

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/178  
29 mai 2000

(00-2155)

---

## Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

### RENSEIGNEMENTS FOURNIS PAR LA COMMUNAUTÉ DE LA NOIX DE COCO POUR L'ASIE ET LE PACIFIQUE

#### Note du Secrétariat

À sa réunion des 15 et 16 mars 2000, le Comité a examiné la demande présentée par la Communauté de la noix de coco pour l'Asie et le Pacifique (CNCAP) en vue d'obtenir un statut d'observateur. À cet égard, le Comité a demandé au Secrétariat de solliciter auprès de la Communauté un complément d'information au sujet de ses activités dans le domaine de la préservation des végétaux. M. Norberto M. Boceta, Directeur exécutif de la CNCAP, a fait parvenir au Secrétariat la réponse ci-après, reçue le 25 mai 2000.

---

Je dois dire que cette question m'intéresse tout particulièrement dans la mesure où il s'agit de nous donner accès à une plate-forme au sein de laquelle les pays membres de la CNCAP puissent exprimer leurs intérêts et protéger leur bien-être. Le Conseil exécutif de la CNCAP a également fait savoir qu'il souhaitait que la Communauté obtienne le statut d'observateur auprès de l'OMC. J'espère donc continuer à recevoir votre aide en la matière.

Je vous prie de bien vouloir trouver ci-après des informations complémentaires portant sur l'intérêt et les travaux de la CNCAP concernant la préservation des végétaux et les questions phytosanitaires.

1. Quatre-vingt-quinze à 100 pour cent des cocotiers des pays membres de la CNCAP sont cultivés sans l'application d'engrais inorganiques, d'insecticides ou de fongicides. Certains cultivateurs ont recours aux engrais organiques en appliquant des matières organiques ou du fumier autour du pied des cocotiers. L'on peut donc dire que les produits à base de noix de coco sont issus de l'agriculture biologique.
2. Étant donné que les cocotiers ne sont pas traités par pulvérisation de produits chimiques (insecticides/fongicides), aucun résidu toxique ne devrait se retrouver dans les noix. La lutte contre les parasites se fait au moyen de l'assainissement des champs, l'utilisation de prédateurs d'insectes (moyens biologiques), la culture de couverture et d'autres mesures intégrées. La pulvérisation de produits chimiques n'est pas employée sur les cocotiers de grande taille.
3. L'amélioration des cultures de cocotiers est réalisée grâce aux méthodes de reproduction classiques. Ces méthodes comprennent le croisement de variétés de cocotiers naines avec des variétés de grande taille ou le croisement de variétés de grande taille entre elles, afin d'obtenir des hybrides plus productifs et de fructification rapide. L'hybridation des cocotiers n'implique aucune modification génétique non conventionnelle.

./.

4. L'apparition de moisissures associées à l'aflatoxine contenue dans le coprah et la farine de coprah pendant l'entreposage pose quelques problèmes. Toutefois, le niveau d'aflatoxine de la farine de coprah exportée en Europe se situe dans la limite autorisée. Aucun traitement chimique n'est appliqué au coprah ou à la farine de coprah entreposé. Aucun résidu toxique chimique ne devrait donc se retrouver dans ces produits. Depuis que les acheteurs européens ont établi des exigences strictes au sujet des niveaux d'aflatoxine, aucun cas de refus des expéditions de farine de coprah en provenance des pays exportateurs n'a été enregistré.
  5. La CNCAP a déjà établi des codes et des normes pour les produits alimentaires aqueux à base de noix de coco. À l'heure actuelle, les pays membres de la CNCAP se réfèrent à ces codes et à ces normes pour garantir la qualité des produits alimentaires à base de noix de coco destinés au marché national et à l'exportation. Si vous souhaitez disposer d'une copie de ce manuel, nous serions heureux de vous l'envoyer par courrier exprès.
  6. Les transformateurs d'aliments à base de noix de coco (usines de noix de coco desséchée, installations de lait de noix de coco en poudre/de crème de lait de noix de coco, etc.) des pays membres de la CNCAP utilisent la méthode/le système d'analyse des risques aux points critiques afin de garantir la qualité et l'hygiène des produits. Ce processus est sous la surveillance des organismes publics compétents des pays membres de la CNCAP.
-