

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 9 de l'ordre du jour

CX/PFV 14/27/11

Juillet 2014

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

27^e session

Philadelphie, Pennsylvanie, États-Unis d'Amérique,

8 – 12 septembre 2014

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA NORMALISATION DES PRODUITS SECS ET SECHES

(Préparé par le Brésil avec l'aide du Secrétariat du Codex)

CONTEXTE

1. Le Comité sur les fruits et légumes traités est un organe subsidiaire de la Commission du Codex Alimentarius chargé de l'élaboration de normes mondiales et de textes apparentés pour tout type de fruits et légumes traités tels que les produits secs et séchés. Le Comité a repris ses travaux en 1998 afin de réexaminer les normes individuelles pour les fruits et légumes traités en vue de déterminer le besoin de révision et, le cas échéant, la possibilité de les simplifier et de les regrouper en normes plus horizontales afin d'en faciliter l'adoption par les membres du Codex. Depuis son rétablissement, le Comité a révisé plusieurs normes pour les fruits et légumes en conserve et a entrepris la révision de normes pour les légumes surgelés y compris la conversion de certaines normes régionales en normes mondiales. Cette approche fait suite à la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius visant à opter, dans la mesure du possible¹, pour des normes horizontales simplifiées au lieu de normes pour produits individuelles et détaillées.

2. Lors de sa 26^e session (octobre 2012), le Comité a pris note de l'état d'avancement de la révision des normes du Codex pour les fruits et légumes traités et de l'ordre des priorités qui en découle pour le futur travail de révision des normes restantes en matière de fruits et légumes traités y compris les produits secs et séchés. Par ailleurs, il a été décidé que la Délégation du Brésil préparerait un document de discussion sur les façons d'aborder la normalisation des produits secs et séchés avec la possibilité d'une norme générale pour lesdits produits.²

VUE D'ENSEMBLE DES PRODUITS SECS ET SÉCHÉS DANS LE CODEX

3. Le CCPFV a élaboré quelques normes Codex pour les produits secs et séchés, soit: abricots, dattes, raisins secs et pistaches. Toutes ces normes ayant été élaborées au début des années 1980, il est nécessaire de les réexaminer afin d'en définir les besoins éventuels de révision.

4. Lesdites normes, à l'instar des normes du Codex pour les produits en général, sont des normes pour les produits finis qui ne différencient pas les procédés de séchage intervenant dans l'élaboration du produit mais qui décrivent les critères de qualité que doit remplir le produit final pour respecter la définition du produit.

5. Certaines de ces normes prévoient l'adjonction d'ingrédients comme les sucres ou les sirops (raisins secs, dattes) ou le sel (pistaches) alors que d'autres font uniquement référence aux produits secs ne nécessitant aucun autre traitement ou adjonction d'ingrédients (abricots). Cela vaudrait pour de nombreux produits reconnus comme « fruits séchés » ou « fruits à coque » lesquels pourraient être regroupés, sans trop de difficultés, dans une seule norme pour « fruits séchés » ou « fruits à coque ».

¹ ALINORM 99/27, par 6 et 9; ALINORM 01/27, par 5; ALINORM 09/31/27, par 106; REP 11/PFV, par 109; REP13/PFV, par 150; ALINORM 99/37, par 34.

² REP13/PFV, par 153-154.

6. Ces normes ne couvrent pas les traitements supplémentaires visant à transformer ces produits en produits apparentés tels que les fruits confits/ glacés/ givrés qui appartiennent à une catégorie distincte de ceux communément appelés « fruits séchés » visés dans les normes Codex en vigueur pour les pistaches et autres fruits séchés. A cet égard, la *Norme générale pour les Additifs Alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) répartit dans différentes catégories d'aliments et, de ce fait, définit autrement les fruits séchés (04.1.2.2), les fruits confits (04.1.2.7) et autres types assimilés de fruits traités comme ceux visés à la catégorie d'aliments 04.1.2.
7. Cependant, il se peut parfois que le procédé appliqué et que l'ingrédient utilisé donnent un produit fini avec des propriétés différentes des produits habituellement associés aux « fruits séchés » comme, par exemple, la noix de coco en lanières (râpée) ou en flocons, les pâtes de fruits / roulés aux fruits séchés, etc. Selon leur importance pour le commerce international, lesdits produits pourraient être couverts séparément dans des normes autonomes ou dans une norme à part de (sous-)groupe. Bien que la norme ne soit pas tout à fait la même, nous trouvons des exemples dans les normes Codex pour la purée de pomme en conserve, les agrumes en conserve ou les fruits à noyaux en conserve qui ont une caractéristique unique (purée de pomme) ou plusieurs points communs (fruits à noyaux, agrumes, fruits rouges) qui requièrent une norme autonome ou des normes de sous-groupe visant d'autres fruits en conserve. A cet égard, la *Norme pour la noix de coco desséchée* (CODEX STAN 177-1991) peut d'ores et déjà être considérée comme une norme autonome à condition qu'une norme générale pour les fruits séchés couvre à l'avenir des produits similaires à ceux visés dans les normes individuelles actuelles pour les fruits séchés (abricots séchés, dattes, raisins secs, etc.).
8. Il convient de noter que la définition des fruits séchés dans la *Norme générale pour les Additifs Alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) couvre un éventail de produits plus large que ceux habituellement couverts par les normes Codex pour les fruits séchés (par exemple, les roulés aux fruits). Pour autant, une norme pour « fruits séchés » ne devrait pas obligatoirement couvrir tous les produits visés à la catégorie d'aliments 04.1.2.2. C'est le cas pour la *Norme pour certains légumes en conserve* (CODEX STAN 297-2009) qui s'applique essentiellement aux légumes en conserve en saumure alors que la catégorie d'aliments 04.2.2.4 s'applique aussi aux légumes en conserve dans des milieux de couverture autre que la saumure. Il en va de même pour la *Norme pour la noix de coco desséchée* dont le champ d'application couvre la noix de coco desséchée mais fait référence à la catégorie d'aliments 04.1.2.2 dans la section consacrée aux additifs alimentaires.
9. Outre les produits visés ci-dessus, les fruits et légumes secs ou séchés englobent également les épices et les herbes culinaires. Cependant, ces produits relèvent de la compétence du Comité sur les Épices et les Herbes Culinaires. Les produits séchés tels que les légumes secs et les légumineuses relèvent de la compétence du Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (actuellement ajourné *sine die*). C'est pourquoi, le travail immédiat sur les légumes secs et les légumineuses ne sera peut-être pas inscrit dans les priorités du CCPFV en matière de normalisation des produits secs et séchés.
10. Les normes Codex pour les produits telles que celles élaborées par le CCPFV devraient garantir la qualité et la sécurité sanitaire du produit afin d'atteindre l'objectif principal du Codex, soit la protection de la santé du consommateur et garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Les dispositions de rigueur en matière de sécurité sanitaire telles que celles relatives aux contaminants (par ex. les mycotoxines), les pesticides et l'hygiène sont couvertes en renvoyant aux textes pertinents élaborés par les comités horizontaux comme le Comité sur les contaminants dans les aliments, le comité sur les résidus de pesticides, le comité sur l'hygiène alimentaire, etc.
11. Les questions nutritionnelles relatives, par exemple, à la teneur en sucre ou en sel pourraient être considérées à la lumière de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé, et traitées dans la section étiquetage (par ex.) et/ou dans toute autre section pertinente de la norme. A ce jour, le CCPFV ne s'est intéressé qu'aux produits classiques. Par exemple, la *Norme sur les confitures, gelées et marmelades* (CODEX STAN 296-2009) exclut de son champ d'application les produits destinés à des fins diététiques spéciales, les produits à teneur en sucre réduite ou à très faible teneur en sucre, ou encore les produits pour lesquels les denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme les sucres, les sirops, le miel, etc., ont été remplacées en totalité ou en partie par des édulcorants.
12. Au vu de ce qui précède, le Comité souhaitera peut-être traiter en priorité les produits secs et séchés relevant de son mandat, se concentrer sur les facteurs de qualité/composition essentielle et sur les dispositions en matière d'étiquetage afin de protéger les consommateurs contre les pratiques mensongères. À ce titre, le Comité voudra peut-être aborder en premier les produits secs et séchés les plus connus et reconnus comme fruit « séché » ou légume « séché » tels que les fruits à coque ou les fruits séchés sans autre traitement ou alors limité à certains procédés comme l'adjonction de sucres ou le salage sans pour autant mener à des produits différents comme ceux associés aux pâtes de fruits/ roulés aux fruits et autres produits assimilés. Ce faisant, les politiques actuelles visant à diminuer la consommation de sucre et de sel pour réduire le risque de maladies non-transmissibles pourront être prises en compte. Cela faciliterait la révision et l'actualisation des normes Codex en vigueur pour les produits secs et séchés (c.à.d. pistaches, abricots, dattes et raisins secs) et permettrait l'inclusion d'autres fruits à coque et fruits séchés d'importance pour le commerce international.

IMPORTANCE DES PRODUITS SECS ET SÉCHÉS DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL

13. Les fruits à coque et les fruits et légumes séchés constituent un groupe diversifié et croissant de produits attrayants sur le plan commercial et importants dans les échanges internationaux. Selon FAOSTAT, la valeur des exportations des fruits à coque et des fruits et légumes séchés est telle que présentée dans le tableau n° 1, les noix de cajou ou anacardes, les pistaches, les légumes séchés et les raisins secs étant les plus pertinents.

14. Les exportations de la plupart des produits listés (tableau n° 1) ont vu leur valeur augmenter de 2010 à 2011, la noix de coco desséchée³ enregistrant la plus forte croissance (51%).

15. Trois produits ont vu leurs échanges chuter de 2010 à 2011, à savoir: les figes séchées (-11%), les pistaches (-4%) et les prunes séchées (-1%). Toutefois, conformément au Tableau n° 1, ceci peut être interprété comme une variation saisonnière si l'on compare l'évolution des valeurs des exportations entre 2008 et 2010 puis entre 2009 et 2011 concernant les figes séchées (augmentation de 4% puis de 8% respectivement) et des pistaches (augmentation de 21% puis de 33% respectivement). Les prunes séchées n'ont pas présenté cette tendance sur une période. Néanmoins, tout comme les pistaches, elles sont considérées comme une culture à alternance de production⁴, soit affichant un rendement élevé une année et faible la suivante. En outre, d'après les études⁴, la variation saisonnière des figes séchées peut être liée à l'élagage des arbres et aux variétés utilisées.

Tableau n° 1: Valeur des exportations des fruits à coques et des fruits et légumes séchés à l'échelle mondiale (1000 \$)

Total Monde	Article	Année				% évolution
		2008*	2009*	2010*	2011*	2010/2011
	Noix de cajou ou anacardes décortiquées	2 157 530	1 980 965	2 291 823	3 034 312	24%
	Pistaches	2 070 321	1 702 390	2 629 924	2 525 773	-4%
	Légumes déshydratés	1 531 625	1 486 404	1 823 402	2 120 275	14%
	Raisins secs	1 319 394	1 298 502	1 690 194	1 887 072	10%
	Noisettes décortiquées	1 049 411	1 001 937	1 161 068	1 450 429	20%
	Noix décortiquées	900 029	833 569	1 062 557	1 418 177	25%
	Fruits séchés nes	833 555	793 873	892 713	1 236 713	28%
	Dattes	686 096	571 343	775 596	902,201	14%
	Noix de coco desséchées	478 568	338 352	350 038	717 203	51%
	Amandes décortiquées	473 099	547 197	559 444	627 472	11%
	Prunes séchées (pruneaux)	527 532	469 693	485 380	478 409	-1%
	Abricots secs	404 493	349 812	429 473	450 268	5%
	Figes séchées	283 087	242 859	293 571	263 685	-11%
	Noix du Brésil décortiquées	133 415	114 962	153 310	242 515	37%

* = Total, peut inclure des données officielles, semi-officielles ou estimatives.

FAOSTAT | © Division des statistiques de la FAO 2014 | 17 juillet 2014

³ La norme Codex Stan 177-1991 pour la noix de coco desséchée a été révisée en 2010 par le CCPFV.

⁴ La taille des arbres fruitiers et des arbres à fruits à coque - Micke, W. et al, BROCHURE No 21171, Division des Sciences agricoles, UNIVERSITÉ DE CALIFORNIE

Tableau n° 2: Volume d'exportations de fruits à coques et des fruits et légumes séchés à l'échelle mondiale (tonnes)

Amandes décortiquées		Noix de cajou ou anacardes décortiquées		Pistaches		Noix décortiquées	
pays	2011	pays	2011	pays	2011	pays	2011
États-Unis d'Amérique	450 551	Vietnam	178 500	Iran	130 137	États-Unis d'Amérique	81 162
Espagne	62 081	Inde	133 400	États-Unis d'Amérique	105 890	Ukraine	27 371
Chine	24 496	Brésil	26 302	Chine	69 139	Chili	8 931
Australie	16 371	Tanzanie	17 158	Syrie	2 441	Chine	8 533
Allemagne	9 719	Indonésie	4 054	Grèce	1 504	Inde	5 393
Belgique	8 932	Mozambique	3 464	Turquie	1 160	Turquie	3 702
Chili	8 800	Burkina Faso	2 797	Espagne	1 155	UE (27) ex.int	3 528
Italie	6 500	Côte d'Ivoire	1 490				
Turquie	5 706						
autres	46 522	autres	48 947	autres	49 961	autres	48 141
Monde + (Total)	627 472	Monde + (Total)	416 112	Monde + (Total)	361 387	Monde + (Total)	186 761
Raisins secs		Dattes		Abricots secs			
pays	2011	pays	2011	pays	2011		
Turquie	214 086	Irak	138 437	Turquie	90 321		
États-Unis d'Amérique	148 538	Pakistan	113 358	Ouzbékistan	9 407		
Iran	112 577	Iran	112 030	États-Unis d'Amérique	1 514		
Chili	70 245	Tunisie	86 910	France	1 441		
Chine	48 717	Arabie saoudite	77 795	Iran	879		
Argentine	29 287	Émirats arabes unis	51 214	Chine	593		
Grèce	29 031	Algérie	28 143	Italie	527		
Afghanistan	28 406	Egypte	23 792	Pakistan	423		
Ouzbékistan	26 882	Israël	14 610	Argentine	237		
Afrique du Sud	16 823						
autres	75 390	autres	64 105	autres	20 008		
Monde + (Total)	799 982	Monde + (Total)	710 394	Monde + (Total)	125 350		

FAOSTAT | © Division des statistiques de la FAO 2014 | 17 juillet 2014

16. Le tableau n° 2 illustre la répartition mondiale des échanges commerciaux des sept principaux fruits à coque et fruits séchés (valeur des exportations). Il démontre dans l'ensemble que ces derniers proviennent de différentes régions et représentent des catégories importantes de fruits et légumes traités du commerce international.

17. Le séchage des fruits et légumes frais est souvent utilisé comme technologie de promotion « bon marché » visant à lutter contre la pauvreté et stimuler le développement. Il est aussi perçu comme une pratique viable et utile pour accroître les revenus des agriculteurs et prolonger la durée de conservation des produits agricoles. Cette pratique est reprise dans les recommandations de la FAO pour les petits agriculteurs concernant les méthodes de transformation peu après la récolte des fruits et légumes^{5,6}. C'est aussi une pratique utilisée dans un secteur industriel en pleine croissance au sein d'une chaîne complexe allant de la ferme (par ex. amandes, figes séchées) ou des lieux de récolte (par ex. noix du Brésil, certaines baies) à la table.

⁵ La transformation des fruits et légumes – BULLETIN DES SERVICES AGRICOLES DE LA FAO No 119 (ISBN 92-5-103657-8).

⁶ La préparation des fruits et légumes, <http://www.fao.org/french/newsroom/focus/2003/fruitveg4.htm>

18. Les Normes CEE-ONU⁷ englobent d'autres fruits à coque et fruits et légumes séchés pertinents: macadamias, pignons, pommes séchées, mangues séchées, pêches séchées, poires séchées et tomates séchées. D'autres fruits séchés tels que les bananes séchées et les baies séchées (par ex. canneberges, fraises) disposent d'un marché régional mais enregistrent une croissance à l'échelle mondiale.

19. En vue de simplifier l'analyse et en gardant à l'esprit l'Objectif stratégique 1.1.1 du Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019, d'appliquer avec constance les critères établis à l'égard de la prise de décision et de l'établissement des priorités à l'échelle des Comités pour faire en sorte que les normes et les travaux dans les domaines hautement prioritaires progressent de façon diligente, une approche horizontale pour l'élaboration des normes Codex est présentée au tableau n° 3. Elle consiste à répartir en 4 groupes les fruits à coque et les fruits et légumes séchés mentionnés plus haut.

20. Les piments forts séchés et les oignons séchés n'ont pas été inclus dans la liste en attendant la décision du CCPFV de savoir si le paprika fait partie du programme de travail dudit Comité⁸.

Tableau n° 3: Groupes de fruits à coque et fruits et légumes séchés présentant un intérêt

Groupe I – Fruits à coque	Noisettes décortiquées; noix décortiquées; noix de cajou ou anacardes décortiquées; pistaches; amandes décortiquées; noix du Brésil décortiquées; macadamias; pignons
Groupe II – Fruits séchés	Raisins secs; prunes séchées (pruneaux); abricots; figues; dattes; pommes; mangues; pêches; poires; bananes; canneberges; fraises
Groupe III – Légumes séchés	Tomates
Groupe IV – autres	Noix de coco desséchées, pâtes de fruits/ roulés aux fruits séchés et produits assimilés

21. Le tableau n° 3 présente une approche horizontale concernant l'élaboration des normes générales pour les Groupes I, II et III, en incluant si nécessaire des annexes spécifiques pour les différents produits listés et en intégrant d'autres à l'avenir après une analyse au cas par cas.

22. Ce tableau fournit au Comité une indication quant aux produits secs et séchés commercialisés à l'échelle internationale les plus pertinents et qui pourraient faire l'objet d'une normalisation de la part du CCPFV sous forme de norme individuelle ou de norme générale, à savoir:

- (i) Dans le cas où le Comité souhaiterait travailler sur des normes générales, il serait peut-être opportun de commencer par les fruits à coque et les fruits séchés et passer ensuite aux légumes séchés. Le cas échéant, les produits des Groupes I et II devraient être prioritaires.
- (ii) Dans le cas où le Comité souhaiterait travailler sur des normes autonomes, les fruits à coque et les fruits séchés resteraient prioritaires et, parmi eux, conformément aux tableaux n° 1 et 2, les noix de cajou ou anacardes et les pistaches (pour les fruits à coque), les raisins secs et les dattes (pour les fruits séchés) seraient considérés comme les plus pertinents en termes de valeur, volume et distribution à l'échelle planétaire.

NORMALISATION DES PRODUITS SECS ET SÉCHÉS AU CCPFV

EXAMENS, CONCLUSIONS ET QUESTIONS POUR LE CCPFV

23. Le Comité souhaitera peut-être envisager la possibilité d'accorder une attention particulière au travail sur les produits secs et séchés en gardant à l'esprit le travail à achever sur la plupart des normes pour les fruits et légumes en conserve, la finalisation de la norme pour les légumes surgelés et le travail restant sur certaines normes pour les fruits surgelés, les baies en conserve, les macédoines de fruits en conserve et sur les normes individuelles pour les châtaignes en conserve, la purée de châtaignes et le chutney de mangue.

24. Si le travail sur les produits secs et séchés va de l'avant, le Comité souhaitera peut-être l'aborder ainsi:

⁷ Normes CEE-ONU relatives aux Produits Secs et Séchés, <http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/ddp-standards.html>

⁸ CX/PFV 14/27/2.

- (i) Limiter la révision aux normes individuelles actuelles pour les pistaches et les fruits séchés (c.à.d. abricots, dattes et raisins secs). Le travail supplémentaire serait effectué à la demande des membres du Codex ou des organisations ayant le statut d'observateur (c.à.d. normes individuelles pour de nombreux fruits à coque, fruits séchés et légumes séchés).

Il se peut que ladite approche aille à l'encontre de la tendance actuelle du Codex visant à élaborer, si possible, des normes inclusives.

ou bien

- (ii) Adopter une approche plus globale et systématique de la normalisation des produits secs et séchés; circonscrire l'exercice aux produits secs et séchés visés aux paragraphes 12 et 15; envisager d'élaborer des normes générales, par exemple, pour « fruits à coque », « fruits séchés » et éventuellement « légumes séchés », en identifiant des dispositions communes dans la partie principale de la norme et des dispositions spécifiques dans les annexes conformément à l'approche adoptée dans le cas de la normalisation des fruits en conserve, des légumes en conserve et des légumes surgelés.

Cet exercice pourrait être circonscrit aux principaux produits secs et séchés du commerce international tout en gardant la possibilité future d'inclure d'autres « fruits à coque », « fruits séchés » ou « légumes séchés » à la demande d'un membre du Codex ou d'une organisation ayant le statut d'observateur.

Cette approche est conforme à la tendance actuelle du Codex visant à élaborer des normes globales et en accord avec le travail que le CCPFV mène dans ce sens sur certains groupes de produits tels que les fruits et légumes en conserve et les légumes surgelés.

25. Si le travail sur les produits secs et séchés se poursuit conformément à la 2^{ème} approche, le Comité souhaitera peut-être examiner également:

- (i) Si le champ d'application de la norme devrait être circonscrit aux fruits à coque, aux fruits séchés et éventuellement aux légumes séchés destinés à la consommation directe (tels quels ou comme ingrédients) y compris à des fins de restauration ou pour le reconditionnement si nécessaire, n'appelant aucun autre traitement (par ex. le salage, l'adjonction de sucre, l'aromatisation ou la torréfaction); ou alors
- (ii) Si le champ d'application de la norme devrait être circonscrit aux fruits à coque, aux fruits séchés et éventuellement aux légumes séchés destinés à la consommation directe (tels quels ou comme ingrédients) y compris à des fins de restauration ou pour le reconditionnement si nécessaire, appelant un traitement comme par exemple le salage, l'adjonction de sucre, l'aromatisation ou la torréfaction à condition que ces pratiques puissent (facilement) être intégrées à la même norme et qu'elles n'aboutissent pas à des produits différents comme les pâtes de fruits/ roulés aux fruits; ou alors
- (iii) Si le champ d'application de la norme devrait être circonscrit aux fruits à coque, aux fruits séchés et éventuellement aux légumes séchés destinés à la consommation directe (tels quels ou comme ingrédients) y compris à des fins de restauration ou pour le reconditionnement si nécessaire, sans autre traitement (par ex. le salage, l'adjonction de sucre, l'aromatisation ou la torréfaction). Cependant le cas échéant/ au besoin, ces procédés pourraient être placés pour certains produits secs et séchés dans les annexes spécifiques de la norme générale.
- (iv) Indépendamment de la décision prise par rapport aux points (i), (ii) et (iii), la possibilité de considérer les fruits à coque et les fruits visés au paragraphe 22 comme base de travail pour les normes pour produits secs et séchés.

26. En outre, le Comité souhaitera peut-être examiner si un ensemble de normes à part (de groupe ou autonomes) pourraient être élaborées lorsque certaines technologies appliquées à une même matière première donnent lieu à différents produits séchés (par ex. les pâtes de fruits/ roulés aux fruits séchés ou les fruits en flocons, en lanières, etc.). Le cas échéant, il conviendrait de déterminer le degré de priorité desdits produits par rapport aux fruits à coque, aux fruits séchés et aux légumes séchés n'appelant aucun autre traitement à moins que celui-ci ne soit limité à certains procédés tels que l'adjonction de sucres ou le salage.