

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 8 de l'ordre du jour

CX/FFV 14/18/10-Add.1

Janvier 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

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LES AULX (soumis par le Mexique)

Le Comité national du Codex Alimentarius du Mexique remercie le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais des travaux concernant le développement de normes de qualité internationales pour les fruits et légumes frais, et est heureux de présenter ce document de projet sur une Norme Codex pour les aulx, visant à protéger la santé du consommateur et encourager des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, en espérant qu'il fera l'objet de nouveaux travaux du Comité.

1. L'objectif et le champ d'application de la norme

Cette norme a pour objectif d'établir des critères concernant la qualité des aulx et leur étiquetage approprié parmi d'autres points pertinents contribuant à protéger la santé du consommateur, en plus de faciliter le commerce international.

La norme vise les variétés et types commerciaux des bulbes issus d'*Allium sativum* L., destinés à être livrés à l'état frais, demi-secs ou secs au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des aulx destinés à la transformation industrielle.

2. Pertinence et actualité

La tendance mondiale vers la production des aulx s'est accrue au cours des dernières années, un phénomène que nous démontrons dans le tableau ci-dessous, fondé sur les comptes-rendus de la FAO pour la période comprise entre 2005 et 2011.

Année	Consommation mondiale des aulx en milliers de tonnes
2005	15066
2006	15323
2007	20085
2008	22790
2009	22010
2010	22593
2011	23770

L'ail figure parmi les espèces culinaires les plus populaires dans le monde entier. Très employé, notamment, dans la cuisine méditerranéenne et asiatique, l'ail est consommé aussi bien frais que traité, par exemple, en pâte, en lamelles, déshydraté, écrasé, etc. Le marché mondial de l'ail s'est accru au cours des dernières années, en raison de changements dans les habitudes de consommation. Aujourd'hui, les qualités prophylactiques et curatives de l'ail, considéré comme l'un des principaux ingrédients de la soi-disant "diète méditerranéenne", sont pleinement démontrées.

La consommation d'ail per capita à l'échelle mondiale s'est accrue, comme nous pouvons l'observer dans le tableau ci-dessous, reproduisant les données fournies par la FAO pour la période 2005-2011.

Année	Consommation per capita par jour (Kg/jour/personne)
2005	0,383
2006	0,389
2007	0,503
2008	0,564
2009	0,538
2010	0,545
2011	0,567

La pertinence de la création d'une norme Codex pour l'ail s'appuie sur le fait que le Mexique défend actuellement ses intérêts dans la matière par l'intermédiaire du Comité national pour l'ail un organisme constitué par tous les secteurs intéressés, eux-mêmes ayant souscrit à un engagement quant à la qualité du produit et possédant une expérience significative en matière d'exportation vers différents pays d'Amérique du Sud et d'Europe. Ils ont de plus bon nombre d'expériences ayant trait aux produits qui arrivent dans notre pays, lesquelles dans certains cas n'ont pas toujours été des plus positives, du fait de l'inexistence d'une réglementation internationale et de l'occurrence de concurrence déloyale, ainsi que du manque d'information commerciale destinée aux consommateurs. Bien que le Mexique possède une norme de qualité pour l'ail, celle-ci n'est pas de nature contraignante, et le fait de ne pas disposer d'un critère homogène pour évaluer la qualité du produit au niveau international comporte des inconvénients.

3. Principales questions à traiter

Les points à considérer parmi les plus importants ont trait à l'établissement de caractéristiques minimales de qualité, critères de maturité, définition de catégories de qualité, ainsi que de tolérances, en plus d'une section consacrée au marquage ou étiquetage du produit.

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

Critère général

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex:

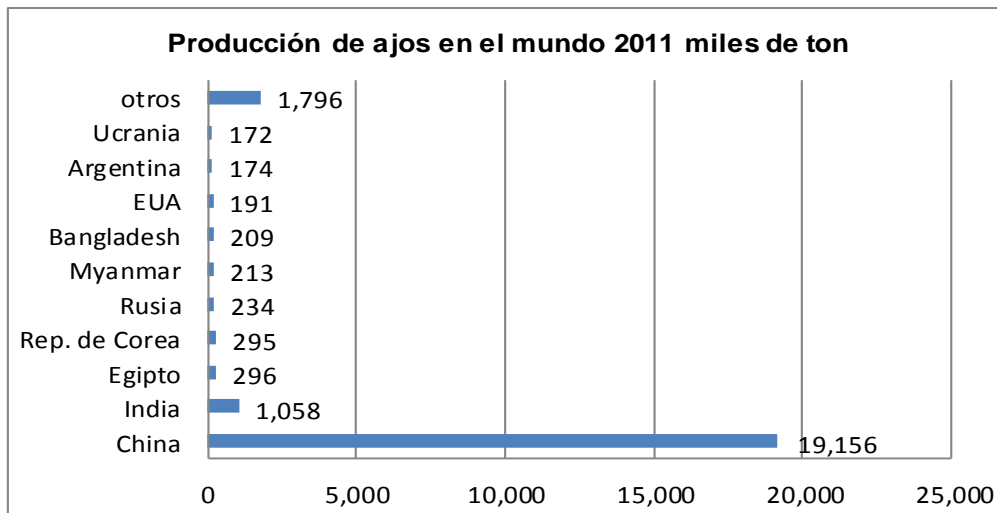
- Protègera le consommateur en assurant des pratiques loyales dans le commerce, en identifiant le produit ainsi que son origine, tout en distinguant les particularités de chaque région de production,
- Permettra la normalisation des critères de qualité.

Critères applicables aux produits

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

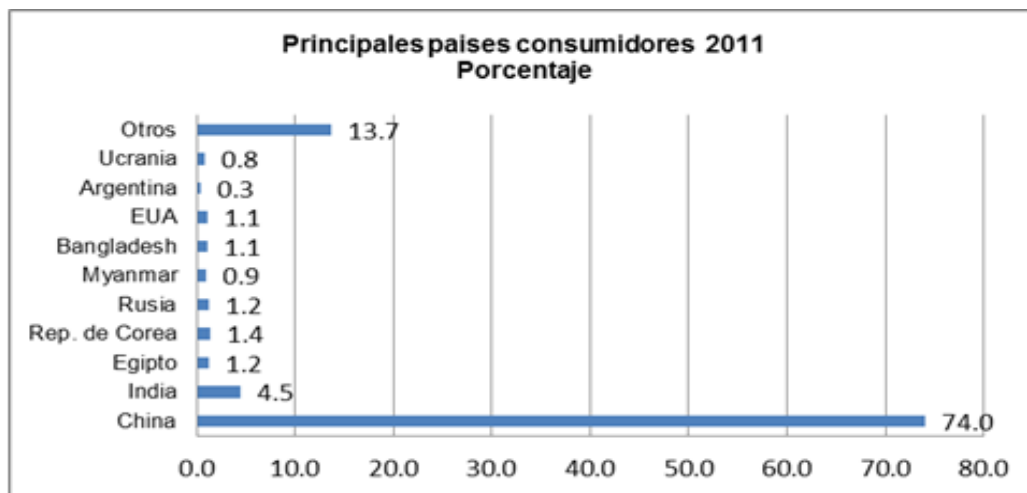
Actuellement, des 245 pays inclus dans les bases de données de la FAO, 103 sont producteurs d'ail, représentant une production mondiale de 23 769 746 tonnes en 2011. Nous présentons ci-dessous le volume de production de différents pays, où prédomine la Chine, avec 80,6 pour cent de la production d'ail à l'échelle mondiale.

D'après la FAO, 93,7 pour cent des pays considérés dans ses statistiques sont des consommateurs d'ail; la Chine consommant 74 pour cent de la production mondiale. Nous pouvons observer plus loin la demande des principaux pays consommateurs d'ail en 2011.



Production mondiale d'ail en 2011 (en milliers de tonnes)

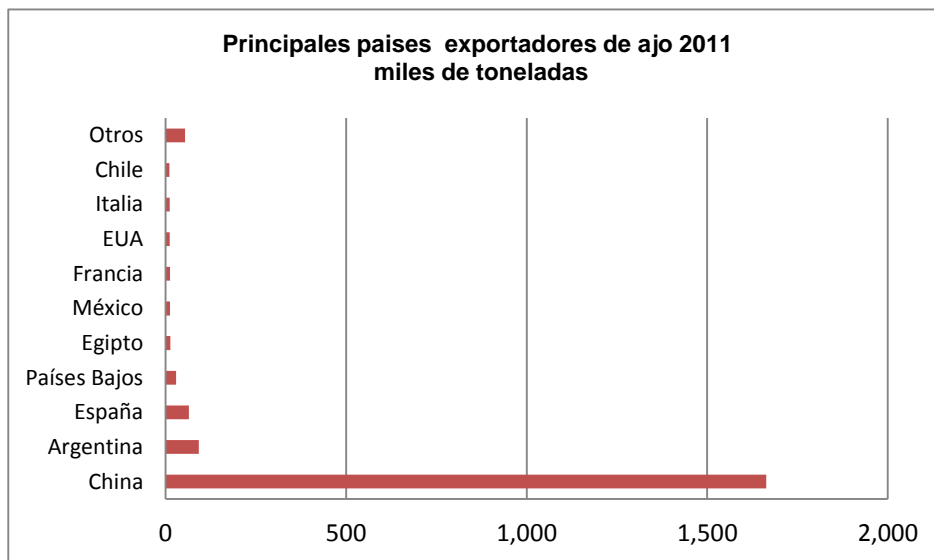
Autres, Ukraine, Argentine, États-Unis, Bangladesh, Myanmar, Russie, République de Corée, Égypte, Inde, Chine



Principaux pays consommateurs d'ail en 2011 (en pourcentage)

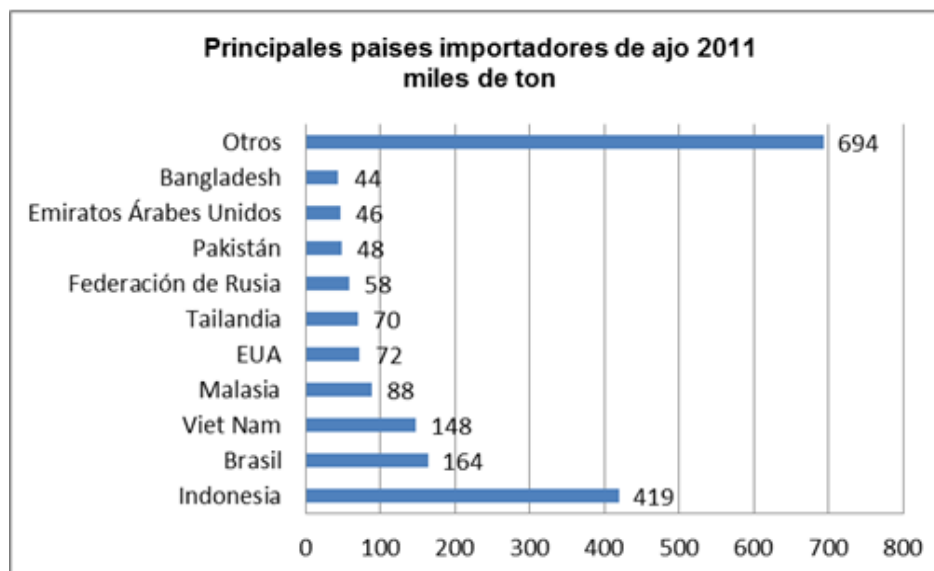
Autres, Ukraine, Argentine, États-Unis, Bangladesh, Myanmar, Russie, République de Corée, Égypte, Inde, Chine.

En ce qui concerne les relations commerciales, nous pouvons signaler que pour ce qui a trait aux exportations et importations, les principaux pays exportateurs d'ail sont la Chine, l'Argentine, l'Espagne, les Pays Bas, l'Égypte, le Mexique, la France et les États-Unis d'Amérique, tandis que l'Indonésie, le Viet Nam, la Malaisie et les États-Unis d'Amérique en sont les principaux importateurs. Les tableaux ci-dessous présentent un résumé de ces données (obtenues de la FAO pour l'an 2011).



Principaux pays exportateurs d'ail (2011) (en milliers de tonnes)

Autres, Chili, Italie, États-Unis, France, Mexique, Égypte, Pays-Bas, Espagne, Argentine, Chine



Principaux pays importateurs d'ail (2011) (en milliers de tonnes)

Autres, Bangladesh, Émirats arabes unis, Pakistan, Fédération de Russie, Thaïlande, États-Unis, Malaisie, Viet Nam, Brésil, Indonésie

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

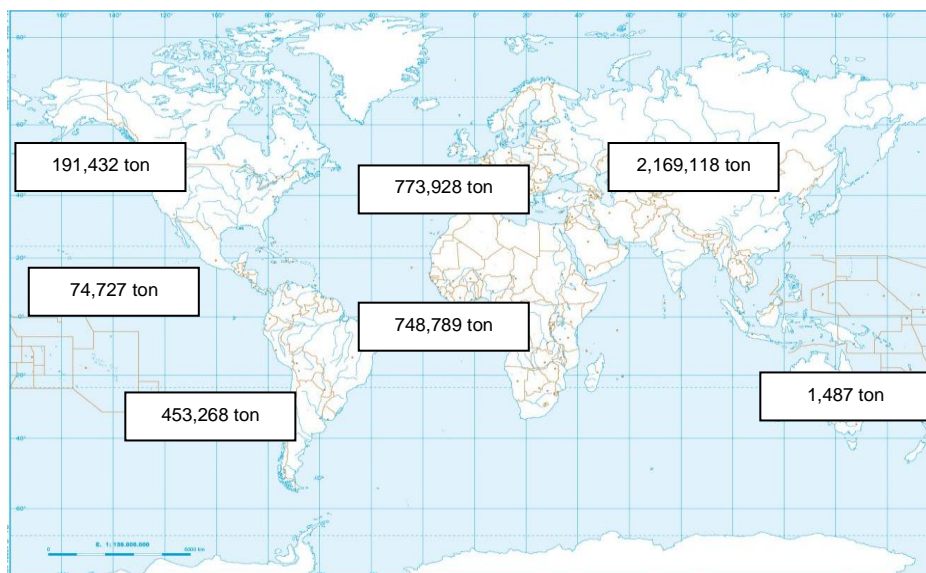
Différentes normes nationales et régionales contribuent significativement à la régulation de la qualité de l'ail au niveau local ou régional, comme par exemple:

- Communauté européenne: le Règlement (CE) N° 2288/97 de la Commission du 28 novembre 1997, définissant des normes de commercialisation applicable aux aulx. Journal officiel n°L 315 du 19/11/1997 p. 0003-0006.
- Norme mexicaine NMX-FF-018-SCFI-2006. Produits alimentaires non industrialisés destinés à la consommation humaine – Espèce: Ail (*Allium Sativum* L.) – Spécifications.
- Normes argentines: IRAM-INTA 155003-1: 2002. Légumes à consommer à l'état frais - Ail, 1ère Partie: Définitions et IRAM-INTA 155003-2:2002 Légumes à consommer à l'état frais – Ail, 2ème Partie: Exigences.
- Norme des États-Unis d'Amérique – Normes américaines sur les catégories de l'ail, 1997.
- Norme cubaine NC-225-2002 Norme établissant la qualité de l'ail.

- Norme vénézuélienne COVENIN 2198:2000 - Ail destiné à la consommation directe.
- Normes de qualité pour le commerce extérieur d'ailx. Ministère du commerce et du tourisme. 7 janvier 1980. Règlement technique du Marché commun du Sud (MERCOSUR) pour la détermination d'identité et de qualité de l'ail. Résolution IASCAV N°100/95 Buenos Aires, 15 septembre 1995.

(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

D'après le compte-rendu de la FAO pour l'année 2011, il existe un haut potentiel de production et de consommation d'ail au niveau mondial et dans tous les continents.



(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de l'ail pour sa commercialisation depuis la production jusqu'à la vente au détail, de même que sa composition, les exigences de qualité, ainsi que d'emballage et d'étiquetage, permettent d'établir des paramètres pour harmoniser les normes nationales pour cette denrée. Ces paramètres ont été harmonisés par régions et groupes de pays, telles que celles faisant partie de la CEE-ONU et de l'OCDE, d'où la probabilité que la CFFV élabore une norme mondiale qui prenne en compte les nécessités de tous les pays ou régions qui commercialisent ce bulbe.

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

Sur ce point, la section concernant le marquage ou l'étiquetage revêtira une haute importance, particulièrement en ce qui concerne les spécifications commerciales de catégorie et de calibre. Cette information sera d'une grande utilité pour le consommateur et permettra de mieux connaître les caractéristiques du produit, ce qui, à son tour, aidera le consommateur à prendre une décision en connaissance de cause concernant la denrée alimentaire offerte. Cette norme assurera par ailleurs une concurrence loyale dans le commerce.

Au Mexique, actuellement, le consommateur est déconcerté par les différentes étiquettes présentes sur le marché, dès lors que la norme mexicaine de qualité pour l'ail est facultative et tandis que la norme officielle mexicaine contraignante, dans le cas de l'étiquetage n'exige aucune information concernant la qualité du produit, il en ressort qu'il n'existe pas sur le marché mexicain une normalisation concernant qualité, calibre, couleur, origine, etc, d'où la confusion des consommateurs. Cette situation ou une situation similaire pourrait se présenter dans d'autres pays ou régions et se répercuter sur le commerce de ce produit.

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

Une norme unique est proposée qui pourrait inclure les différents types commerciaux, lesquels ne varient pas significativement. Des tableaux contenant des valeurs comparatives pourraient éventuellement être élaborés, dans les cas où une telle mesure serait justifiée.

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

Les normes internationales ISO ci-dessous pourraient faciliter la mise au point d'une telle norme:

- ISO 5560:1997. Norme Internationale. Ail déshydraté (*Allium sativum* L.) – Spécification.
- ISO. 6663: 1995. Norme Internationale. Ail – Stockage en chambre froide.
- ISO 5567:1982. Norme Internationale. Ail déshydraté - Détermination de composés organiques soufrés volatiles.

Autres normes/réglementations qui s'appliquent dans le commerce :

- Norme CEE-ONU FFV-18 Aulx Édition 2011.

- Communauté européenne: le Règlement (CE) N° 2288/97 de la Commission du 28 novembre 1997, définissant des normes de commercialisation applicables aux aulx.
- MERCOSUR/GMC/RES No 41/94 pour la détermination d'identité et de qualité de l'ail. Résolution du Marché commun du Sud (MERCOSUR).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'objectif du Codex est de garantir partout et à tous l'accès à des aliments sains et de bonne qualité. En raison des volumes d'aliments produits et de leur ample circulation dans le monde, le Codex Alimentarius contribue, par le biais de ses normes, directives et codes d'usages internationaux, à garantir la sécurité sanitaire, la qualité et les pratiques loyales dans le commerce international des aliments. Les consommateurs peuvent alors être assurés que les produits alimentaires qu'ils acquièrent sont sûrs et de bonne qualité, et les importateurs, que les aliments qu'ils ont commandés répondront à des critères précis de qualité et d'innocuité. Cette proposition s'inscrit dans l'Objectif Stratégique 1 – *Établir des normes alimentaires internationales qui abordent des questions actuelles et émergentes* et ses objectifs correspondants du Plan stratégique 2014-2019.

Le commerce international s'est vu gravement affecté par l'absence d'une norme de qualité commerciale mondiale pour les aulx. Les importateurs préfèrent acquérir des fruits et des légumes prenant comme références commerciales les normes émises par le Codex, de sorte que ce travail technique développé par les pays qui constituent le CCFFV fournira la norme mondiale attendue, offrant ainsi un outil de réglementation du marché et facilitant les transactions commerciales entre importateurs et exportateurs, en plus d'assurer la qualité du produit au consommateur final.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Le Codex ne possède pas une norme unique, établie au niveau international, qui inclut les dispositions de qualité et de sécurité pour l'ail. Une Norme Codex pour l'ail pourrait fournir une norme internationale garantissant l'observance de paramètres de qualité commerciale, assurant de la sorte la sécurité du consommateur final. La CEE-ONU et les normes de l'OCDE pourraient servir de point de départ vers l'élaboration d'une norme plus inclusive encourageant le consensus entre les pays producteurs et commercialisateurs de ce produit.

7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Les réunions d'experts en avis scientifique ne seront pas nécessaires.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

La nécessité d'apports technique dépendra des types commerciaux que l'on voudra inclure à la norme. Il existe des travaux scientifiques sur ce point au cas où le Comité jugerait nécessaire de recourir à ce genre de précisions. L'avant-projet de norme devra faire mention d'une telle nécessité afin de pouvoir en planifier l'élaboration et de disposer de ces apports en dû temps et forme.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux

PROCÉDURE	DATE
Mexique – Soumettre la proposition pour les aulx. CCFFV – Accord pour le lancement de nouveaux travaux sur une Norme Codex pour les aulx.	Février 2014 CCFFV
CCEXEC – Processus d'examen critique: Recommandation du lancement de nouveaux travaux sur un avant-projet de Norme Codex pour les aulx. CAC – Approbation de nouveaux travaux. Mise en circulation d'un avant-projet de norme à discuter à l'étape 3.	Juin/Juillet 2014 CCEXEC/CAC
CCFFV – Analyse de l'avant-projet de norme à l'étape 4.	Mai 2015 CCFFV
CCEXEC – Processus d'examen critique: Recommandation d'adoption à l'étape 5. CAC – Adoption à l'étape 5. Diffusion pour observations à l'étape 6. <u>Des efforts seront faits en vue de l'adoption de l'avant-projet de norme à l'étape 5/8 en juin/juillet 2015, sur la base d'apports et d'ententes parmi les membres.</u>	Juin/Juillet 2015 CCEXEC/CAC
CCFFV – Analyse du projet de norme à l'étape 7.	Septembre 2016 CCFFV
CCEXEC – Processus d'examen critique: Recommandation pour adoption à l'étape 8. CAC – Recommandation d'adoption à l'étape 8 (Norme Codex pour les aulx).	Juin/Juillet 2016 CAC