

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 7 de l'ordre du jour

CX/FFV 14/18/9-ADD.1

Février 2014

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Dix-huitième session

Phuket, Thaïlande, 24 – 28 février 2014

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

Observations en réponse à la CL 2013/21-FFV
(soumises par le Costa Rica, l'Égypte et le Kenya)

COSTA RICA

Le Costa Rica est reconnaissant de l'attention prêtée aux commentaires suivants:

Commentaires généraux

Au Costa Rica, la pomme de terre, en raison de sa haute valeur nutritive, de sa versatilité culinaire et de ses caractéristiques industrielles, fait partie de l'alimentation quotidienne des habitants du pays.

Il existe dans le pays un programme national de la pomme de terre, lequel à son tour, comporte un projet de recherche visant à conserver une série de cultivars adaptés à des climats tempérés, en plus d'étudier la production de pommes de terre dans des zones où prédominent des climats chauds (par conséquent, susceptibles de s'adapter au changement climatique).

Au Costa Rica sont semées 2500 hectares de pomme de terre, c'est-à-dire, 80 pour cent dans la région centrale orientale du pays, et 20 pour cent dans le canton du Zarceror, représentant une production totale de 55 millions de kilogrammes à l'année.

Voilà donc pourquoi le Costa Rica considère important d'élaborer une norme de qualité pour la pomme de terre cultivée, notre pays étant un producteur autosuffisant de ce tubercule, de sorte qu'une norme de qualité Codex constituerait un précieux auxiliaire d'exportation vers d'autres marchés, ainsi qu'un instrument d'homologation des critères de qualité du produit.

(1) Objet et champ d'application de la norme

Cette norme vise les variétés commerciales de pomme de terre cultivées destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage.

(2) Pertinence et actualité

La pomme de terre étant un produit dont la consommation et production mondiale sont élevées, il s'avère indispensable d'établir des normes pour en réglementer l'identité et la qualité, compte tenu de variables telles que la valeur nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la qualité et l'hygiène. La mise au point d'une norme pour la pomme de terre cultivée contribuera par ailleurs à protéger la santé des consommateurs et encouragera des pratiques commerciales loyales des denrées alimentaires conformément aux conventions internationales en vigueur.

La culture de la pomme de terre, originaire des Andes de l'Amérique du Sud, est pratiquée et améliorée depuis au moins huit mille ans. Il existe au moins deux mille espèces du genre *Solanum*, auquel appartient la pomme de terre. Environ huit cents espèces de pomme de terre produisent des tubercules, dont huit sont cultivées à des fins alimentaires, mais seule la variété *Solanum tuberosum* est distribuée à l'échelle mondiale.

Pour ce qui est des variétés de pommes de terre, ladite « créole », prédominante de 1930 à 1940, s'est vue remplacée par d'autres, au rendement plus grand d'une plus grande taille, et de meilleures texture et apparence, telles que les dénommées « Morada negra », « Morada blanca », « Estrella », « Boston », « Anglaise », « Allemande » et « Chicuá », parmi bien d'autres. Bien qu'avec l'introduction d'au moins cinquante nouvelles variétés, un effort considérable ait été déployé pour une culture plus productive de la pomme de terre, l'initiative a tout de même comporté certains inconvénients tels que la perte de rusticité de la culture. Ce facteur, outre l'expansion de la superficie cultivée, a contribué à l'apparition de problèmes phytosanitaires qui sont à l'origine de l'emploi de pesticides, en coïncidence chronologique avec l'avènement et la commercialisation des premiers pesticides synthétiques.

La pomme de terre joue actuellement un rôle primordial dans l'alimentation humaine et occupe la quatrième place en termes de consommation par la population mondiale, après le blé, le maïs et le riz. Actuellement, la pomme de terre est cultivée sur plus de dix-huit millions d'hectares, dans plus de cent-vingt-cinq pays, équivalant à une production annuelle brute de près de deux-cents cinquante millions de tonnes métriques, la production moyenne étant d'environ 14 tonnes par hectare. Sont cultivées environ 22 variétés de pomme de terre de haut rendement, d'origine allemande, hollandaise, française et canadienne.

L'ingestion régulière d'une ration de pomme de terre non pelées fournit les nutriments suivants, qui assurent une bonne santé, soit: 22 mg de vitamine C, 1,6 mg de niacine, 120 calories, 3 g de protéine, 27 g d'hydrates de carbone, 16 mg de calcium et 1 mg de fer. La pomme de terre est l'un des six aliments à plus haute valeur énergétique dans l'alimentation humaine, avec le maïs, le quinoa, le riz et l'orge.

(3) Principales questions à traiter

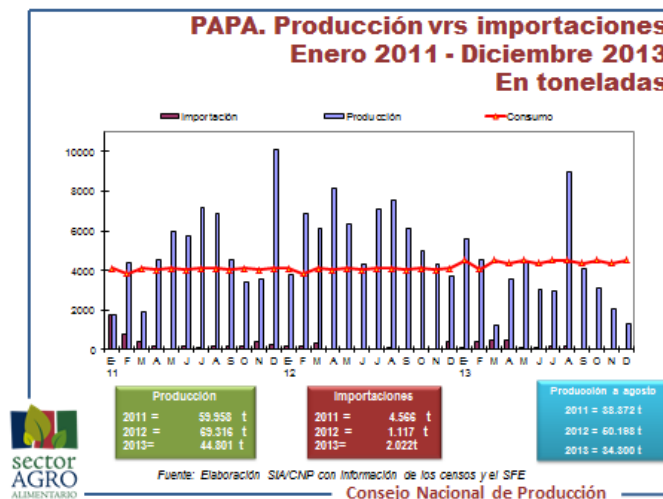
Les principales questions à considérer ont trait à l'identité, la qualité sous tous ses aspects (notamment: valeur nutritive, sécurité sanitaire, salubrité et hygiène), calibre et étiquetage, afin de pouvoir offrir un produit possédant les caractéristiques nécessaires et de protéger la santé du consommateur. En ce sens, la norme servira à:

- établir des caractéristiques minimales pour la pomme de terre cultivée, y compris les paramètres de catégories de qualité et autres conditions;
- définir des catégories de classification pour la pomme de terre de conservation, conformément à ses caractéristiques;
- définir des tolérances de qualité;
- inclure les dispositions à considérer concernant l'homogénéité du produit emballé et l'emballage utilisé;
- inclure des dispositions concernant les contaminants conformément à la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments;
- inclure des dispositions concernant l'hygiène et la manutention conformément au Code d'usages- Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius
- .

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

Protection de la santé du consommateur et prévention de pratiques frauduleuses. La qualité du produit devra répondre aux besoins du consommateur et posséder les caractéristiques minimales en matière de sécurité sanitaire.

Situation du marché de la pomme de terre au Costa Rica.



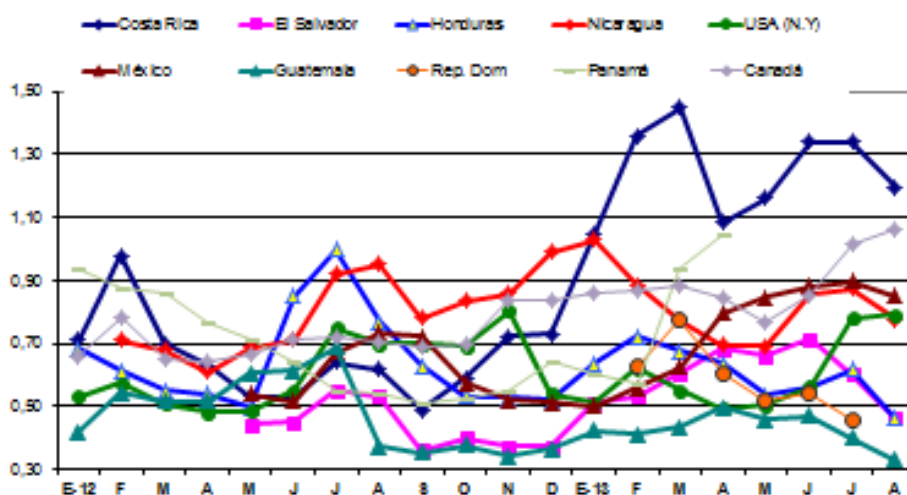
Papa. Importación por país de origen. 2013. En kg.

	Canadá	Estados Unidos	Importación total mensual
Enero	75.000		75.000
Febrero	396.597		396.597
Marzo	481.620		481.620
Abril	480.076	25.000	505.076
Mayo	74.846		74.846
Junio	51.948	48.820	100.768
Julio		196.000	196.000
Agosto		192.260	192.260
Total	1.560.087	462.080	2.022.167



Consejo Nacional de Producción

PAPA. Precios mayoristas internacionales Enero 2012 - Agosto 2013 En \$/kg



Fuente: SIA/CNP con datos de PIMA, MAG-ES, SIMPAH, MAGFOR, USDA, SNIIM, MAGA, SEA-Rep. Dom.

Consejo Nacional de Producción

(5) Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Ce projet de norme correspond directement à l'objectif de la Commission du Codex Alimentarius, c'est-à-dire, de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques commerciales loyales des denrées alimentaires. La proposition faite correspond à l'activité 1.2.2 du Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019: « *Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire* ».

Critères applicables aux produits

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

Il existe au Costa Rica un règlement technique ayant pour objet de définir les caractéristiques de qualité de la pomme de terre, tant d'origine nationale que d'importation, pour la consommation locale, concernant le produit destiné à être livré à l'état frais au consommateur ou à la transformation industrielle.

Le Costa Rica estime que cette initiative pourrait fournir une norme spécifique mondialement reconnue pour renforcer le commerce international d'un produit connu et distribué à l'échelle mondiale, compte tenu du fait que les pays importateurs exigent l'observance de bonnes pratiques commerciales pour tous les produits végétaux provenant de pays tiers.

Du fait qu'il n'existe ni de norme internationale pour la pomme de terre cultivée, ni de travaux entrepris en ce sens par d'autres organisations, nous considérons nécessaire et opportune l'élaboration d'une Norme Codex incorporant tous les différents critères, afin de mitiger de possibles obstacles au commerce et ainsi définir un cadre juridique qui établira les critères minimaux admissibles dans le cas de la pomme de terre cultivée au niveau régional et international.

(d) Aptitude (viabilité) du produit à la normalisation

La pomme de terre représente le quatrième principal aliment de base au monde, après le maïs, le blé et le riz, avec une production de plus de 323 millions de tonnes en 2005. Les 10 principaux pays producteurs de pomme de terre, par ordre de priorité, sont ceux qui apparaissent dans le tableau ci-dessous, lesdits pays représentant les deux tiers de la production mondiale de pomme de terre.

**Principaux pays producteurs
de pomme de terre en 2005**

Pays	Tonnes
Chine	73036500
Fédération russe	36400000
Inde	25000000
Ukraine	19480000
États-Unis d'Amérique	19111030
Allemagne	11157500
Pologne	11009390
Biélarus	8185000
Pays Bas	6835985
France	6347000
Total	216562405

Source: Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture(FAO) / ESS, 2005

Les pommes de terre s'avèrent cruciales pour la sécurité alimentaire de centaines de millions d'habitants de pays en développement, où la consommation annuelle du produit s'est accrue, de moins de 10kg par habitant au début des années 60, jusqu'à 21 kg maintenant. Bien que la production de pomme de terre ait diminué en Europe, il se trouve que dans les pays en développement, elle s'est accrue de telle façon, notamment en Chine et en Inde, que la production mondiale de cette denrée a presque doublé au cours des 20 dernières années en raison des efforts déployés par la FAO en ce sens, et l'on prévoit qu'en 2020, la demande de pommes de terre doublera par rapport à celle de 1993.

La pomme de terre est un produit de rapide croissance, d'une grande adaptabilité, de haut rendement et requérant peu d'intrants. Il s'agit donc d'une culture idéale pour les endroits où le terrain disponible est moindre et où abonde la main d'œuvre. La pomme de terre possède en outre une grande valeur nutritionnelle, dont une forte teneur en hydrates de carbone; 2,1% du poids du produit à l'état frais se compose de protéines, tout ceci ajouté à un haut contenu de vitamine C.

Production et rendement de la pomme de terre en Amérique Centrale

Pays	Production			Rendement		
	Moyenne 90-92 (milliers de tonnes)	Moyenne 01-03 (milliers de tonnes)	Croissance annuelle (%)	Moyenne 90-92 (Kg/hect)	Moyenne 01-03 (Kg/hect)	Croissance annuelle (%)
Costa Rica	56	85	3,2	23540	26246	0,8
El Salvador	7	17	6,7	14289	23085	3,8
Guatemala	171	241	2,7	20740	23567	1,0
Honduras	19	21	0,8	12930	16726	2,0
Nicaragua	24	28	1,2	14127	13098	-0,6
Panama	16	26	3,8	15422	21600	2,6

Source: Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture(FAO)

Le Costa Rica considère que les données mentionnées ci-dessus, les caractéristiques de la pomme de terre, depuis la plantation jusqu'à la récolte, les caractéristiques du tubercule, les variétés du produit, leur composition et la qualité et l'emballage, permettent d'établir les paramètres nécessaires à la normalisation du produit.

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

Il n'existe pas de norme générale pour la pomme de terre cultivée. Les nouveaux travaux contribueront à protéger la santé du consommateur et faciliteront le commerce de la pomme de terre cultivée moyennant l'établissement d'une norme reconnue internationalement.

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

Au Costa Rica, nous ne connaissons pas l'existence de tels travaux.

ÉGYPTE

Concernant votre suggestion de la réalisation, par la Commission, de nouveaux travaux pour l'élaboration d'un avant-projet de Norme Codex pour les pommes de terre de conservation, nous souhaitons vous faire savoir que l'Égypte soutient la proposition de considérer l'élaboration d'une Norme Codex pour les pommes de terre de conservation, et que ladite norme devra couvrir toutes les variétés de pommes de terre de conservation afin de faciliter le commerce d'un pays à l'autre. Elle devra également inclure les principales caractéristiques du produit, afin de prendre en compte les pommes de terre.

KENYA

Nous soutenons la proposition de nouveaux travaux sur une Norme Codex pour les pommes de terre de conservation fraîches, du fait qu'il n'existe aucune norme internationale pour orienter les consommateurs et les fournisseurs de cette denrée alimentaire.