



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

**Troisième session**

**Chennai, Inde, 6-10 février 2017**

**PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX**

**Réponses à la CL 2015/27-SCH par l'Égypte, l'Indonésie et l'Iran**

**Informations générales**

1. La deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH2) <sup>1</sup>a noté que le Groupe de travail en session (CRD2) avait évalué les huit (8) nouvelles propositions de nouveaux travaux, soumises en réponse au document CL 2014/4-SCH conformément aux critères d'hierarchisation établis dans le Manuel de procédure et regroupés en trois catégories :

- a) *Projets recommandés pour approbation, c'est-à-dire, les projets qui satisfont aux exigences définies dans le Manuel de Procédure (par ordre de priorité)*
  - i. Gingembre séché ou déshydraté (Nigéria)
  - ii. Poivres secs et Paprika (Inde et Argentine)
  - iii. Ail séché (Inde)
- b) *Projets à approbation conditionnelle, c'est-à-dire les projets qui nécessitent des modifications minimales avant l'approbation (par ordre de priorité)*
  - i. Basilic (Égypte)
  - ii. Safran (République islamique d'Iran)
  - iii. Noix de muscade (Indonésie)
- c) *Projets retournés par nécessité d'un développement plus poussé, c'est-à-dire qui nécessitent des changements substantiels*
  - i. Coriandre (Égypte)
  - ii. Clou de girofle (Nigéria)

2. La deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a convenu qu'aucun travail n'avait été finalisé et que, par conséquent, il n'était pas possible d'entreprendre des travaux sur de nouveaux éléments ; et qu'en outre, la liste prioritaire ci-dessus servirait à envoyer des propositions de nouveaux travaux à la Commission, à moins qu'il ne soit nécessaire d'aborder un problème d'urgence ou de sécurité des consommateurs dans le commerce mondial. Il a par ailleurs été convenu que les travaux relatifs à l'établissement des priorités se poursuivraient dans le cadre des modalités actuelles (groupe de travail en session) en raison de la nécessité des ressources pour la création d'un groupe de travail physique.

3. La deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a également noté que les documents de projet recommandés pour approbation pourraient être révisés afin de fournir des renseignements à jour et soumis à nouveau avec une note explicative à cet effet.

**Nouvelles propositions**

4. Les propositions suivantes ont été reçues en réponse au document CL 2015/27-SCH:
- Basilic (Égypte) (Annexe I)
  - Coriandre (Égypte) (Annexe II)
  - Noix de muscade (Indonésie) (Annexe III)

---

<sup>1</sup> REP16 / SCH par. 44-54

- Safran (Iran) (Annexe IV)

**Action**

5. La troisième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH3) doit examiner les quatre propositions en vue de recommander leur inclusion dans la liste des priorités.

## 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 le basilic doux, 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.

Importation	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 États-Unis, 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.

#### Calendrier proposé

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

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
CCSCH3	Examen de nouveaux travaux
Juin/Juillet 2017	Examen critique de la proposition du CCEXEC; Approbation des propositions de nouveaux travaux par CAC40
CCSCH4	Examen à l'étape 3.
Juin/Juillet 2019	Examen à l'étape 5 par la CAC 42 (Commission du Codex Alimentarius)
CCSCH5	Examen à l'étape 6
Juin/Juillet 2020	Adoption par la CAC43

## 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 graines sèches 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 la région méditerranéenne orientale 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 graines (comme épice), plutôt qu'à la plante. Les graines ont un 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. La graine d'épices est utilisée 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 graines sont également utilisés (à la fois en entier et broyés) pour la cuisson, les saucisses, les cornichons, les bonbons, les sauces et les soupes. L'épice est également utilisée pour la préparation soit de l'huile essentielle distillée à la vapeur d'eau, soit de l'oléorésine extraite par solvant. Les deux produits peuvent être utilisés dans les industries aromatisantes et aromatiques.

La variété vulgare *Coriandrum sativum* (graines grandes) a un diamètre de graine de 3 à 5 mm (0.12–0.20 pouce), tandis que la variété de graines microcarpum (graine petites) a un diamètre de 1,5 à 3 mm (0.059–0.118 pouce). Le type de graine grande 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. Le type de graine petite est produite dans les régions tempérées (généralement cultivé dans les régions méditerranéennes) et 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.

#### 1. But et portée de la norme

La portée de la norme couvre la coriandre séchée et / ou déshydratée entière ou concassée (*Coriandrum sativum*) de la famille *Apiaceae*, pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration, ou de reconditionnement, le cas échéant. 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.

#### 2. Pertinence et actualité

La coriandre est un produit commercialisée dans le monde entier et largement utilisée dans les aliments et la cuisine. Les graines de coriandre sont utilisées comme condiments avec ou sans rôtissage dans de nombreuses cuisines comme indienne, marocaine, turque, mexicaine et asiatique. Les graines de coriandre occupent une place importante dans la cuisine indienne pour aromatiser de nombreuses préparations sucrées et salées et aussi dans les poudres de cari.

La production mondiale de la graine de coriandre est estimée à environ 600 000 tons par an, tandis que le commerce mondial de la coriandre est estimé à environ 85 000 – 100 000 tons par an. Le principal et le plus grand producteur mondial de graines de coriandre est l'Inde. L'Inde contribue à environ 80 % de la production de coriandre dans le monde. Les autres grands producteurs sont le Maroc, le Canada, la Roumanie, la Russie et l'Ukraine, ainsi que l'Iran, la Turquie, l'Égypte, la Chine, les États-Unis, l'Argentine et le Mexique.

La principale destination des exportations est l'Inde qui exporte autour de 40000 tonnes de coriandre (30,47% des exportations mondiales) sous forme de graines entières ou sous forme de poudre. Les autres destinations sont la Bulgarie, l'Iran, l'Italie, le Maroc, la Syrie, le Canada, la Russie et l'Ukraine. Alors que les principales sources d'importation sont la Malaisie, le Sri Lanka, l'Inde, l'Indonésie, le Royaume-Uni, les USA, les EAU et l'Allemagne.

L'augmentation du tourisme international dans le monde, les flux migratoires et la mondialisation, ainsi que l'augmentation du commerce mondial des produits alimentaires, ont accru la demande d'épices et d'herbes, ce qui a entraîné le développement et la croissance continue de leur commerce international.

#### 3. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects couverts par la norme comprendront des exigences minimales en matière de qualité et de sécurité pour protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce équitable qui comprend:

- Définir les exigences de la qualité pour les fruits de coriandre (*Coriandrum sativum*) sèches et / ou déshydratées, y compris toutes les variétés de coriandre d'intérêt commercial y compris les différentes formes du fruit de coriandre séchée (entières, concassées, moulues)
- Dispositions pour la composition de base y compris la teneur en humidité, cendres et contenu d'huile volatile et des autres ingrédients autorisées, ainsi que les autres valeurs des fruits secs de coriandre.
- Dispositions pour des critères généraux de qualité y compris la couleur, la senteur, la saveur, etc.
- 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 propriétés de variétés différentes 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**

La production mondiale de graines de coriandre est estimée à environ 600 000 tonnes. Cependant, les estimations officielles sont rarement disponibles pour cette culture dans la plupart des pays producteurs. En outre, la coriandre est largement cultivée dans les jardins familiaux à petite échelle et les données à cet effet ne sont jamais incluses dans les statistiques officielles. Pour rendre le marché de la coriandre intéressant, il faut évaluer la capacité de vente des pays producteurs spécifiques. L'Inde est un important producteur de coriandre avec une production annuelle moyenne d'environ 400 000 tonnes (80 % de la production mondiale). L'Inde est le plus grand producteur, consommateur et exportateur de coriandre dans le monde.

Le tableau 1 indique que la production de semences de coriandre en Inde augmente progressivement, alors que le tableau 2 indique que les prix intérieurs mensuels moyens de la graine de coriandre ont connu des augmentations annuelles entre 2009 et 2015)

**Tableau 1 : Production indienne de graines de coriandre**

Pays	2008-09	2009- 10	2010-11	2011-12 (provisoire)	2012-13 (Estimé)
Production en Tonnes	471515	501485	372366	428687	503240



**Tableau 2 : Prix mensuels moyens intérieurs en Inde (\$ / tn)**

Pays	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15
Les prix moyennes mensuelles intérieurs en Inde (\$ / tonnes)	684 03	573 06	814 59	877 97	1291 38	1803 70

Coriandre indienne (INDORI) Mumbai

**Modèle dans le commerce international****Tableau 3: Données mondiales d'exportation**

Année	Quantité d'exportation en tonnes	Taux de croissance des exportations (%)	Valeur en USD 1000	Taux de croissance en valeur des exportations (%)
2010	112 089		156 119	
2011	128 384	14,5	146 390	-6
2012	68 299	-46,8	116 133	-20,7
2013	127 431	86,6	153 084	31,8
2014	153 174	20	222 319	45

Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU

**Tableau 4: Données mondiales d'importation**

Année	Quantité d'importation en tonnes	Taux de croissance des importations (%)	Valeur des importations den USD 1000	Taux de croissance en valeur d'importation (%)
2010	124 855		113 793	
2011	122 616	-1,8	120 623	6
2012	46 671	-61,9	116 369	-3,5
2013	143 301	207	154 869	33
2014	165 416	15,4	213 501	38

Sources: Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU

**Tableau 5: Statistiques des exportations de graines de coriandre**

Exportateur	Valeur en USD Mille					La croissance annuelle en valeur (2010-2014) (%)	La croissance annuelle en quantité (2010-2014) (%)
	2014	2013	2012	2011	2010		
Monde	222 319	153 084	116 133	146 390	156 119	15	8
Inde	67 734	54 139	36 227	34 011	34 646	20	10
Bulgarie	26 158	17 085	16 994	18 743	18 049	7	-6
Iran	18 498			22 131	28 968	-11	-2
Italie	17 679	12 181	9 654	9 549	8 680	18	15
Maroc	13 641		6 582	9 150	7 884	12	17
Syrie	10 686	6 631	5 371	7 103	17 784	36	25

Ukraine	8 114					9	14
Fédération Russe	8 104	4 576	508	493	1 909	67	58
Canada	8 080	7 282	4 013	5 349	6 689	7	4
Pays-Bas	4 923	3 887	3 066	3 915	3 174	9	2
Argentine	4 487	3 493	2 924	3 389	1 380	26	29
Éthiopie	3 876	1 692	331	296	168	123	92
États-Unis	3 619	3 453	2 865	3 156	2 487	9	8
Pologne	2 991	1 431	1 419	1 278	751	33	16
Espagne	2 704	978	1 504	1 279	690	28	28
Allemagne	2 473	2 134	1 601	1 821	1 733	9	4

Sources: Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU

**Tableau 6: Statistiques de l'importation de graines de coriandre**

Valeur en USD Mille							
Importateurs	2014	2013	2012	2011	2010	La croissance annuelle en valeur (2010-2014) (%)	La croissance annuelle en quantité (2010-2014) (%)
Le Monde	213 501	154 867	116 369	120 623	113 793	17	7
Malaisie	30 102	27 444	13 870	13 690	11 447	30	11
Sri Lanka	19 204	14 828	5 910	9 895	9 492	20	3
Inde	16 366	7 587	6 615	5 869	5 289	29	23
Indonésie	10 836	10 879	6 593	5 302	4 561	28	12
Royaume-Uni	10 487	8 032	6 557	8 783	7 178	7	3
Etats-Unis	9 807	7 044	5 627	5 479	6 317	12	6
Émirats arabes unis	9 643			4 536	4 019	24	9
Allemagne	9 225	5 739	3 824	5 302	5 228	13	4
Afrique du Sud	7 916	4 018	3 807	2 306	3 410	26	10
Egypte	6 846	763	6 483	5 077	2 340	3	-2
Pays-Bas	6 514	5 565	2 281	3 918	4 501	12	-11
Japon	5 787	4 683	4 322	6 654	6 962	-7	-5
Pakistan	5 570	2 200	2 150	2 954	4 604	1	10
Arabie Saoudite	4 452	8 059	3 706	3 774	3 511	13	6
Algérie	4 021	1 945	2 665	1 084	621	54	24
Népal	3 761	1 481	2 114	1 597	1 482	20	-7

Sources: Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE 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'American Spice Trade Association, 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**

L'augmentation mondiale annuelle des exportations de graines de coriandre entre 2010 et 2014 était de 15 % en valeur et de 8 % en quantité alors qu'elle était de 39 % en quantité entre 2013 et 2014. Les grands exportateurs sont l'Inde, la Bulgarie, l'Iran, l'Italie, et le Maroc

L'augmentation mondiale annuelle des importations de graines de coriandre entre 2010 et 2014 était de 17 % en valeur et de 7 % en quantité alors qu'elle était de 40 % en quantité entre 2013 - 2014. L'augmentation mondiale annuelle des exportations et des importations de graines de coriandre dans le monde entier reflète la demande internationale de cette épice.

En Inde, le plus grand exportateur de graines de coriandre (30,47 % des exportations mondiales); la croissance annuelle entre 2010 et 2014 était de 20 % en valeur et de 10 % en quantité, tandis que l'augmentation annuelle des exportations entre 2013 et 2014 était de 25 % en valeur. En 2014, l'Inde a exporté 41125 tonnes de graines de coriandre pour une valeur de 67734 dollars US. Les exportations ont considérablement augmenté au cours des dernières années en raison de la forte demande des marchés d'outre-mer. L'évolution de la consommation alimentaire, en particulier dans les pays développés, a donné lieu à de fortes commandes à l'exportation pour l'Inde.

Alors que la Malaisie est le plus grand importateur de graines de coriandre avec une augmentation annuelle de 30 % entre 2010 - 2014 en valeur et 11 % en quantité, l'augmentation annuelle des importations entre 2013 et 2014 était de 10 % en valeur. La Malaisie a importé 16 678 tonnes de graines de coriandre en 2014, évaluées à 30 102 dollars US (selon les statistiques du Centre de commerce international)

**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. Spécification (ISO 2255:1996)

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du CODEX**

La proposition est conforme au Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014 - 2019, en particulier l'Objectif stratégique 1 (Établir des normes alimentaires internationales qui traitent des questions alimentaires actuelles et nouvelles) et cherche à établir une qualité minimum internationalement acceptée pour la consommation humaine de coriandre. Cette proposition est conforme à l'article (a) des Statuts de la Commission du Codex Alimentarius « protéger la santé du consommateur et garantir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire ».

## 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 généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP 1-1969)*
- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC / GL 21-1997) "*
- *La norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (CODEX STAN 193-1995)*
- 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).

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

Aucun besoin d'avis d'experts scientifiques n'est prévu à ce stade.

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

La collaboration avec l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA), et l'Association européenne des épices (ESA) peut être requis lors de l'élaboration de cette norme.

## 9. Calendrier proposé

Après approbation, les travaux devraient durer au moins pendant les trois prochaines sessions du CCSCCH.

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
CCSCH3	Examen de nouveaux travaux
Juin/Juillet 2017	Examen critique de la proposition du CCEXEC; Approbation de nouveaux travaux par CAC40
CCSCH4	Examen à l'étape 3.
Juin/Juillet 2019	Examen par CAC 42 étape 5
CCSCH5	Examen par à l'étape 6
Juin/Juillet 2020	Adoption par le CAC43

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

La noix de muscade et le macis sont des produits importants qui sont largement utilisés dans les industries alimentaires. Généralement, la noix de muscade est utilisée comme arôme alimentaire naturel dans les pains, les sirops, les boissons et les bonbons. La muscade est la graine de fruit de *Myristica fragrans* Houtt, plante qui est de la famille *Myristica*. Sur le plan physique, elle est séchée, sans coquille, ronde, ainsi que de forme ovale. Le macis pour sa part varie de jaunâtre à rougeâtre entre la chair et le noyau du fruit. Il est déjà nettoyé et également séché.

Même si la noix de muscade est originaire des îles Molucas en Indonésie, elle peut être cultivée dans d'autres régions aussi bien que dans l'île de Penang en Malaisie, aux Caraïbes (en particulier en Grenade), en Papouasie-Nouvelle-Guinée, au Guatemala, au Costa Rica, au Sud du Kerala en Inde, au Sri Lanka ainsi que dans l'île de Zanzibar. Les principaux pays importateurs de noix de muscade sont l'Union européenne, les États-Unis, le Japon et l'Inde. D'autre part, Singapour et les Pays-Bas sont les plus grands pays de réexportation. Chaque pays a ses propres normes de production et de commerce, rendant ainsi l'harmonisation de la norme sur la noix de muscade nécessaire.

Le but de ce travail est d'établir une norme de qualité mondiale sur la noix de muscade et de macis ainsi que de faciliter le commerce international de noix de muscade et de macis.

**1. But et portée de la norme**

Le champ d'application de la norme couvrira la noix de muscade (entière, concassée et en poudre) et les macis qui sont distribués aux consommateurs (la plupart dans les industries alimentaires). La norme sera formulée sur la base de caractéristiques de qualité telles que la couleur, l'odeur, la présence des moisissures, les matières étrangères, les insectes et la teneur en humidité. La teneur en substances chimiques, comme les cendres totales, les cendres insolubles dans l'acide, l'huile essentielle et l'aflatoxine sont également considérés.

**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 importante pour constituer une norme de référence unique. La muscade est devenue une denrée universelle et est consommée par des millions de personnes ainsi qu'utilisée dans de nombreuses industries telles que les industries alimentaires. Par conséquent, la norme de sécurité et de qualité est nécessaire.

Dans les industries alimentaires, la noix de muscade est largement utilisée dans la forme entière, écrasée, en poudre ainsi que sous forme d'huile. L'harmonisation de la norme réduira la différence de normes entre les pays producteurs, les réexportateurs et les consommateurs. Il est très important que la norme sur la noix de muscade soit développée comme norme mondialement acceptée car fondée sur l'harmonisation de ses propriétés. L'harmonisation de la norme sur les noix de muscade deviendra une référence dans la protection de la santé des consommateurs et la facilitation du commerce équitable. Elle peut être réalisée par un accord international ainsi qu'un consensus entre les producteurs, consommateurs et les pays commerçants.

**Tableau 1. Produits de la noix de muscade et leur utilisation**

Produit de la noix de muscade	Usage
1. Muscade entière séchée, moulue	Aromatisants pour la viande et les produits laitiers (saucisses, soupes, mélanges d'épices, produits de boulangerie, lait de poule, crème glacée, etc.)
2. Macis - Sec, entier, broyé	Aromatisants pour aliments sucrés, gâteaux, beignets, produits laitiers

### 3. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects du produit à couvrir dans la norme sont les exigences minimales de qualité et de sécurité pour protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires :

- Établir les exigences minimales de sécurité et de qualité de la noix de muscade comme la taille, la couleur, l'odeur, l'état entier ou en morceaux, le plissement, l'uniformité, le poids, les moisissures, les matières étrangères, les insectes, l'état brisé ou non, la teneur en humidité, les cendres totales, les cendres insolubles dans l'acide, le calcium (CaO) et les niveaux d'aflatoxine.
- Établir les exigences minimales de sécurité et de qualité des macis comme les couleurs, les odeurs, les moisissures, les matières étrangères, les insectes, la teneur en humidité et les taux d'aflatoxine.
- Fournir la limite tolérable de qualité et de taille permise dans chaque classe.
- Disposition relative à l'étiquetage conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*,
- Dispositions relatives aux concentrations maximales de contaminants, aux résidus de pesticides et à l'hygiène alimentaire conformément aux normes Codex préexistantes
- Référence aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

### 4. Évaluation en fonction des critères d'établissement des priorités de travail

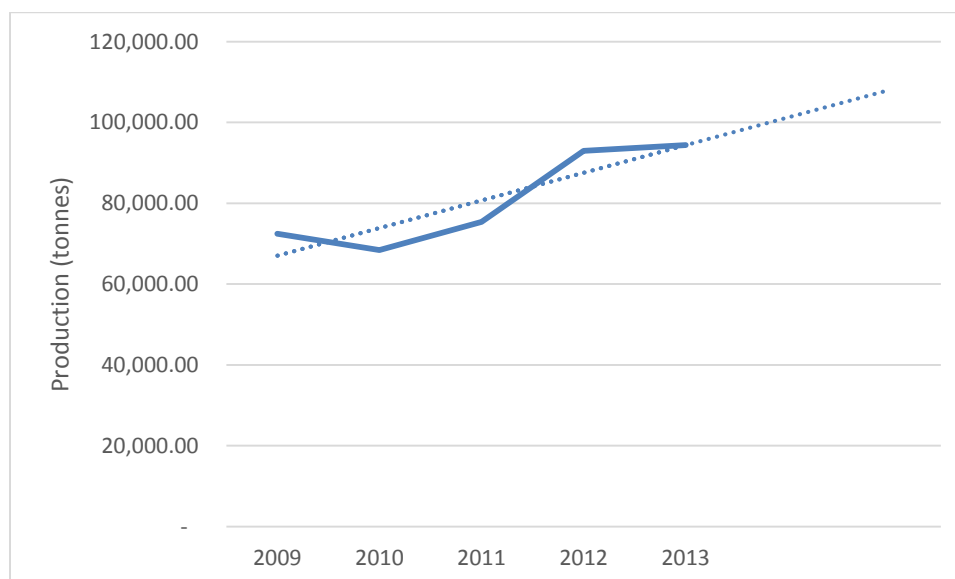
#### Critère général

- Protéger la santé des consommateurs.
- Empêcher les pratiques inappropriées.
- Garantir une plus grande assurance de la qualité des produits pour répondre aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales de sécurité alimentaire.
- Fournir une norme pour le commerce de la noix de muscade et du macis.

#### Critères applicables aux produits de base

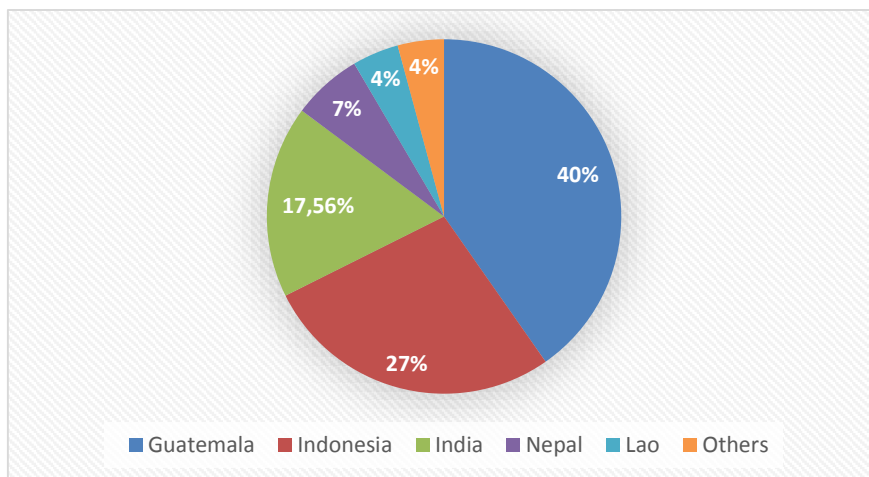
##### (a) Volume de production et de consommation dans chaque pays et volume et structure des échanges entre les pays

Selon FAOSTAT, la production de noix de muscade, de macis et de cardamomes a augmenté dans le monde. Le Tableau ci-dessous montre que la production était de 72 475 tonnes en 2009 et est passée à 97 348 tonnes en 2013. La tendance de sa production est en augmentation et il est prévu que cette augmentation soit davantage marquée l'année prochaine.



Graphique 1. Tendence pour la production de noix de muscade, de macis et de cardamome

L'Asie est la plus grande zone de production de noix de muscade, de macis et de cardamome. En outre, elle peut également être cultivée aussi en Amérique centrale. La majeure partie de la noix de muscade, de macis et des cardamomes est produite au Guatemala (40 %), en Indonésie (27 %), en Inde (17,56 %), au Népal (7 %), au Laos (4 %). En Afrique on trouve également un peu de noix de muscade, de macis et de cardamome.

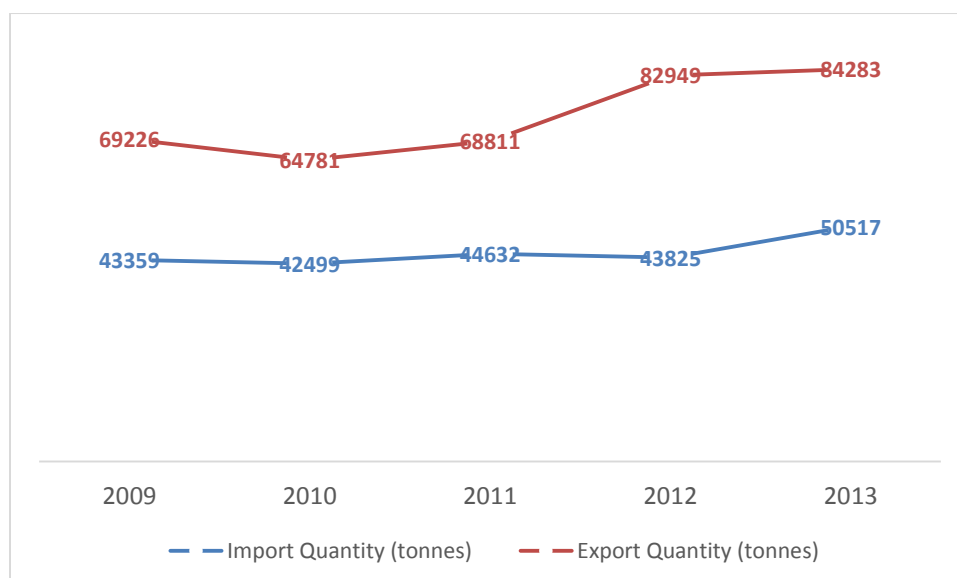


Graphique 2. Les plus grands pays producteurs

Tableau 2. Production mondiale de noix de muscade, de macis et de cardamomes entre 2009 et 2013

Pays	Production (tonnes)				
	2009	2010	2011	2012	2013
Bhoutan	1 050,00	1 163,00	650,00	643,00	276,00
Dominique	8,00	10,00	10,00	10,00	11,00
Sri Lanka	480,00	570,00	580,00	550,00	620,00
Guatemala	23 794,00	22 591,00	26 055,00	35 821,00	38 007,00
Grenade	437,00	543,00	573,00	573,00	536,00
Indonésie	16 000,00	15 700,00	19 800,00	25 200,00	25 800,00
Honduras	282,00	243,00	277,00	277,00	347,00
Inde	15 720,00	15 700,00	15 816,00	18 070,00	16 565,00
Kenya	60,00	60,00	51,00	50,00	50,00
Madagascar	16,00	20,00	15,00	15,00	15,00
Malawi	135,00	100,00	110,00	110,00	114,00
Malaisie	1 672,00	589,00	373,00	73,00	407,00
démocratique populaire lao	4 301,00	4 251,00	3 974,00	3 974,00	3 996,00
Népal	7 037,00	5 231,00	5 517,00	6 026,00	6 000,00
Papouasie-Nouvelle-Guinée	100,00	80,00	100,00	100,00	107,00
Sainte-Lucie	51,00	50,00	57,00	57,00	56,00
Saint-Vincent-et-les-Grenadines	180,00	287,00	246,00	252,00	240,00
Tanzanie	831,00	832,00	679,00	700,00	720,00
Togo	31,00	30,00	25,00	32,00	34,00
Trinité-et-Tobago	200,00	228,00	290,00	295,00	292,00
Éthiopie	90,00	150,00	150,00	155,00	155,00
<b>Le monde</b>	<b>72 475,00</b>	<b>68 428,00</b>	<b>75 348,00</b>	<b>92 983,00</b>	<b>94 348,00</b>

La quantité de noix de muscade, de macis et de cardamomes exportées était supérieure à celle importée. La tendance des exportations augmente. On peut le constater à partir de l'augmentation moyenne de la quantité exportée entre 2009 et 2013, soit 5,49 %. Le nombre de tonnes exportées atteignait 69 226 tonnes en 2009 et est passé à 84 283 tonnes en 2013. Parallèlement, la croissance moyenne des importations était de 3,75 %, soit 44 027 tonnes en 2009 et 50 517 en 2013.



**Graphique 3. Quantité de noix de muscade, de macis et de cardamome exportée entre 2009 et 2013**

Sur la base des données FAOSTAT (2013), le Guatemala, l'Indonésie, l'Inde et le Népal étaient les quatre principaux pays producteurs. La quantité de noix de muscade, de macis et de cardamome exportée de ces pays était tout aussi la plus grande. En réalité, il y a des pays qui ne produisent pas de noix de muscade, de macis et de cardamomes, mais qui en exportent de fortes quantités. De tels exemples sont les Pays-Bas, le Sri Lanka, Singapour et l'Allemagne, etc. Les exportations de ces pays étaient respectivement 2 158 tonnes, 2 013 tonnes, 1 739 tonnes et 631 tonnes.

La plupart des pays importateurs de noix de muscade, de macis et de cardamomes sont des pays situés en Europe, en Amérique du Nord et au Moyen-Orient. Selon les données FAOSTAT (2013), l'Arabie saoudite était le plus grand pays importateur de noix de muscade, de macis et de cardamomes. Elle était suivie par l'Allemagne, les Pays-Bas, l'Inde, les États-Unis, et le Royaume-Uni, le tonnage des importations étant de 128 768 tonnes, 44 897 tonnes, 37 230 tonnes, 36 737 tonnes et 23 200 tonnes respectivement.

**Tableau 3. Modèle du commerce international de noix de muscade, de macis et de cardamome**

Année	Importations		Exportations	
	Quantité (Tonnes)	Valeur (US\$ en Milles)	Quantité (Tonnes)	Valeur (US\$ en Milles)
2009	43 359	295 146	69 226	524 931
2010	42 499	480 160	64 781	613 219
2011	44 632	633 781	68 811	725 630
2012	43 825	638 499	82 949	708 721
2013	50 517	516 739	84 238	640 823

Source: Données FAOSTAT (2013)



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

Des organisations internationales comme l'ISO ont formulé 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. Il peut être soumis 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 ont augmenté. Elle s'inscrit à l'augmentation de la population mondiale et le développement économique. En moyenne, entre 2009 et 2013, 74 010 tonnes et 44 964 tonnes pour les exportations et les importations respectivement avaient fait l'objet des transactions à l'échelle mondiale. 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 comprendront 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. Les caractéristiques de qualité de macis sont 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 : 2002)

**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 internationales de qualité de la noix de muscade.

**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
CCSCH3	Examen de nouveaux travaux
Juin/Juillet 2017	Examen critique de la proposition par CCEXEC; Approbation des propositions de nouveaux travaux par CAC40
CCSCH4	Examen à l'étape 3.
Juin/Juillet 2019	Examen par CAC 42 à l'étape 5
CCSCH5	Examen par à l'étape 6
Juin/Juillet 2020	Adoption par le CAC43

**Commerce mondial de noix de muscade, de macis et de cardamome  
Volume d'exportation mondial**

Pays	Quantité des exportations (tonnes)					Valeur des exportations 1000 US \$				
	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013
Albanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Algérie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Antigua-et-Barbuda	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Argentine	-	-	-	-	15	14	13	16	22	-
Arménie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Aruba	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Australie	9	10	10	21	185	145	238	318	354	9
Autriche	76	79	53	59	1,002	1,267	2,010	1,841	2,045	76
Azerbaïdjan	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bahamas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bahreïn	1	4	9	5	64	26	114	90	84	1
Barbade	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-
Biélorussie	-	-	-	-	2	-	-	-	4	-
Belgique	430	353	180	281	7,289	5,713	6,636	3,619	4,557	430
Belize	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bermudes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bhoutan	477	-	632	-	-	4,861	-	8,150	-	477
Bolivie (État Plurinational de)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bosnie Herzégovine	1	1	1	-	31	32	41	51	38	1
Botswana	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Brésil	-	14	1	-	10	1	206	4	9	-
Brunei Darussalam	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bulgarie	1	2	12	3	11	12	46	125	36	1
Burundi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cabo Verde	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cameroun	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Canada	206	121	87	98	1,040	1,517	1,306	1,240	722	206
Chili	15	1	-	-	52	43	7	1	1	15
Hong Kong, RAS de	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Chine	1	10	10	18	49	18	225	201	247	1
Chine (continentale)	22	-	8	25	214	361	-	302	1,077	22
Chine, Taiwan Province de	2	4	1	-	1	16	40	10	1	2
Colombie	94	49	123	126	1,320	1,001	1,045	1,411	1,279	94





Pays	Quantité des exportations (tonnes)					Valeur des exportations 1000 US \$				
	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013
Turquie	2	8	8	18	22	13	71	68	109	2
Tuvalu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ouganda	-	-	-	5	5	1	-	-	1	-
Ukraine	1	2	2	-	11	11	21	25	27	1
Émirats Arabes Unis	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Royaume-Uni	114	163	194	174	1,220	1,913	3,147	3,429	3,239	114
République-Unie de Tanzanie	-	1	-	-	106	-	1	-	-	-
États-Unis d'Amérique	270	534	638	525	2,533	2,902	4,297	5,422	4,243	270
Uruguay	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
URSS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vanuatu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Venezuela (République bolivarienne du)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yémen	-	-	20	-	6	-	-	27	-	-
Yougoslavie SFR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zambie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zimbabwe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(<http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>)

## Volume d'Importation Mondiale

Pays	Quantité d'importations (tonnes)					Valeur d'importations 1000 US \$				
	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013
Albanie	2	-	2	1	8	9	29	29	10	51
Algérie	59	-	24	43	70	59	-	19	44	132
Antigua-et-Barbuda	-	-	4	96	4	-	-	21	189	31
Argentine	267	213	319	298	197	1,830	1,931	4,272	4,777	2,465
Arménie	4	2	2	1	1	30	39	26	22	19
Aruba	5	4	5	-	-	5	7	10	-	-
Australie	331	300	273	394	362	2,676	3,032	4,701	5,288	3,726
Autriche	270	265	303	267	261	2,806	4,006	6,231	6,405	5,136
Azerbaïdjan	1	1	1	1	1	1	-	-	16	4
Bahamas	5	-	-	9	5	18	-	-	28	19
Bahreïn	142	169	193	219	194	960	1,517	2,673	2,017	1,724
Barbade	13	15	11	17	15	53	54	51	100	94
Biélorussie	15	16	15	11	21	151	174	220	156	211
Belgique	431	920	708	653	649	10,696	10,953	13,127	12,633	9,069
Belize	-	2	4	3	2	-	4	9	8	8
Bermudes	-	-	-	-	4	-	-	-	-	34
Bhoutan	-	-	-	4	-	-	2	-	22	-
Bolivie (État Plurinational de)	5	-	-	7	10	10	-	2	19	36
Bosnie Herzégovine	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Botswana	2	-	1	2	-	2	1	1	2	2
Brésil	265	163	224	262	195	1,679	1,317	3,180	3,643	2,248
Brunei Darussalam	-	-	-	-	11	-	-	-	-	92
Bulgarie	13	33	11	17	20	101	433	177	264	226
Burundi	-	-	-	-	1	1	-	-	2	3
Cabo Verde	4	-	3	3	4	32	27	35	45	61
Cameroun	1	-	2	1	-	3	1	6	3	-
Canada	547	578	728	863	805	4,517	6,245	8,804	9,858	8,745
Chili	17	13	23	24	19	125	133	455	433	290
Hong Kong, RAS de Chine	20	17	25	25	41	143	207	441	393	431
Chine (continentale)	29	47	10	24	53	161	337	204	585	1,118
Chine, Taiwan Province de	180	167	177	177	132	580	554	988	984	692
Colombie	39	34	37	41	35	311	353	518	788	546
Congo	1	1	-	2	8	3	5	-	8	14
Costa Rica	50	50	27	28	33	205	235	153	188	283
Côte d'Ivoire	4	8	1	2	2	17	34	11	16	10
Croatie	65	62	71	51	59	599	764	1,568	1,357	1,277
Chypre	8	7	7	7	4	52	47	124	36	54
République Tchèque	69	81	122	56	59	688	1,373	2,360	1,688	1,448
Danemark	73	90	87	115	69	918	1,331	1,620	1,743	1,691
Dominique	-	-	-	2	-	-	-	-	10	-
Équateur	11	4	5	8	8	82	66	86	180	77
Égypte	1,853	-	1,174	-	1,078	5,473	-	8,623	-	9,463

Pays	Quantité d'importations (tonnes)					Valeur d'importations 1000 US \$				
	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013
El Salvador	15	8	5	5	6	66	49	45	66	66
Estonie	25	32	53	45	54	324	638	1,308	1,065	963
Éthiopie	99	54	28	87	160	133	86	49	137	302
Îles Féroé	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-
Fidji	19	18	17	17	32	151	256	262	213	314
Finlande	153	99	138	145	157	1,946	2,678	3,674	1,895	1,414
France	686	848	823	733	805	6,366	10,680	16,057	14,609	13,280
Polynésie française	-	-	-	-	-	14	15	17	11	15
Gambie	-	-	22	-	-	-	-	4	-	-
Géorgie	5	1	2	3	7	45	15	48	57	74
Allemagne	2,306	2,899	2,666	2,779	2,822	20,693	36,584	49,805	53,883	44,897
Ghana	135	168	151	209	226	176	322	227	354	491
Grèce	71	49	60	68	64	685	727	1,155	1,156	941
Groenland	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
Grenade	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Guadeloupe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Guatemala	31	75	89	196	175	123	185	291	474	389
Guinée	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Guyane	-	2	11	8	5	-	22	43	10	23
Honduras	18	-	-	20	-	44	-	-	35	-
Hongrie	39	39	39	29	32	401	494	765	666	735
Islande	2	5	2	3	4	20	45	40	50	69
Inde	6,316	4,134	4,182	2,109	4,514	19,279	28,499	42,659	21,276	37,230
Indonésie	18	39	86	88	161	36	231	670	833	1,772
Iran (République islamique d')	-	699	997	-	-	-	1,418	1,806	-	-
Irlande	32	36	28	20	17	341	441	443	530	436
Israël	287	335	339	427	378	1,475	2,006	3,483	2,490	1,793
Italie	708	875	1,049	792	1,037	5,545	9,406	16,749	16,068	14,778
Jamaïque	65	27	-	43	33	440	220	-	612	626
Japon	922	890	1,112	892	795	9,679	15,873	24,664	22,118	14,437
Jordanie	588	408	231	855	2,032	2,009	2,287	2,929	5,305	8,063
Kazakhstan	13	-	12	8	6	52	-	98	70	64
Kenya	14	20	-	-	11	20	59	-	-	89
Koweït	-	-	-	-	904	-	-	-	-	9,965
Kirghizistan	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-
Lettonie	4	6	4	8	7	54	95	89	157	128
Liban	221	114	209	307	238	1,376	1,270	3,279	3,111	1,675
Libye	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lituanie	16	15	17	15	10	124	156	247	207	154
Luxembourg	6	9	5	6	2	187	142	185	219	142
Madagascar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Malawi	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-
Malaisie	528	601	626	451	552	3,926	7,415	7,499	4,414	3,758
Maldives	-	11	13	13	17	-	159	160	167	150





Pays	Quantité d'importations (tonnes)					Valeur d'importations 1000 US \$				
	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013
Singapour	2,441	1,802	1,822	1,996	1,820	18,903	28,740	29,508	21,127	12,220
Slovaquie	11	21	23	24	29	124	231	452	560	425
Slovénie	6	7	6	9	7	83	129	148	288	225
Îles Salomon	-	-	-	-	-	-	-	1	2	2
Afrique du Sud	371	358	383	310	286	3,100	4,427	7,075	5,518	4,109
Espagne	361	288	318	399	286	2,320	2,760	5,694	6,796	4,959
Sri Lanka	4	99	17	32	70	30	350	255	430	604
Soudan (ancien)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Suriname	-	1	2	-	-	-	3	13	-	-
Swaziland	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Suède	349	390	415	289	304	3,267	7,701	10,484	5,654	3,513
Suisse	197	117	188	142	188	2,218	1,951	4,767	3,499	3,856
République arabe syrienne	1,644	1,176	-	-	-	4,781	3,289	-	-	-
Thaïlande	155	195	188	175	196	943	1,733	2,520	1,846	2,219
L'ex-République yougoslave de Macédoine	-	1	-	-	-	10	20	9	17	10
Togo	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-
Tonga	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Trinité-et-Tobago	21	23	-	-	-	138	147	-	-	-
Tunisie	-	1	2	5	5	1	1	2	2	4
Turquie	22	29	35	37	28	82	91	108	140	105
Tuvalu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ouganda	-	1	1	14	-	1	1	2	10	1
Ukraine	32	24	60	43	63	296	270	1,008	693	730
Émirats Arabes Unis	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Royaume-Uni	1,467	1,483	1,593	1,656	1,585	11,973	16,388	23,969	23,765	23,200
République-Unie de Tanzanie	10	5	5	4	15	5	2	5	7	7
États-Unis d'Amérique	2,397	2,720	3,502	3,794	3,348	18,498	30,652	51,318	46,525	36,737
Uruguay	26	20	13	32	32	177	188	138	432	373
URSS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vanuatu	3	4	-	-	-	9	8	1	-	-
Venezuela (République bolivarienne du)	45	24	44	276	4	410	261	778	5,463	106
Yémen	224	-	127	276	542	458	-	297	717	1,702
Yougoslavie SFR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zambie	3	2	-	2	-	4	12	-	2	2
Zimbabwe	1	3	1	3	-	4	11	10	9	3

## DOCUMENT DE PROJET

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

(Présentée par l'Iran)

#### Introduction

Le safran est en fait les stigmates sèches du *Crocus sativus* L., qui fleurit une fois par an.

C'est une herbe vivace sans tige de la famille des Iridacées. Le safran commercial comprend le stigmate rouge séché avec une petite partie du style jaunâtre attachée. Depuis les temps anciens, le safran est utilisé comme une épice, un ingrédient de parfum. Le safran est traditionnellement utilisé dans la cuisine du riz, du poulet et du poisson, ainsi que des pâtes, du pain et de la pâtisserie en général, du fromage, des desserts et des boissons.

Les principales caractéristiques du safran sont : PICROCROCINE (AMERTUME), SAFRANAL (SAVEUR), et CROCINE (COULEUR).

Le safran est l'épice la plus précieuse du monde en raison de ses propriétés uniques et de tout le travail nécessaire pour sa production (plus de 170 000 fleurs ne font qu'un kilogramme de safran séché).

Il est originaire de la zone montagneuse de Zagros dans la région de « Mede ». Plus de quatre-vingt dix pour cent du safran du monde vient de l'Iran. Il est traditionnellement cultivé dans le Khorasan, une zone du Nord-est de l'Iran avec des conditions idéales de sol et de climat pour la culture. Il est également cultivé au Cachemire, en Grèce, au Maroc et en Espagne.

Il a été réexporté dans le monde entier par différents pays comme l'Espagne, les Émirats arabes unis, la Suède, la France, l'Allemagne, l'Italie, etc. Chaque pays a sa propre norme. L'objectif de ce projet est donc de développer une norme du Codex qui repose sur les aspects techniques et le commerce international de Safran, qui garantit la protection de la santé des consommateurs et la sécurité alimentaire.

#### 1. But et champ d'application de la norme

La portée des travaux consiste à établir une norme mondiale pour le safran séché obtenu à partir d'une partie des pistils les filaments de *crocus sativus* L., en forme des filaments, filaments coupés et poudre.

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, réexportation 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.

Les principaux producteurs de safran sont l'Iran, l'Inde, la Grèce, le Maroc et récemment l'Afghanistan. Les principaux importateurs sont l'Espagne, les Emirats Arabes Unis, la France, l'Italie, la Suède, les Etats-Unis, l'Argentine, l'Allemagne, le Royaume-Uni, Hong Kong, la RAS, la Chine, le Japon, le Canada, l'Australie, la Belgique, le Oman, le Qatar, Koweït, Arabie Saoudite, Singapour, Pays-Bas, Brésil, Maroc, Inde, Irlande, Japon, Afghanistan, Bangladesh, Bahreïn, Yémen, Danemark, Norvège, Roumanie sur la base des données du CCI pour la période 2008-2015.

Le safran est une plante résistante à la sécheresse qui pousse en climat aride et semi-aride. 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, forme, catégories, qualité, contaminants, étiquetage, emballage et des exigences de sécurité.

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 en fonction des critères d'établissement des priorités de travail

##### Critère général

La protection des consommateurs en matière de sécurité alimentaire, de soins de santé, de commerce équitable et de protection des besoins des pays producteurs devrait être prise en compte.

La nouvelle norme de la proposition répondra à ce critère en :

- Promouvant la protection des consommateurs et prévenant les pratiques frauduleuses
- Garantissant une plus grande assurance de la qualité du produit pour répondre aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales de sécurité sanitaire des aliments
- Arrivant à des niveaux de normalisation reposant sur les propriétés des différentes variétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité
- La norme de rédaction serait bénéfique pour de nombreux pays en général et plus particulièrement aux pays en développement parce qu'ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de safran séché.

##### 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 %), l'Inde, la Grèce, le Maroc, l'Espagne et récemment l'Afghanistan sont parmi les principaux pays opérant dans la production de safran.

Les pays importateurs majeurs de Safran sont l'Espagne, les Émirats arabes unis (EAU), l'Arabie saoudite, l'Italie, l'Allemagne, le Royaume-Uni, l'Irlande, la Chine, le Japon etc.

**Table 1- Production Iranien de Safran (2010-2015)**

Année de récolte	Situation de production	
	Production (tonnes)	Surface cultivée (ha)
2010-2011	239,244	67 297
2011-2012	254,060	73 118
2012-2013	261,520	79 394
2013-2014	311,073	84 738
2014-2015	280,323	87 930

Référence : République islamique d'Iran, ministère de l'Agriculture - Jihad, Statistique, Année de récolte d'octobre à octobre, \*\*Mirror Data

**Tableau 2- Principale zone de culture du safran en Iran (2014-2015)**

Province	Situation de production		
	Production (tons)	Surface cultivée (ha)	Rendement (kg / ha)
Razavi Khorasan	218,348	69 407	3,1
South Khorasan	48,019	14 727	3,4
Isfahan	3,271	617	6,1
North Khorasan	2,640	635	4,9
Kerman	2,632	681	5,2
Fars	1,587	529	3,2
Yazd	1,536	401	4,5

Référence : République islamique d'Iran, ministère de l'Agriculture - Jihad, Statistique

**Tableau 3- EXPORTATION DU SAFRAN IRANIEN (2011 - 2015)**

Année	Exportation de Safran	
	Poids Net (tonnes)	Valeur (US \$)
2011	114,090	361 617 577
2012	139,223	418 862 315
2013	137,253	200 299 763
2014	158,794	227 629 085
2015	121,573	165 303 063

Référence : Bureau douanier d'Iran

**Tableau 4- Principaux marchés d'exportation du safran iranien selon le poids net - (année 2015)**

Item	Pays	Exportation (tonnes)	Valeur (US \$)	Parts des Exportations
1	Émirats Arabes Unis	43,414	65 056 747	35,5%
2	Espagne	28,817	38 769 393	23,9%
3	Chine	11,557	17 583 208	9,5%
4	Arabie saoudite	7,715	9 785 486	6,3%
5	Afghanistan	5,036	7 753 342	4,1%
6	Italie	3,702	6 219 643	3%
7	Hong Kong, RAS de Chine	2,584	3 885 098	2%
8	France	1,711	1 990 102	1,40%
9	Qatar	1,424	2 259 724	1,1%
10	Suède	1,256	1 792 799	1 %
11	Pays-Bas	1,002	1 523 405	0,8 %
12	Allemagne	0,964	1 620 605	0,8 %
13	Koweït	0,954	1 266 762	0,8 %

Référence : Bureau douanier d'Iran

Tableau 5- Commerce du safran entre les pays - Produit : 091020 Safran

Partenaires	Balance en valeur dans 2011	Balance en valeur dans 2012	Balance en valeur dans 2013	Balance en valeur dans 2014	Balance en valeur dans 2015	Valeur des exportations dans 2015	Valeur des importations dans 2015
Monde	107 800	-336	-4 398	133 670	2 422	193 228	190 806
Iran (République islamique d')	292 432			233 023	87 560	87 813	-
Portugal	2 368	2 841	8 785	13 254	17 713	21 881	4 168
Afghanistan	2 225	3 824	940	3 645	10 069	10 075	6
Chine	676	311	515	579	2 204	2 857	653
Grèce	913	913	668	1 407	1 582	1 766	184
Pays-Bas	609	-138	208	311	1 329	3 223	1 894
Viet Nam	1	8	11	16	792	792	
Estonie	42	103	99	394	522	609	87
Maroc	473	395	573	78	164	265	101
Indonésie	22	222	490	526	138	157	19
Bangladesh	48	-191	37	81	98	98	
Turquie	154	-26	29	2	39	66	27
Trinité-et-Tobago	29	41	5	40	25	25	
Liban	-66	-47	-48	-50	16	23	7
Égypte	36	-15	39	-154	8	11	3
Zones libres	-114	-203	1	-243	3	3	
République arabe syrienne	5	20	3	7	3	3	
Géorgie	1	-5	7	218	3	3	
Dominique	10	10	17	5	3	3	
Moldavie, République de	-4	-2	-3	-3	-2		2
Cabo Verde	-6	-5	-7	-5	-3		3
Bahamas	-9	-13	-9	-13	-3		3
Éthiopie	12	26	-276	222	-3	9	12
République Démocratique du Congo	-3	-6	-2	-5	-5		5
Chili	-133	-105	-131	-121	-113		113
Congo	-6	-2	-3	-2	-113		113
Roumanie	-117	-113	-106	-141	-118	3	121
Botswana	0	-30	-1	0	-122		122
Israël	-103	-71	-98	-132	-144		144
Norvège	-215	-203	-165	-221	-171		171
Brésil	-304	-277	-229	-259	-182	66	248

Sources : Calculs du CCI reposant sur les statistiques d'ONU COMTRADE. Unité : Milliers de dollars US

Tableau 6- Commerce du safran entre les pays - Produit : 091020 Safran

Partenaires	Balance en valeur dans 2011	Balance en valeur dans 2012	Balance en valeur dans 2013	Balance en valeur dans 2014	Balance en valeur dans 2015	Valeur des exportations dans 2015	Valeur des importations dans 2015
Finlande	-334	-194	-131	-187	-188	8	196
Fédération Russe	-336	-280	-357	-319	-210	2	212
Luxembourg	-260	-253	-329	-234	-220	21	241
Pologne	-91	-118	299	-86	-234	25	259
Danemark	-481	-462	-358	-495	-266	26	292
République Tchèque	-222	-172	-213	-227	-283	86	369
Ile Maurice	-377	-429	-433	-366	-299		299
Afrique du Sud	-538	-55	-297	-303	-299	290	589
République Dominicaine	-189	-203	-243	-295	-333		333
Mexique	-700	-776	-1,007	-618	-546	62	608
Singapour	-647	-460	-464	-499	-638	335	973
Malaisie	-167	-249	-875	-1 100	-700		700
Belgique	-1 184	-777	-690	-1 145	-757	490	1 247
Irlande	-401	-757	-792	-1 107	-1 028	4	1 032
Australie	-1 109	-1 149	-1 309	-1 515	-1 318	195	1 513
Oman	-1 023	-1 303	-1 116	-1 174	-1 375		1 375
Hong Kong, RAS de Chine	-2 020	-2 540	-2 881	-2 014	-1 423	894	2 317
Canada	-1 935	-2 074	-2 003	-1 760	-1 424	3	1 427
Bahreïn	-1 006	-996	-1 123	-1 109	-1 494	2	1 496
Qatar	-753	-1 190	-1 199	-1 854	-1 758	1	1 759
Allemagne	-1 808	-2 713	-1 850	-2 127	-2 499	2 161	4 660
Japon	-3 535	-2 668	-3 192	-2 967	-2 773		2 773
Koweït	-1 666	-2 094	-2 338	-3 138	-2 835		2 835
France	-4 423	-6 305	-5 465	-6 734	-4 041	6 181	10 222
Espagne	11 568	8 779	8 506	7 377	-4 423	47 160	51 583
Suisse	-3 594	-3 444	-3 314	-3 520	-5 078	209	5 287
Émirats Arabes Unis		-25 823	-16 791	-22 367	-6 084	639	6 723
Argentine	-5 077	-5 502	-7 656	-5 216	-7 187	11	7 198
Royaume-Uni	-3 559	-2 752	-4 040	-6 000	-7 528	702	8 230
Inde	-6 837	-3 962	-5 059	-8 970	-8 068	1 605	9 673
Suède	-7 504	-6 758	-5 469	-6 380	-8 953	275	9 228
Arabie Saoudite	-6 610	-7 940	-8 373	-10 896	-11 442	48	11 490

Partenaires	Balance en valeur dans 2011	Balance en valeur dans 2012	Balance en valeur dans 2013	Balance en valeur dans 2014	Balance en valeur dans 2015	Valeur des exportations dans 2015	Valeur des importations dans 2015
États-Unis d'Amérique	-13 758	-14 207	-11 975	-13 296	-13 046	379	13 425
Italie	-20 729	-18 128	-17 566	-13 381	-16 392	803	17 195

Sources : Calculs du CCI reposant sur les statistiques d'ONU COMTRADE. Unité : Milliers de dollars US

### (b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou réels au commerce international

Les importations et exportations ont lieu entre de nombreux pays et du fait de la valeur élevée de safran dans la catégorie Épices, il y a toujours des menaces de fraude et de pratiques illicites pour ce produit. Il est donc nécessaire d'établir des normes internationales fondées sur la norme Codex pour le commerce international et la protection des consommateurs.

Le safran est commercialisé sur la base de la pureté, des spécifications de qualité et des présentations. La présentation du safran varie de filaments, filaments coupés à la poudre.

Les normes nationales iraniennes pour le safran sont les suivantes :

ISIRI-259-1- Safran - Spécification

ISIRI-259-2- Safran - Méthodes d'essai

ISIRI-3659 - Safran - Échantillonnage

ISIRI- 5097- Safran - Code d'usages Emballage et installation

ISIRI- 5230- Safran - Récolte et application du processus avant emballage

ISIRI - 5689 - Spécifications microbiologiques et méthodes d'essai pour le safran

ISIRI - 6762 - Safran - Ligne directrice pour l'établissement du système HACCP de la récolte à l'emballage

ISIRI - 7001 - Additifs alimentaires - Safran - Détermination de l'huile essentielle - Méthode d'essai

ISIRI - 7345 - Safran - Emballage - Sachets souples à base d'aluminium - Spécifications & Méthode d'essai

ISIRI - 16536 - Bonnes pratiques agricoles de l'Iran (IRAN GAP) - Safran

L'ISO a deux normes pour le safran qui sont les suivantes :

ISO – 3632-1- Safran (*Crocus sativus L.*) – Partie 1 : spécification

ISO – 3632-2- Safran (*Crocus sativus L.*) – Partie 2 : Méthodes d'essai

De nombreuses conventions, notamment celles du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices, ont abordé la question de l'harmonisation des grades et des spécifications pour le safran. Le safran, produit dans certains pays en développement et commercialisé à l'échelle mondiale non seulement par les exportateurs, mais aussi par les réexportateurs, est soumis à diverses législations nationales pour surmonter les barrières éventuelles ou réelles au commerce international. Il est important de consolider toutes les normes existantes en une seule norme applicable à l'échelle internationale.

Cela permettrait de réduire les obstacles au commerce et fournirait un cadre complet définissant les exigences minimales acceptables au niveau international pour le safran.

Ce nouveau travail fournira une recommandation que les pays pourraient utiliser pour élaborer leurs propres normes de qualité et de classement pour le safran qui lorsqu'elles sont appliquées à l'échelle internationale, peuvent aider à fournir une approche harmonisée.

### (c) Capacité du marché international ou régional

La quantité importée de safran en 2015 selon les rapports était 3563 tonnes et l'augmentation de la quantité annuelle de safran importé dans le monde était de 51 % entre 2010 et 2014, témoignant d'une augmentation de la demande internationale de safran (CCI, Genève 2014). Les principaux exportateurs sont l'Iran, l'Espagne, le Portugal, la France, l'Italie, l'Inde, l'Inde et les Émirats Arabes Unis. Selon les données du CCI, le commerce international représentait plus de 2000 tonnes pour environ 165 536 dollars US en 2014.

Tableau 7 : Statistiques des exportations de safran

Exportateurs	Valeur des exportations 2014 (US\$ en milles)	Quantité des exportations 2014 (tonnes)	La croissance annuelle en quantité 2010-2014 (%)
Monde	330 558	2162	+ 20
Iran (République islamique d')	70911	129	+10
Espagne	47516	134	+2
Portugal	18284	22	+34
France	7100	14	0
Géorgie	219	26	-
Italie	2509	18	+13
Inde	1850	62	+164
Émirats arabes unis	1734	36	-
Grèce	1440	2	-46
Chine	1415	69	-19
Royaume-Uni	1325	121	-10
Pays-Bas	1144	29	-8
Vietnam	887	403	+39
Indonésie	547	900	+55
États-Unis	437	82	+28
Brésil	57	31	-
Afrique du Sud	212	48	+4
Mexique	171	13	-
Arabie saoudite	121	2	-
Hong Kong, RAS de Chine	92	1	0
Singapour	371	1	0
Estonie	432	17	-
Suède	374	8	+10
Belgique	784	21	+15
Maroc	264	1	-10
Éthiopie	222	212	+162
République tchèque	78	14	+30
Danemark	60	5	+62

Source : CCI, Genève (30 pays sur 63) - Année 2014

Tableau 8 : Modèle du commerce international d'exportation

Données mondiales d'exportation			
Année	Quantité d'exportation (en tonnes métriques)	Valeur, US Dollar en milles	Le taux de la croissance En quantité (%)
2010	-	-	-
2011	914	374 595	-
2012	1417	188 796	+ 55
2013	2087	176 103	+ 47
2014	2354	197 352	+ 13

Source : CCI, Genève

Tableau 9: Modèle du commerce international d'importation

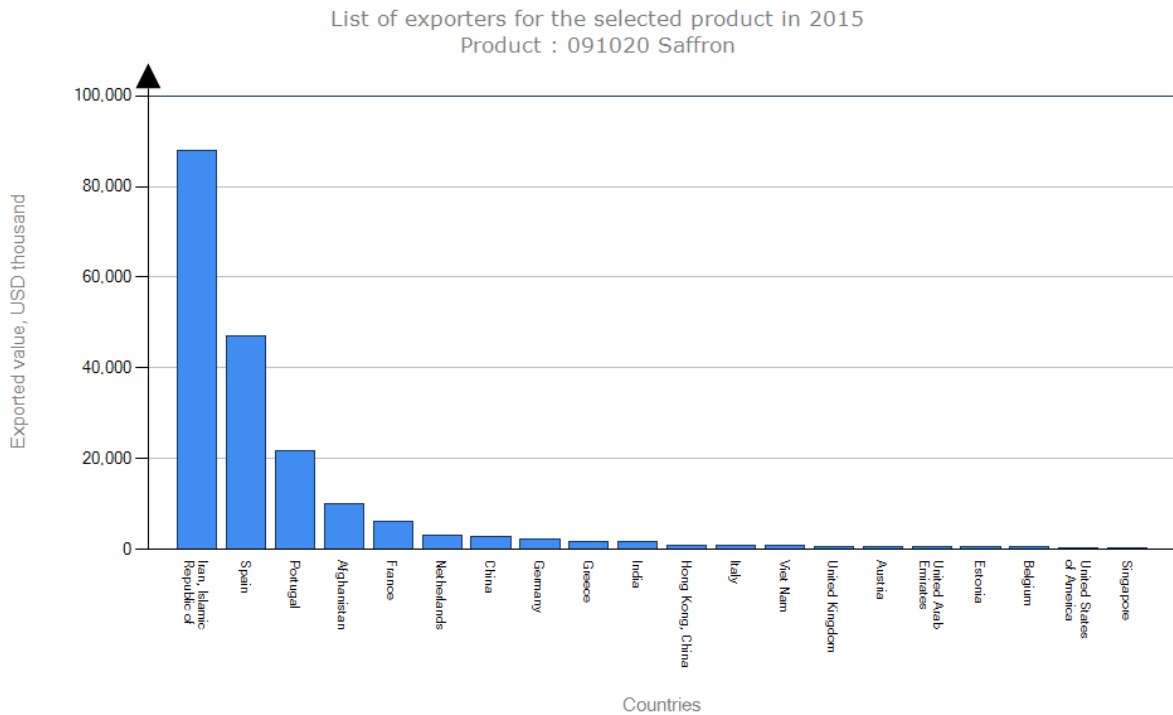
Données mondiales d'importation			
Année	Quantité d'importation (en tonnes métriques)	Valeur, US Dollar en milles	Le taux de la croissance En quantité (%)
2010	806,68	1312 154	-
2011	1426	266 801	+ 77



2012	2056	186 980	+ 44
2013	3649	177 882	+ 77
2014	5372	196 726	+ 47

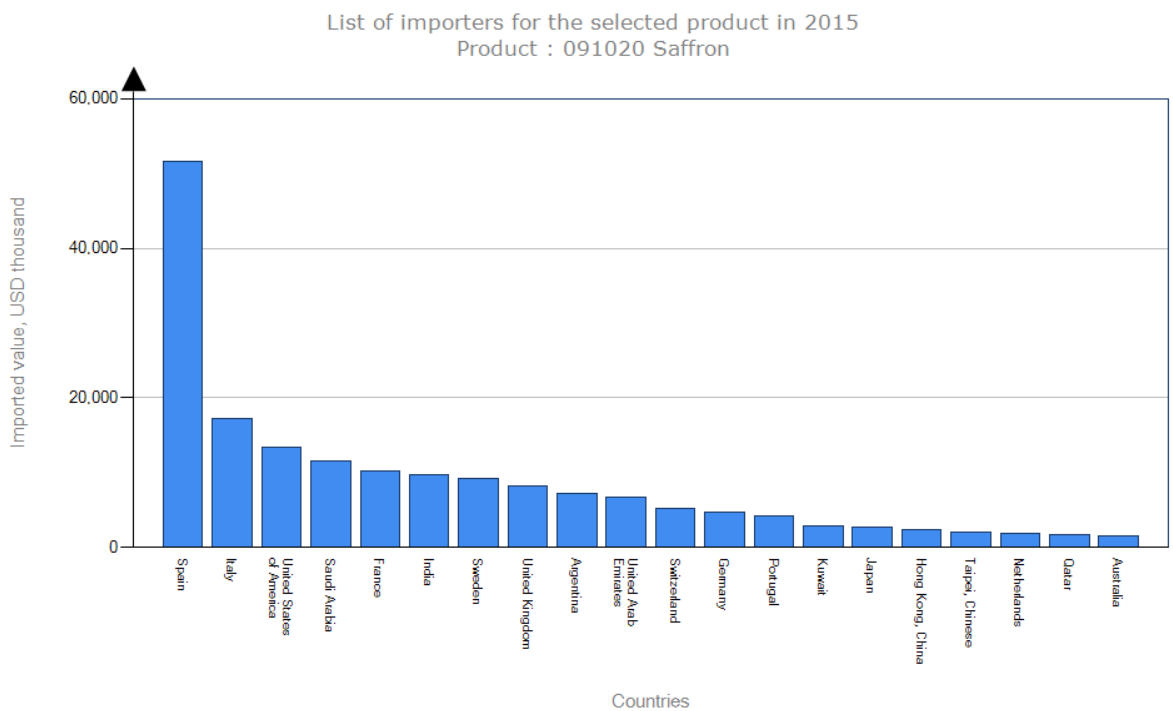
Source : CCI, Genève

**Figure 1- Modèle du commerce international d'exportation (2015)**



Données de : Le Centre du Commerce International (CCI)

**Figure 2- Modèle du commerce international d'importation (2015)**



Données de : Le Centre du Commerce International (CCI)

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).

**(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.

Puisque le safran est classé dans la catégorie Épices avec des prix beaucoup plus élevés (environ 300-350 fois plus), il y a toujours un risque de fraude et de manipulation pour ce produit précieux. Ainsi, il faut accorder une attention particulière à la protection des consommateurs contre les pratiques illicites.

D'autres critères et données (par exemple Valeur monétaire ou possibilité de fraude) devraient être considérés comme prioritaires pour le travail sur le safran.

**(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 3632-1:2011 (Edition 2) Spécifications
- La norme internationale ISO 3632-2:2010 (Edition 2) – Méthodes de Test
- L'American Spice Trade Association (ASTA)
- l'Association européenne des épices (ESA)

**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. Cette norme est importante pour garantir la qualité, ainsi que pour fournir de nouvelles ouvertures vers une production respectueuse de la sécurité sanitaire de ces produits bénéfiques et leur promotion sur le marché international.

Par conséquent, cette proposition est conforme au Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014 - 2019, en particulier les objectifs stratégiques 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1.

**Objectif 2- Promouvoir l'application la plus large et la plus cohérente des principes scientifiques et de l'analyse des risques**

**Les travaux proposés favoriseront l'élaboration de normes Codex pour les produits sur la base de l'analyse scientifique rigoureuse des données collectées.**

Cette norme Codex facilitera le commerce équitable du safran, d'autant qu'elle préservera la qualité, les paramètres de pureté et de sécurité sanitaire. La pureté du safran permet de fournir des critères appropriés pour le contrôle de qualité du produit. En outre, la coloration chimique artificielle qui est l'une des fraudes communes pour le safran pourrait être dangereuse pour la santé des consommateurs.

Ainsi, l'élaboration de cette norme peut aider à éviter les risques tels que le non-respect des règles d'hygiène dans la production, le non-respect de la classification, l'ajout de couleur artificielle.

En outre, cette norme proposée peut servir de référence pour résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments tels que la contamination microbienne, les métaux lourds, les contaminants, les pesticides résiduels, les additifs alimentaires.

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

Cette norme est proposée en tant que nouvelle norme mondiale et n'a aucun rapport avec tout autre texte existant du Codex sur ce point, si ce n'est que cette norme fera référence aux normes pertinentes et aux textes connexes élaborés par les Comités de sujets généraux comme suit :

- *Principes et lignes directrices 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)
- Bases de données relatives aux limites maximales pour les résidus de pesticides délivrées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR).
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées* (CAC / RCP 42-1995)

#### 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 tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA), et l'Association européenne des épices (ESA) seraient sollicités pour ces travaux.

#### 9. Calendrier proposé

Ce qui suit est le calendrier proposé pour la réalisation de la norme.

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
CCSCH3	Examen de nouveaux travaux
Juin/Juillet 2017	Examen critique de la proposition par CCEXEC; Approbation des propositions de nouveaux travaux par CAC40
CCSCH4	Examen à l'étape 3.
Juin/Juillet 2019	Examen par CAC 42 à l'étape 5
CCSCH5	Examen par à l'étape 6
Juin/Juillet 2020	Adoption par CAC43