



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

**Quatrième session**

***Thiruvananthapuram, Kerala, Inde, 21 - 25 février 2019***

**PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX**

**Réponses au document CL 2017/67-SCH soumis par l'Inde et l'Iran**

**Contexte**

1. Ce document compile des propositions de nouveaux travaux soumis en réponse au document CL 2017/67-SCH publiée par le Secrétariat du Codex; et conformément à la décision de la première session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires (CCSCH) en 2014, concernant les nouvelles propositions<sup>1</sup>.
2. Trois (03) propositions ont été soumises par l'Inde et l'Iran tel qu'indiqué dans les annexes, comme suit :
  - Cardamome (soumis par l'Inde) - Annexe I : Partie a
  - Cardamome (Soumis par l'Iran) - Annexe I : Partie B
  - Curcuma séché et déshydraté (Soumis par l'Inde) - Annexe II

**Action**

3. Le CCSCH4 est invité à examiner les trois (3) propositions en vue de les hiérarchiser dans le cadre des travaux futurs du Comité.

---

<sup>1</sup> REP 14 / SCH, para. 34

## PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME CODEX POUR LES PETITES CARDAMOMES

(*Elettariacardamomum* Maton)

(Catégorie du groupe CCSCS - Fruits secs et baies)

### Partie A - Proposition présentée par l'Inde

#### INTRODUCTION

La petite cardamome, *Elettariacardamomum* Maton, souvent appelée la « reine des épices », appartient à la famille des Zingiberaceae. Elle est populaire pour son arôme et son goût très agréables.

Outre la petite cardamome, il existe une autre variété appelée grosse cardamome, également appelée cardamome noire de l'espèce *Amomum subulatum*. Les cardamomes sont reconnues par leurs petites gousses triangulaires en coupe transversale et en forme de fuseau, avec une mince carapace externe et de petites graines noires. Les gousses de petites cardamomes sont petites et de couleur vert clair, tandis que les gousses de grandes cardamomes sont plus grandes et de couleur brun foncé. Les deux genres sont originaires du sous-continent indien, du Bhoutan, de l'Indonésie et du Népal.

La culture de la petite cardamome est principalement concentrée dans les forêts toujours vertes des Ghâts occidentaux du sud de l'Inde. La plage d'altitude optimale appropriée pour la culture de la cardamome se situe entre 600 et 1500 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les régions productrices de cardamome au sud de l'Inde se situent entre 8 et 30° de latitude nord et entre 75 et 78° de longitude.

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

Les présents travaux ont pour objectif l'établissement d'une norme mondiale pour la petite cardamome (*Elettariacardamomum* Maton) sous forme de graines entières ou moulues. Cette norme vise la prise en compte des caractéristiques d'identité et de qualité de la petite cardamome en forme de capsule ou graine entière, dans le commerce international.

#### 2. Pertinence et opportunité

La petite cardamome est l'une des épices les plus chères au monde. C'est l'espèce de cardamome la plus cultivée.

L'Inde est un important producteur, consommateur et exportateur de petite cardamome. Le planteur de café allemand Oscar MajusKloeffler a introduit la culture de la cardamome indienne (kerala) au Guatemala avant la première guerre mondiale; en 2000, ce pays est devenu le plus grand producteur et exportateur de cardamome au monde, suivi par l'Inde, le Népal et le Sri Lanka.

La cardamome moulue est un ingrédient de nombreux currys indiens et est d'un apport essentiel à la saveur du thé indien connu sous le nom de *masala chai*. En Iran, la cardamome est utilisée pour aromatiser le café et le thé. En Turquie, elle est utilisée pour parfumer le thé noir turc, le *kakakule*.

L'ISO dispose de deux normes de spécifications pour les petites cardamomes.

- ISO 882-1 Spécifications pour la cardamome (*Elettariacardamomum* variété Maton, *MinusculaBurkill*) Partie 1 - Capsule entière.
- ISO 882-2: Spécifications pour la cardamome (*Elettariacardamomum* variété Maton, *MinusculaBurkill*) Partie 2 - Graines.

#### 3. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects à couvrir par la norme sont la qualité minimale requise pour assurer la santé des consommateurs et promouvoir une pratique équitable dans le commerce international. Par conséquent, la norme couvrira :

- i. La définition du produit - Définir le produit comme « capsule ou graine de cardamome entière, séchée ou déshydratée et, si nécessaire, faire référence au genre et à l'espèce ou aux types variétaux.
- ii. Le mode de présentation - Liste / description des différentes formes ou présentation, y comprise la taille de la petite cardamome entière ou en graine.
- iii. Les classes / critères de qualité - Y comprises, les dispositions relatives à la teneur en eau, la teneur en cendres, la teneur en huile volatile, aux matières externes et à la classification des produits défectueux par rapport à l'acceptation du lot en fonction des défauts autorisés.
- iv. Les dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

- v. Les dispositions relatives aux contaminants, qui renvoient à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
- vi. Les dispositions relatives à l'hygiène, qui renvoient au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- vii. Les dispositions relatives aux résidus de pesticides, à l'étiquetage et à l'emballage, en référence aux documents du Codex préexistants.
- viii. Les références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### 4. Évaluation des critères d'établissement des priorités dans les travaux

##### Critères généraux

Il existe différentes variétés de cardamome. Développer une norme Codex pour la petite cardamome permettra de garantir la sûreté et la qualité des produits pour protéger la santé des consommateurs et rendre le commerce plus équitable.

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

Au début du 21<sup>e</sup> siècle, le Guatemala est devenu le plus grand producteur de cardamome au monde, avec un rendement annuel moyen de 25 000 à 29 000 tonnes. L'Inde, autrefois le plus grand producteur est depuis 2000, le deuxième producteur mondial avec une production annuelle d'environ 15 000 tonnes par an. Les données de production mondiales pour la petite cardamome sont disponibles en combinaison avec celles de la noix de muscade et du macis:

**Tableau 1 : Données de production mondiale de noix de muscade, de macis et de cardamome**

N°	Année	Production (en tonnes)
1	2013	96243
2	2014	107090
3	2015	107176
4	2016	122152

(Source : FAOSTAT)

Les données de production de la petite cardamome par l'Inde sont énumérées ci-dessous au tableau 2.

**Tableau 2 : Données de production de la petite cardamome par l'Inde**

N°	Année	Production (en tonnes)
1	2012-13	14000
2	2013-14	16000
3	2014-15	18000
4	2015-16	23890
5	2016-17	17990

(Source : Conseil des épices, Inde)

Les détails des importations et exportations mondiales de petite cardamome sont présentés ci-dessous.

**Tableau 3 : Données d'exportation mondiale de cardamome**

N°	Année	Ni broyée, ni écrasée		Broyée ou écrasée	
		QTÉ (tonnes)	Valeur (Dollars US)	QTÉ (tonnes)	Valeur (Dollars US)
1	2013	55976	317143	4210	61793
2	2014	62901	399539	2386	28049
3	2015	59587	447605	2004	19911
4	2016	56905	392219	1923	15222
5	2017	57176	539355	1444	17396

(Sources : Calculs du Centre du commerce international (ITC) fondés sur les statistiques COMTRADE de l'ONU et de l'ITC.)

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

N°	Année	Ni broyée, ni écrasée		Broyée ou écrasée	
		QTÉ (tonnes)	Valeur (Dollars US)	QTÉ (tonnes)	Valeur (Dollars US)
1	2013	39515	314220	1598	14996
2	2014	50261	367876	1752	13751
3	2015	51216	443705	1955	16273
4	2016	46215	340963	4305	35519
5	2017	Données non disponibles	481995	6066	77327

(Sources : Calculs du Centre du commerce international (ITC) fondés sur les statistiques COMTRADE de l'ONU et de l'ITC.)

**b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou effectifs au commerce international :**

La petite cardamome est l'une des épices les plus chères au monde après le safran et la vanille. Le commerce de la petite cardamome joue un rôle crucial dans l'économie d'exportation et dans les pays importateurs.

Il existe une pléthore de normes nationales et internationales disponibles pour les petites cardamomes.

- i. ISO 882-1 Spécifications pour la cardamome (*Elettariacardamomum variété Maton, MinusculaBurkill*) Partie 1 - Capsule entière.
- ii. ISO 882-2: Spécifications pour la cardamome (*Elettariacardamomum variété Maton, MinusculaBurkill*) Partie 2 - Graines.
- iii. ISO 4733: 2004 Huile de cardamome [*Elettariacardamomum (L.)*]
- iv. Document de qualité minimum de l'Association européenne des épices
- v. IS 1987: 1984 - Cardamome (capsules et graines) (norme indienne)
- vi. Spécifications ASTA pour la propreté des épices, graines et plantes culinaires.

L'absence de norme harmonisée et internationalement reconnue pour les petites cardamomes peut occasionner des pratiques inappropriées dans le commerce. Afin de faciliter un commerce équitable, une norme Codex internationalement acceptée est nécessaire.

**c) Potentiel commercial international ou régional :**

La cardamome est l'une des épices les plus chères au monde. Elle est principalement exportée du Guatemala, d'Inde, du Népal et de Singapour, d'Indonésie, du Sri Lanka, etc. Les principaux consommateurs de cardamome sont l'Arabie Saoudite, les Émirats Arabes Unis et l'Inde. Les tableaux 3 et 4 montrent clairement que la demande de petite cardamome augmente sur le marché mondial.

L'importance du contrôle de la qualité des spécifications de la petite cardamome justifie la nécessité de développer une norme internationale harmonisée.

**Tableau 5 : Principaux exportateurs de cardamome** (ni broyée ni moulue (en termes de valeur)  
Unité : Mille dollars américains)

Exportateurs	Valeur exportée				
	2013	2014	2015	2016	2017
Guatemala	217208	240319	242474	229008	365799
Inde	32142	58007	70405	65157	73980
Népal	19190	32786	42788	36285	43495
Émirats Arabes Unis	11609	21005	33349	17203	2910
Singapour	9531	10066	11894	5425	10854
Indonésie	10603	10036	7773	6112	10978
Myanmar	2110	13132	9913	7429	184
Pays-Bas	3771	2709	2513	3524	5105
Bhoutan	68	609	12423	495	3410

**Tableau 5 : Principaux exportateurs de cardamome (suite)**

Royaume-Uni	1726	2228	2317	3114	3410
Sri Lanka	114	194	954	5699	5552
Arabie Saoudite	1155	1866	3558	2664	1757
Honduras	228	820	1189	2317	1483
Allemagne	1278	1013	1058	1146	1364
Jordanie	750	349	263	718	2138

**Tableau 6 : Principaux importateurs de cardamome (ni broyée ni moulue (en termes de valeur)  
Unité : Mille dollars américains)**

Importateurs	Valeur importée				
	2013	2014	2015	2016	2017
Arabie Saoudite	126660	114286	122364	88644	121864
Émirats Arabes Unis	53409	81563	106192	43971	95969
Inde	13589	34090	53990	44276	38646
Bangladesh	16377		35713	20144	35417
Koweït	9181	9313	10140	9092	14914
Pakistan	6309	9349	11124	13724	14005
Jordanie	7740	4630	8112	8711	12536
Singapour	9674	10037	11566	5709	11905
États-Unis d'Amérique	9719	7901	8740	9109	10655
Népal	649	8106	2376	9023	10525
Égypte	0	9767	7735	8467	10205
Viet Nam	702	230	76	98	9949
Royaume-Uni	6763	7097	6938	6329	8736
Irak		0	1787	8884	7622
République arabe syrienne	6062	7912	9361	5711	6935
Allemagne	3996	3944	4051	4291	6254
Pays-Bas	3090	3511	3235	5095	6242
Japon	4791	3759	4007	3361	5457
Qatar	5580	2383	3580	2779	5414
Canada	2939	1967	3254	2139	3798
Iran (République islamique d')	1022	652		5644	3652
Malaisie	1669	1487	2615	3721	3520

**d) Aptitude du produit à la normalisation:**

Les caractéristiques de la petite cardamome séchée, de sa culture à sa récolte, ses cultivars, sa composition, ses caractéristiques de qualité, sa transformation, son emballage, etc., sont à l'origine de paramètres permettant l'établissement d'une norme appropriée pour le produit.

**e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce, par les normes générales existantes ou proposées**

Il n'existe pas de norme générale pour les petites cardamomes. Compte tenu de la valeur marchande de la petite cardamome, le besoin de norme Codex pour cette dernière est très opportun. Elle permettra l'harmonisation de diverses normes existantes couvrant les principales variétés de petite cardamome et facilitera les échanges tout en renforçant la protection des consommateurs.

**f) Nombre de produits nécessitant des normes distinctes, qu'il s'agisse de matières premières, semi-transformées ou transformées.**

Cette norme constituera une norme générale pour les petites cardamomes afin de couvrir les aspects concernés. En outre elle comprendra toutes les différents modes de présentations de la petite cardamome tels que la capsule entière, la graine, la poudre, etc.

**g) Travaux déjà entrepris par une autre organisation internationale dans ce domaine ou suggérés par les organes intergouvernementaux internationaux compétents**

L'ISO dispose de deux normes de spécifications pour les petites cardamomes.

- ISO 882-1 Spécifications pour la cardamome (*Elettariacardamomum* variété *Maton*, *MinusculaBurkill*) Partie 1 - Capsule entière.
- ISO 882-2: Spécifications pour la cardamome (*Elettariacardamomum* variété *Maton*, *MinusculaBurkill*) Partie 2 - Graines.

**Les normes existantes pourraient être envisagées comme base pour une élaboration par étape des normes Codex pour la petite cardamome.**

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

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

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

Les travaux prendront en considération les normes Codex suivantes :

Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXP 1-1969) ; Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXP 75-2015) (ANNEXE III Épices et plantes culinaires séchées) ; Principes et lignes directrices pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997) ; Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CXS 1-1985) ; Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CXS 234-1999) ; Limites maximales de résidus pour les pesticides adoptées par le Codex pour les « épices ».

**7. Consultations avec des experts scientifiques pour rechercher s'ils ont des spécifications à proposer ou s'il en existe dont ils aimeraient qu'elles soient prises en compte**

Aucun avis scientifique d'expert n'est prévu à ce stade. Référence sera faite aux documents de recherche publiés par des organismes internationaux, dans le processus de préparation de la norme, si nécessaire.

**8. Recherche de tout besoin de contribution technique pour la norme auprès des organismes externes afin d'en tenir compte**

Les normes ISO peuvent servir d'étape pour encadrer la norme Codex pour la petite cardamome séchée. Les contributions techniques d'ASTA, de l'ESA et de la CEE seront également prises en compte car ces organismes ont déjà effectué des travaux sur le sujet.

**9. Calendrier proposé pour l'achèvement des travaux**

Il est attendu que l'élaboration de cette norme se fasse en trois sessions du CCSCCH ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.

## DOCUMENT DE PROJET

### PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LA CARDAMOME

(Catégorie du groupe CCSC - Fruits secs et baies)

#### Partie B - Proposition présentée par l'Iran

##### Introduction

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

Les travaux visent à établir une norme mondiale pour la cardamome [*Elettariacardamomum (Linnaeus), variété Maton minusculaBurkill*] sous forme de capsules.

L'objectif de la norme consiste à examiner les caractéristiques essentielles de qualité des capsules entières en tant qu'épice dans de nombreux produits culinaires, y compris à des fins de restauration ou de reconditionnement, afin de faciliter le commerce international de ce produit.

#### 2. Pertinence et opportunité

En raison de la tendance croissante de la production, de l'exportation et du commerce mondiaux de la cardamome, il est nécessaire d'établir une norme couvrant la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence internationalement convenue par consensus entre les principaux pays producteurs et commerçants. La norme Codex pour la cardamome permettra de protéger la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques commerciales équitables conformes aux différents accords internationaux.

Les principaux producteurs de cardamome sont l'Inde, le Guatemala, le Sri Lanka, le Népal, la Malaisie et la Tanzanie.

Pour la période 2013 - 2017, les principaux importateurs étaient l'Arabie saoudite, les Émirats arabes unis, le Vietnam, l'Inde, le Bangladesh, le Népal, la Jordanie, le Koweït, Singapour, la Syrie, l'Égypte, les États-Unis, le Royaume-Uni, l'Irak, les Pays-Bas, l'Allemagne, le Qatar, Oman et le Japon.

La cardamome est la troisième épice la plus chère au monde après le safran et la vanille. Cette précieuse épice doit son importance économique à sa forte sollicitation qui en fait un objet de marketing, un générateur d'emploi, un moyen d'augmentation des revenus de ménages, et un produit d'exportation accentuée par la mondialisation.

#### 3. Principaux aspects à couvrir

La norme comprendra des caractéristiques relatives à la forme, aux qualités, à la pureté, aux contaminants, à l'étiquetage, à l'emballage ainsi qu'aux exigences de sécurité.

Les éléments les plus pertinents pouvant être examinés sont liés à :

- L'établissement des spécifications minimales pour les capsules de cardamome, qui doivent être respectées, indépendamment des paramètres de qualité et des autres spécifications, quelle que soit la classe.
- La détermination des qualités permettant de classer les capsules de cardamome en fonction de leurs caractéristiques.
- La définition du seuil de tolérance en ce qui concerne la qualité, la quantité et la taille qui peuvent être autorisées pour les capsules de cardamome contenues dans un emballage.
- Les dispositions à prendre en compte concernant 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.
- Les dispositions relatives aux pesticides et aux contaminants avec référence à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments.
- Les dispositions en matière d'hygiène et de manipulation faisant référence aux principes généraux d'hygiène alimentaire et autres codes de bonnes pratiques d'hygiène.
- Les références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

#### 4. Évaluation des critères d'établissement des priorités dans les travaux

##### Critère général

La protection des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments et de soins de santé devrait être prise en compte. Il faudrait en outre tenir compte du commerce équitable et des besoins spécifiques aux pays en développement.

La nouvelle norme proposée 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 alimentaire
- Parvenant à des niveaux de normalisation fondés sur les propriétés des différentes variétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité
  - L'établissement d'une norme serait avantageux pour de nombreux pays en général et plus particulièrement pour les pays en développement car ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de cardamome.

#### Critères applicables aux produits :

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

La cardamome est l'un des produits d'exportation les plus importants et joue un rôle clé dans le revenu et l'emploi des producteurs. Le Guatemala, l'Inde, le Sri Lanka, le Népal, la Malaisie et la Tanzanie figurent parmi les principaux pays producteurs de cardamome.

Les principaux pays importateurs de cardamome sont l'Arabie saoudite, les Émirats arabes unis, le Vietnam, l'Inde, le Bangladesh, le Népal, la Jordanie, le Koweït, Singapour, la Syrie entre autres,

**Tableau 1- Principaux pays producteurs de Cardamome (Année 2016)**

Pays	Classement / Part du pays dans la production (%)	Volume de production (Tonne)	Augmentation de la production (1 an) %	Classement / Part du pays dans les exportations (%)	Valeur d'exportation en 2016 (DOLLARS US)
Inde	31,11	38 000	+72,7	8,67 (3)	24 022 803
Guatemala	29,04	35 475	+2,8	55,75 (1)	154 488 339
Indonésie	25,41	31 039	-9,5	2,59 (6)	7 168 770
Népal	5,27	6 439	+24,6	12,38 (2)	34 317 328
Laos	2,55	3 115	+1,2	0,04 (34)	102 128
Bhoutan	2,13	2 596	+24,2	0,18 (18)	495 144
Grenade	2,08	2 540	-18,0	-	-
Tanzanie	0,63	764	-4,7	0,07 (27)	196 293
Sri Lanka	0,46	563	+2,0	2,12 (7)	5 883 903
Honduras	0,39	482	+0,6	1,08 (9)	2 995 598
Trinité-et-Tobago	0,32	392	+7,1	-	-
Saint-Vincent-et-les-Grenadines	0,17	206	+7,3	-	-
Éthiopie	0,13	161	+5,2	0,02 (39)	67 741
Malawi	0,07	84	-6,7	0,00 (84)	906
Papouasie-Nouvelle-Guinée	0,07	83	-3,5	0,02 (44)	46 737

Source : Tridge - Global Trade Platform



**Tableau 2 - Commerce entre pays - Cardamome, ni broyée ni moulue (10 principaux pays)**

Modèle	Valeur exportée en 2017 (en milliers de dollars)	Solde commercial en 2017 (en milliers de dollars)	Quantité exportée en 2017 (Tonnes)	Valeur unitaire, Dollars US / unité	Augmentation annuelle de la valeur entre 2013 et 2017 (%)	Augmentation annuelle en quantité entre 2013 et 2017 (%)	Augmentation annuelle de la valeur entre 2016 et 2017 (%)	Part dans les exportations mondiales (%)
Monde	539 361	57 776	57 211	9 428	12	0	45	100
Guatemala	365 799	365 564	35 695	10 248	10	-3	60	67,8
Inde	73 980	35 334	4 698	15 747	20	14	14	13,7
Népal	43 495	32 970	4 690	9 274	19	15	20	8,1
Indonésie	10 978	10 967	6 892	1 593	-4	-6	80	2
Singapour	10 854	-1 051	961	11 294	-4	-14	100	2
Sri Lanka	5 552	3 360	818	6 787	205	285	-3	1
Pays-Bas	5 105	-1 137	481	10 613	9	3	45	0,9
Royaume-Uni	3 410	-5 326	265	12 868	18	24	10	0,6
Bhoutan	3 410	3 408	494	6 903	114	142	589	0,6
Émirats Arabes Unis	2 926	-93 044	487	6 008	14	-2	-16	0,5

Sources : Calculs ITC fondés sur les statistiques COMTRADE des Nations Unies. Unité : Mille dollars américains)

**Tableau 3 - Commerce entre pays - Cardamome, ni broyée, ni moulue**

Modèle	Valeur importée en 2017 (en milliers de dollars)	Solde commercial en 2017 (en milliers de dollars)	Quantité importée en 2017 (Tonnes)	Valeur unitaire, Dollars US / unité	Augmentation annuelle de la valeur entre 2013 et 2017 (%)	Augmentation annuelle en quantité entre 2013 et 2017 (%)	Augmentation annuelle de la valeur entre 2016 et 2017 (%)	Part dans les exportations mondiales (%)
Monde	481 585	57 776	47 889*	-	8	-2	41	100
Arabie Saoudite	121 864	-120 107	8 135	14 980	-3	-9	37	25,3
Émirats Arabes Unis	95 970	-93 044	9 226	10 402	8	-3	115	19,9
Inde	38 646	35 334	4 369	8 846	27	18	-13	8
Bangladesh	35 417	-35 410	3 737	9 477	28	13	95	7,4
Koweït	14 914	-14 479	1 084	13 758	10	6	64	3,1
Pakistan	14 005	-13 993	0		22		2	2,9
Jordanie	12 536	-10 398	1 348	9 300	17	-5	44	2,6
Singapour	11 905	-1 051	1 069	11 137	-1	-14	109	2,5
États-Unis d'Amérique	10 655	-9 780	856	12 447	3	-1	17	2,2
Népal	10 525	32 970	1 481	7 107	76	48	17	2,2
Égypte	10 205	-10 205	874	11 676	25	15	21	2,1
Vietnam	9 949	-9 300	6 398	1 555	-5	-7	70	2,1

**Tableau 3 - Commerce entre pays - Cardamome, ni broyée, ni moulue (suite)**

Royaume-Uni	8 736	-5 326	704	12 409	4	-1	38	1,8
Irak	7 622	-7 622	703	10 842	709		-13	1,6
République arabe syrienne	6 935	-6 932	909	7 629	0	-17	26	1,4
Allemagne	6 254	-4 890	553	11 309	10	-3	46	1,3
Pays-Bas	6 242	-1 137	679	9 193	19	1	23	1,3
Japon	5 457	-5 457	382	14 285	1	-1	62	1,1
Qatar	5 414	-5 414	458	11 821	22	12	103	1,1

**b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou effectifs au commerce international :**

L'importation et l'exportation ont lieu entre de nombreux pays. Ainsi, l'établissement de critères normalisés internationaux fondés sur la norme Codex est nécessaire pour le commerce international et la protection des consommateurs.

La commercialisation de la cardamome repose sur les spécifications de pureté et de qualité ainsi que sur le mode de présentation.

Les normes nationales iraniennes pour la cardamome sont :

ISIRI 320-1: Spécifications pour la cardamome (*Elettariacardamomum variété Maton, MinusculaBurkill*)  
Partie 1: Capsules entières

ISIRI 320-2: Spécifications pour la cardamome (*Elettariacardamomum variété Maton, MinusculaBurkill*)  
Partie 2: Graines

Une organisation internationale comme l'ISO dispose de deux normes pour la cardamome :

ISO 882-1: Spécifications pour la cardamome (*Elettariacardamomum variété Maton, MinusculaBurkill*)  
Partie 1: Capsules entières

ISO 882-2: Spécifications pour la cardamome (*Elettariacardamomum variété Maton, MinusculaBurkill*)  
Partie 2: Graines

De nombreuses conventions, y comprises celles du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices, ont abordé la question de l'harmonisation des grades et de spécifications pour la cardamome. Produite dans certains pays en développement, la cardamome est commercialisée dans le monde entier non seulement par les exportateurs mais aussi par les ré exportateurs et se trouve ainsi soumise à diverses législations nationales pour surmonter des obstacles effectifs ou éventuels au commerce international. Une norme unique acceptable dans le monde entier est ainsi plus qu'opportune.

Elle réduirait les éventuels obstacles au commerce et fournirait un cadre exhaustif définissant les spécifications minimales acceptables au niveau international pour la cardamome.

Ce nouveau travail aboutira à une recommandation que les pays pourraient utiliser pour développer leurs propres normes de qualité et de classement pour la cardamome et, qui une fois appliquée au niveau international, pourrait faciliter la formulation d'une approche harmonisée.

**c) Potentiel commercial international ou régional :**

Les rapports indiquent que 47 889 tonnes de cardamome ont été importées en 2017 et la croissance annuelle de la valeur des importations entre 2016 et 2017 était de 41 %, ce qui montre que la demande internationale de cardamome a augmenté (ITC, Trade Map 2017). Les principaux exportateurs sont le Guatemala, l'Inde, l'Indonésie, le Sri Lanka, le Népal, la Malaisie et la Tanzanie. Selon les données de l'ITC, le commerce international représentait plus de 47 000 tonnes pour environ 481 585 mille dollars en 2017.

Tableau 4 : Valeur exportée de la cardamome, ni broyée ni moulue

Exportateurs	Valeur des exportations en 2013	Valeur des exportations en 2014	Valeur des exportations en 2015	Valeur des exportations en 2016	Valeur des exportations en 2017
Monde	317 143	399 539	447 605	392 219	539 339
Guatemala	217 208	240 319	242 474	229 008	365 799
Inde	32 142	58 007	70 405	65 157	73 980
Népal	19 190	32 786	42 788	36 285	43 495
Indonésie	10 603	10 036	7 773	6 112	10 978
Singapour	9 531	10 066	11 894	5 425	10 854
Sri Lanka	114	194	954	5 699	5 552
Pays-Bas	3 771	2 709	2 513	3 524	5 105
Bhoutan	68	609	12 423	495	3 410
Royaume-Uni	1 726	2 228	2 317	3 114	3 410
Émirats Arabes Unis	11 609	21 005	33 349	17 203	2 910
Jordanie	750	349	263	718	2 138
Arabie Saoudite	1 155	1 866	3 558	2 664	1 757
Honduras	228	820	1 189	2 317	1 483
Guyane	0	0	0	0	1 391
Allemagne	1 278	1 013	1 058	1 146	1 364
États-Unis d'Amérique	405	392	536	624	875
Vietnam	841	250	200	69	650
France	467	438	289	382	495
Koweït	195	219	57	432	435
Costa Rica	0	4	4	0	341
Canada	156	134	295	284	307
Oman	0	0	0	7	296
Suède	201	145	284	281	254
Malaisie	140	78	178	1 732	249
Espagne	181	99	165	158	239
Autriche	14	39	47	218	221
Myanmar	2 110	13 132	9 913	7 429	184
Italie	128	88	76	79	133
Pitcairn					121
Guam				1	102

Tableau 5 : Quantité de cardamome exportée, ni broyée ni moulue

Exportateurs	2013	2014	2015	2016	2017
	Quantité exportée en tonnes	Quantité exportée en tonnes	Quantité exportée en tonnes	Quantité exportée en tonnes	Quantité exportée en tonnes
Monde	55 976	62 901	59 587	56 905	57 178
Guatemala	38 812	38 989	33 327	35 645	35 695
Indonésie	6 698	7 737	6 246	4 034	6 892
Inde	2 621	4 230	5 308	4 829	4 698
Népal	2 173	3 516	2 996	3 011	4 690
Singapour	1 487	1 425	1 638	736	961
Sri Lanka	12	5	116	767	818
Bhoutan	5	53	484	38	494
Pays-Bas	469	352	318	444	481
Émirats Arabes Unis	2 075	4 033	6 064	3 392	454
Honduras	184	218	433	676	370
Royaume-Uni	117	159	158	275	265
Arabie Saoudite	110	326	426	420	249
Jordanie	204	78	45	122	242
Myanmar	227	1 188	1 326	1 802	115
Allemagne	134	112	120	113	110
Guyane	0	0	0	0	107

Tableau 6 : Valeur importée de la cardamome, ni broyée ni moulue (principaux importateurs)

Importateurs	Valeur des importations en 2013	Valeur des importations en 2014	Valeur des importations en 2015	Valeur des importations en 2016	Valeur des importations en 2017
Monde	314 220	367 876	443 676	340 834	481 464
Arabie Saoudite	126 660	114 286	122 364	88 644	121 864
Émirats Arabes Unis	53 409	81 563	106 192	43 971	95 969
Inde	13 589	34 090	53 990	44 276	38 646
Bangladesh	16 377		35 713	20 144	35 417
Koweït	9 181	9 313	10 140	9 092	14 914
Pakistan	6 309	9 349	11 124	13 724	14 005
Jordanie	7 740	4 630	8 112	8 711	12 536
Singapour	9 674	10 037	11 566	5 709	11 905
États-Unis d'Amérique	9 719	7 901	8 740	9 109	10 655
Népal	649	8 106	2 376	9 023	10 525
Égypte	0	9 767	7 735	8 467	10 205
Vietnam	702	230	76	98	9 949
Royaume-Uni	6 763	7 097	6 938	6 329	8 736
Irak		0	1 787	8 884	7 622

**Tableau 6 : Valeur importée de la cardamome, ni broyée ni moulue (Principaux importateurs) (suite)**

République arabe syrienne	6 062	7 912	9 361	5 711	6 935
Allemagne	3 996	3 944	4 051	4 291	6 254
Pays-Bas	3 090	3 511	3 235	5 095	6 242
Japon	4 791	3 759	4 007	3 361	5 457
Qatar	5 580	2 383	3 580	2 779	5 414
Canada	2 939	1 967	3 254	2 139	3 798
Iran (République islamique d')	1 022	652		5 644	3 652
Malaisie	1 669	1 487	2 615	3 721	3 520
Oman	2 456	2 238	2 345	1 889	3 121
Australie	1 301	1 169	1 445	1 444	2 457
Sri Lanka	323	252	479	2 787	2 192
Soudan			0	4 519	2 120
Myanmar	368	524	417	1 009	2 085
Zones franches	601	267	98	514	2 008
Liban	1 088	2 078	1 418	1 611	1 921
France	1 208	1 290	1 540	1 510	1 709

**Tableau 7 : Quantité importée de cardamome, ni broyée ni moulue**

Importateurs	2013	2014	2015	2016	2017
	Quantité importée en tonnes	Quantité importée en tonnes	Quantité importée en tonnes	Quantité importée en tonnes	Quantité importée en tonnes
Monde	39 515	50 261	51 203	46 133	47 889*
Émirats Arabes Unis	6 750	10 872	12 802	5 937	9 226
Arabie Saoudite	12 155	11 513	11 005	9 590	8 135
Vietnam	59	28	9	13	6 398
Inde	1 845	4 626	4 485	4 399	4 369
Bangladesh	1 765		3 981	3 459	3 737
Népal	177	1 959	428	1 390	1 481
Jordanie	1 980	1 035	1 161	1 322	1 348
Koweït	833	915	906	992	1 084
Singapour	1 600	1 598	1 491	795	1 069
République arabe syrienne	2 145	2 054	2 153	1 661	909
Égypte	0	1 312	915	925	874
États-Unis d'Amérique	941	984	969	1 117	856
Royaume-Uni	698	671	629	592	704
Irak		0	319	1 571	703
Pays-Bas	688	712	527	848	679
Allemagne	615	584	479	547	553
Qatar	546	297	429	400	458

**Tableau 7 : Quantité importée de cardamome, ni broyée ni moulue (suite)**

Oman	441	592	544	396	428
Japon	360	365	339	296	382
Malaisie	309	282	341	383	349
Sri Lanka	27	40	59	305	322
Soudan			0	865	285
Canada	314	226	298	191	273
Guatemala	129	109	185	50	236
Turquie	17	20	149	193	229
Zones franches	141	51	10	60	218
Iran (République islamique d')	247	159		821	214
Myanmar	31	64	49	140	204

**Tableau 8 : Modèle de commerce international d'exportation**

Données d'exportation mondiales			
Année	Quantité d'exportation (en tonnes métriques)	Valeur, mille dollars US	Taux de croissance En valeur (%)
2013	55 976	317 907	-
2014	62 901	400 115	+25
2015	59 587	447 612	+12
2016	56 905	392 222	-14
2017	57 178	539 361	+37

Sources : Calculs du Centre du commerce international (ITC) fondés sur les statistiques COMTRADE de l'ONU et de l'ITC.)

**Tableau 9 : Modèle du commerce international d'importation**

Données d'importation mondiales			
Année	Quantité d'exportation (en tonnes métriques)	Valeur, mille dollars US	Taux de croissance En valeur (%)
2013	39 515	314 220	-
2014	50 261	367 876	+17
2015	51 203	443 676	+20
2016	46 133	340 834	-30
2017	*47 889	481 585	+14

Sources : Calculs du Centre du commerce international (ITC) fondés sur les statistiques COMTRADE de l'ONU et de l'ITC.)

\* données miroir

La demande mondiale de cardamome est censée augmenter à l'avenir, principalement en raison de l'augmentation des applications culinaires et des aliments fonctionnels. Cela peut conduire à une augmentation du commerce de la cardamome. En raison de l'importance de la sécurité alimentaire, de l'hygiène et du contrôle de la qualité des spécifications de la cardamome, il est nécessaire de développer une norme internationale harmonisée.

#### d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de la cardamome, de la culture à la vente au détail, par exemple les cultivars, la composition, les caractéristiques de qualité, la transformation, l'emballage, etc. constituent un ensemble de paramètres adéquats pour l'établissement d'une norme pour le produit, compte tenu du fait que des informations techniques sont disponibles et qu'un certain degré d'harmonisation aux niveaux régional et international a déjà été atteint sur certains aspects liés à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges, comme indiqué au point b).

## **Couverture par les normes générales existantes ou proposées, des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce :**

Il n'existe pas de norme générale de produit couvrant la cardamome dans le cadre du Codex. La norme proposée sera une norme de qualité internationalement reconnue et renforcera la protection des consommateurs tout en facilitant le commerce de la cardamome.

La cardamome est un précieux produit classée dans la catégorie des épices avec des prix considérablement élevés (troisième épice la plus chère au monde), et est ainsi très exposée au risque d'impureté et à l'adultération économique. Il faut donc accorder une attention particulière à la protection du consommateur contre cette adultération.

### **f) Nombre de produits nécessitant des normes distinctes, qu'il s'agisse de matières premières, semi-transformées ou transformées**

Une norme unique pour la cardamome couvrira toutes les formes de cardamome échangées dans le monde entier. Les différentes formes de cardamome comme la capsule broyée ou entière seront examinées sous cette norme individuellement.

### **g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine ou suggérés par l'organe intergouvernemental international compétent (dies)**

Les normes existantes qui peuvent être prises en compte lors du développement d'une norme Codex pour la cardamome sont les suivantes:

- ISO 882 Spécifications pour la cardamome [*Elettariacardamomum (Linnaeus)*, variété *Maton minusculaBurkill*]  
Partie 1 : Capsules entières
- ISO 882-2 Spécifications pour la cardamome [*Elettariacardamomum (Linnaeus)* variété *Maton, MinusculaBurkill*]  
Partie 2 : Graines

## **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

L'élaboration d'une norme Codex pour la cardamome repose sur des objectifs stratégiques visant à promouvoir l'application maximale des normes Codex par les pays dans leur législation nationale et à faciliter le commerce international tout en protégeant la santé des consommateurs. Cette norme est importante pour garantir la qualité, tout en fournissant de nouvelles opportunités pour la production de ce produit qui concourt à la santé et est générateur de revenus ; ainsi que pour le promouvoir sur le marché international.

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

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

**Les travaux proposés favoriseront l'élaboration de normes Codex de produits du fondées sur une analyse scientifique rigoureuse des données recueillies.**

Cette norme Codex facilitera le commerce équitable de la cardamome, tout comme la qualité, les paramètres de pureté et la sécurité alimentaire. Le souci de protection de pureté de la cardamome oblige à fixer des critères précis pour le contrôle de la qualité de ses produits.

Ainsi, l'élaboration de cette norme permet d'éviter des productions ne respectant pas les règles d'hygiène et la classification et d'éviter l'ajout de couleurs artificielles. En outre, cette norme proposée peut être une référence pour résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments tels que la contamination microbienne, les métaux lourds, les contaminants, les résidus de pesticides, 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 d'autres textes Codex existants sur ce produit, sauf qu'elle fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les Comités thématiques généraux comme suit :

- Principes et lignes directrices pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC / GL21-1997)
- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP1-1969)
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides délivrées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR).

- Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CODEX STAN 193-1995)
- Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées (CAC / RCP 42-1995)

**7. Consultations avec des experts scientifiques pour rechercher s'ils ont des spécifications à proposer ou s'il en existe dont ils souhaiteraient la prise en compte**

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

**8. Recherche de tout besoin de contribution technique pour la norme auprès des organismes externes afin d'en tenir compte**

Les contributions techniques d'autres organismes externes tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) et l'Association européenne des épices (ESA) seront les bienvenues.

**9. Calendrier proposé**

Il est attendu que l'élaboration de cette norme se fasse en trois sessions du CCSCCH ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.



**DOCUMENT DE PROJET**  
**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LE CURCUMA SÉCHÉ ET DÉSHYDRATÉ**  
(Catégorie du groupe CCSC - Racines séchées, rhizomes et bulbes)

(Soumis par l'Inde)

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

Ces travaux ont pour but l'établissement d'une norme mondiale pour le curcuma entier, fendu, écrasé ou moulu (*Curcuma longa*) de la famille des Zingiberaceae, séché ou déshydraté, afin de faciliter le commerce international et protéger les consommateurs.

L'objectif de la norme consiste à examiner les caractéristiques essentielles de qualité du curcuma séché pour la production alimentaire industrielle et pour la consommation humaine directe, y compris à des fins de restauration et autres utilisations essentielles nécessaires, ceci pour faciliter le commerce international de ce produit.

### 2. Pertinence et opportunité

L'Inde est le plus grand producteur, consommateur et exportateur de curcuma au monde, et d'autres grands producteurs sont le Pakistan, la Chine, Haïti, la Jamaïque, le Pérou, Taiwan et la Thaïlande.

En raison de la tendance croissante de la production et du commerce du curcuma séché dans le monde, il est nécessaire d'établir une norme couvrant la sûreté sanitaire, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence internationalement reconnue par consensus entre pays producteurs, consommateurs et commerçants à travers le monde. Plus important encore, le statut actuel du curcuma séché ou déshydraté ne se limite pas à une région particulière et justifie donc l'élaboration d'une norme internationale correspondant à la situation réelle du curcuma séché ou déshydraté en tant que produit mondial de plus en plus précieux. En outre, la rédaction d'une norme Codex pour le curcuma séché permettra de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir un commerce équitable, conformément aux accords internationaux, en particulier aux accords sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et les notifications sur les obstacles techniques au commerce de l'OMC.

Traditionnellement, le curcuma séché est utilisé à des fins culinaires ainsi que dans l'industrie de la confiserie. Il est également fréquemment utilisé pour aromatiser ou colorer les poudres de curry, les moutardes, les beurres et les fromages.

### 3. Principaux aspects à couvrir

La norme comporte des aspects principaux liés à la définition du produit, aux facteurs de qualité essentiels, tels que les spécifications en matière de teneur en eau et d'étiquetage, afin de donner au consommateur une certitude quant à la nature et aux caractéristiques. La norme garantira la fourniture de produits sûrs et de haute qualité pour protéger la santé des consommateurs et éviter les pratiques d'adultération commerciale en intégrant tous les paramètres nécessaires tels que la teneur en eau, l'étiquetage approprié et d'autres limites de tolérance, entre autres.

Elle couvrira les caractéristiques liées à l'identification et à la qualité dans tous les aspects, ainsi que les spécifications en matière de sécurité.

- a) Elle établira les spécifications minimales du curcuma séché, qui doivent être respectées, indépendamment des paramètres de qualité et des autres exigences, quelle que soit la classe.
- b) Elle définira les catégories pour classer le curcuma séché ou déshydraté en fonction de ses caractéristiques.
- c) Elle établira la tolérance en ce qui concerne la qualité et la taille qui peuvent être autorisées pour le curcuma séché ou déshydraté contenu dans un emballage.
- d) Elle comprendra les dispositions à prendre en compte concernant l'uniformité du produit emballé et l'emballage utilisé.
- e) Elle comprendra des dispositions pour l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la norme générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés.
- f) Elle comprendra des dispositions pour les pesticides et les contaminants avec référence à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments
- g) Elle comprendra des dispositions pour l'hygiène avec référence aux principes généraux d'hygiène alimentaire et autres codes de bonnes pratiques d'hygiène.
- h) Elle comprendra enfin, des références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### 4. Évaluation des critères d'établissement des priorités dans les travaux

##### Critères généraux

La norme Codex pour le curcuma séché ou déshydraté serait bénéfique pour les pays en développement car ce sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs. L'établissement d'une norme pour le produit en tant qu'épice est nécessaire pour répondre aux spécifications minimales de qualité et de sécurité sanitaire des aliments afin d'assurer la protection des consommateurs.

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

Il n'existe pas encore de chiffres exacts sur les données de production mondiales de curcuma, mais celles-ci deviendront naturellement disponibles au fur et à mesure de l'avancement du projet. Les données de production de l'Inde pour le curcuma sont énumérées ci-dessous dans le tableau 1.

Année	Production (en tonnes)
2012-13	986690
2013-14	1092630
2014-15	846250
2015-16	967060
2016-17	1051160

Source : Conseil des épices, Inde

Le curcuma est l'une des épices les plus commercialisées au monde, avec d'importants volumes d'exportations de pays producteurs tels que l'Inde, le Pakistan et la Chine. Des statistiques détaillées sur l'importation et l'exportation du curcuma dans le monde figurent aux tableaux 2 et 3.

Année	Quantité d'exportation (en tonnes)	Valeur d'exportation (en dollars US)
2013	116091	165829
2014	107150	157743
2015	120619	189231
2016	142396	253350

Source : Calculs du Centre du commerce international (ITC) fondés sur les statistiques COMTRADE de l'ONU et de l'ITC.)

Année	Quantité d'importation (en tonnes)	Valeur d'importation (en dollars US)
2013	88772	137061
2014	105060	165128
2015	135169	215191
2016	136806	247309

Source : Calculs du Centre du commerce international (ITC) fondés sur les statistiques COMTRADE de l'ONU et de l'ITC.)

À ce jour, les informations pour la plupart des pays ne sont pas actualisées depuis 2017 ; la dernière année où les données étaient mises à jour étant 2016.

##### b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou effectifs au commerce international :

Les importations et les exportations de curcuma ont lieu pour de nombreuses applications. Actuellement, le commerce du curcuma dépend d'un accord mutuel entre pays producteurs et importateurs en termes de qualité et de spécifications, ce qui conduit à des normes différentes pour chaque pays. Cependant, il serait préférable que le commerce du curcuma soit soumis à des critères internationaux fondés sur la norme Codex. Par conséquent, les nouveaux travaux aboutiraient à la formulation de normes spécifiques internationalement reconnues afin d'améliorer le commerce international et répondre aux exigences de l'importateur.

L'organisation internationale, ISO dispose déjà de normes pour le curcuma. Pour surmonter les obstacles éventuels ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'intégrer toutes les différentes normes existantes en une norme globale unique et fiable acceptable à l'échelle internationale. L'établissement d'une norme Codex conformément au Manuel de procédure trouve ainsi toute sa raison d'être.

### c) Potentiel commercial international ou régional :

L'importation de curcuma séché ou déshydraté par la plupart des pays augmente. L'Inde, l'Iran et les États-Unis sont les plus grands importateurs de curcuma séché selon les statistiques actuelles de FAOSTAT. L'Inde, l'Indonésie et le Myanmar sont les principaux exportateurs mondiaux selon FAOSTAT.

N°	Pays	Valeur exportée en dollars US	Quantité exportée en tonnes
1	Inde	179544	102164
2	Indonésie	11708	8309
3	Myanmar	11032	11472
4	Pays-Bas	5824	1712
5	Royaume-Uni	5537	1119
6	Éthiopie	4217	4481
7	Allemagne	3571	945
8	Bangladesh	2871	1293
9	Chine	2719	999
10	Pérou	2706	1289
11	Vietnam	2421	1373
12	États-Unis d'Amérique	1942	395
13	Émirats Arabes Unis	1919	1654
14	France	1649	225
15	Espagne	1232	474

Source : Calculs du Centre du commerce international (ITC) fondés sur les statistiques COMTRADE de l'ONU et de l'ITC.)

N°	Pays	Valeur importée, USD	Quantité importée en tonnes
1	États-Unis d'Amérique	33519	8686
2	Inde	25958	15483
3	Iran (République islamique d')	18737	13532
4	Malaisie	10851	7077
5	Royaume-Uni	9971	4409
6	Bangladesh	8934	6777
7	Allemagne	8851	3531
8	Japon	8775	3626
9	Émirats Arabes Unis	8575	7980
10	Pays-Bas	7610	3124
11	Sri Lanka	7132	3649
12	Arabie Saoudite	7068	5303
13	Espagne	6762	3753
14	Afrique du Sud	5699	2950
15	Maroc	5400	3606

Source : Calculs du Centre du commerce international (ITC) fondés sur les statistiques COMTRADE de l'ONU et de l'ITC.)

**d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques du curcuma séché ou déshydraté, de la culture à la vente au détail, par exemple les cultivars, la composition, les caractéristiques de qualité, la transformation, l'emballage, etc. constituent un ensemble de paramètres adéquats pour l'établissement d'une norme pour le produit,

**Couverture par les normes générales existantes ou proposées, des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce :**

Il n'existe pas de norme générale couvrant spécifiquement le curcuma séché ou déshydraté dans le commerce international. Les nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce du curcuma séché ou déshydraté en établissant une norme de qualité reconnue et acceptée au niveau international.

**f) Nombre de produits nécessitant des normes distinctes, qu'il s'agisse de matières premières, semi-transformées ou transformées**

La norme proposée couvrira le curcuma séché ou déshydraté sous différents modes de présentation tels qu'entier, en tranches, écrasé et en poudre.

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

Les normes existantes qui peuvent être envisagées lors de l'élaboration d'une norme Codex pour le curcuma séché sont les suivantes :

- ISO 5562: 1983, Spécifications pour le curcuma, entier ou moulu (en poudre) -
- ISO 5566:1982, Curcuma - Détermination du pouvoir colorant - Méthode spectrophotométrique
- Document de qualité minimale de l'Association européenne des épices
- American Standard Trade Association (ASTA)

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

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

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

Cette proposition est une nouvelle norme du Codex et n'est liée à aucun document du Codex préexistant ni basé sur celui-ci. Cette norme comprendra les références aux textes pertinents existants du Codex élaborés par les comités thématiques généraux, comme suit :

- (a) Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXP 1-1969)
- (b) *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXP 75-2015) (annexe III)*
- (c) Principes et lignes directrices pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CXG 21-1997)
- (d) Limites maximales pour les résidus de pesticides adoptées par le Codex.
- (e) Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CODEX STAN 193-1995)
- (f) Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CXS 1-1985)
- (g) Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CXS 234-1999)

**7. Consultations avec des experts scientifiques pour rechercher s'ils ont des spécifications à proposer ou s'il en existe dont ils souhaiteraient la prise en compte**

Avis scientifique d'organismes mondiaux externes tels que la FAO / OMS; Le JECFA et d'autres sont les bienvenus, mais aucun avis scientifique d'experts n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront consultés dans le processus de préparation de la norme, si nécessaire.

**8. Recherche de tout besoin de contribution technique pour la norme auprès des organismes externes afin d'en tenir compte**

Lors de la mise au point de cette norme, les apports techniques de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) et de l'Association européenne des épices (ESA) peuvent être sollicités.

**9. Calendrier proposé pour l'achèvement des travaux**

Il est attendu que l'élaboration de cette norme se fasse en trois sessions du CCSCH ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.