

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CL 2020/28/OCS-CAC Rev.1  
Mars 2020

- DESTINATAIRES:** Points de contact du Codex  
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur  
auprès du Codex
- EXPÉDITEUR:** Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
- OBJET:** **Demande d'observations sur la Proposition d'amendement de la Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981)**
- DATE LIMITE:** 31 mai 2020

**HISTORIQUE:** Veuillez consulter les annexes I et II ainsi que l'appendice du présent document pour plus d'informations.

## INTRODUCTION

Un descriptif de projet concernant une proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits de type sardines en conserve* (CXS 94-198) ayant pour objet d'y inclure l'espèce ichthyque *Sardinella lemuru* (sardinelle de Bali) dans la section 2.1 a été présenté par les Philippines au Secrétariat du Codex (voir l'appendice).

Ces travaux sont du ressort du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche. Dans la mesure où les travaux de ce Comité ont été ajournés *sine die* depuis la trente-neuvième session de la Commission du Codex (2016), le Secrétariat du Codex et le secrétariat hôte sont habilités à formuler des propositions concernant des amendements importants et à émettre des lettres circulaires à ce sujet<sup>1</sup>.

Le Secrétariat du Codex a discuté de cette proposition avec le secrétariat hôte du Comité sur le poisson et les produits de la pêche, la Norvège. Le descriptif de projet est considéré comme étant complet. La proposition répond aux exigences du Manuel de procédure énoncées dans les *Critères régissant l'établissement des priorités de travail*, le *Guide concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex et textes apparentés* et la section 2.1 de la *Procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes relatives aux poissons et produits de la pêche* (voir l'annexe II).

## DEMANDE D'OBSERVATIONS

1. Dans un premier temps, grâce à la fonctionnalité «General comments», les destinataires sont invités à exprimer leurs vues sur les aspects suivants en tenant compte de la *Procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes relatives aux poissons et produits de la pêche* du Manuel de procédure du Codex:
  - i. Le Codex devrait-il entamer ces nouveaux travaux d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) afin d'y inclure *S. lemuru*?
  - ii. Les nouveaux travaux, s'ils étaient approuvés par la Commission du Codex Alimentarius, pourraient-ils se dérouler par voie électronique?
2. En cas de réponse affirmative au point 1.i., des observations générales et spécifiques sont attendues concernant la *Proposition d'amendement de la Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981), qui est disponible sur le système de mise en ligne des observations: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/fr/>, conformément aux indications ci-dessous.

<sup>1</sup> Conformément au *Guide concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex et textes apparentés*, lorsque des comités du Codex ont été ajournés *sine die*, il incombe au Secrétariat du Codex de continuer à examiner les normes du Codex et les textes apparentés, et de déterminer s'il convient de les amender.

**INDICATIONS GÉNÉRALES RELATIVES À LA COMMUNICATION D'OBSERVATIONS**

3. Les observations doivent être communiquées par l'intermédiaire des points de contact des membres du Codex et des observateurs, à l'aide du système de mise en ligne des observations.
4. Les points de contact des membres du Codex et des observateurs peuvent se connecter au système et saisir le document à examiner en cliquant sur «Enter» sur la page «my reviews», qui s'affiche après identification.
5. Les points de contact des membres du Codex et des organisations ayant le statut d'observateur sont invités à indiquer les modifications qu'ils proposent et leurs observations/justifications dans un paragraphe spécifique (sous les catégories: forme, fond, contenu technique ou traduction) et/ou au niveau du document (observations générales ou observations récapitulatives). On trouvera des indications supplémentaires sur les catégories et les types d'observations du système de mise en ligne des observations dans la rubrique Foire aux questions (FAQ) (en anglais).
6. D'autres ressources concernant le système de mise en ligne des observations, notamment le manuel de l'utilisateur et le guide succinct, sont disponibles à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>.
7. Pour toute question concernant le système de mise en ligne des observations, prière de contacter: [Codex-OCS@fao.org](mailto:Codex-OCS@fao.org).

## Historique

La *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) définit les facteurs essentiels de qualité et les autres exigences relatives aux produits en conserve préparés à partir de poisson frais ou congelé appartenant aux espèces inscrites à la section 2.1 «Définition du produit». La Norme a été révisée en 2007 afin d'inclure les poissons de l'espèce *Clupea bentincki* comme matière première et d'intégrer deux options d'étiquetage: i) «Sardines» (exclusivement pour *Sardina pilchardus* (Walbaum)); ou ii) «Sardines X», «X» désignant un pays, une zone géographique, l'espèce ou le nom commun de l'espèce ou toute combinaison de ces éléments en conformité des lois et usages du pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

Les discussions autour de cette inclusion ont amené le Comité sur le poisson et les produits de la pêche à spécifier des critères pour l'inclusion d'espèces ichtyologiques dans les normes relatives aux poissons et aux produits de la pêche qui se conjuguent aux critères généraux déjà énoncés dans les *Critères régissant l'établissement des priorités de travail* et le *Guide concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex et textes apparentés*. La *Procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes relatives aux poissons et produits de la pêche*, qui précise les informations nécessaires telles que la description des espèces candidates et des données économiques, a été adoptée à la trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en 2013 et intégrée au Manuel de procédure du Codex.

## ANNEXE II

## EXAMEN DE L'AMENDEMENT PROPOSÉ

(conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités de travail* et à la *Procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes sur les poissons et les produits de la pêche* du Manuel de procédure du Codex)  
(Élaboré par le Secrétariat du Codex)

**Critères régissant l'établissement des priorités des travaux****a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays**

D'après les informations fournies, *S. lemuru* représentait 11 pour cent du total des pêches des Philippines entre 1997 et 2017. Cette espèce est surtout consommée localement sous diverses formes de produits frais, en conserve, séchés ou fermentés, et 2 pour cent du total des prises sont exportés comme produits en conserve. Cependant, depuis les années 2000, les exportations de produits en conserve en provenance des Philippines sont en progression. Ces exportations ont atteint un pic en 2011, avec un volume d'environ 15 500 tonnes représentant 23,9 millions d'USD, puis ont décliné après l'introduction de règles strictes visant à limiter la surpêche. Après un plancher en 2015, elles sont reparties à la hausse et ont atteint approximativement 8 000 tonnes, soit une valeur de 15 millions d'USD, en 2017.

Le descriptif de projet ne contient pas de données sur la consommation. Néanmoins, étant donné la croissance soutenue des échanges internationaux, on table sur une forte consommation mondiale de *S. lemuru*.

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

Les produits en conserve à base de *S. lemuru* sont commercialisés au niveau mondial, mais ne sont pas reconnus légalement dans tous les pays comme des produits à base de sardines en conserve.

**c) Potentiel commercial au plan international ou régional**

Les produits en conserve à base de *S. lemuru* sont commercialisés dans près de 58 pays.

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

La définition du produit et les informations concernant sa composition sont essentielles à son identification. *S. lemuru* est considéré comme un produit apte à la normalisation.

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

La norme actuelle (CXS 94-1981) n'englobe pas *S. lemuru* parmi les matières premières.

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

L'amendement proposé porte sur les produits en conserve et ne s'applique pas à *S. lemuru* crue.

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

À notre connaissance, aucun travail similaire n'est en cours ni a été proposé par d'autres organisations.

**Article 3. «Informations requises» de la Procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes relatives aux poissons et produits de la pêche:****a) Description de l'espèce candidate**

Des informations descriptives sur *S. lemuru* ont été fournies, notamment son nom scientifique, ses caractéristiques morphologiques et anatomiques, sa position taxonomique par rapport aux autres espèces pertinentes, et une séquence d'ADN spécifique. Toutes ces informations proviennent de sources fiables, notamment la littérature scientifique.

**b) Données économiques de l'espèce candidate**

- **Ressources**

L'emplacement des principales zones de capture et le tonnage des prises annuelles aux échelles mondiale et régionale (autour des Philippines) ont été présentés. En revanche, aucune estimation du volume des stocks présents dans l'environnement naturel n'a été fournie.

- **Technologie de la transformation et commercialisation**

Des données sur les produits transformés ont été fournies, y compris les types de produits commercialisés, le principal procédé de transformation et la production annuelle, ainsi que le volume et la valeur des échanges au cours des dernières décennies. Aucun nom commercial spécifique n'a été présenté.

## DESCRIPTIF DU PROJET

**PROPOSITION D'AMENDEMENT DE LA NORME SUR LES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE (CXS 94-1981): INCLUSION DE *Sardinella lemuru* (sardinelle de Bali) DANS LA LISTE D'ESPÈCES DE SARDINELLES INSCRITES À LA SECTION 2.1.1**

(Élaboré par les Philippines)

**1. Objet et champ d'application**

Cet amendement vise à fournir aux pays membres et aux acteurs du secteur de la sardine en conserve (producteurs et négociants) une liste révisée de poissons de type sardines autorisés dans la préparation de sardines et produits de type sardines en conserve en vue d'y inclure *Sardinella lemuru*, aussi appelée «sardinelle de Bali».

Le champ d'application de cet amendement portera sur l'inclusion de *S. lemuru* dans la liste des poissons de type sardine autorisés dans les sardines et produits de type sardines en conserve, en tenant compte des enjeux liés aux pratiques commerciales équitables. Des mesures seront prises afin que l'authenticité du produit, sa traçabilité et la durabilité des ressources soient conformes aux exigences des marchés mondiaux. La proposition consiste à réviser la section 2.1.1 de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981).

**2. Description de *S. lemuru*****a) Nom scientifique**

*Sardinella lemuru* (Bleeker, 1853) Source: [www.fao.org](http://www.fao.org)

Synonyme de *Sardinella aurita* (Valenciennes 1847, Raja et Hiyama, 1969), *Clupea nymphaea* (Richardson, 1846, Ichthyol.China Japan:304 (mer de Chine) (nom supprimé par la Commission internationale en 1970, Opinion, Bull.Zool.Nomencl., 26(5-6):2017), *Amblygaster posterus* Whitely, 1931:144 (Australie occidentale), *Amblygaster postera* Munro, 1956:22, fig. 154, *Sardinella samarensis* Roxas, 1934:275, pl.2, fig. 11 (Samar, Philippines), *Sardinella longiceps* non Valenciennes 1847, Whitehead, 1965, *Sardinella lemuru* Wongratana, 1980:111, pl.47,48 (révision).

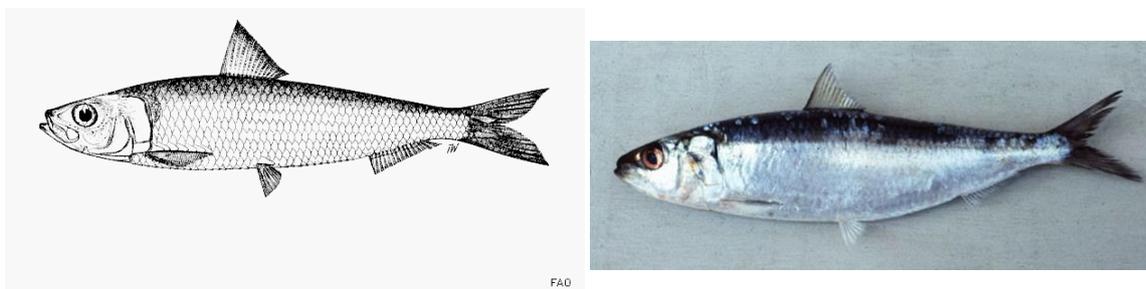


Fig. 1 *Sardinella lemuru*; longueur standard: 20 cm, peut aller jusqu'à 23 cm. Source: [www.fishbase.org](http://www.fishbase.org)

**b) Caractéristiques morphologiques et anatomiques**

Les paramètres diagnostiques (figure 1) sont un corps allongé, subcylindrique, une hauteur inférieure à 30 pour cent de la longueur standard, un ventre arrondi. Le nombre de nageoires pelviennes (i 8) distingue *S. lemuru* des autres clupéidés de l'océan Indien oriental et du Pacifique occidental. Cette espèce est très similaire à *Sardinella longiceps* (leurs aires de répartition peuvent se chevaucher dans la mer d'Andaman), mais *S. lemuru* se distingue par une tête plus courte (26 à 29 pour cent de la longueur standard, contre 29 à 35 pour cent chez *S. longiceps*) et moins de branchiospines inférieures (77 à 188 chez les individus de 6,5 à 22 cm longueur standard, contre 150 à 253 chez des *S. longiceps* de 8 à 15,5 cm, généralement plus de 180). Aucune marque sombre au départ de la nageoire dorsale; tache légèrement dorée derrière l'ouverture branchiale, suivie d'une ligne mi-latérale légèrement dorée; tache noire distincte sur le bord postérieur de l'opercule des branchies (absence de pigments).

c) **Génotype de spécimens de *S. lemuru* capturés aux Philippines et en Indonésie, et espèces associées**

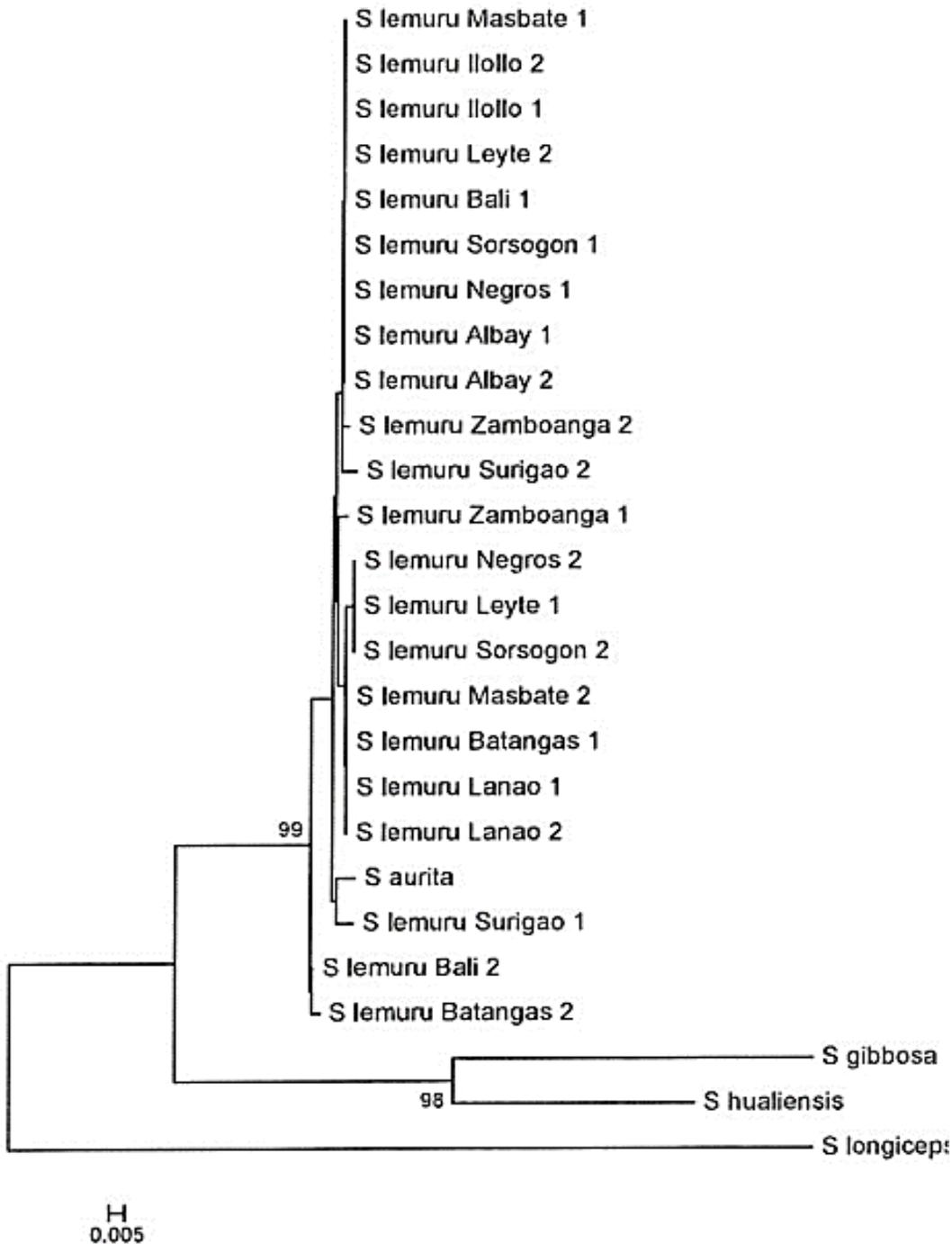


Fig. 2 Arbre «neighbour-joining» indiquant la position taxonomique de *S. lemuru*. Source: Willette et Santos (2012)

La figure 2 présente l'identification taxonomique de spécimens de *S. lemuru* capturés aux Philippines et en Indonésie (Bali) par rapport à d'autres espèces de sardines au moyen d'une analyse de l'ADN (Willette et Santos, 2012). Les espèces de sardines utilisées pour la comparaison sont énumérées à la section 2.1.1 de la norme CXS 94-1981: *S. aurita*, *S. gibbosa* et *S. longiceps*.

Il ressort de l'analyse que les spécimens de *Sardinella lemuru* capturés dans diverses zones de pêche aux Philippines et à Bali (Indonésie) forment un cluster distinct et présentent ainsi des divergences phylogénétiques par rapport aux autres espèces de sardines.

#### d) Séquence d'ADN spécifique de *S. lemuru* des Philippines

Toutes les séquences d'ADN des spécimens de *S. lemuru* capturés aux Philippines ont été archivées dans GenBank (références JQ818230-JQ818251)3.

>JQ818230.1 Isolat du gène codant le cytochrome b (cytb) de *Sardinella lemuru* Negros\_1, CDS partielle; mitochondrial

```
GTTTACGAAAAACTCACCCACTTCTCAAAATTGCTAACGACGCAGTCGTTGACCTCCCAGCCCCTTCCAAT
ATTTTCAGTATGATGAAATTTGGGTCACTTCTAGGACTGTGTTTAGCGACACAGATCCTAACAGGTCTAT
TTTTAGCTATACATTATACCTCAGACATTGCCACCGCCTTCTCCTCCGTTGCCACATTTGCCGTGACGTC
AACTACGGATGACTGATTCGAAGCATGCACGCAAACGGAGCATCTTTCTTCTTCATTTGCATTTACGCCCA
CATTGGACGAGGACTCTACTACGGGTCTTACCTCTATAAGGAAACCTGAAATATTGGGGTTCGTTCTCCTT
CTCCTAGTCATGATGACCGCCTTCGTAGGCTACGTCCT.
```

### 3. Données économiques de *S. lemuru*

#### 3.1 Ressources

##### a) Emplacement des principales zones de capture de *S. lemuru*

Au niveau mondial, *S. lemuru* (figure 3) apparaît le long du littoral de l'océan Indien oriental (Phuket [Thaïlande], côte sud à l'ouest de Java et Bali; Australie occidentale) et dans le Pacifique occidental (mer de Java au nord des Philippines, Hongkong, île de Taïwan jusqu'au sud du Japon).

Aux Philippines, *S. lemuru* est très abondante dans des zones côtières productives et au-delà, dans des régions sujettes aux remontées d'eau dans les terres. On trouve des bancs de sardinelles de Bali dans les eaux côtières situées sur le plateau continental à une profondeur inférieure à 200 m. Les aires de répartition sont principalement situées dans les masses d'eau au centre des Visayas, la côte sud de Luzon, et autour des îles de Mindanao et Palawan.



Fig. 3 Aire de répartition mondiale de *S. lemuru* établie par la FAO

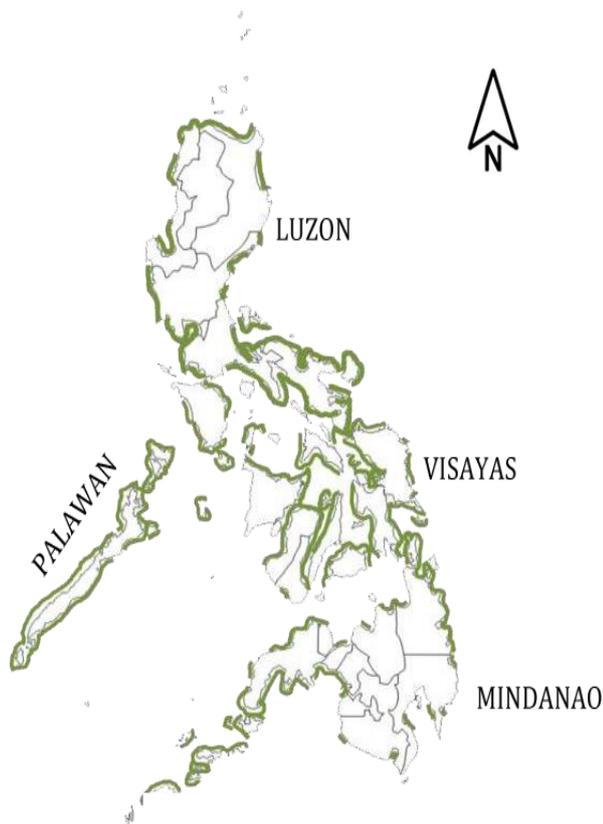


Fig. 4 Aire de répartition de *Sardinella lemuru* dans les zones de pêche des Philippines. Source: Willette *et al.* (2011)

#### b) Production annuelle de *S. lemuru*

Production mondiale de *S. lemuru* entre 1950 et 2017 (figure 5). En mer de Chine orientale, la production atteignait 100 000 tonnes en 1971 et, en Indonésie, la production totale était de 59 980 tonnes en 1983. La production totale signalée à la Division de la statistique de la FAO en 1999 s'élevait à 161 470 tonnes, entièrement en provenance d'Indonésie.

#### Production mondiale de *Sardinella lemuru* (en tonnes métriques)

Source: FAO FishStat

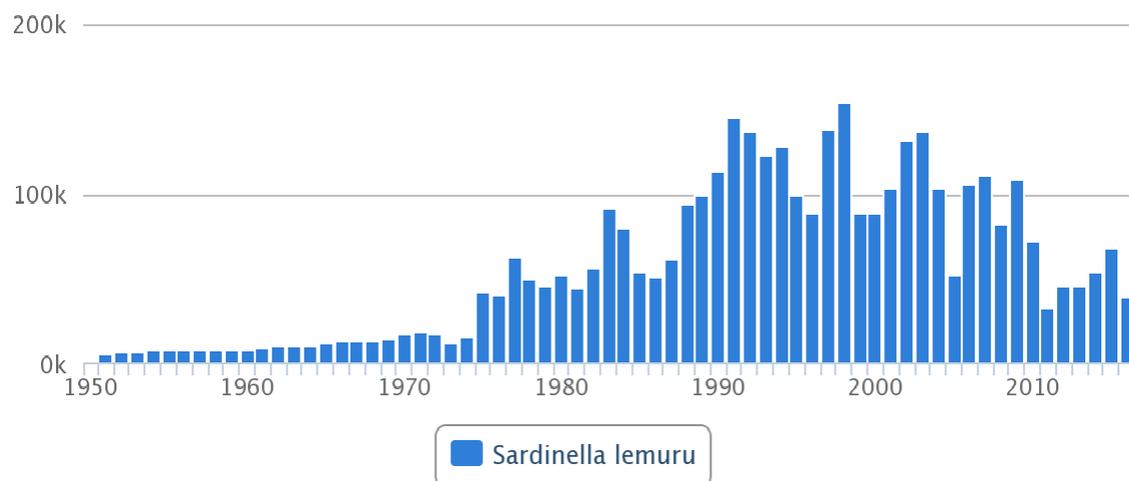


Fig. 5 Prises mondiales de *Sardinella lemuru*, en tonnes. Source: [www.fao.org](http://www.fao.org)

Entre 1997 et 2017, la production philippine de *S. lemuru* s'élevait à 229 802,62 t environ en moyenne, soit 11 pour cent des prises en mer (Agence philippine de statistique, [www.psa.gov.ph](http://www.psa.gov.ph)). Pendant cette période, approximativement 75 pour cent des prises totales provenaient de la pêche commerciale, et 25 pour cent de pêcheries municipales. La figure 6 indique une hausse de la production entre 2004-2010. Une régression marquée apparaît en 2011 puis 2013, probablement due à une pression de pêche accrue, avant que le secteur ne retrouve de la stabilité ces quatre dernières années. On peut attribuer une telle hausse de la production aux efforts faits par le Gouvernement philippin pour introduire des mesures de gestion visant à garantir la viabilité de la production de sardines dans le pays, notamment l'instauration d'une période de fermeture de la pêche de trois mois par an, en particulier pendant les mois de frai, dans les principales zones de pêche aux sardines comme la mer de Sulu, le détroit de Basilan et la baie de Sibuguey (Joint Administrative Order N° 1, s 2011, [www.bfar.da.gov.ph](http://www.bfar.da.gov.ph)) prolongée par la circulaire administrative du Bureau de la pêche et des ressources aquatiques (BFAR) n° 255, s 2014 ([www.bfar.da.gov.ph](http://www.bfar.da.gov.ph)). L'application de mesures strictes en faveur d'une pêche responsable s'est doublée d'un plan-cadre national de gestion des sardines (2019-2024) qui présente la vision, les buts et objectifs, les références et indicateurs, et les mesures de gestion applicables au cours des cinq prochaines années pour assurer la durabilité du secteur de la sardine dans le pays.

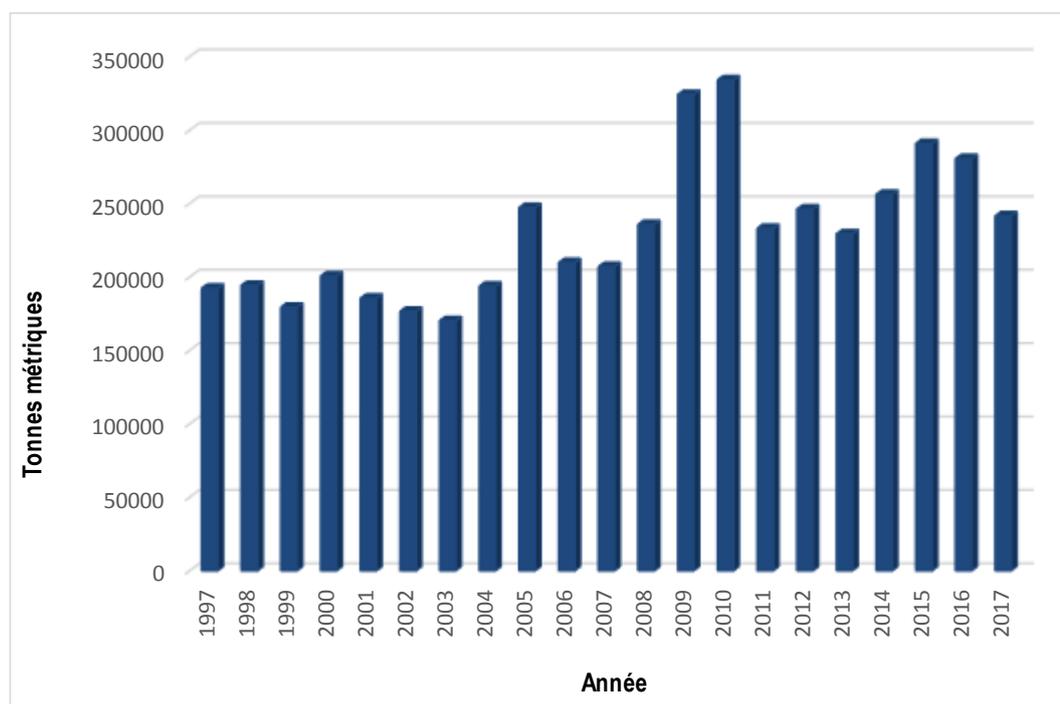


Fig. 6 Prises annuelles de *Sardinella lemuru* aux Philippines pendant les vingt dernières années, en tonnes. Source: Agence philippine de statistique ([www.psa.gov.ph](http://www.psa.gov.ph))

### 3.2 Technologie de la transformation et commercialisation

#### a) Produits transformés de *S. lemuru* en conserve

*Sardinella lemuru* est principalement transformée sous forme de produits en conserve aux Philippines. Entre 1991 et 2017, le pays a exporté en moyenne 5 601,35 tonnes, soit 2 pour cent des prises totales de l'espèce. Les 98 pour cent restants ont été consommés localement comme produits frais, en conserve, séchés ou fermentés. Si la production et l'exportation de *S. lemuru* en conserve sont aussi faibles, c'est peut-être parce que les normes internationales, notamment celles du Codex ou de l'UE, ignorent cette espèce.

#### b) Commerce international de *S. lemuru* en conserve

*S. lemuru* en conserve est un des produits de la pêche exportés qui ont pris de l'ampleur dans les échanges internationaux depuis 2007 (figure 7). Ce produit est commercialisé dans 58 pays environ aux quatre coins du monde, y compris l'UE (figure 8). En 2011, le secteur a connu un pic d'exportations avec un volume de 15 489,39 tonnes estimées à 23,9 millions d'USD. Cependant, les exportations se sont contractées entre 2012 et 2015, peut-être en raison d'une moindre qualité de la matière première, notamment en termes de taille des individus capturés. Il se peut que la période de fermeture de la pêche instaurée en 2011 ait eu une incidence sur la structure de croissance de l'espèce, puisqu'on trouvait à la fois des poissons juvéniles et des adultes surdimensionnés dans les prises, d'après le programme national d'évaluation des stocks (NSAP) du BFAR. En 2016-2017, le volume des exportations de *S. lemuru* en conserve a toutefois entamé une reprise.

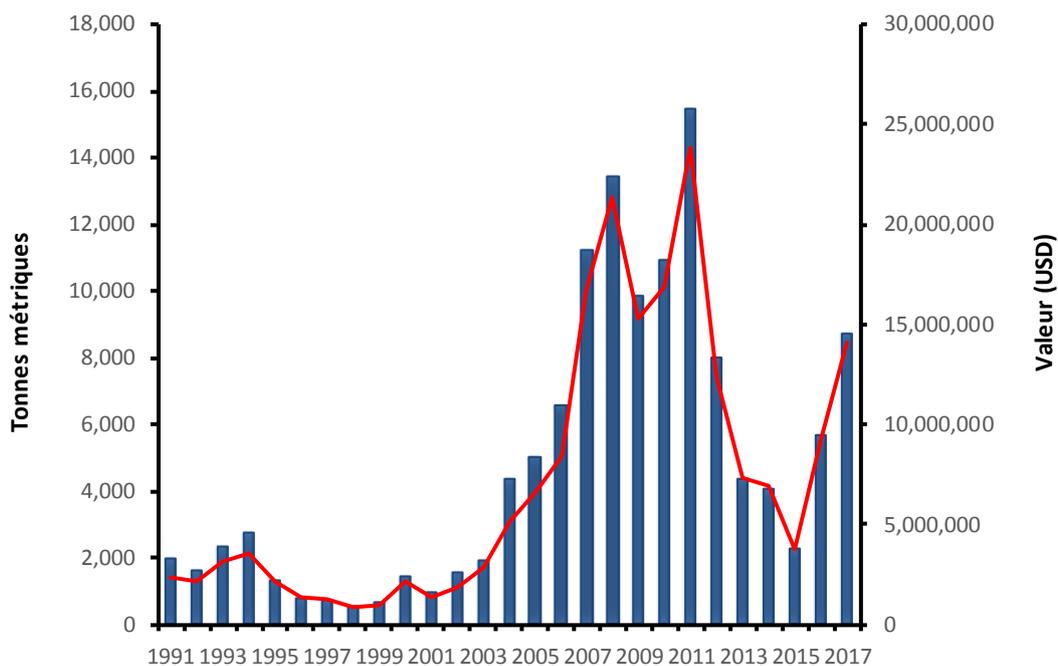


Fig. 7 Volume et valeur des exportations de *S. lemuru* en conserve en provenance des Philippines entre 1991 et 2018, en tonnes et en USD.

Sources des données: Agence philippine de statistique ([www.psa.gov.ph](http://www.psa.gov.ph))

Les pays asiatiques sont à la fois importateurs et exportateurs de sardines, notamment de *S. lemuru*, et apportent plusieurs millions d'USD aux pays producteurs (tableau 1).

Tableau 1. Commerce et production de sardines et sardinelles dans les pays asiatiques. Source: Sous-Division des statistiques et de l'information du Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO, 16 août 2019

#### Exportations

Territoire	Valeur commerciale									
	2013		2014		2015		2016		2017	
	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD
Philippines	6 714	11 385	5 852	10 032	3 265	5 440	9 610	19 372	6 782	12 503
Chine	135 893	272 970	120 082	235 834	87 034	173 626	89 388	185 953	89 050	192 429
Hong Kong	0	0	2	9	1	8	0	0	87	467
Indonésie	678	1 345	886	1 436	365	336	644	860	1 257	2 446
Japon	54 756	42 269	13 786	12 604	33 924	26 278	39 086	31 828	62 026	47 966
Malaisie	3 694	3 924	1 849	1 910	1 739	1 846	1 843	1 776	578	748
Singapour	20	26	2	11	5 F	27 F	26	30	3	17
Thaïlande	25 408	54 895	15 658	33 057	10 793	22 327	7 821	15 673	63 209	119 920
Viet Nam	7 131	13 063	5 240 F	16 525 F	4 865 F	14 316 F	6 259	18 126	5 019	16 576

## Importations

Territoire	Valeur commerciale									
	2013		2014		2015		2016		2017	
	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD	tonnes	milliers d'USD
Philippines	28 597	16 051	22 480	12 032	9 046	5 384	7 327	4 728	8 348	7 836
Chine	8 930	9 102	4 126	4 782	3 942	4 668	7 962	9 113	8 402	7 084
Hong Kong	1 409	5 883	1 629	5 904	1 258	5 686	1 302	6 157	1 593	7 359
Indonésie	47 209	30 827	34 489	24 292	21 028	14 890	18 416	11 979	44 681	30 583
Japon	6 685	22 869	7 031	23 926	5 055	19 982	4 740	20 909	5 317	22 165
Malaisie	14 979	26 835	18 342	32 344	18 375	24 784	18 239	25 935	14 022	20 306
Singapour	257	429	190	280	157	271	193	344	238	384
Thaïlande	135 423	113 333	118 113	88 385	96 067	79 377	67 118	49 427	98 759	66 020
Viet Nam	2 298	2 120	4 189 <sup>F</sup>	3 868 <sup>F</sup>	4 816 <sup>F</sup>	4 464 <sup>F</sup>	3 983	4 067	2 421	2 507

Sous-total des importations de produits à base de sardines et sardinelles (frais, surgelés, congelés, salés, fumés, hachés) pouvant contenir: hareng, anchois, sprat, maquereau, maquereau des Indes, maquereau bonite, chinchard, carangue crevalle, mafou, aileron argenté, balaou du Pacifique et capelan.

<sup>F</sup> = estimation de la FAO; données estimées à partir des sources d'informations disponibles ou calculs réalisés à partir d'hypothèses spécifiques.

... et 0 = données non disponibles

0 et 0- = valeur nulle réelle

#### 4. Pertinence et actualité

Dans la mesure où cela fait plusieurs décennies que *S. lemuru* est commercialisée sur le marché mondial, pour éviter les obstacles au commerce, conformément aux critères énoncés dans la vingt-quatrième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, il est nécessaire de normaliser l'espèce candidate. La proposition d'amendement à la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* constitue une référence très importante pour les poissons de type sardines du marché.

Compte tenu des mesures spéciales en vigueur pour gérer la pêche à la sardine, les prises de *S. lemuru* pourraient se poursuivre durablement aux Philippines, permettant d'accroître la production de sardines en conserve pour stimuler le secteur de la sardine. Dans la mesure où les préférences alimentaires des consommateurs évoluent au profit de régimes plus sains contenant plus de poisson, la demande mondiale et le commerce international de ce produit devraient augmenter. L'inclusion de *S. lemuru* dans la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) contribuera à éliminer les obstacles au commerce et/ou les refus à la frontière.

#### 5. Principales questions à traiter

La proposition d'amendement permettra de réviser et actualiser la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981). Il s'agit de réviser la section 2.1.1 «Définition du produit» afin d'inclure ***S. lemuru*** dans la liste du troisième point consacré au genre *Sardinella*. La section modifiée serait: «Les sardines ou produits du type sardines en conserve sont préparés à partir de poissons frais ou congelés appartenant aux espèces suivantes:

- *Sardina pilchardus*
- *Sardinops melanostictus*, *S. neophilcardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeruleus*
- ***Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*, *S. lemuru***
- *Clupea harengus*
- *Clupea bentincki*
- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlopus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*
- *Etrumeus teres*

- *Ethmidium maculatum*
- *Englaulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*
- *Opistonema oglinum*»

## 6. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) devra servir de référence pour limiter autant que possible les obstacles potentiels au commerce international (par exemple les rejets de produits à la frontière).

### Critères généraux

La proposition d'amendement à la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) visant à inclure *Sardinella lemuru* (sardinelle de Bali) à la liste des espèces de la section 2.1.1. pourrait aider les producteurs et négociants à garantir l'authenticité du produit et sa traçabilité ainsi que la durabilité des ressources, à instaurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et à tenir compte des besoins recensés de pays en développement comme les Philippines ou d'autres pays de la région Asie et Pacifique qui produisent *S. lemuru*.

### Critères applicables aux produits:

#### a) Volume de production et valeur et structure des échanges entre pays

Au cours des six dernières années, les Philippines ont exporté en moyenne 5 113 tonnes pour une valeur estimée à 8 055 468,31 USD de *S. lemuru* en conserve à destination d'environ 58 pays (figure 8) de divers continents, dont l'UE ([www.psa.gov.ph](http://www.psa.gov.ph)).

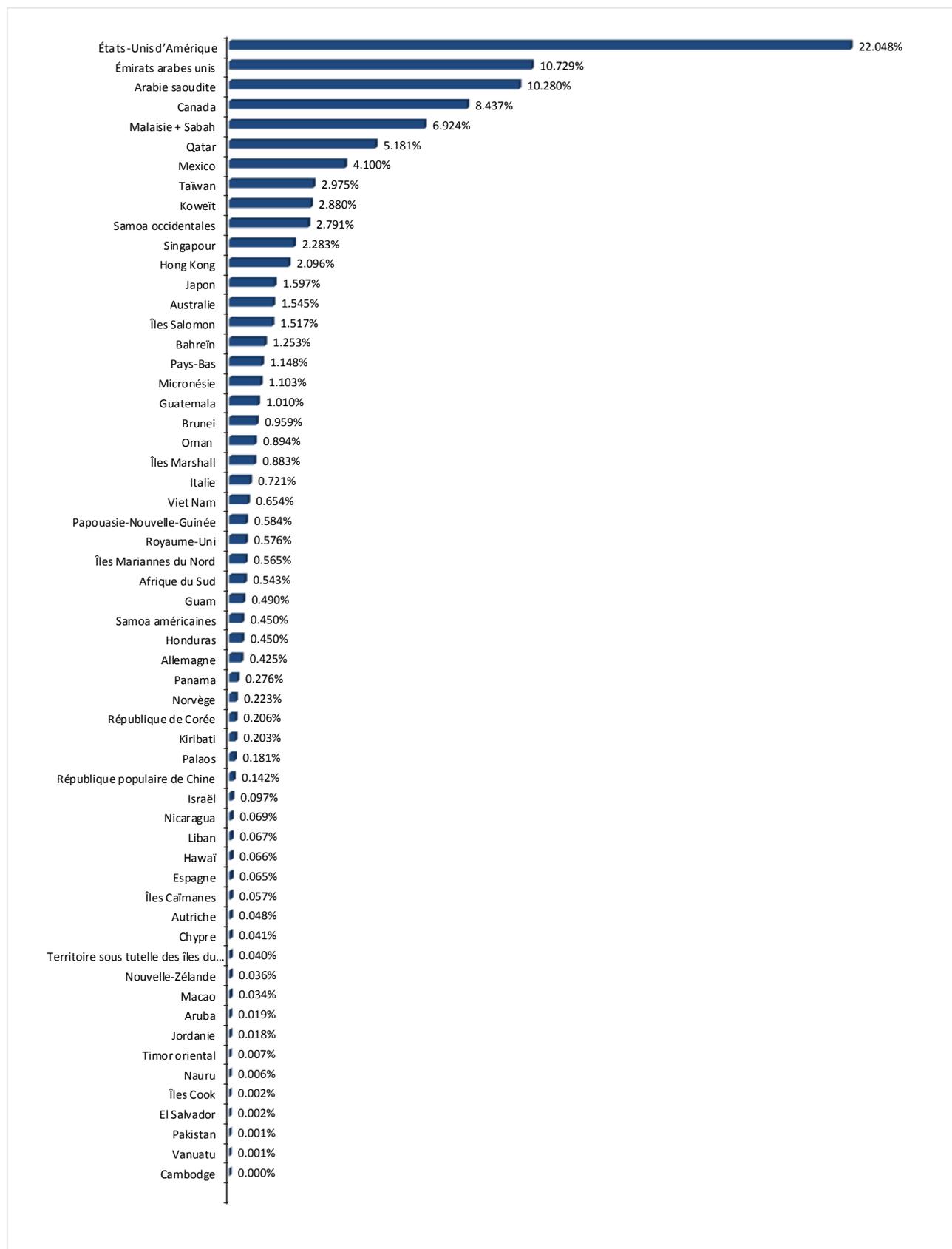


Fig. 8 Répartition mondiale des importations de *S. lemuru* conserve en provenance des Philippines au cours des six dernières années.

Sources des données: Agence philippine de statistique ([www.psa.gov.ph](http://www.psa.gov.ph))

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

La proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) répondra à des difficultés commerciales rencontrées par les producteurs et négociants de sardines. Les informations sur la biologie, la pêche et le commerce de *S. lemuru* ont été établies dans le cadre de la proposition d'amendement afin de garantir l'authenticité et la durabilité du produit en vue de sa normalisation.

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

La proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) résoudra certains problèmes actuels (notamment concernant la traçabilité) en tenant compte de l'authenticité du produit et de la durabilité des ressources.

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

La proposition d'amendement concerne la *Norme Codex sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981).

**e) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents**

Jusqu'à présent, aucune organisation internationale n'a entamé de travaux similaires.

**7. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex****Objectif stratégique 2: Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex**

La proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) tiendra compte des outils scientifiques internationaux reconnus en matière d'identification des espèces et d'évaluation des stocks de poissons.

**Objectif stratégique 3: Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées**

La proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) contribuera au renforcement des systèmes de contrôle des aliments des pays membres du Codex, en aidant notamment les autorités compétentes à consolider les cadres réglementaires pour des pratiques commerciales équitables.

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

La proposition d'amendement visera simplement à réviser/mettre à jour la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) afin d'inclure *S. lemuru* parmi les espèces énumérées à la section 2.1.1.

**9. Identification d'éventuels besoins et disponibilités d'avis scientifiques d'experts**

Néant.

**10. Identification d'éventuels besoins de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures à des fins de planification**

Néant.

**11. Proposition d'un calendrier pour l'exécution à bon terme de l'amendement**

Une période de quatre ans est prévue pour donner suite intégralement à la proposition d'amendement de la *Norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981).