'Amérique et l'Ukraine. L'ail fait partie de la mythologie, des religions et des cultures de beaucoup de nations. En Europe, l'ail est couramment utilisé depuis l'époque de l'Empire romain, et il a été largement utilisé en Inde et en Asie de l'Est avant même l'arrivée des Européens.

L'ail cru est utilisé dans la préparation de la poudre d'ail, de l'ail grillé, des flocons d'ail, du sel d'ail, du vinaigre d'ail, des croûtons au fromage à l'ail, les croustilles à l'ail, du pain à l'ail, du bacon à l'ail, etc. Il est également utilisé pour la préparation des produits séchés par atomisation de l'ail et pour les préparations d'ail liquides. Il est largement utilisé dans une multitude de salades, de pâté impérial, des soupes et sauces méditerranéennes. Au chauffage, le piquant et la forte odeur d'ail se perdent et l'arôme devient plus subtil et moins dominant, s'harmonisant parfaitement avec le gingembre, le poivre, les piments et bien d'autres épices. Par conséquent, il est un ingrédient essentiel pour presque toutes les cuisines du monde.

Le but des travaux est de développer une norme mondiale de qualité basée sur les caractéristiques physico-chimiques de l'ail respectueuse du commerce international.

1. But et portée de la norme

Le champ d'application de la norme couvrira l'ail séché ou déshydraté entier, concassé, moulu, écrasé, haché et coupé en tranches, obtenu à partir du bulbe d'*Allium sativum* L.

2. Pertinence et actualité

La nécessité d'avoir une norme internationale pour l'ail provient du fait que la plante est cultivée dans de nombreuses régions du monde et en particulier en tant que culture commerciale dans les pays en développement dans des domaines fragmentés par les agriculteurs isolés. Il est vendu mondialement et ne se limite pas à une région particulière. Par conséquent, il est nécessaire d'établir des normes couvrant les caractéristiques de qualité de l'ail. Les principaux pays producteurs sont la Chine, l'Inde, la République de Corée, l'Union européenne, etc. La Chine, l'Argentine, l'Espagne, les Pays-Bas, l'Égypte, le Mexique, la France, les États-Unis d'Amérique, l'Italie, le Chili étaient les principaux pays exportateurs en 2011 selon les données FAOSTAT. L'Indonésie, le Brésil, le Viet Nam, la Malaisie, les États-Unis d'Amérique, la Thaïlande, la Fédération de Russie, le Pakistan, les Émirats arabes unis, le Bangladesh, étaient les principaux pays importateurs en 2011 selon ces mêmes données.

L'importance actuelle et historique de l'ail pour les producteurs, les commerçants et les consommateurs justifie l'élaboration d'une norme du Codex sur la base de ses caractéristiques physiques et chimiques. Cela permettra de surmonter les divergences entre les différentes normes nationales et diverses normes d'association de commerce et de créer la transparence dans le marketing des pays producteurs et des centres de réexportation. La norme proposée sera fondée sur les principes de la protection des consommateurs et les pratiques commerciales loyales.

3. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects du produit que la norme doit couvrir sont les exigences de qualité et de sécurité minimales pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire qui sont entre autres :

- L'établissement des exigences minimales de qualité, des exigences de maturité, des caractéristiques de propreté et des niveaux d'action en cas de défauts selon les produits
- La définition des catégories pour classer le produit en conformité avec les caractéristiques ; en tenant compte de l'état : entier, concassé, en tranches, moulu, écrasé, séché ou sous forme déshydratée, y compris une référence au genre et à l'espèce.

- Des dispositions relatives à la composition de base et d'autres ingrédients autorisés.
- Des dispositions à prendre en considération relatives à l'uniformité du produit emballé et l'emballage utilisé.
- Des dispositions relatives à l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés
- L'établissement des paramètres physiques et chimiques de qualité comme l'humidité, les huiles volatiles, les fibres, les cendres totales etc. requis pour classer le produit dans différentes classes.
- La définition des niveaux acceptables de défaut, l'acceptation du lot et d'autres tolérances de qualité comme les corps étrangers.
- Des dispositions pour l'hygiène en référence au Code d'usages international recommandé pour l'hygiène et les Principes généraux pour l'hygiène alimentaire, les contaminants, les résidus de pesticides et la méthode d'analyse.
- Des dispositions concernant les tolérances en matière de qualité et de taille autorisées dans chaque colis de bulbes ne correspondant pas aux exigences de cette catégorie.

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, la sécurité alimentaire, la garantie des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

La nouvelle norme proposée répondra à ce critère par :

- (a) La promotion de la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.
- (b) La garantie d'une plus grande assurance de la qualité du produit pour répondre aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales de sécurité alimentaire.
- (c) L'atteinte du niveau de normalisation sur la base des propriétés des différentes variétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité.

En outre, l'élaboration de la norme serait au bénéfice de nombreux pays en général et plus particulièrement, des pays en développement d'autant que les pays en développement sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs d'ail.

Critères applicables aux produits

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

Selon les données de production de FAOSTAT pour l'année 2012, la production totale d'ail était près de 24 836 877,00 de tonnes, dont environ 80 % de la Chine. L'Égypte, l'Inde, la République de Corée et la Russie sont les autres grands pays dans la production de l'ail. Le total des exportations d'ail en 2012 équivaut à 1 755 615 tonnes. Les principaux exportateurs sont la Chine (continentale), l'Argentine et l'Espagne. L'Indonésie et le Brésil ont la plus grande part dans l'importation d'ail soit 1 631 587 tonnes en 2012.

Tableau 1 : Données de production

Données de production					
Année	2008	2009	2010	2011	2012
Quantité (En tonnes)	22 790 482,80	22 033 858,50	22 541 421,10	23 710 768,21	24 836 877,00

(Source : FAOSTAT)

Tableau 2 : Données d'exportation

Année	Quantité exportées (en tonnes)	Valeur des exportations (pour 1000 \$ US)
2007	1 758 982	1 325 353
2008	1 829 001	1 072 576
2009	1 910 071	1 554 057
2010	1 681 948	3 038 623
2011	1 975 108	2 834 780
2012	1 755 615	1 989 858

(Source : FAOSTAT)

Tableau 3 : Données sur l'importation

Année	Quantité importées (en tonnes)	Valeur des importations (pour 1000 \$ US)
2007	1 714 183	1 233 038
2008	1 924 913	1 182 667
2009	1 769 325	1 276 821
2010	1 656 908	2 325 483
2011	1 850 917	2 355 292
2012	1 631 587	1 816 298

(Source : FAOSTAT)

b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international

Bien que le commerce de l'ail continue à se développer en l'absence d'une norme harmonisée au niveau international, une norme est nécessaire pour accroître l'efficacité de la commercialisation. Le commerce de l'ail est effectuée en utilisant différentes normes nationales ou de l'industrie. En l'absence d'un langage d'échange commun, les producteurs et les commerçants trouvent fastidieux et / ou difficile de communiquer avec de nouveaux clients. À cet égard, il serait utile que le commerce international de l'ail séché soit effectué en utilisant une norme Codex unique harmonisée. L'élaboration d'une norme Codex permettra aux différentes parties prenantes d'harmoniser leurs exigences différentes pour faciliter le commerce international.

c) Potentiel du marché international ou régional

À partir des données commerciales indiquées dans le Tableau 1 et le Tableau 2, il est évident qu'il existe une forte demande constante pour l'ail. L'exportation totale de l'ail en 2012 était de 1 755 615 tonnes selon les données de FAOSTAT. Cela montre que l'ail séché est un produit de base commercialisé à l'échelle internationale.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de l'ail commercialisé, dans les États et les paramètres tels que la siccité et déshydratation, la présence d'huiles volatiles, le total de cendres, la teneur maximale en humidité, les cendres insolubles dans l'acide, la teneur en fibres, la saveur, les corps étrangers et les défauts autorisés pourraient être suffisants pour la normalisation du produit. En outre, l'existence de la norme ISO et plusieurs normes nationales avec les mêmes paramètres et nomenclature améliore le potentiel de développement réussi d'une norme Codex pour ce produit.

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

Il n'y a aucune norme générale portant spécifiquement sur l'ail séché ou déshydraté. Les nouveaux travaux garantiront la sécurité des consommateurs et faciliteront également le commerce dans l'ail séché ou déshydraté en établissant une norme de qualité internationalement acceptée et reconnue.

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

La norme sera pour l'ail séché ou déshydraté couvrant les aspects pertinents concernés. Mais, elle comprendra toutes les différentes formes d'ail séché ou déshydraté entier, broyé, concassé, écrasé ou moulu, etc.

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

Les normes internationales qui peuvent soutenir le développement de cette norme :

- ISO 5560 : norme Internationale. Ail déshydraté (*Allium sativum* L.) - Spécification.

- ISO 5567 : norme Internationale. Ail déshydraté - Détermination des composés volatils organiques soufrés.
- NORME CEE-ONU FFV-18 AIL ÉDITION 2011 (concernant la commercialisation et le contrôle de qualité commerciale de l'ail).
- Union Européenne. Règlement UE n° 2288 / 97 du 18 novembre 1997 fixant des normes de commercialisation pour l'ail.
- Document de minima de qualité de l'Association européenne des épices

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est compatible avec le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019, en particulier les objectifs stratégiques 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1.

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

Une nouvelle proposition de norme sur l'ail frais dans le cadre du CCFFV a été approuvée par la CAC (Ref.N09-2014). Cette proposition est une nouvelle norme Codex pour l'ail séché et n'est pas reliée ou basée sur un document Codex existant. Cependant, une fois terminé, la norme inclura des références aux textes pertinents existants du Codex élaborés par les comités de sujets généraux et aussi les travaux en cours dans le CCFFV sur l'ail (Ref.N09-2014).

7. Identification de tout besoin et disponibilité du conseil scientifique expert

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

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

Des apports techniques des organismes extérieurs tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA), l'Association européenne des épices (ESA) ainsi que les normes existantes seront bienvenus pour le développement de la norme.

9. Calendrier proposé

Ce qui suit est le calendrier proposé pour la réalisation de la norme, sous réserve des décisions prises au cours de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires.

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
2 ^{ème} CCSCCH	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSCCH
Juillet 2016	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
3 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2017	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
4 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 6 par la 4ème session du CCSCCH
Juillet 2019	Adoption à l'étape 8 par la CAC

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME DU CODEX POUR LE GINGEMBRE SEC ET DÉSHYDRATÉ (*Zingiber officinale* Roscoe).

(Présentée par l'Inde)

Introduction

Le gingembre produit à partir du rhizome (tige souterraine) de la plante *Zingiber officinale* Roscoe, est l'une des épices les plus hautement commercialisée dans le monde. Obtenu par les Grecs et les Romains de commerçants arabes, il était l'une des premières épices orientales à arriver en Europe. Il est largement cultivé comme une culture commerciale en Asie du Sud et du Sud-Est, en Afrique tropicale, en Amérique latine, dans les Caraïbes et en Australie. Le gingembre séché est commercialisé sous différentes formes telles qu'en entier, broyé, en poudre, etc. Il peut également être classé comme blanchi ou écru en fonction des étapes de traitement. En Asie, le rhizome frais est un ingrédient essentiel de nombreux plats, alors que le produit séché et broyé comme épice est plus populaire dans la cuisine européenne.

Le but des travaux est de développer une norme internationale pour le gingembre séché ou déshydraté en vue du commerce international et de veiller à la santé des consommateurs.

1. But et portée de la norme

La portée de ces travaux est d'établir une norme internationale pour le gingembre séché ou déshydraté obtenu par séchage du rhizome de *Zingiber officinale* Roscoe présenté en entier, en tranches, broyé, concassé, écrasé ou moulu.

2. Pertinence et actualité

Le gingembre est l'un des plus anciens produits commercialisés au niveau international. La production mondiale annuelle de gingembre en 2012 compte pour près de 2 millions de tonnes, dont environ 0,5 millions de tonnes ont été commercialisées au niveau international pour environ 647 millions de dollars.

Compte tenu de l'importance du commerce de l'épice, le développement d'une norme Codex pour le gingembre séché et déshydraté est essentiel pour assurer la qualité du produit, promouvoir des pratiques loyales dans le commerce ainsi que pour protéger la santé des consommateurs.

3. Principaux aspects devant être couverts

Les principaux aspects du produit que la norme doit couvrir sont les exigences de qualité et de sécurité minimales pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire qui sont entre autres :

- Définir le produit comme "gingembre séché et déshydraté", inclure une référence au genre et aux espèces, aux présentations ou formes et aux types variétaux.
- Énumérer les formes, les différentes présentations, y compris les tailles de gingembre séché entier, en morceaux et / ou en poudre et des tolérances admises.
- Inclure des dispositions relatives à la composition de base et d'autres ingrédients autorisés.
- Établir des paramètres physiques et chimiques de qualité requis pour classer les produits en différentes classes. (Humidité, huile volatile, fibre, total cendres etc.)
- Définir des niveaux acceptables de défaut, d'acceptation du lot et d'autres tolérances de qualité tels que les matières étrangères, des dégradations lors du pelage, la taille des pelures en cas de tranches de gingembre, etc.
- Des dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés.
- Des dispositions pour les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène contre les pesticides et résidus alimentaires et la méthode d'analyse selon les normes du Codex existants.

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, la sécurité alimentaire, la garantie des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

La nouvelle norme proposée répondra à ce critère par :

- la promotion de la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.
- la garantie d'une plus grande assurance de la qualité du produit pour répondre aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales de sécurité alimentaire.
- l'atteinte du niveau de normalisation sur la base des propriétés des différentes variétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité.

L'élaboration de la norme serait au bénéfice de nombreux pays en général et plus particulièrement des pays en développement, parce qu'ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de gingembre séché ou déshydraté.

Critères applicables aux produits

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

Les données sur la production mondiale de gingembre disponibles sont relatives à la production totale mondiale répartie en proportion séché avant utilisation et en proportion de gingembre consommé frais. Toutefois, les données du commerce sont disponibles pour gingembre séché à part (CCI, Genève). Les principaux pays de production du gingembre sont l'Inde, la Chine, le Népal, la Thaïlande et le Nigéria. Les principaux exportateurs sont la Chine, les Pays-Bas, la Thaïlande, l'Éthiopie, le Nigéria, le Brésil, l'Allemagne, le Népal et le Pérou. Les principaux importateurs de l'épice sont le Japon, le Pakistan, les États-Unis d'Amérique, les Pays-Bas, le Bangladesh, l'Allemagne, les Émirats arabes unis, le Royaume-Uni, la Malaisie et l'Arabie saoudite. Selon FAOSTAT, le commerce international a représenté plus de 0,5 million de tonnes pour environ 647 millions de dollars en 2013.

Tableau 1 : Données de production mondiale

Année	Production (en tonnes)
2008	1 596 625,00
2009	1 643 678,25
2010	1 692 234,62
2011	2 034 429,00
2012	2 095 056,00

(Source : FAOSTAT)

Modèle du Commerce international

Tableau 2 : Données d'exportation mondiale

Année	Quantité exportée (En tonnes)	Valeur (pour 1000 \$ US)
2009	494 044	411 999
2010	458 514	661 043
2011	555 248	668 334
2012	104 089	166 268
2013	569 604	647 265

(Source : CCI Genève)

Tableau 3 : Données d'importation mondiale

Année	Quantité importée (En tonnes)	Valeur (pour 1000 \$ US)
2009	459 217	391 627
2010	440 068	601 282
2011	559 053	669 620
2012	128 917	540 502
2013	566 357	714 183

(Source : CCI Genève)

(b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international

Il existe diverses normes nationales et internationales de gingembre séché. Certaines d'entre elles sont présentées ci-dessous :

- ISO 1003 : 2008, Épices - gingembre (. *Zingiber officinale* Roscoe) - Spécification
- Documents de minima de qualité ESA Rev 4.
- Norme indienne, IS 1908 (2008), " Épices et condiments, gingembre entier ou moulu, Spécification ",
- Norme malaisienne, MS 718 : 1981 " Spécification pour le gingembre, entier et en morceaux "

L'absence de normes harmonisées et acceptées à l'échelle internationale est préjudiciable au commerce et a conduit à des pratiques frauduleuses et des rejets des exportations. Par conséquent, le développement d'une norme Codex permettra aux différentes parties prenantes d'harmoniser leurs exigences différentes pour faciliter le commerce international.

(c) Potentiel du marché international ou régional

Il y a une demande constante pour toutes les formes de gingembre séché dans le monde entier. Le gingembre est aussi largement cultivé dans le monde entier. Les données sur le commerce mondial de gingembre séché présentées au tableau 2 et au tableau 3 montrent l'importance du gingembre séché en tant qu'un produit de base commercialisé à l'échelle internationale.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques du gingembre séché telles que la classe, la taille dans sa forme entière, la finesse (en cas de gingembre moulu), l'huile volatile, la teneur en cendres, la teneur en humidité et les défauts admis sont des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. En outre, l'existence de diverses normes nationales et internationales avec les mêmes paramètres, améliore le potentiel de développement réussi d'une norme Codex pour ce produit.

(e) Couverture des questions principales de protection des consommateurs et de commerce par les normes générales existantes ou proposées

La norme Codex pour le gingembre séché et déshydraté contribue à assurer la protection des consommateurs et les pratiques équitables du commerce international par la mise en place d'une norme de qualité internationalement acceptée.

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

Cette norme couvre toutes les formes de gingembre séché et déshydraté en entier, en tranches, concassé, écrasé ou moulu. La norme pour le gingembre frais est déjà établie dans le cadre du CCFFV.

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

Les normes suivantes de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et de l'Association européenne des épices (ESA) ont des spécifications de qualité pour le gingembre séché.

- - ISO 1003 :(Épices - Gingembre (*Zingiber officinale* Roscoe) - Spécification)
- ESA - Document de qualité minima Rev 4.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est cohérente avec le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014 - 2019, en particulier, les objectifs stratégiques 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1.

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

Les travaux prendront en considération :

- La Norme du Codex pour le gingembre (CODEX STAN 218-1999), qui traite du gingembre frais
- Les *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP 1-1969)* ; la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments pré-emballés (CODEX STAN 1-1985)* ; Le *Code de pratiques d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées (CAC / RCP 42-1995)* ; Les *méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CODEX STAN 234-1999)* ; Les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques liés aux aliments (CAC / GL 21-1997)* ; Les Limites maximales de résidus de pesticides adoptées par le Codex pour les " épices ".

7. Identification de tout besoin et disponibilité du conseil scientifique expert

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

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

Les apports techniques des organismes extérieurs tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA), et l'Association européenne des épices (ESA) sont bienvenues pour ces travaux.

9. Calendrier proposé

Le calendrier provisoire suivant est proposé, sous réserve des décisions prises au cours de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires :

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
2 ^{ème} CCSCCH	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSCCH
Juillet 2016	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
3 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2017	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
4 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 6 par la 4ème session du CCSCCH
Juillet 2019	Adoption à l'étape 8 par la CAC

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME DU CODEX POUR LA NOIX DE MUSCADE
(*Myristica fragrans* Houtt)****(Proposition présentée par l'Indonésie)****Introduction**

La noix de muscade et le macis du *Myristica fragrans* Houtt ou la muscade parfumée est une denrée importante largement utilisée dans l'industrie alimentaire. La muscade est utilisée comme arôme des aliments naturels dans les pains, sirops, boissons, et bonbons. La noix de muscade est la graine du fruit de la plante *Myristica fragrans* Houtt de la famille Myristica, déjà séché et, non décortiqué, de forme ronde et ovale. Le macis est l'arille rouge à jaune clair qui existe entre la chair et les graines du fruit de la plante *Myristica* spp, nettoyée et séchée.

La noix de muscade est originaire des îles Moluques en Indonésie, mais elle est également cultivée dans l'île de Penang en Malaisie, dans les Caraïbes (notamment la Grenade), la Papouasie-Nouvelle-Guinée, au Guatemala et au Costa Rica, dans l'État méridional du Kerala en Inde, au Sri Lanka et dans l'île de Zanzibar. Les plus grands pays importateurs sont l'Union européenne, les États-Unis, le Japon et l'Inde. Les plus grands pays de réexportation sont Singapour et les Pays-Bas. Chaque pays a ses propres normes dans la production et la commercialisation, ce qui rend l'harmonisation des normes sur la muscade nécessaire.

Ces travaux visent à établir une norme mondiale de qualité, faciliter le commerce international de muscade et de macis de *Myristica fragrans* Houtt de la famille Myristica.

1. But et portée de la norme

Le champ d'application de la norme couvrira la muscade et le macis du *Myristica fragrans* Houtt de la famille Myristica devant être fournis aux consommateurs ou à l'industrie alimentaire en entier, concassé, écrasé ou moulu ; et sur la base de caractéristiques de qualité comme la couleur, l'odeur, l'humidité, les corps étrangers, les insectes, et la teneur en humidité. Le contenu chimique comme la cendre totale, les cendres insolubles dans l'acide et l'huile essentielle est également examiné.

2. Pertinence et actualité

La noix de muscade est un des plus anciens produits commercialisés dans le monde. La différence de niveau d'intérêts entre les producteurs et les consommateurs génère des diversités de normes. Cela entraîne des difficultés dans le commerce, en particulier dans la protection des consommateurs. Par conséquent, l'harmonisation des normes devient nécessaire et la norme sera la norme de référence unique au monde. La noix de muscade est devenue une marchandise universelle et consommée par des millions de personnes ainsi que par un certain nombre de segments de l'industrie tels que celui de l'alimentation. Par conséquent l'hygiène de la noix de muscade et le niveau de qualité sont nécessaires.

La noix de muscade est largement utilisée entière, broyée, moulue et en huiles essentielles dans l'industrie alimentaire. L'harmonisation permettra de réduire la différence de normes entre les pays producteurs, les pays de réexportation et les consommateurs. Le développement de la norme sur la muscade en une norme mondiale acceptée par l'harmonisation basée sur ses propriétés en particulier les produits chimiques et les caractéristiques physiques est très pertinente. L'harmonisation des normes sur la muscade sera une référence en matière de protection des consommateurs et facilitera le commerce équitable en conformité avec les accords internationaux et servira de référence internationalement convenue par consensus entre les pays producteurs, les consommateurs et les commerçants.

Tableau 1. Produits de noix de muscade et leurs usages

Produit de la muscade	Utilisations
1. Muscade entière séchée, moulue	Aromatisant dans l'industrie alimentaire : la viande et les produits laitiers (saucisses, soupes, mélanges d'épices, produits de boulangerie, lait de poule, crème glacée, etc.) - utilisation à la fois domestique et industrielle.
2. Macis - séché, entier, moulu	Usages culinaires domestiques, culinaire industrielle utilisé comme arômes pour aliments sucrés, gâteaux, beignets, produits laitiers,

3. Principaux aspects à couvrir

- Les principaux aspects du produit à traiter dans la norme sont les exigences de qualité et de sécurité minimales pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le

commerce alimentaire : Établir les spécifications des exigences de qualité minimum pour ce qui est de la propreté et des niveaux d'action en cas de défaut par produits tels que les caractéristiques de qualité de la noix de muscade, comme la taille, la couleur, l'odeur, la rupture et les rides, l'uniformité, le poids, les moisissures, les corps étrangers, les insectes, les cassures, la teneur en humidité, les cendres totales, les cendres insolubles à l'acide, le calcium (CaO), les niveaux d'huile et des aflatoxines essentiels ;

- Macis basé sur les caractéristiques de qualité comme la couleur, l'odeur, la moisissure, les corps étrangers, les insectes, et la teneur en humidité.
- Contenu chimique comme la cendre totale, les cendres insolubles dans l'acide et l'huile essentielle ;
- Dispositions concernant les tolérances en matière de qualité et de la taille autorisée dans toutes les classes ;
- Dispositions concernant la présentation - l'uniformité du produit emballé à l'égard de la même origine, qualité, taille, etc. Dispositions pour le marquage ou l'étiquetage du produit, conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ;
- Dispositions pour le niveau maximum de contaminants, les résidus de pesticides et l'hygiène en référence aux normes du Codex préexistantes ;
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

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, la sécurité alimentaire, la garantie des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

- Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses.
- Qualité du produit répondant aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales pour la sécurité alimentaire
- La normalisation des produits est très bénéfique pour de nombreux pays

Critères applicables aux produits

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

La noix de muscade est l'une des épices la plus commercialisée dans le monde avec le volume total des exportations des pays producteurs tels que l'Indonésie, le Sri Lanka, l'Inde et la Grenade présenté au tableau 2 ci-dessous :

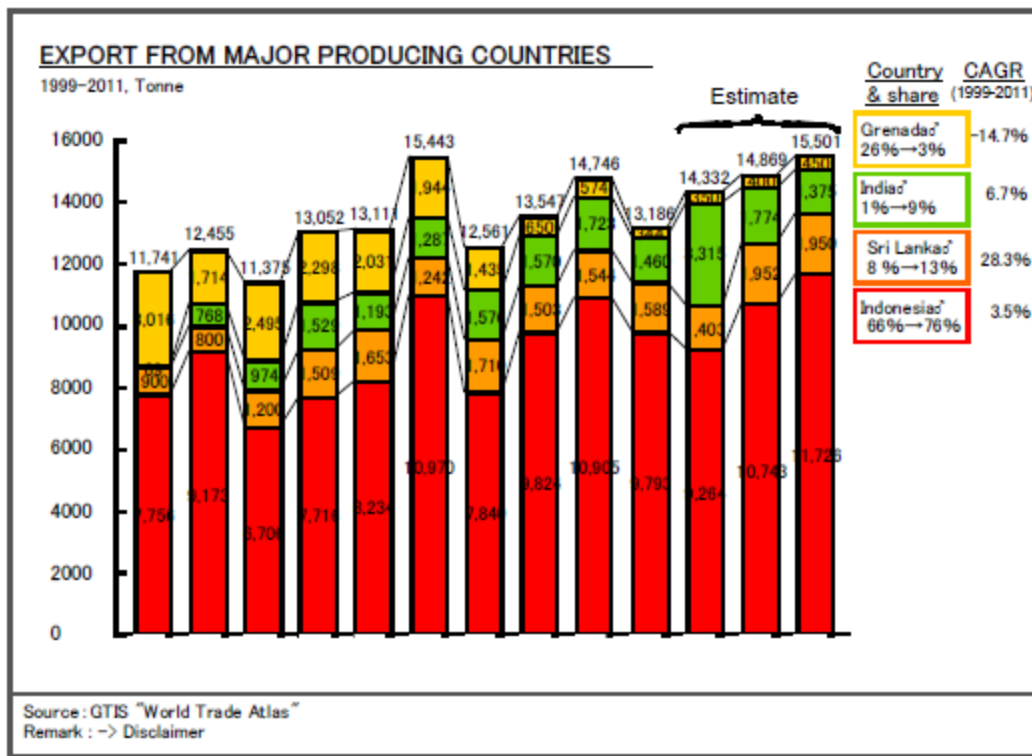
Tableau 2. Volume d'exportation mondiale

ANNÉE	VOLUME D'EXPORTATION MONDIALE
1999	11,741 tonnes
2000	12,455 tonnes
2001	11,375 tonnes
2002	13,052 tonnes
2003	13,111 tonnes
2004	15,443 tonnes
2005	12,561 tonnes
2006	13,547 tonnes
2007	14,746 tonnes
2008	13,180 tonnes
2009	14,332 tonnes
2010	14,869 tonnes
2011	15,501 tonnes

Source : SGTI " Atlas mondial du commerce "

En 1999 et 2011, la part de marché d'exportation en Indonésie était 66-76 %, celle du Sri Lanka était 8-13 %, celle de l'Inde était 1-9 % et celle de la Grenade était 26-3 %.

Figure 1. Exportations des principaux pays producteurs



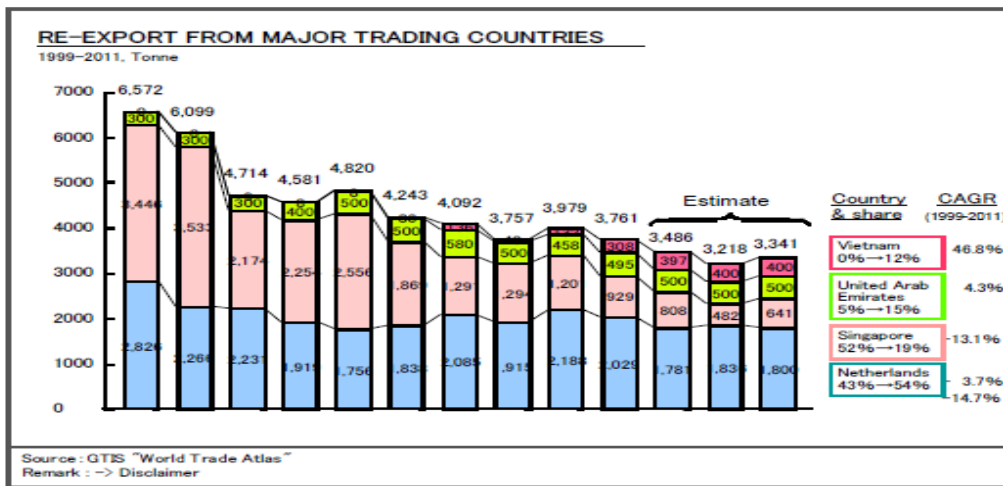
Le volume total de réexportation de la noix de muscade par des pays commerçants tels que les Pays-Bas, Singapour, les Émirats Arabes Unis et le Viet Nam était tel que présenté dans le tableau 3 ci-dessous.

Tableau 3. Volume mondial de réexportation

ANNÉE	VOLUME MONDIAL DE RÉEXPORTATION
1999	6,572 tonnes
2000	6,099 tonnes
2001	4,714 tonnes
2002	4,581 tonnes
2003	4,820 tonnes
2004	4,243 tonnes
2005	4,092 tonnes
2006	3,757 tonnes
2007	3,979 tonnes
2008	3,761 tonnes
2009	3,486 tonnes
2010	3,218 tonnes
2011	3,341 tonnes

En 2009-2011, la part de marché de réexportation des Pays-Bas était de 43 % - 54 %, celle de Singapour de 52 % - 19 %, celle des Émirats Arabes Unis de 5 % - 15 % et celle du Viet Nam de 0 - 12 %.

Figure 2. Réexportation des principaux pays de commercialisation



Les principaux pays importateurs de noix de muscade sont l'Union européenne (Pays-Bas, Allemagne, Italie, Belgique et France), États-Unis, Viet Nam, Japon, Émirats Arabes Unis. En 2010, la taille du marché total d'importation de la noix de muscade était de 115 000 \$ US. L'Union européenne étant le plus gros importateur.

Figure 3. Principaux pays importateurs

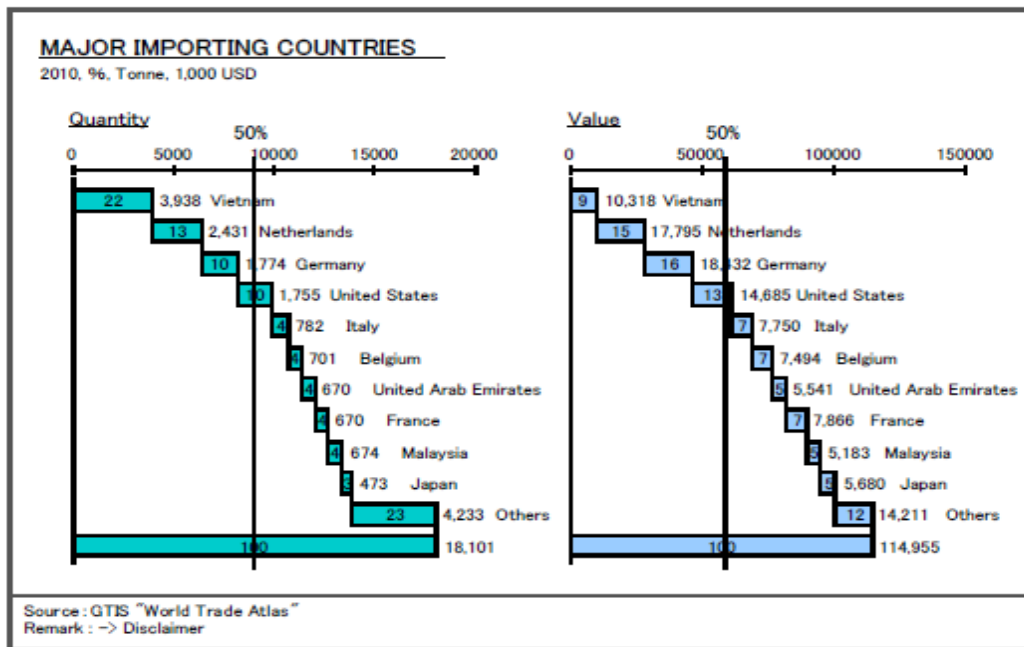


Tableau 4. Modèle du Commerce international de noix de muscade

Année	Importation		Exportation	
	Quantité (Tonnes)	Valeur (milliers de dollars)	Quantité (Tonnes)	Valeur (milliers de dollars)
2009	19135	119,190	20,890	109,361
2010	102656	147,310	20,489	134,234
2011	24073	259,188	23,767	253,285
2012	3891	37,944	4,936	50,040

Source : CCI, Genève

Tableau 5. Modèle du Commerce international de macis

Année	Importation		Exportation	
	Quantité (Tonnes)	Valeur (milliers de dollars)	Quantité (Tonnes)	Valeur (milliers de dollars)
2009	3014	24,489	5109	31,370
2010	3648	44,849	4996	53,123
2011	4620	70,797	5026	70,469
2012	636	10,070	429	5,502

Source : CCI, Genève

b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international

Des organisations internationales comme l'ISO ont traité des normes de noix de muscade. Beaucoup de conventions, notamment celle de la Conférence internationale sur les épices (ISC, 2013) ont abordé la question de l'harmonisation des classes et des spécifications pour les noix de muscade. La noix de muscade est produite dans plusieurs pays et commercialisée à l'échelle mondiale, non seulement par les exportateurs mais aussi à travers les réexportations par les importateurs et est soumise à différentes législations nationales. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'intégrer toutes les différentes normes existantes dans une seule norme globale améliorée acceptable internationalement.

(c) Potentiel du marché international ou régional

La consommation et les importations totales de noix de muscade sont censées s'augmenter avec l'augmentation de la population mondiale et le développement économique. En moyenne, entre 2009 et 2010, 17,520 tonnes et 37,439 tonnes pour les exportations et les importations respectivement avaient fait l'objet des transactions à l'échelle mondiale. Les moyennes de macis commercialisés dans les 4 dernières années (2009 - 2012) sont 3890 tonnes pour l'exportation et 2979 tonnes pour l'importation (CCI, Genève). L'UE et les États-Unis sont les principaux pays importateurs de muscade et d'autres marchés émergents sont : le Japon, le Moyen-Orient et l'Europe de l'Est.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de la noix de muscade et du macis, de sa culture jusqu'à la récolte, les variétés de cultivars, la qualité et l'emballage nécessitent tous des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. Cette normalisation comprendra la définition des caractéristiques de qualité de la noix de muscade, comme la taille, la couleur, l'odeur, la rupture et la ridée, l'uniformité, le poids, les moisissures, les corps étrangers, les insectes, les cassures, la teneur en humidité, les cendres totales, les cendres insolubles dans l'acide, le calcium (CaO), les niveaux d'huile et d'aflatoxines essentiels devant être pris en compte pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Le macis basé sur les caractéristiques de qualité comme la couleur, l'odeur, la moisissure, les corps étrangers, les insectes, et la teneur en humidité. Le contenu chimique comme la cendre totale, les cendres insolubles dans l'acide et l'huile essentielle.

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

Il n'existe aucune norme générale de produit couvrant la muscade en vertu du Codex. Les nouveaux travaux faciliteront donc le commerce de la noix de muscade et renforceront la protection des consommateurs en établissant une norme de qualité internationalement reconnue et harmonisant ainsi les nombreuses normes existantes.

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

La norme sera pour la noix de muscade et le macis de *Myristica fragrans* Houtt de la famille Myristica.

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

Spécification ISO pour la muscade (ISO 6577 :

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex.

Cette proposition est compatible avec le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014 - 2019, en particulier l'objectif 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1 et vise à mettre en place des exigences minimales acceptées internationales de qualité de la noix de muscade pour la consommation humaine.

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

Cette proposition est une nouvelle norme mondiale et n'a aucun rapport à tout autre texte du Codex existant pour ce produit. Toutefois, cette norme fera référence à des normes et textes apparentés pertinents élaborés par les Comités de questions générales.

7. Identification de tout besoin et disponibilité du conseil scientifique expert

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

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

L'apport technique de l'ISO pourrait être recherché et utilisé dans le développement de la norme.

9. Calendrier proposé

Le calendrier provisoire suivant est proposé, sous réserve des décisions prises au cours de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires :

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
2 ^{ème} CCSC	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSC
Juillet 2016	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
3 ^{ème} CCSC	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSC Approbation à l'étape 3.
Juillet 2017	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
4 ^{ème} CCSC	Examen à l'étape 6 par la 4ème session du CCSC
Juillet 2019	Adoption à l'étape 8 par la CAC

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME DU CODEX POUR LE SAFRAN

(Présentée par l'Iran)

1. But et champ d'application de la norme

La portée des travaux consiste à établir une norme mondiale pour les filaments, les filaments coupés et la poudre de safran dérivés des stigmates de fleurs de *Crocus sativus* L. qui doivent être séchés et consommés après préparation appropriée

L'objectif de la norme consiste à examiner les caractéristiques essentielles de qualité du safran comme épice dans de nombreux produits culinaires, y compris en ce qui concerne les soins et le reconditionnement pour faciliter le commerce international de ce produit.

2. Pertinence et actualité

En raison de la tendance croissante de la production et du commerce de safran dans le monde entier, il est nécessaire d'établir une norme de produit couvrant la sécurité, la qualité et l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a été convenue au niveau international par consensus entre les principaux pays producteurs et commerçants. La norme Codex pour le safran aidera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales équitables, conformément aux différents accords internationaux.

L'importance actuelle et historique du Safran, montre que le safran est une plante endémique stratégique de l'Iran.

La part des exportations iraniennes de safran dans la production et l'exportation mondiale est de près de 96 %. L'exigence de travail pour la production de safran est de 200 jours homme par hectare.

Le safran est une plante résistante à la sécheresse qui pousse en climat aride et semi-aride. En outre, en raison du climat approprié, la qualité du safran iranien est la meilleure dans la production disponible dans le commerce international. C'est en substance l'économie de cette précieuse récolte de différents aspects tels que le marketing, l'emploi, le revenu des ménages, la mondialisation et l'exportation hors pétrole.

3. Principaux aspects à couvrir

La norme comprendra les caractéristiques relatives à la taille, catégories, qualité, contaminants, étiquetage et emballage.

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

- L'établissement des exigences minimales du safran qui doivent être respectées, indépendamment des paramètres de qualité et d'autres exigences, indépendamment de la classe.
- La définition des catégories pour classer le safran conformément à ses caractéristiques.
- L'institution de la tolérance en ce qui concerne la qualité, la quantité et la taille qui peut être autorisée pour le safran contenu dans un paquet.
- Les dispositions à prendre en considération relative à l'uniformité du produit emballé et l'emballage utilisé.
- Les dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Des dispositions pour les pesticides et contaminants avec la référence à la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments.
- Des dispositions en matière d'hygiène et de manutention avec la référence aux principes généraux d'hygiène alimentaire et d'autres codes de pratiques d'hygiène.
- Les références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

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

Critère général

Le safran vient avec des couleurs, des odeurs, une saveur et une humidité de différentes intensités. Par conséquent, le commerce du safran se fait en fonction de sa qualité. Développer une norme internationale pour le safran protégera les consommateurs contre les pratiques frauduleuses, tout en facilitant le commerce international. La rédaction de cette norme serait donc bénéfique pour les consommateurs et les principaux pays exportateurs / producteurs.

L'élaboration d'une norme Codex pour le safran serait bénéfique pour les pays en développement en particulier, car ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de safran. Il est nécessaire que la qualité des produits réponde à la consommation. Elle nécessite en outre des exigences minimales de qualité et de sécurité alimentaire.

Critères applicables aux produits :

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

Le safran est l'un des produits les plus importants d'exportation et joue un rôle significatif dans les revenus et l'emploi des producteurs de safran. La production totale mondiale de safran était estimée à 312 tonnes métriques en 2013. L'Iran (96 %), la Grèce, le Maroc, l'Inde, l'Espagne et l'Italie sont parmi les principaux pays opérant dans la production de safran. Les pays importateurs majeurs de Safran sont le Royaume-Uni, l'Irlande, les Émirats arabes unis (EAU), l'Espagne, l'Arabie saoudite, la France et l'Italie.

Tableau 1 : Modèle du Commerce international

Exportation	Valeur, en millier de dollars US
2010	409 886
2011	382 473
2012	160 746
2013	157 857
2014	169 940

Source : CCI, Genève

Importation	Valeur, en millier de dollars US	Mondiale (En tonnes métriques)
2010	1 312 154	80 668
2011	274 381	950 979
2012	166 432	1 003 220
2013	164 130	1 049 103
2014	167 515	996 796

Source : CCI, Genève

b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international :

Comme mentionné ci-dessus, le safran est négocié en fonction de la pureté, la qualité et les formes. La forme du safran varie des filaments, filaments coupés à la poudre. Il existe trois normes nationales pour le safran. Une organisation internationale comme l'ISO a deux normes pour le safran. Beaucoup de conventions, y compris celles du Congrès mondial des épices et l'Organisation mondiale des épices ont abordé la question de l'harmonisation des grades et de spécification pour le safran

Ces nouveaux travaux fourniront une recommandation, que les pays pourraient utiliser pour élaborer leurs propres normes de qualité et de classement du safran et qui, appliquée à l'échelle internationale, peut aider à fournir une approche harmonisée.

(c) Potentiel du marché international ou régional

L'importation du safran par la plupart des pays est en augmentation. L'exportation totale de celui-ci au cours de 2010 selon le Centre du commerce international (CCI), Genève est de 1487 tonnes métriques. Les principaux exportateurs sont l'Iran, l'Espagne, le Portugal, la France, l'Afghanistan, l'Allemagne, l'Italie, l'Inde, les Émirats arabes unis.

Tableau 2 : Exportateurs de safran dans le monde entier

Unité : en milliers de dollars US

Exportateurs	Valeur exportée en 2010	Valeur exportée en 2011	Valeur exportée en 2012	Valeur exportée en 2013	Valeur exportée en 2014
Monde	409 886	382 473	160 746	157 857	169 940
Iran (République islamique d')	293 231	292 432	79 949	73 440	70 074
Espagne	66 915	50 283	51 423	47 315	47 516
Portugal	5 982	4 435	3 849	10 776	18 285

Exportateurs	Valeur exportée en 2010	Valeur exportée en 2011	Valeur exportée en 2012	Valeur exportée en 2013	Valeur exportée en 2014
France	4 846	6 247	2 368	3 976	7 100
Afghanistan	7 920	2 225	0	0	5 531
Allemagne	2 791	3 393	2 647	3 337	3 040
Italie	730	835	922	800	2 509
Inde	1 496	1 516	2 171	1 885	1 850
Émirats Arabes Unis	1 187	621	760	934	1 645

Source : CCI, Genève

La demande mondiale pour le safran dans toutes les formes est censée s'accroître à l'avenir, principalement du fait de l'augmentation des applications culinaires et des aliments fonctionnels. Elle peut conduire à accroître le commerce de safran. Du fait de l'importance du contrôle des spécifications de qualité du safran, il est nécessaire de développer une norme harmonisée internationale.

(d) Aptitude du produit à la normalisation Les caractéristiques de Safran de sa culture à la vente au détail, par exemple variétés de cultivars, composition, caractéristiques de qualité, traitement, conditionnement, etc. conduisent tous à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. La prise en compte du fait que l'information technique est disponible et d'un certain degré d'harmonisation au niveau régional / international déjà atteint sur certains aspects relatifs à la protection du consommateur et à la facilitation du commerce tel que mentionné au point (b). En se servant des normes ISO ainsi que des apports techniques de l'ASTA et de l'ESA, des pays producteurs de safran se constitueront en une base pour développer une norme harmonisée globale en prenant en compte les besoins d'autres pays / régions pour faciliter l'harmonisation dans le monde entier.

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

Il n'existe aucune norme générale de produit couvrant le safran dans le cadre du Codex. La norme proposée permettra d'accroître la protection des consommateurs et de faciliter le commerce du safran en établissant une norme de qualité internationalement reconnue.

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

Une norme unique pour le safran couvrira toutes les formes de safran commercialisé dans le monde. Les différentes formes de safran en poudre, filaments et filaments coupés seront examinées sous cette norme individuellement.

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

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

- La norme internationale ISO 3632-1 : Spécifications, norme internationale ISO 3632-2 :
- Les Directives de la Commission européenne

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour le safran est en ligne avec l'objectif stratégique de promouvoir l'application maximale des normes Codex par les pays dans leur législation nationale et faciliter le commerce international en protégeant la santé des consommateurs. Par conséquent, cette proposition est cohérente avec le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014 - 2019, en particulier les objectifs stratégiques 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1.

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

Cela est proposé comme une nouvelle norme mondiale et n'a aucun rapport à tout autre texte du Codex existant sur ce point, sauf que cette norme fera référence à des normes et textes apparentés pertinents élaborés par les Comités de questions générales.

7. Identification de la nécessité pour toutes les exigences et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

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

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

Les apports techniques des autres organes externes peuvent être appliqués lors du processus d'élaboration de cette norme. Les normes existantes qui peuvent être examinées tout en développant une norme Codex pour le safran sont :

- La norme internationale ISO 3632-1 : Spécifications, norme internationale ISO 3632-2 :

9. Calendrier proposé

Ce qui suit est le calendrier proposé pour la réalisation de la norme, sous réserve des décisions prises au cours de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires.

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
2 ^{ème} CCSCCH	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSCCH
Juillet 2016	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
3 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2017	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
4 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 6 par la 4ème session du CCSCCH
Juillet 2019	Adoption à l'étape 8 par la CAC

DOCUMENT DE PROJET

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

(Présentée par le Nigéria)

Introduction

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

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

1. But et champ d'application de la norme

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

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

2. Pertinence et actualité

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

3. Principaux aspects à couvrir

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

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

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

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

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

Le clou de girofle est une culture commerciale d'importance mondiale car il est d'une grande importance dans les épices et l'industrie culinaire dans la plupart des pays qui le produisent et l'importent. Ainsi, pour des pays comme : l'Indonésie, Singapour, en l'Inde, la Tanzanie et le Nigéria pour ne citer que quelques-uns. La consommation de clous de girofle est globalement immense et se reflète dans les données du commerce illustrées dans 4 (c).

Données d'importation des clous de girofle au Nigéria pour 2007 - 2008

Nigeria ||| Import | Export ||| 2011,2010,2009,2008,2007,2006,2005,2004 |||

■ quantity ■ value



country

commodity					
reporter	element	years	countries	Cloves	
			Quantity Value		
Nigeria	Import	2007	India	0	4
Nigeria	Import	2007	Singapore	172	368
Nigeria	Import	2007	United States of America	73	26
Nigeria	Import	2008	Belize	11	42
Nigeria	Import	2008	China	29	15
Nigeria	Import	2008	China, mainland	29	15
Nigeria	Import	2008	United States of America	3	3

Source : FAOSTAT

b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international :

Compte tenu du fait que le clou de girofle est un produit de base commercialisé à travers le monde, il existe des différences en ce qui concerne la qualité du produit en termes de : niveaux d'humidité, teneur en cendres, matières étrangères, etc. à travers les pays. En conséquence, chaque pays producteur a ses propres qualités et spécifications qu'il utilise, ce qui conduit à des normes différentes pour chaque pays producteur.

La plupart des girofles importées sont utilisées à des fins culinaires en entier, fendues et séchées ou écrasées, ainsi la forme dépend des exigences des clients. Le commerce actuel des girofles dépend du commun accord en termes de qualités et de spécifications de pays producteurs et importateurs. Donc, une norme du Codex serait bienvenue.

Une organisation internationale comme l'ISO a déjà une norme existante pour les clous de girofle ; donc il y a un besoin urgent d'harmoniser les grades et les spécifications pour les clous de girofle. Les clous de girofle qui sont produits dans les pays en développement sont vendus à l'échelle mondiale, non seulement par les exportateurs mais aussi à travers les réexportations par les importateurs et sont de ce fait soumis à différentes législations nationales. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international, il est nécessaire d'intégrer toutes les normes nationales et privées existantes dans une norme unique et complète qui fournit une base équitable de transactions internationales des clous de girofle.

(c) Potentiel du marché international ou régional :

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Étiquetage	Valeur (1000 \$)	Étiquetage	Valeur unitaire (\$ / tonne)
1	Indonésie	14979	61	345151	10	23042
2	Singapour	17634	62	164519	16	9330
3	Inde	13244	40	75861	24	5728
4	Émirats Arabes Unis	2449	166	27036	80	11040
5	Viet Nam	2595	66	13535	57	5216
6	Malaisie	927	196	10682	118	11523

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Étiquetage	Valeur (1000 \$)	Étiquetage	Valeur unitaire (\$ / tonne)
7	États-Unis d'Amérique	1259	265	10075	232	8002
8	Pays-Bas	1477	271	8633	234	5845
9	Allemagne	726	288	5922	266	8157
10	Japon	449	242	3801	224	8465
11	Bangladesh	486	84	3664	51	7539
12	Royaume-Uni	332	288	3040	275	9157
13	Afrique du Sud	381	172	2713	124	7121
14	Pakistan	1211	93	2653	77	2191
15	Nigéria	335	92	2175	63	6493

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Étiquetage	Valeur (1000 \$)	Étiquetage	Valeur unitaire (\$ / tonne)
1	Madagascar	22014	1	172638	1	7842
2	Singapour	7023	44	46780	27	6661
3	Sri Lanka	5195	19	35400	10	6814
4	République-Unie de Tanzanie	2306	43	31416	9	13624
5	Brésil	4274	96	22351	67	5230
6	Comores	3709	1	20846	1	5620
7	Inde	1870	131	19312	72	10327
8	Indonésie	5397	67	16304	51	3021
9	Pays-Bas	759	281	7537	233	9930
10	Allemagne	280	281	2890	258	10321
11	Malaisie	768	152	2197	133	2861
12	États-Unis d'Amérique	246	283	1062	272	4317

Source : FAOSTAT

d) Aptitude du produit à la normalisation

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

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

Il n'y a aucune norme de produits couvrant les clous de girofle dans le commerce international en tenant compte que, globalement, les clous de girofle représentent 15-16 % du tonnage des épices importées de 1996 à 2000 selon la FAO. La norme proposée permettra d'accroître la protection des consommateurs et de faciliter le commerce des girofles en établissant une norme de qualité internationalement reconnue.

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

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

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

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

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

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

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

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

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

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

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

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

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

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
2 ^{ème} CCSCCH	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSCCH
Juillet 2016	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbaton des propositions de nouveaux travaux par la Commission
3 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCCH Approbaton à l'étape 3.
Juillet 2017	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
4 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 6 par la 4ème session du CCSCCH
Juillet 2019	Adoption à l'étape 8 par la CAC

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME DU CODEX POUR LE GINGEMBRE

(Entier ou moulu)

(Proposition soumise par le Nigéria)

Introduction

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

1. But et champ d'application de la norme

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

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

2. Pertinence et actualité

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

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

3. Principaux aspects à couvrir

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

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

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

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

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

Critères généraux

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

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

Le gingembre séché est un produit d'exportation important qui joue un rôle clé en tant que source de revenus et d'emplois pour ses pays producteurs. La Chine, l'Inde, les Pays-Bas, la Thaïlande, l'Éthiopie, le Nigéria sont actuellement parmi les pays les plus impliqués dans la production de gingembre au niveau mondial, des statistiques détaillées sur la portée mondiale et l'exportation sont présentées aux tableaux 1 et 2 (respectivement).

b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international :

L'importation de gingembre séché a lieu pour de nombreuses applications. Il peut être frais, en poudre, séché en morceaux ou simplement séché en fonction de l'exigence de clients. Toutefois, il serait préférable que le commerce sous la forme spéciale soit effectué en vertu de critères internationaux basés sur la norme Codex. Par conséquent, les nouveaux travaux fourniraient des normes internationalement reconnues spécifiques afin d'améliorer le commerce international et s'accommoder aux exigences des importateurs.

(c) Potentiel du marché international ou régional :

L'importation de gingembre séché par la plupart des pays est en augmentation. Le Japon est actuellement le plus grand importateur de gingembre séché avec 65 459 tonnes, d'après les statistiques actuelles de FAOSTAT. La Chine est le plus grand exportateur mondial avec 408 848, le Nigéria se classe 6e exportateur avec 6653 tonnes de gingembre séché selon FAOSTAT.

Tableau 1. Statistiques sur les importations de gingembre séché

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Étiquetage	Valeur (1000 \$)	Étiquetage	Valeur unitaire (\$ / Tonne)
1	Japon	65459	67	123483	66	1886
2	États-Unis d'Amérique	52521	125	68076	141	1296
3	Pakistan	60112	15	51033	17	849
4	Pays-Bas	30189	151	45529	160	1508
5	Bangladesh	47939	17	38061	21	794
6	Allemagne	10841	223	38036	195	3509
7	Émirats Arabes Unis	26587	57	30884	72	1162

Source FAOSTAT

Tableau 2. Statistiques d'exportation de gingembre séché

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Étiquetage	Valeur (1000 \$)	Étiquetage	Valeur unitaire (\$ / tonne)
1	Chine, continentale	408848	18	409484	20	1002
2	Inde	29747	61	55356	42	1861
3	Pays-Bas	20322	160	38610	163	1900
4	Thaïlande	24391	49	26591	60	1090
5	Éthiopie	7220	15	23586	8	3267
6	Nigéria	6652	14	18463	10	2776
7	Brésil	6668	85	7369	96	1105
8	Allemagne	1455	245	7146	229	4911

9	Chine, Province	2103	56	5373	48	2555
10	Népal	17215	4	4839	8	281
11	Pérou	2214	53	4363	52	1971
12	Lithuanie	2526	111	4344	108	1720

Source FAOSTAT

d) Aptitude du produit à la normalisation

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

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

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

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

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

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

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

- La Norme internationale ISO 1003 : 2008 spécifie les exigences relatives au gingembre séché (*Zingiber officinale Roscoe*)
- Les Directives de la Commission européenne

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

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

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

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

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

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

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

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

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
2 ^{ème} CCSCH	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSCH
Juillet 2016	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
3 ^{ème} CCSCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2017	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
4 ^{ème} CCSCH	Examen à l'étape 6 par la 4ème session du CCSCH
Juillet 2019	Adoption à l'étape 8 par la CAC