

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org
REP20/NASWP

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-troisième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

6-11 juillet 2020

RAPPORT DE LA QUINZIÈME SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE DU NORD ET LE PACIFIQUE SUD-OUEST

Port-Vila (Vanuatu)

16-20 septembre 2019

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	page ii
Liste des sigles et acronymes	page v
Rapport de la quinzième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest.....	page 1

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session	2-8
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	9
Discours d'ouverture – <i>Gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans un contexte d'accélération du changement climatique</i> (point 2 de l'ordre du jour)	10-15
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région – Questions actuelles et émergentes (point 3.1 de l'ordre du jour)	16-20
L'avenir de la sécurité sanitaire des aliments: conclusions de la première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments et du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce – Suite à donner (point 3.2 de l'ordre du jour)	21-28
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région: Utilisation de la plateforme en ligne de partage des informations sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments – Informations disponibles, plans futurs et perspectives (point 3.3 de l'ordre du jour).....	29-34
Utilisation des normes du Codex dans la région (point 4 de l'ordre du jour).....	35-42
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (point 5 de l'ordre du jour)	43-48
Travaux du Codex pertinents pour la région (point 6 de l'ordre du jour)	49-51
Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2014-2019 (point 7.1 de l'ordre du jour)	52-58
Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 – Feuille de route pour la mise en œuvre (point 7.2 de l'ordre du jour)	59-67
Plan de travail du Codex dans le domaine de la communication (point 8 de l'ordre du jour)	68-71
Avant-projet de norme régionale pour le jus de noni fermenté (point 9 de l'ordre du jour).....	72-83
Avant-projet de norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau (point 10 de l'ordre du jour)	84-96
Nomination du coordonnateur (point 11 de l'ordre du jour)	97-99
Autres questions (point 12 de l'ordre du jour)	100
Date et lieu de la prochaine session (point 13 de l'ordre du jour)	101

Appendices

Appendice I – Liste des participants	page 14
Appendice II – Avant-projet de norme régionale pour le jus de noni fermenté	page 19
Appendice III – Avant-projet de norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau.....	page 23

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Thème	Étape	Par.
Membres ¹ , CCEXEC (soixante-dix-neuvième session) et CAC (quarante-troisième session)	Adoption	Avant-projet de norme régionale pour le jus de noni fermenté	5	83(i), App. II
		Avant-projet de norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau	5 ¹	96(i) et (ii), App. III
CCCF, JECFA	Évaluation de la sécurité sanitaire	Demander au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) de maintenir la scopolétine sur la liste prioritaire et d'appeler les pays membres à produire et communiquer des données à l'appui de l'évaluation de la sécurité sanitaire de cette substance		83(iii)
CCFA, CCFL, CCMAS	Approbation	Sections pertinentes des documents suivants: (i) avant-projet de norme régionale pour le jus de noni fermenté (ii) avant-projet de norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau		83(ii), 96(iii), App. II, App. III
CAC (quarante-troisième session)	Nomination	À sa quinzième session, sur proposition du Vanuatu, le Comité régional de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (le «Comité») a recommandé à la Commission, à sa quarante-troisième session, de nommer la République des Fidji pour un premier mandat de coordonnateur pour la région.		98
FAO/OMS et membres	Information/ Action	<u>Discours d'ouverture</u> Le Comité a pris acte des informations contenues dans le discours d'ouverture; il a accepté de porter la question à l'attention d'autres comités du Codex en diffusant ce discours sous forme de document de séance; et il a noté que les conséquences du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments devaient entrer en ligne de compte dans la révision ou l'élaboration des normes du Codex et des textes apparentés.		15
		<u>Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région – Questions actuelles et questions émergentes</u> Le Comité a reconnu la pertinence des résultats de cette enquête pour la région et que de telles études venaient éclairer et appuyer la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex ainsi que des programmes techniques de la FAO et de l'OMS; il a réaffirmé l'importance de l'élaboration d'un cadre régional pour les questions émergentes.		20
		<u>L'avenir de la sécurité sanitaire des aliments: conclusions de la première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments et du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce – Suite à donner</u> Le Comité est convenu de l'importance d'inclure la sécurité sanitaire des aliments à l'ordre du jour des prochaines sessions du Conseil exécutif de l'OMS et de l'Assemblée mondiale de la Santé en 2020 ainsi que des réunions des organes directeurs de la FAO aux niveaux régional et mondial, en s'assurant de la participation des pays membres. Il a encouragé ces derniers à mettre le résumé et la déclaration qui résultent des manifestations internationales sur la sécurité sanitaire des aliments à disposition de leurs responsables politiques de haut niveau et a enjoint leurs représentants auprès de l'OMS et de la FAO à accorder un rang de priorité élevé à la sécurité sanitaire des aliments et aux travaux du Codex. Le Comité de coordination a recommandé d'accroître et pérenniser le financement des avis scientifiques fournis par les organes d'experts FAO/OMS pour l'élaboration des normes du Codex. Le Comité a en outre souligné l'importance du développement des capacités en matière de tests diagnostiques et d'autres activités de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, notamment les avis scientifiques au niveau national; il s'est engagé à profiter de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, le 7 juin, pour porter ce sujet au niveau des		28

¹ Chargent le coordonnateur de coopérer avec les pays membres de la région en vue de répondre aux quelques questions qui restent en suspens avant la soixante-dix-neuvième session du Comité exécutif, de manière à ce que le coordonnateur, sous réserve d'un consensus des pays membres en ce sens, recommande d'omettre les étapes 6 et 7 et de soumettre l'avant-projet pour adoption à l'étape 8 à la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius.

Partie responsable	Objectif	Texte/Thème	Étape	Par.
		pays afin d'améliorer la protection des consommateurs, la santé publique, la sécurité alimentaire, le développement économique et le commerce, la page web de la Journée internationale devant rendre compte des activités en ce sens.		
		<u>Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région: Utilisation de la plateforme en ligne de partage des informations sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments – Informations disponibles, plans futurs et perspectives</u> Le Comité a confirmé l'utilité du partage des informations sur les systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et reconnu que la plateforme en ligne était globalement adaptée à cette fin; il a demandé des statistiques sur l'utilisation de cette plateforme ainsi que des indications sur le niveau de précision des réponses requises, et pris acte de l'engagement de plusieurs pays membres à communiquer les données qui les concernent et à publier les informations demandées. Le Comité a rappelé que la FAO, l'OMS et le Secrétariat du Codex restent disponibles pour apporter de l'aide, selon les besoins.		34
	Information	<u>Utilisation des normes du Codex dans la région</u> Le Comité a pris acte des résultats de l'enquête et reconnu la valeur de ces informations; il est convenu d'apporter son soutien à de futures enquêtes, qui devraient être réalisées de préférence tous les deux ans; il a recommandé que les observations formulées à la présente session soient prises en compte dans les enquêtes à venir.		42
CAC, CCEXEC et membres	Information	<u>Travaux du Codex présentant un intérêt pour la région</u> Le Comité s'est accordé sur la pertinence des thèmes recensés ci-dessus pour la région; il a décidé de demander au Comité sur les contaminants dans les aliments de considérer comme prioritaires les travaux sur la ciguatera; et il a encouragé les pays membres qui le peuvent à tirer parti du soutien offert par le Fonds fiduciaire du Codex – 2 et à présenter des demandes de financement au titre du cycle 4, ainsi qu'à participer aux travaux du Comité sur les fruits et légumes traités.		51
Coordonnateur, membres et Secrétariat du Codex	Information/ Action	<u>Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2014-2019</u> Le Comité a pris acte des réalisations du Plan stratégique 2014-2019 et de l'importance de tirer des enseignements du suivi et de la mise en œuvre de ce plan dans la perspective du prochain Plan stratégique 2020-2025. Il a demandé aux pays membres de fournir proactivement des informations par l'intermédiaire du coordonnateur régional, afin de faciliter la préparation du rapport final du Plan stratégique 2014-2019. Le Comité a noté qu'il fallait que la région contribue plus aux travaux sur les avis scientifiques qui sont au fondement des normes du Codex, au moyen d'activités de renforcement des capacités et d'une amélioration de la coordination régionale. Il a reconnu les défis actuels liés à la participation aux réunions du Codex et aux groupes de travail électroniques, et est convenu d'employer les mécanismes existants du Codex, comme les outils en ligne et les réunions de coordination avant et après les réunions, et de chercher des solutions novatrices qui permettraient de répondre aux problèmes dans la région et d'améliorer la participation aux travaux en cours du Codex.		58
		<u>Feuille de route pour la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025</u> Le Comité a réservé un accueil favorable au Plan stratégique du Codex pour 2020-2025; il est convenu de se concentrer sur la mise en œuvre des activités en faveur des objectifs 1, 2 et 3 du Plan stratégique; et il a encouragé l'ensemble des pays membres à prendre part au groupe de travail électronique afin d'assurer la définition d'un plan de travail réaliste et réalisable dans les deux prochaines années et qui tienne compte des besoins prioritaires de la région.		67(i), (ii) et (iv)
Coordonnateur, membres et Secrétariat du Codex	Action	Le Comité a décidé d'adopter le projet de <u>Plan de communication régional pour 2020-2025</u> (Appendice I du document CX/NASWP 19/15/11) et d'œuvrer à sa mise en œuvre; il est convenu de travailler en concertation avec le Secrétariat du Codex, en premier lieu par l'intermédiaire du coordonnateur régional, en vue de l'exécution du plan de communication pendant la période allant de la présente session à la seizième session du Comité.		71

Partie responsable	Objectif	Texte/Thème	Étape	Par.
Groupe de travail électronique (Vanuatu, Fidji)	Terminer/ Transmettre	<p>Feuille de route pour la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour <u>2020-2025</u></p> <p>Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, présidé par le Vanuatu et coprésidé par les Fidji, qui travaillera en anglais et devra s'acquitter des tâches suivantes:</p> <p>a. affiner davantage les activités qui devront être menées dans la région, dans les deux prochaines années, à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique, en tenant compte des débats du Comité de coordination à sa quinzième session;</p> <p>b. incorporer dans le plan de travail les informations supplémentaires requises concernant les responsabilités, les cibles et l'approche en matière de suivi;</p> <p>c. présenter le plan de travail proposé pour le Comité au Secrétariat du Codex, par l'intermédiaire du coordonnateur régional, pour le 31 décembre 2019 au plus tard, afin que le Sous-Comité de la planification stratégique du Comité exécutif l'incorpore dans le plan de travail global pour la mise en œuvre du Plan stratégique pour 2020-2025.</p>		67(iii)
Groupe de travail électronique (Tonga, Samoa)	Faire progresser	Le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique présidé par les Tonga et coprésidé par le Samoa, travaillant en anglais uniquement, pour faire progresser les travaux relatifs au projet de norme régionale pour le jus de noni fermenté en tenant compte des débats de cette session (Appendice II) dans les délibérations de la seizième session du Comité.	6	83(iv)

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEURO	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNASWP	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CNC	Comité national du Codex
CRC	Comités régionaux de coordination
CRD	Document de séance
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FFC	Fonds fiduciaire du Codex
GT	Groupe de travail
GTE	Groupe de travail électronique
GTP	Groupe de travail physique
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
LMR	Limite maximale de résidus
OMS	Organisation mondiale de la santé.
PCC	Point de contact du Codex
PEID	Petits États insulaires en développement
RAM	Résistance aux antimicrobiens

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (le «Comité») a tenu sa quinzième session à Port-Vila, du 16 au 20 septembre 2019, à l'aimable invitation du Gouvernement vanuatuan. M. Timothy Tumukon, coordonnateur régional du Comité, a présidé la session, à laquelle ont assisté les délégués de dix États membres de la région et d'un pays membre extérieur à la région ainsi que des représentants de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et du Secrétariat du Codex. Une liste complète des participants, y compris des membres de la FAO, de l'OMS et des secrétariats, figure à l'appendice I.

OUVERTURE DE LA SESSION¹

2. M. Moses Amos, Directeur général du Ministère de l'agriculture, de l'élevage, de la foresterie, de la pêche et de la biosécurité du Vanuatu, a accueilli les délégués et ouvert la session au nom de son ministre de tutelle, M. Matai Seremaiah Nawalu. Un hommage a été rendu à feu l'Honorable Premier ministre du Royaume des Tonga, Akilisi Pohiva, ainsi qu'à d'autres de ses collègues récemment disparus, qui se sont illustrés comme champions et pionniers des travaux du Codex dans la sous-région du Pacifique Sud-Ouest.
3. Le Directeur général a souligné que les contaminants et maladies d'origine alimentaire constituaient un défi majeur dans les îles du Pacifique, et il a remercié la Commission du Codex Alimentarius pour l'établissement de normes qui jouent un rôle important en faveur de la santé publique et pour améliorer le commerce de façon équitable, neutre et transparente. Le Directeur général a pointé la faible participation des Pays insulaires du Pacifique aux travaux du Codex et plaidé pour une contribution renforcée de ces États à la formulation des normes du Codex. Il espère que dans le cadre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, des activités puissent être mises en œuvre pour accroître le taux de participation de ces pays aux groupes de travail électroniques.
4. Le Directeur général a instamment appelé les pays membres éligibles de la région à profiter du cycle de candidature actuel pour présenter des demandes bien étayées, individuellement ou en groupe, au titre du Fonds fiduciaire du Codex, relevant qu'aucun pays n'avait obtenu de réponse positive depuis le lancement du Fonds fiduciaire du Codex – 2 (FFC2).
5. Il a par ailleurs souligné l'importance des deux avant-projets de normes portant sur le jus de noni et sur le kava qui figurent à l'ordre du jour de la quinzième session du Comité: si ces normes étaient adoptées, il s'agirait des premières normes régionales de l'Amérique du Nord et du Pacifique Sud-Ouest.
6. Le représentant de la FAO s'est adressé aux délégués et a fait valoir que la sécurité sanitaire des aliments et les normes devraient être améliorées dans un contexte complexe où se mêlent divers facteurs très dynamiques qui touchent aux échanges mondialisés, aux technologies, à l'urbanisation et au changement climatique. Il a souligné que les approches sectorielles ne sauraient suffire, et que la sécurité sanitaire des aliments devait être bien intégrée aux programmes régionaux et nationaux relatifs à l'agriculture et au développement rural pour avoir un impact aussi positif que possible sur le commerce et la santé publique.
7. La représentante de l'OMS a pris la parole et mis en exergue l'importance des normes du Codex et le rôle que les comités régionaux de coordination FAO/OMS et leurs membres avaient à jouer concernant les normes alimentaires et le contrôle des aliments aux niveaux régional et mondial. Elle a évoqué les estimations de l'OMS sur la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire, qui montrent que chaque année, environ 125 millions de personnes tombent malades et près de 50 000 personnes meurent à cause d'aliments contaminés dans la région du Pacifique occidental, dont une proportion importante d'enfants de moins de cinq ans.
8. Enfin, le Comité a regardé un message vidéo du Directeur de la Commission du Codex Alimentarius, M. Guilherme da Costa.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)²

9. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest, à sa quinzième session, a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il figure dans le document CX/NASWP 19/15/1.

¹ CRD 2 (discours d'ouverture, Gouvernement vanuatuan) et CRD 5 (Remarques liminaires des représentants de la FAO et de l'OMS)

² CX/NASWP 19/15/1

DISCOURS D'OUVERTURE – GESTION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS UN CONTEXTE D'ACCÉLÉRATION DU CHANGEMENT CLIMATIQUE (point 2 de l'ordre du jour)³

10. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté le point 2 de l'ordre du jour. Il a rappelé qu'un processus de revitalisation des comités régionaux de coordination était en cours et que le discours d'ouverture était destiné à stimuler les débats et le partage d'informations sur une question d'actualité intéressant la région.
11. L'Honorable Ministre des affaires étrangères du Vanuatu, M. Ralph Regenvanu, a ouvert la session par une allocution soulignant l'impact du changement climatique sur la production agricole mondiale et sur les chaînes d'approvisionnement complexes ainsi que la nécessité d'établir des processus dynamiques et proactifs au niveau régional pour surmonter le défi que pose le changement climatique en termes de sécurité sanitaire des aliments. L'Honorable Ministre a indiqué qu'en dépit des données et éléments probants qui sont en train d'être collectés, les rejets d'importations commerciales pourraient se multiplier du fait de contrôles insuffisants dans les pays exportateurs et du manque de liens de causalité avérés avec le changement climatique. Par conséquent, les comités du Codex pourraient être amenés à repenser et remodeler des normes et d'autres textes du Codex.
12. Ce discours a été très favorablement accueilli par le Comité qui l'a jugé opportun et en phase avec les difficultés auxquelles sont confrontés les petits États insulaires en développement (PEID). Le Comité a réaffirmé qu'il importait de produire des informations sur les effets du changement climatique sur la sécurité sanitaire, la sécurité et la qualité des aliments, et de porter ces questions au niveau des instances nationales et régionales pour attirer davantage d'attention et de ressources.
13. Le Comité a fait observer qu'il fallait tenir compte des conséquences du changement climatique dans l'élaboration et la révision des normes et des autres textes du Codex.
14. Un observateur a indiqué que le Comité régional de coordination pour l'Europe se réunirait dans quelques semaines et que les messages contenus dans le discours d'ouverture de la présente session seraient portés à l'attention des délégués européens.

Conclusions

15. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest:
 - i. s'est félicité et a pris acte des messages du discours d'ouverture;
 - ii. est convenu de porter la question à l'attention d'autres comités du Codex en diffusant ce discours sous forme de document de séance;
 - iii. a noté qu'il fallait tenir compte des conséquences du changement climatique dans l'élaboration et la révision des normes et des autres textes du Codex.

SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION: QUESTIONS ACTUELLES ET ÉMERGENTES (point 3.1 de l'ordre du jour)⁴

16. La représentante de l'OMS, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a informé le Comité que ce point de l'ordre du jour était un nouveau moyen de faciliter la tenue d'un débat ciblé sur les questions émergentes d'importance critique en matière de sécurité sanitaire des aliments et sur les priorités de la région. Elle a souligné que ce point visait à appeler l'attention du Comité sur les questions nouvelles et sur la situation générale de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région. Elle a confirmé que les informations fournies avaient contribué aux efforts consentis par la FAO et par l'OMS aux fins du renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments et de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex, en particulier pour ce qui a trait à l'objectif 1.
17. La représentante a présenté les questions actuelles et émergentes recensées par l'enquête: manque d'appui pour gérer les systèmes de réglementation des aliments; changement climatique; technologies alimentaires innovantes; maladies non transmissibles; mécanismes d'appui limités en faveur des comités nationaux du Codex; communication en matière de risques; transmission accrue des maladies d'origine alimentaire; résidus de pesticides dans les cultures vivrières (LMR); résistance aux antimicrobiens (RAM); résidus de médicaments vétérinaires; et autres risques pour l'environnement et la santé humaine.

³ CX/NASWP 19/15/2; CRD 1 (Discours d'ouverture) et CRD 3 (Observations de la Papouasie-Nouvelle-Guinée)

⁴ CX/NASWP 19/15/3

18. Les membres ont été invités à réagir concernant: i) les mesures déjà prises par les pays de la région suite au recensement des questions émergentes; ii) les difficultés rencontrées pour cerner et signaler les questions émergentes; et iii) les perspectives quant à la voie à suivre.
19. Les recommandations proposées dans le document ont également été résumées, notamment l'élaboration d'un cadre régional pour les questions émergentes et de stratégies pour y répondre. Il a été noté qu'en dépit de son utilité, la technologie utilisée pour l'enquête présentait des inconvénients par rapport au processus de collecte d'observations en vigueur auparavant, et qu'il était par exemple impossible d'attribuer les observations à des pays particuliers. Des pays membres ont également exprimé des préoccupations à l'égard de réponses à l'enquête semblant remettre en question les travaux scientifiques menés par les organes consultatifs et normatifs du Codex. Il a été souligné que le Codex établit des normes de sécurité sanitaire des aliments en se fondant sur des preuves scientifiques et des évaluations des risques qui portent sur les expositions à court terme comme à long terme, afin de protéger la santé des consommateurs. Des pays membres ont aussi demandé que l'accent soit mis sur certains thèmes, notamment la sécurité sanitaire et la qualité des aliments fournis à titre d'aide dans les situations d'urgence, le frelatage, la fraude alimentaire et les risques microbiologiques.

Conclusions

20. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest:
 - i. a reconnu la pertinence des résultats de cette enquête pour la région et que de telles études venaient éclairer ou appuyer la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex ainsi que des programmes techniques de la FAO et de l'OMS;
 - ii. a réaffirmé l'importance de l'élaboration d'un cadre régional pour les questions émergentes.

L'AVENIR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS: CONCLUSIONS DE LA PREMIÈRE CONFÉRENCE INTERNATIONALE FAO/OMS/UA SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET DU FORUM INTERNATIONAL SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET LE COMMERCE – SUITE À DONNER (point 3.2 de l'ordre du jour)⁵

21. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté le point 3.2 de l'ordre du jour et appelé l'attention du Comité sur le résumé du Président et sur la déclaration conjointe, publiés à la suite de la première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments, tenue à Addis-Abeba (Éthiopie), et du Forum international FAO/OMS/OMC sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce, tenu à Genève (Suisse). Ces manifestations portaient sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments, l'incidence économique et la charge de morbidité des maladies d'origine alimentaire, en particulier dans les pays à faible revenu et à revenu intermédiaire, les systèmes alimentaires viables et sûrs dans un contexte d'accélération du changement climatique, les normes alimentaires et le commerce, l'importance des nouvelles technologies, le rôle des consommateurs et la façon dont ils peuvent privilégier des produits sûrs et sains. La présence de hauts responsables en provenance de nombreux pays, ainsi que de la FAO, de l'OMS et de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), a permis de considérer la sécurité sanitaire des aliments comme une priorité importante, sans laquelle l'objectif de développement durable 2 ne pourrait pas être réalisé.
22. La représentante de l'OMS a ajouté que pour faire valoir l'importance du thème de la sécurité sanitaire des aliments et promouvoir un engagement politique en faveur de ces questions au niveau des pays, il importait que la sécurité sanitaire des aliments figure à l'ordre du jour des réunions des organes directeurs de la FAO et de l'OMS, au niveau mondial comme à l'échelon régional, et que les pays membres s'engagent à cet effet. Elle a informé le Comité que les prochaines sessions du Conseil exécutif de l'OMS et de l'Assemblée mondiale de la Santé étaient prévues respectivement en février et mars 2020.
23. Les membres du Comité de coordination ont été invités à réaffirmer l'importance et la pertinence de ces questions dans les résumés destinés à la région. Il leur a été demandé de réfléchir, d'une part, à leurs domaines d'action prioritaires en matière de sécurité sanitaire des aliments pour les dix prochaines années et, d'autre part, aux mesures concrètes que les États membres, l'OMS et la FAO devraient mettre en œuvre pendant cette période, assorties de calendriers pour chaque zone.
24. Les pays membres ont indiqué que la sécurité sanitaire des aliments était un élément essentiel pour faire progresser les ODD et qu'il importait d'inscrire cette problématique au centre des préoccupations afin d'enregistrer des progrès en matière de santé publique. L'engagement de l'OMS et de la FAO à soutenir durablement la production d'avis scientifiques a été jugé essentiel. Une délégation a informé les participants

⁵ CX/NASWP 19/15/4

de son intention de présenter à l'organe directeur de l'OMS (Conseil exécutif et Assemblée mondiale de la Santé de 2020) un document, coparrainé par d'autres parties, soulignant l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et la nécessité de soutenir durablement les efforts dans ce domaine. D'autres pays membres ont souscrit à la nécessité de sensibiliser les organes directeurs de l'OMS et de la FAO aux questions de sécurité sanitaire des aliments, aux niveaux mondial et régional, afin que ces organisations allouent davantage de fonds à la production d'avis scientifiques et au développement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments. Cette sensibilisation donnerait plus de visibilité à ces questions et permettrait aux responsables et aux hauts fonctionnaires de mieux comprendre la relation étroite entre la sécurité sanitaire des aliments et la santé publique.

25. Le Comité a encouragé les pays membres à diffuser le résumé et la déclaration issus des manifestations relatives à la sécurité sanitaire des aliments auprès des hauts responsables de leurs gouvernements.
26. Les pays membres ont demandé à la FAO, à l'OMS et au Secrétariat du Codex d'appuyer activement les pays dans la mise en œuvre des projets techniques et de renforcement des capacités et pour l'exécution du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025. Les membres se sont engagés à élaborer des propositions destinées au Fonds fiduciaire du Codex et ont demandé de l'aide à cette fin.
27. Les pays membres se sont engagés à profiter de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, le 7 juin, pour porter ce thème au niveau des pays afin d'améliorer la protection des consommateurs, la santé publique, la sécurité alimentaire, le développement économique et le commerce, la page web de la Journée internationale devant rendre compte des activités en ce sens.

Conclusions

28. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest:
 - i. est convenu de l'importance d'inclure la sécurité sanitaire des aliments à l'ordre du jour des futures sessions du Conseil exécutif de l'OMS et de l'Assemblée mondiale de la Santé en 2020 ainsi que des réunions des organes directeurs de la FAO aux niveaux régional et mondial, en s'assurant de la participation des pays membres;
 - ii. a encouragé les pays membres à mettre le résumé et la déclaration qui résultent des manifestations internationales sur la sécurité sanitaire des aliments à disposition de leurs responsables politiques de haut niveau et a enjoint leurs représentants auprès de l'OMS et de la FAO à accorder un rang de priorité élevé à la sécurité sanitaire des aliments et aux travaux du Codex;
 - iii. a recommandé d'accroître et pérenniser le financement des avis scientifiques fournis par les organes d'experts FAO/OMS pour l'élaboration des normes du Codex. Le Comité a par ailleurs insisté sur l'importance du renforcement des capacités en matière de tests diagnostiques et d'autres activités de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, notamment les avis scientifiques au niveau national; et
 - iv. s'est engagé à profiter de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, le 7 juin, pour porter ce sujet au niveau des pays afin d'améliorer la protection des consommateurs, la santé publique, la sécurité alimentaire, le développement économique et le commerce, la page web de la Journée internationale devant rendre compte des activités en ce sens.

SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION: UTILISATION DE LA PLATEFORME EN LIGNE DE PARTAGE DES INFORMATIONS SUR LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS – INFORMATIONS DISPONIBLES, PLANS FUTURS ET PERSPECTIVES (point 3.3 de l'ordre du jour)⁶

29. Le représentant de la FAO a présenté le point 3.3. de l'ordre du jour au nom de la FAO et de l'OMS, dans le cadre de la stratégie de revitalisation des comités régionaux de coordination. L'approche visant à améliorer le partage d'informations entre les membres et la modalité prévue à cet effet (une plateforme en ligne) ont été conçues de manière à assurer une certaine flexibilité et s'appuyaient sur d'autres instruments existants de la FAO et de l'OMS, afin d'en faciliter l'utilisation et d'assurer une bonne cohérence. Compte tenu du taux de réponse limité des pays et du caractère incomplet de certaines communications (questions sans réponse, informations de nature préliminaire, par exemple), des questions plus précises ont été posées au Comité afin d'apprécier l'utilité de la plateforme pour les membres, de comprendre les problèmes rencontrés et de déterminer ainsi le soutien à apporter pour pallier ces difficultés.
30. De l'avis général, la plateforme en ligne était un outil adapté pour remplacer les lettres circulaires et collecter des informations sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région.

⁶ CX/NASWP 19/15/5

31. Les délégués ont souligné que l'un des principaux défis auxquels étaient confrontés certains pays membres tenait au renouvellement rapide des postes de point de contact du Codex et au manque de connaissance de la plateforme qui en découle. De plus, en raison de leur grande ancienneté, certains points de contact du Codex n'étaient pas en mesure de renseigner la plateforme et ont été amenés à déléguer cette tâche. Les participants ont également discuté de la difficulté de tenir les données à jour et de la possibilité de fournir des liens vers les sites web nationaux afin de rendre les informations dynamiques.
32. Certains pays membres n'ont communiqué qu'une partie des informations sur la plateforme en ligne par manque de connaissance des domaines techniques ne relevant pas du ministère de tutelle du point de contact du Codex. De surcroît, les participants ont évoqué un manque de clarté concernant le degré de précision des réponses requises, et exprimé des préoccupations à l'égard des ressources nécessaires pour répondre à certaines questions. Les pays ont en outre demandé des statistiques sur l'utilisation de la plateforme afin de mieux cerner le type d'exigence à laquelle cet outil entend répondre. Les pays ont également préconisé d'organiser des débats supplémentaires avant d'ajouter d'autres questions à la plateforme, en particulier pour ce qui a trait aux items dynamiques tels que les questions critiques et émergentes.
33. Le Comité a pris acte des difficultés rencontrées par les points de contact du Codex et s'est félicité de l'engagement de certains pays membres à renseigner la plateforme. Il a été rappelé que la FAO, l'OMS et le Codex restent à disposition pour prêter assistance. Le Comité a confirmé qu'inclure des liens vers les sites web pertinents pouvait être une approche efficace permettant également de tenir à jour les données. Les pays ont été encouragés à adopter une approche progressive, en commençant par les informations déjà accessibles puis en ajoutant davantage de données au fur et à mesure de leur disponibilité.

Conclusions

34. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest:
 - i. a confirmé que le partage d'informations sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments était utile et que la plateforme en ligne était globalement adaptée à cet usage;
 - ii. a demandé des statistiques sur l'utilisation de cette plateforme ainsi que des indications sur le niveau de précision des réponses requises;
 - iii. a pris acte de l'engagement de plusieurs pays membres à communiquer les données qui les concernent et à publier les informations demandées;
 - iv. a rappelé que la FAO, l'OMS et le Secrétariat du Codex restent disponibles pour apporter de l'aide, selon les besoins.

UTILISATION DES NORMES DU CODEX DANS LA RÉGION (point 4 de l'ordre du jour)⁷

35. Le Secrétariat du Codex a présenté le point 4 de l'ordre du jour, qui porte sur l'enquête en ligne qu'il a réalisée dans le cadre de la revitalisation des comités régionaux du Codex. L'enquête avait pour objectif de mieux comprendre le degré d'utilisation des normes du Codex et leur pertinence, de cerner les difficultés liées à l'application générale des normes et de recueillir par la même occasion des appréciations globales de la part des pays membres concernant l'utilité de ce type d'enquête. Le Secrétariat du Codex a noté que l'enquête en question portait sur les limites maximales de résidus (LMR) applicables aux médicaments vétérinaires dans les aliments ainsi que sur deux textes du Codex sur la résistance aux antimicrobiens.
36. Le Secrétariat a mis en avant le taux de réponse satisfaisant (64 pour cent) dans la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest, et fait observer que six des neuf déclarants étaient des PEID. Il a récapitulé les résultats de l'enquête et invité le Comité à présenter ses observations.

Discussion

37. Le Comité a indiqué que l'enquête était un outil utile pour obtenir des informations concernant l'emploi des normes du Codex, mais qu'elle n'apportait qu'un éclairage limité sur la situation réelle.
38. Un pays membre a fait savoir au Comité que les difficultés d'harmonisation des textes nationaux sur ceux du Codex qui résultent de capacités limitées étaient un défi majeur, et il a souligné la contrainte que représente la traduction des documents en langues locales.
39. Un autre pays membre a indiqué que la méthode et le logiciel actuels ne permettent pas de partager l'enquête avec d'autres parties prenantes, ce qui alourdit la charge de travail des parties qui y répondent et limite ainsi le taux de réponse.

⁷ CX/NASWP 19/15/6; CRD 3 (Observations de la Papouasie-Nouvelle-Guinée)

40. Le Comité a exprimé son soutien général à la réalisation de telles enquêtes tous les deux ans.
41. L'utilisation des textes du Codex relatifs au système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) a été suggérée comme thème d'une prochaine enquête.

Conclusions

42. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest:
 - i. a pris acte des résultats de l'enquête et reconnu la valeur de ces informations;
 - ii. est convenu d'apporter son soutien à de futures enquêtes, qui devraient être réalisées de préférence tous les deux ans;
 - iii. a recommandé que les observations formulées à la présente session soient prises en compte dans les enquêtes à venir.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (point 5 de l'ordre du jour)⁸

43. Le Comité a examiné les informations contenues dans le document CX/NASWP 19/15/7. Le Secrétariat du Codex a présenté les questions transmises au Comité à des fins d'information ou d'action, pris note des questions présentées à titre informatif et décidé d'examiner les éléments suivants, qui appellent une action, au titre des autres points de l'ordre du jour pertinents:

Examen régulier de la gestion des travaux du Codex: groupes de travail électroniques

44. Le Comité a noté qu'il était important d'étudier les obstacles qui s'opposent à une participation active aux groupes de travail électroniques et de trouver des solutions; il est convenu d'examiner cette question au titre du point 7.1 de l'ordre du jour.

Plan stratégique du Codex pour 2020-2025

45. Le Comité a noté que cette question serait abordée aux points 7.2 et 8 de l'ordre du jour.

Coordonnateur pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest

46. Le Comité a noté que le mandat du Vanuatu, coordonnateur actuel, courait jusqu'à la fin de la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius en 2020, et il est convenu de se pencher sur cette question au point 11 de l'ordre du jour.

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

47. Le Comité a noté que les membres étaient encouragés à participer aux travaux du Comité sur les fruits et légumes traités et a décidé d'examiner cette question au titre du point 6 de l'ordre du jour.

Liste des contaminants et des toxines naturelles à évaluer en priorité par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

48. Le Comité a pris acte de la demande que lui a transmise le Comité sur les contaminants dans les aliments à sa treizième session concernant le maintien de la scopolétine sur la liste prioritaire du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, et il s'est mis d'accord pour en débattre au point 9 de l'ordre du jour.

TRAVAUX DU CODEX PERTINENTS POUR LA RÉGION (point 6 de l'ordre du jour)⁹

49. Le coordonnateur régional a présenté le point de l'ordre du jour et les principales questions relatives au Codex pertinentes pour la région.
50. Le Comité a appuyé les observations et les recommandations du coordonnateur et recensé les vues suivantes:
 - i. *Plan stratégique du Codex pour 2020-2025*

Ce thème est hautement pertinent pour la région et sera approfondi au titre du point 7.2 de l'ordre du jour.

⁸ CX/NASWP 19/15/7; CRD 3 (Observations de la Papouasie-Nouvelle-Guinée)

⁹ CX/NASWP 19/15/8; CRD 3 (Observations de la Papouasie-Nouvelle-Guinée)

ii. *Programmes financés par le Fonds fiduciaire du Codex (FFC2)*

Les pays membres ont pris acte des possibilités offertes par le FFC2 pour renforcer les travaux du Codex au niveau national, et se sont déclarés intéressés par ce dispositif de financement tout en soulignant la nécessité d'obtenir de l'aide pour que leurs demandes aboutissent. Il a été rappelé au Comité que bien que certains pays de la région contribuent au FFC2, la région ne comptait encore aucun pays bénéficiaire, et qu'il était actuellement possible de déposer des demandes jusqu'à fin novembre 2019.

iii. *Cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir, sur la matière sèche, moins de 30 pour cent de composants secs totaux de cacao*

Ce thème est pertinent pour les PEID, car la région est exportatrice de chocolat. Le Comité sur les contaminants dans les aliments a conclu que la limite maximale (LM) proposée pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir, sur la matière sèche, moins de 30 pour cent de composants secs totaux de cacao était sûre et que ces teneurs recommandées devraient être adoptées à la quarante-troisième session de la Commission, sous réserve qu'aucune nouvelle donnée remettant en cause ces LM ne soit présentée entre-temps.

iv. *Aflatoxines dans les aliments*

Les aflatoxines dans les aliments concernent la région et peuvent poser problème au regard des importations et des exportations.

v. *Intoxication alimentaire à la ciguatera:*

Il a été reconnu que l'intoxication alimentaire à la ciguatera était la maladie d'origine alimentaire la plus importante dans les PEID. Le Comité a insisté sur la nécessité d'informer le Comité sur les contaminants dans les aliments sur l'importance de gérer ce problème de santé publique majeur après la sortie du rapport de la Réunion *ad hoc* mixte FAO/OMS d'experts sur l'intoxication alimentaire à la ciguatera.

vi. *Travaux du Comité sur les fruits et légumes traités*

Il a été rappelé au Comité que le Comité sur les fruits et légumes traités, qui travaille par correspondance, compte plusieurs groupes de travail électroniques et qu'il pourrait être intéressant pour les pays membres de participer à certains d'entre eux.

Conclusions

51. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest:
- i. s'est accordé sur la pertinence des thèmes recensés ci-dessus pour la région;
 - ii. a décidé de demander au Comité sur les contaminants dans les aliments de considérer comme prioritaires les travaux sur la ciguatera;
 - iii. a encouragé les pays membres qui le peuvent à tirer parti du FFC2 et à présenter des demandes de financement au titre du cycle 4;
 - iv. a incité les pays membres à participer aux travaux du Comité sur les fruits et légumes traités.

MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX ALIMENTARIUS POUR 2014-2019 (point 7.1 de l'ordre du jour)¹⁰

52. Le Secrétariat du Codex a présenté le point de l'ordre du jour et noté que le Plan stratégique pour 2014-2019 arrivait à échéance et qu'il y avait de précieux enseignements à tirer du suivi et de la mise de ce plan, dont il faudrait s'inspirer pour mettre en œuvre le Plan stratégique 2020-2025. Le Comité a été informé que la version finale du rapport sur la mise en œuvre du Plan stratégique 2014-2019 serait présentée à la quarante-troisième session de la Commission et que la région était priée d'y contribuer.
53. Le Secrétariat a rappelé aux délégués le rôle important des pays membres en ce qui concerne à la fois le suivi et la mise en œuvre, et a demandé aux membres de convenir d'un mécanisme adapté qui leur permettrait de communiquer régulièrement des rapports sur les progrès accomplis au Secrétariat du Codex.
54. En ce qui concerne la suite donnée à l'examen régulier de la gestion des travaux du Codex: s'agissant des groupes de travail électroniques, le Secrétariat a rappelé la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session, de travailler avec les coordonnateurs et les comités régionaux afin

¹⁰ CX/NASWP 19/15/9; document de séance 3 (Observations de la Papouasie-Nouvelle-Guinée)

d'examiner les obstacles à une participation active et de recenser les solutions possibles. Il est ressorti des discussions que parmi les obstacles à la participation aux groupes de travail électroniques figuraient les difficultés de coordination au niveau national, la faiblesse des structures des points de contact du Codex, le manque de financement à l'appui des travaux du Codex et la communication limitée entre les points de contact du Codex et les PEID.

55. Le Comité a remercié le Secrétariat du Codex pour les ateliers qui ont été organisés au sujet des outils en ligne du Codex visant à renforcer les travaux du Codex au niveau des pays et des régions.
56. Les pays membres ont clairement admis qu'ils devaient trouver des manières de participer qui soient adaptées à leur contexte national. Ils ont noté que les deux groupes de travail électroniques établis par le Comité avaient signalé rencontrer des problèmes en ce qui concerne la participation et qu'il fallait apporter des solutions à cette question, car les groupes de travail électroniques nouvellement établis avaient commencé leurs travaux. Les efforts menés actuellement par le Secrétariat du Codex qui visent à apporter des solutions aux problèmes techniques ont été appréciés et il a été ajouté que toute initiative qui aiderait les points de contact du Codex à accomplir leur mission dans les domaines de la gestion et de la communication était la bienvenue.
57. La nécessité de renforcer davantage les capacités des points de contact et les structures nationales du Codex a été soulignée, et la FAO et l'OMS ont été encouragées à accentuer le soutien au développement des capacités dans ce domaine. Les possibilités offertes par le FFC2 ont également été rappelées.

Conclusions

58. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest:
 - i. a pris note des activités réalisées dans le cadre du Plan stratégique 2014-2019, en soulignant qu'il était important de s'inspirer des enseignements tirés de leur suivi et de leur mise en œuvre lors de l'exécution du Plan stratégique 2020-2025;
 - ii. a demandé aux pays membres de fournir proactivement des informations par l'intermédiaire du coordonnateur régional, afin de faciliter l'élaboration de la version finale du rapport sur le Plan stratégique 2014-2019;
 - iii. a noté qu'il fallait que la région contribue plus aux travaux sur les avis scientifiques qui sont au fondement des normes du Codex, au moyen d'activités de renforcement des capacités et d'une amélioration de la coordination régionale;
 - iv. a pris acte des problèmes rencontrés actuellement en ce qui concerne la participation aux réunions du Codex et aux groupes de travail électroniques et est convenu d'utiliser les mécanismes qui existent au sein du Codex, comme les outils en ligne et les réunions de coordination avant et pendant les réunions, et de chercher des solutions novatrices qui permettraient de répondre aux problèmes dans la région et d'améliorer la participation aux travaux en cours du Codex.

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2020-2025 – FEUILLE DE ROUTE POUR LA MISE EN ŒUVRE (point 7.2 de l'ordre du jour)¹¹

59. Le Secrétariat du Codex a présenté le point 7.2 de l'ordre du jour, rappelant qu'à sa quarante-deuxième session la Commission avait adopté le Plan stratégique 2020-2025. Il a mis en avant certaines des principales différences que présentait le nouveau Plan stratégique par rapport au précédent et a noté que le nouveau Plan pouvait être mis en œuvre de manière plus souple. Le Secrétariat a souligné que la mise en œuvre du Plan stratégique relevait de la responsabilité collective des membres du Codex et des observateurs, des organes subsidiaires du Codex et du Secrétariat du Codex, des secrétariats des pays hôtes et des présidents. Le Secrétariat a rappelé au Comité que le Comité exécutif de la Commission avait constitué un sous-comité chargé de superviser et de faciliter l'élaboration du plan de travail pour la mise en œuvre du Plan stratégique 2020-2025. Il a également rappelé aux délégués que le Comité avait été sollicité pour fournir des détails sur les activités qu'il compte mener pour appuyer la mise en œuvre du Plan stratégique 2020-2025 au cours des deux prochaines années.

Discussion

60. Le Président a rappelé que le Comité avait constitué un groupe de travail de session afin de répondre à cette demande. Le groupe de travail a accordé la priorité aux activités menées dans les deux prochaines années dans la région au titre des objectifs 1, 2 et 3, et il a formé des groupes composés des pays membres concernés pour débattre des activités devant être mises en œuvre.

¹¹ CX/NASWP 19/15/10; CRD 3 (Observations de la Papouasie-Nouvelle-Guinée)

61. Le groupe de travail a recensé les activités relatives à l'objectif 1, notamment: renforcer les comités nationaux du Codex; améliorer la performance des comités nationaux du Codex en nommant du personnel qualifié à ces postes; allouer des financements et des ressources suffisantes; améliorer les liens avec le Secrétariat du Codex; créer un groupe de travail électronique pour les Îles du Pacifique et y participer.
62. Au titre de l'objectif 2, le groupe de travail a pointé plusieurs activités: organiser un atelier régional sur l'utilisation des avis scientifiques d'experts dans l'élaboration des normes du Codex, avec l'appui de la FAO et de l'OMS; définir et exécuter un plan de travail visant à produire des données pertinentes pour établir des normes du Codex, en particulier pour ce qui touche la scopolétine dans la norme régionale pour le jus de noni fermenté; promouvoir le financement pérenne des avis scientifiques à l'usage du Codex.
63. Le groupe de travail a déterminé les activités suivantes concernant l'objectif 3: mesures nécessaires pour répondre au manque d'efficacité dans l'application des normes du Codex; coordination entre les autorités compétentes; sensibilisation à l'égard des règles et responsabilités; adhésion; ressources. Le groupe de travail a par ailleurs indiqué qu'il convenait de reconnaître les besoins particuliers des PEID.
64. Les délégations se sont félicitées du travail accompli par le groupe de travail et ont marqué leur accord d'ensemble sur les objectifs indiqués en priorité, notant que ces priorités pourraient être révisées dans deux ans. Après avoir examiné les approches proposées par le groupe de travail pour chaque objectif, les pays membres étaient d'avis qu'il fallait garantir un accès efficace aux points de contact du Codex, promouvoir le dépôt de demandes au titre du FFC2, et reconnaître l'éducation comme un outil de plaidoyer essentiel en faveur des normes du Codex.
65. La FAO et l'OMS ont instamment appelé les pays membres à se concentrer davantage sur la sécurité sanitaire des aliments, et elles ont proposé d'étudier les possibilités de financer des activités de renforcement des capacités.
66. Compte tenu de la nécessité d'affiner davantage les activités et de préciser les responsabilités, le Comité a approuvé la proposition visant à établir un groupe de travail électronique afin de poursuivre les travaux.

Conclusions

67. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest:
 - i. a accueilli favorablement le nouveau Plan stratégique du Codex pour 2020-2025;
 - ii. est convenu que le Comité donnerait la priorité à la mise en œuvre des activités visant à concrétiser les objectifs 1, 2 et 3 du Plan stratégique;
 - iii. a décidé d'établir un groupe de travail électronique, présidé par le Vanuatu et coprésidé par les Fidji, qui travaillera en anglais et devra s'acquitter des tâches suivantes:
 - a. affiner davantage les activités qui devront être menées dans la région, dans les deux prochaines années, à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique, en tenant compte des délibérations du Comité à sa quinzième session;
 - b. incorporer dans le plan de travail les informations supplémentaires requises concernant les responsabilités, les cibles et l'approche en matière de suivi;
 - c. présenter le plan de travail proposé pour le Comité au Secrétariat du Codex, par l'intermédiaire du coordonnateur régional, pour le 31 décembre 2019 au plus tard, afin que le Sous-Comité de la planification stratégique du Comité exécutif l'incorpore dans le plan de travail global pour la mise en œuvre du Plan stratégique pour 2020-2025.
 - iv. a encouragé tous les pays membres à participer aux travaux du groupe de travail électronique afin d'assurer la définition d'un plan de travail réaliste et réalisable dans les deux prochaines années et qui tienne compte des besoins prioritaires de la région.

PLAN DE TRAVAIL DU CODEX DANS LE DOMAINE DE LA COMMUNICATION (point 8 de l'ordre du jour)¹²

68. Le Secrétariat du Codex a présenté le point 8 dans la perspective de l'objectif 3 du Plan stratégique 2020-2025, et a rappelé qu'à sa soixante-quatorzième session (Rome, 2017) le Comité exécutif avait indiqué «qu'il était nécessaire que les membres contribuent à [l']élaboration et à [la] mise en œuvre» du

¹² CX/NASWP 19/15/11; CRD 3 (Observations de la Papouasie-Nouvelle-Guinée)

plan de travail actuel du Codex en matière de communication et «qu'une collaboration taillée sur mesure avec les comités FAO/OMS de coordination permettrait de renforcer tant la mobilisation que l'impact»¹³.

69. Le Secrétariat du Codex a insisté sur les possibilités que les réseaux sociaux et les médias traditionnels offraient en matière de sensibilisation aux questions traitées par le Codex, au plus haut niveau politique ou à l'occasion de rapports portant, par exemple, sur des initiatives d'ordre technique ou de renforcement des capacités. Le Secrétariat a rappelé que l'équipe chargée de la communication au sein du Secrétariat du Codex était toujours prête à travailler aux côtés des pays membres et du coordonnateur régional aux fins de la mise en œuvre du plan de travail du Codex en matière de communication, y compris par la création de groupes de communication rapide au moyen d'outils, tels que WhatsApp, qui sont utilisés largement et de manière efficace dans toute la région.
70. Le Comité a reconnu qu'il était important de donner un rang de priorité élevé aux activités de communication régionales du Codex et il s'est dit largement favorable aux initiatives menées en matière de communication et au plan de travail présenté.

Conclusions

71. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest a décidé:
- i. d'adopter le projet de plan de communication régional pour 2020-2025 (appendice I du document CX/NASWP 19/15/11) et d'œuvrer à sa mise en œuvre;
 - ii. de travailler en concertation avec le Secrétariat du Codex, principalement par l'intermédiaire du coordonnateur régional, en vue de la mise en œuvre du plan du Codex en matière de communication pendant la période allant de la présente session à la seizième session du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE JUS DE NONI FERMENTÉ (point 9 de l'ordre du jour)¹⁴

72. Le Royaume des Tonga, en sa qualité de président du groupe de travail électronique, a présenté le point de l'ordre du jour et souligné les progrès réalisés dans la préparation de l'avant-projet de norme régionale ainsi que les questions encore en suspens qui doivent être traitées, telles qu'elles figurent dans le document CX/NASWP 19/15/12.
73. Le Comité a étudié l'avant-projet de norme régionale section par section, tout en tenant compte des observations formulées. Il a apporté les corrections d'ordre rédactionnel nécessaires et a pris les décisions indiquées dans les paragraphes suivants.
74. Répondant à une requête de la treizième session du Comité sur les contaminants dans les aliments, le Comité a confirmé qu'il souhaitait maintenir la scopolétine sur la liste prioritaire du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et il a appelé les pays membres à produire et communiquer les données en permettant l'évaluation, qui porte sur la toxicité et l'exposition. Le Comité a demandé à la FAO et à l'OMS de lancer un nouvel appel à communication de données pour l'évaluation de la sécurité sanitaire de la scopolétine. Le représentant de la FAO a rappelé qu'il était nécessaire de collecter un jeu de données complet, notamment en ce qui concerne la toxicité et l'exposition.

Discussion

75. Le Comité a approuvé les sections 1, 5, 6 et 7 de l'avant-projet de norme régionale, qui concernent respectivement le champ d'application, les contaminants, l'hygiène et les poids et mesures.

Description

76. Un pays membre a demandé des éclaircissements pour déterminer si la norme pourrait aussi s'appliquer au noni en poudre. Le Secrétariat du Codex a cité le descriptif du projet, qui indique clairement que la norme ne s'appliquerait qu'aux formes liquides du noni. Il faudrait présenter une nouvelle proposition de travaux pour que le Comité décide d'étendre le champ d'application de la norme. Le Comité s'est accordé à poursuivre l'élaboration de la norme conformément au descriptif de projet actuel.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

77. Le Comité a fait observer que les informations relatives à l'humidité n'étaient pas essentielles dans cette norme. Un pays membre s'est dit préoccupé par la définition d'une certaine fourchette pour la valeur Brix, qui

¹³ REP18/EXEC1 par. 9

¹⁴ CX/NASWP 19/15/12; CX/NASWP 19/15/12 Add. 1; CRD 3 (Observation de la Papouasie-Nouvelle-Guinée) et CRD 4 (Observations des États-Unis d'Amérique)

occasionnerait des incohérences avec sa réglementation nationale. Dans une optique d'ouverture, le Comité a donc accepté d'établir la limite minimale de la valeur Brix à 5,5 pour cent seulement. De plus, le Comité est convenu de plafonner la teneur en éthanol à 0,5 pour cent plutôt que de spécifier une fourchette acceptable.

78. Il a été proposé de supprimer la scopolétine de la section «Facteurs essentiels de composition et de qualité» et de la placer dans la section «Contaminants», compte tenu de la nécessité de maintenir cette substance sur la liste prioritaire du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Le Comité a néanmoins décidé de maintenir la scopolétine dans la section «Facteurs essentiels de composition et de qualité» en l'accompagnant d'une nouvelle note de bas de page précisant que la teneur doit être aussi faible qu'il est technologiquement possible tant que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires n'a pas déterminé la concentration sûre.

Additifs alimentaires

79. Un pays membre a proposé de spécifier la catégorie d'aliment du produit en tant que 14.2.7 «Boissons alcoolisées aromatisées» conformément à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995). Certains pays membres ont souligné que le jus de fruit du noni est habituellement produit sans additifs alimentaires. Le Comité est convenu d'interdire les additifs alimentaires dans ce produit.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

80. Le Comité a fait que observer qu'il convenait d'appliquer les méthodes pertinentes de la norme *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

Annexe

81. Il a été rappelé au Comité que les annexes font partie intégrante d'une norme et qu'il ne faut en inclure que si elles sont nécessaires. Le Comité a décidé de conserver les annexes A et B précisant respectivement les méthodes d'identification de la scopolétine et de l'acide déacétylaspérulosidique, et de supprimer l'annexe C.
82. Un pays membre a suggéré d'ajouter des détails sur la préparation des échantillons et de corriger la méthodologie de l'analyse par chromatographie sur couche mince. Le Comité est convenu d'inscrire la proposition entre crochets aux fins d'un examen supplémentaire.

Conclusions

83. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest a décidé de:
- i. transférer l'avant-projet de norme régionale pour le jus de noni fermenté à la Commission, pour adoption à l'étape 5 à sa quarante-troisième session (appendice III);
 - ii. transférer les projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'échantillonnage au comités sur les additifs alimentaires, sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, respectivement, à des fins d'approbation;
 - iii. demander au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires de maintenir la scopolétine sur la liste prioritaire et d'appeler les pays membres à produire et communiquer des données à l'appui de l'évaluation de la sécurité sanitaire de cette substance;
 - iv. créer un groupe de travail électronique présidé par les Tonga et coprésidé par le Samoa, travaillant en anglais uniquement, pour faire progresser les travaux relatifs au projet de norme régionale en tenant compte des débats de la présente session (appendice II) dans les délibérations de la seizième session du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS DU KAVA À USAGE DE BOISSON LORSQU'ILS SONT MÉLANGÉS À DE L'EAU (point 10 de l'ordre du jour)¹⁵

84. Le Vanuatu, en sa qualité de président du groupe de travail électronique, a présenté le point de l'ordre du jour et souligné les progrès réalisés dans la préparation de l'avant-projet de norme régionale, ainsi que les questions encore en suspens qui doivent être traitées, telles qu'elles figurent dans le document CX/NASWP 19/15/13.
85. Le Comité est convenu d'étudier l'avant-projet de norme régionale section par section, tout en tenant compte des observations formulées. Il a apporté les corrections d'ordre rédactionnel nécessaires et a pris les décisions indiquées dans les paragraphes suivants.

¹⁵ CX/NASWP 19/15/13; CX/NASWP 19/15/13 Add. 1; CRD 3 (Observation de la Papouasie-Nouvelle-Guinée)

Discussion

86. Le Comité a approuvé les sections 1 et 5, qui concernent respectivement le champ d'application et les contaminants.

Titre

87. Le Comité s'est mis d'accord sur le titre «Avant-projet de norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau».

Description

88. Le Comité a noté qu'il faudrait préciser que les produits du kava doivent être préparés à partir de tiges basses allant jusqu'au premier nœud de chaque branche dans le corps du texte et non dans une note de bas de page.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

89. Le Comité a soigneusement examiné et modifié la liste des exemples de termes employés pour décrire les variétés nobles du kava.
90. Le Comité s'est ensuite penché sur les caractéristiques chimiques et physiques des produits du kava frais et séchés et a décidé de supprimer les exigences relatives à la flavokavine, dans la mesure où la norme ne vise que les produits issus de variétés nobles, qui ne contiennent que des quantités négligeables de cette molécule, voire n'en contiennent pas du tout. Un pays membre a fait valoir l'importance de la teneur en humidité, raison pour laquelle une disposition en la matière a été conservée dans le document. Un pays membre a demandé plus de temps pour consulter ses experts nationaux au sujet de la kavalactone et de la flavokavine.
91. Le Comité est convenu de spécifier dans le projet de norme que les produits du kava doivent être exempts de terre et de corps étrangers.
92. Compte tenu des informations fournies par le Secrétariat du Codex, le Comité a décidé de ne pas inclure de dispositions relatives à la nutrition dans l'avant-projet de norme.

Additifs alimentaires

93. Le Comité est convenu de ne pas autoriser d'additifs alimentaires, y compris par transfert, et a donc supprimé la partie de la phrase qui autorisait le transfert d'additifs alimentaires.

Étiquetage

94. Le Comité a examiné le nom du produit et décidé que l'appellation du produit devrait être clairement indiquée, mais que la mention du nom de la ou des variétés végétales dont est issu le produit du kava resterait facultative.
95. Les travaux en cours au sein du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires relativement aux orientations sur l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail ont été rappelés au Comité. Le Comité est toutefois convenu d'aligner la section avec les orientations qui figurent actuellement dans le Manuel de procédure.

Conclusions

96. À sa quinzième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest a décidé de:
- i. transmettre l'avant-projet de norme régionale à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour une éventuelle adoption à l'étape 5 (appendice III);
 - ii. mandater le coordonnateur à coopérer avec les pays membres de la région en vue de répondre aux quelques questions qui restent en suspens avant la soixante-dix-neuvième session du Comité exécutif, de manière à ce que le coordonnateur, sous réserve d'un consensus des pays membres en ce sens, recommande d'omettre les étapes 6 et 7 et de soumettre l'avant-projet pour adoption à l'étape 8 à la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius en 2020;
 - iii. transmettre les projets de dispositions relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, respectivement, afin qu'ils les approuvent.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 11 de l'ordre du jour)¹⁶

97. Le Secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour.
98. Sur proposition du Vanuatu, le Comité a unanimement décidé de recommander à la quarante-troisième session de la Commission de nommer la République des Fidji pour un premier mandat de coordonnateur pour la région.
99. Les Fidji ont remercié toutes les délégations de leur soutien et ont accepté cette nomination.

QUESTIONS DIVERSES (point 12 de l'ordre du jour)

100. Le Comité a pris acte de l'absence de questions diverses.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 13 de l'ordre du jour)

101. Le Comité a été informé que sa seizième session se tiendrait dans environ deux ans et que des précisions seraient communiquées une fois que la Commission aurait nommé le coordonnateur à sa quarante-troisième session et après avoir consulté le Secrétariat du Codex.

¹⁶ CX/NASWP 19/15/14

LIST OF PARTICIPANTS**LISTE DES PARTICIPANTS****LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

M. Timothy Tumukon
Coordonnateur régional pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest
Bio-laef
Port-Vila

MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES – PAÍSES MIEMBROS**AUSTRALIA – AUSTRALIE**

Mme Usha Sriram-Prasad
Directrice, point de contact du Codex
Département de l'agriculture
Canberra, ACT

Mme Danielle Davis
Sous-Directrice, point de contact du Codex
Département de l'agriculture
Canberra, ACT

CANADA – CANADÁ

Mme Alison Wereley
Analyste principale en matière de politiques
Direction des affaires internationales
Agence canadienne d'inspection des aliments
Ottawa

FIJI - FIDJI

M. Jale Sigarara
Sous-ministre
Ministère de l'agriculture
Suva

M. Jone Sovalawa
Sous-Secrétaire
Ministère de l'agriculture
Suva

M. Malakai Masi
Représentant des exploitants agricoles
Exploitants agricoles
Suva

M. Praveen Udishwar Narayan
Exportateur de kava
Secteur privé
Suva

M. Kemueli Seuseu
Chargé d'analyse officiel dans le domaine
alimentaire
Ministère de l'agriculture
Suva

M. Tanuvasa Semy Siakamotu
Expert-conseil en biosécurité et sauvegarde de
l'environnement
Programme PHAMA Plus
Suva

Mme Losalini Leweniqila Toganivalu
 Coordonnatrice nationale des Fidji
 Programme PHAMA Plus
 Suva

M. Vio Veretawatini
 Haut fonctionnaire agricole
 Agriculture
 Suva

Mme Taina Waqaliva
 Responsable de la vérification dans le domaine
 alimentaire
 Ministère de la santé
 Suva

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

M. Raj Rajasekar
 Directeur de programme (Codex, FAO)
 Ministère du secteur primaire
 Wellington

Mme Lisa Ralph
 Principale chargée de l'analyse des politiques
 Ministère du secteur primaire

PAPUA NEW GUINEA/ PAPOUASIE- NOUVELLE-GUINÉE/ PAPUA NUEVA GUINEA

Mme Geno
 Responsable du suivi et de l'évaluation
 Département de l'agriculture et de l'élevage
 Port Moresby

M. Silas Jonathan
 Coordonnateur, sécurité sanitaire des aliments
 National Capital District Commission
 Port Moresby

M. Isowa More
 Chef de la supervision de la santé
 National Capital District Commission
 Port Moresby

SAMOA

M. Fepuleai Roger Toleafoa
 Président-directeur général adjoint / Point de
 contact du Codex au Samoa
 Ministère du commerce, de l'industrie et du travail
 Apia

Mme Muagututia Elisapeta Ma Dar
 Fonctionnaire principale du Codex
 Commerce équitable, Codex Alimentarius,
 protection des consommateurs et métrologie
 Apia

M. Tagaloa Eddie Wilson
 Membre du Comité national du Codex samoan
 Samoa Association of Manufacturers and
 Exporters
 Apia

SOLOMON ISLANDS - ÎLES SALOMON - SALOMÓN, ISLAS

Mme Patricia Soqilo
 Ministère de la santé et des services médicaux
 Honiara

M. Jack Chottu
 Chottu's Guadalcanal Products
 Honiara

Mme Shirley Mani
 Sol Kava Exporter
 Honiara

TONGA

M. Toimoona Takataka
 Lita Trading Co Ltd
 Nukualofa

M.. Manase Siua
 Adriana Trading Co. Ltd
 Eua

Mme Luseane Taufu
 Fonctionnaire principale dans le domaine agricole
 Autorité de l'alimentation
 Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des
 forêts

UNITED STATES OF AMERICA/ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE/ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mme Mary Frances Lowe
 Responsable du Codex aux États-Unis
 Bureau du Codex aux États-Unis,
 Département de l'agriculture
 Washington, DC

VANUATU

M. Moses John Amos
Directeur général
Ministère de l'agriculture, de l'élevage, de la foresterie, de la pêche et de la biosécurité
Port-Vila

M. Roy Mickey Joy
Directeur général
Ministère du commerce, de l'industrie, du tourisme et des activités Ni-Vanuatu
Port-Vila

Mme Marie Bani
Fonctionnaire chargée de l'hygiène de l'environnement
Ministère de la santé
Port-Vila

M. Alick Berry
Fonctionnaire exécutif
Port-Vila

M. Lonny Bong
Directeur
Ministère de l'agriculture
Port-Vila

M. Sid Boubekour
Ministère du tourisme, du commerce, et des activités Ni-Vanuatu
Port-Vila

M. Joseph Bruns
Bruns services
Port-Vila

Mme Betsy Charlie
Fonctionnaire principale habilitée, Bureau de vérification des produits comestibles de la mer
Ministère de l'agriculture, de l'élevage, de la foresterie, de la pêche et de la biosécurité
Port-Vila

Mme Carolyn Ernst
Propriétaire
Ferme Yoku / LIWG
Port-Vila

Mme Nerida Hinge
Nutritionniste
Ministère de la santé
Port-Vila

M. John Stephen Hun
Responsable du savoir traditionnel
Bureau de la propriété intellectuelle du Vanuatu
Port-Vila

M. Alain Jacobe
Gérant
Tebakor island Products Limited
Port-Vila

M. Sammy James
Fonctionnaire principal habilité
Ministère de l'agriculture, de l'élevage, de la foresterie, de la pêche et de la biosécurité
Port-Vila

M. Johnety Jerette
Représentant pour les affaires étrangères
Ministère des affaires étrangères
Port-Vila

M. Yan Johnny
Fonctionnaire chargé de la conformité en matière de sécurité sanitaire des aliments
Ministère de la santé
Port-Vila

M. Peter Judge
Fonctionnaire en matière commerciale
Ministère du commerce, de l'industrie, du tourisme et des activités Ni-Vanuatu
Port-Vila

M. Emile Laban
Directeur financier
Ministère de l'agriculture, de l'élevage, de la foresterie, de la pêche et de la biosécurité
Port-Vila

M. Vincent Lebot
CIRAD
Lugunville

M. Jack Loughman
Directeur général
Vanuatu Cooperative Business Network
Port-Vila

M. Michael Louze
Observateur
Kava Industry
Port-Vila

M. Aaron Nako
Port-Vila

M. Joe Pakoa
 Directeur
 Ministère des affaires étrangères
 Port-Vila

M. Jimmy Rantes
 Directeur
 Ministère du tourisme, du commerce et des
 activités Ni-Vanuatu
 Port-Vila

M. Antoine Ravo
 Directeur
 Ministère de l'agriculture, de l'élevage, de la
 foresterie, de la pêche et de la biosécurité
 Port-Vila

Mme Meriam Seth Toalak
 Directrice de la biosécurité du Vanuatu
 Ministère de l'agriculture, de l'élevage, de la
 foresterie, de la pêche et de la biosécurité
 Port-Vila

Mme Nellie Wouleseje
 Cheffe de l'Unité d'hygiène de l'environnement
 Ministère de la santé
 Port-Vila

Mme Cornelia Wylie
 PDG
 Fine Foods
 Port-Vila

Brittlen Yosef
 Chargé du registre
 Bureau de la propriété intellectuelle du Vanuatu
 Port-Vila

**MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION/
 MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION /
 MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN**

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO
 UNIDO**

M. Mike O'Neill
 Chef, Politique et stratégie du Codex
 Food Standards Agency
 Londres

**FAO PERSONNEL
 PERSONNEL DE LA FAO
 PERSONAL DE LA FAO**

M. Sridhar Dharmapuri
 Fonctionnaire principal (sécurité sanitaire des
 aliments et nutrition)
 Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le
 Pacifique
 Bangkok

M. Ricardo Dominguez Llosa
 Conseiller technique du projet «Integrated
 Sustainable Land and Coastal Management
 (FSP)» (GCP/VAN/001/GFF)
 Organisation des Nations Unies pour l'agriculture
 et l'alimentation

M. Graham Nimoho
 Assistant du Représentant de la FAO au Vanuatu
 Port-Vila

M. Dirk Schulz
 Spécialiste de la sécurité sanitaire et de la qualité
 des aliments
 Organisation des Nations Unies pour
 l'alimentation et l'agriculture
 Rome

**WHO PERSONNEL
 PERSONNEL DE L'OMS
 PERSONAL DE LA OMS**

Mme Shashi Sareen
 Fonctionnaire technique chargée de la sécurité
 sanitaire des aliments
 Bureau régional pour le Pacifique Ouest de l'OMS
 Manille

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT -
 SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
 SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Mme Rose Malsale
 Fonctionnaire des services internes
 Département des douanes et du revenu de
 l'intérieur
 Port-Vila

Mme Tina Soaki-la'au
 Spécialiste responsable des technologies
 alimentaires
 Ministère du tourisme, du commerce et des
 activités Ni-Vanuatu
 Port-Vila

M. Viran Tovu
Analyste dans le domaine des stratégies
sanitaires
Bureau du Premier ministre
Port-Vila

Mme Emily Tumukon
Chargée des relations avec le Codex
Bio-Laef
Port-Vila

SECRÉTARIAT DU CODEX

Mme Hilde Kruse
Fonctionnaire principale chargée des normes
alimentaires
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
Rome

M. Goro Maruno
Chargé des normes alimentaires
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
Rome

M. Roberto Sciotti
Gestionnaire Web, expert en gestion de
l'information et des enregistrements
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
Rome

ORATEUR PRINCIPAL

M. Ralph Regenvanu
Ministre
Ministère des affaires étrangères, du commerce
extérieur et de la coopération internationale
Port-Vila

APPENDICE II

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE JUS DE NONI FERMENTÉ

(Pour adoption à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au jus de noni fermenté tel que défini à la section 2 ci-dessous, utilisé comme aliment ou comme ingrédient alimentaire. Elle ne s'applique ni au jus de noni non fermenté, ni aux autres produits du noni issus du fruit, des feuilles, de l'écorce ou des fleurs, ni aux produits du noni utilisés à des fins médicinales.

2. DESCRIPTION**2.1. Définition du produit**

Le jus de noni fermenté est le jus produit à partir de la fermentation de fruits frais de noni¹ *Morinda citrifolia* L. variété *citrifolia*² qui appartient à la famille des Rubiacées.

2.2 Fruits du noni

Les fruits du noni sont récoltés frais, fermes, entre leur maturité et leur plein mûrissement, avec une coloration allant du jaune-verdâtre au blanc, puis ils sont lavés et laissés à sécher. Les fruits peuvent aussi être écrasés en pulpe (sans les graines). Les fruits trop mûrs, tombés au sol, verts, meurtris et/ou endommagés ainsi que les corps étrangers comme les brindilles, les tiges, les feuilles, l'écorce et les racines devraient être rejetés et ne pas être utilisés pour produire le jus de noni fermenté.

2.3 Fermentation du jus de noni

Les fruits entiers ou la pulpe de fruit fermentent spontanément ou avec l'aide d'une culture de départ. Le jus est extrait à partir des produits fermentés. Le jus de noni fermenté pur à 100 pour cent ainsi obtenu est pasteurisé ou traité d'une autre manière afin d'éliminer les pathogènes importants pour la santé publique.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Ingrédients**

Jus de noni fermenté tel que défini dans la section 2.

3.2 Jus de noni fermenté

a) Brix	5,5° minimum
b) pH	3,5-3,9
c) Éthanol	> 0,5 pour cent v/v
d) Acide déacétylaspérulosidique	Présent
e) Scopolétine	Présente ³

3.3 Définition des défauts

Dans la mesure du possible, le jus de noni fermenté sera exempt de matière indésirable (par exemple des feuilles de noni, des fragments de graines ou de peau du fruit, de tiges, d'insectes, etc.) et conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans le produit défini dans le champ d'application.

5. CONTAMINANTS

Le produit visé par la présente norme respectera les limites maximales de contaminants prescrites pour ce produit dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1985) et les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

¹ Les noms courants du noni sont ach, mengkudu, nono, nonu, noni et pomme-chien.

² Deux types de grands fruits avec des feuilles ovales et petits fruits dotés de feuilles allongées (Wagner, Herbst et Sohmer, 1990, «*The Manual of the Flowering Plants of Hawaii*» (propriété du Musée Bishop, 1990 Honolulu).

³ La scopolétine est naturellement présente dans le jus de noni fermenté. Certaines études font état d'une toxicité potentielle de la scopolétine. C'est pourquoi la teneur en scopolétine devrait être maintenue à des niveaux aussi faibles qu'il est technologiquement possible jusqu'à ce que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires détermine la concentration sûre.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Le produit devrait satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. EMBALLAGE

Le jus de noni fermenté doit être emballé dans des récipients qui en préservent l'hygiène et les qualités organoleptiques. Les matériaux d'emballage doivent être neufs (aux fins de la présente norme, cela inclut les matériaux recyclés de qualité alimentaire). Les récipients posséderont les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation du jus de noni fermenté. Les emballages doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

8. POIDS ET MESURES

8.1 Remplissage des récipients

8.1.1 Remplissage minimal

Le récipient devrait être bien rempli avec le produit, qui occupera au moins 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20 °C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

9. ÉTIQUETAGE

Le produit sera étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

9.1 Nom du produit

Le produit alimentaire sera désigné «jus de noni fermenté». L'appellation «jus de noni» peut être remplacée par un autre nom courant employé pour décrire le produit dans le pays où il doit être commercialisé (par exemple «jus de nonu» ou «jus de nono»).

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

10.1 Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode	Principe	Type	Notes
Valeur Brix	AOAC 983.17	Réfractométrie	I	Adoptée pour les jus et nectars de fruit
Indice de pH	NMKL 179	Potentiométrie	II	Adoptée pour les jus et nectars de fruit
Éthanol	IFUMA 52	Dosage enzymatique	II	Adoptée pour les jus et nectars de fruit
Identification de la scopolétine	Annexe A*	Chromatographie sur couche mince	IV	
Identification de l'acide déacétylaspérulosidique	Annexe B*	Chromatographie sur couche mince	IV	

* Conformément aux critères généraux pour les essais en laboratoire définis par la norme ISO/IEC 17025:2017

IDENTIFICATION DE LA SCOPOLÉTINE

1. PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS

- 1.1 Écraser le fruit du noni. Réaliser une extraction sur deux grammes de fruit écrasé en le mélangeant deux fois avec 125 millilitres de méthanol. Concentrer l'extrait méthanolique par évaporation sous vide. Dissoudre à nouveau l'extrait dans une petite quantité de méthanol, par exemple 10 millilitres.
- 1.2 Filtrer le jus de noni sur une membrane filtrante de 0,45 µm puis purifier par extraction en phase solide au moyen de cartouches Waters OASISS® ou de cartouches d'extraction en phase solide similaires. [Les cartouches d'extraction en phase solide sont d'abord équilibrées avec de l'eau, puis du méthanol. Les échantillons sont ensuite chargés sur la cartouche et lavés avec du méthanol à 5 pour cent, puis du méthanol à 100 pour cent. L'éluat méthanolique est conservé pour l'analyse par CCM.]
- 1.3 Réaliser une extraction sur un gramme de poudre de fruit du noni avec 5 millilitres de méthanol. Filtrer l'extrait méthanolique puis évaporer le solvant sous vide à 50 °C jusqu'à obtenir un extrait sec. Dissoudre l'extrait sec dans un millilitre de méthanol.

2. PRÉPARATION DU TÉMOIN

- 2.1 Préparer une solution témoin par dissolution d'1 mg de scopolétine dans 1 millilitre de méthanol.
- 2.2 Il est aussi possible de préparer ce témoin à partir de matériel végétal de référence certifié de *Morinda citrifolia* en suivant la même méthode que pour les échantillons à analyser. Le matériel végétal de référence certifié de *Morinda citrifolia* devrait provenir de la même partie de la plante que les échantillons à analyser.

3. IDENTIFICATION

3.1 CHROMATOGRAPHIE SUR COUCHE MINCE

Déposer 5 microlitres de chacune des solutions (échantillon et témoin) sur une plaque de chromatographie sur couche mince (CCM) en gel de silice [60 F254] préalablement séchée dans une étuve à 110 °C pendant 15 minutes. [Éluer la plaque avec une phase mobile dichlorométhane:méthanol (19:1, v/v).] Révéler les vives colorations bleues fluorescentes sur la plaque éluee au moyen d'une lampe à UV (365 nm). Identifier la scopolétine en comparant les taches des échantillons aux valeurs R_f et aux couleurs des taches obtenues avec le témoin.

RÉFÉRENCES

1. Deng S., West B. J., Jensen J. A Quantitative Comparison of Phytochemical Components in Global Noni Fruits and Their Commercial Products. *Food Chemistry* 2010, 122 (1): 267-270.
2. Poterat O., *et al.* Identification of TLC markers and quantification by HPLC-MS of various constituents in noni fruit powder and commercial noni-derived products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2007, 55(18):7489-7494.
3. Basar S., Westendorf J. Identification of (2E, 4Z, 7Z)-Decatrienoic Acid in Noni Fruit and Its Use in Quality Screening of Commercial Noni Products. *Food Analytical Methods* 2011, 4(1):57-65. DOI: 10.1007/s12161-010-9125-9.
4. Chan-Blanco Y., *et al.* The ripening and aging of noni fruits (*Morinda citrifolia* L.): microbiological flora and antioxidant compounds. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 2007, 87:1710-1716.
5. West B. J., Deng S. Thin layer chromatography methods for rapid identity testing of *Morinda citrifolia* L. (noni) fruit and leaf. *Advance Journal of Food Science and Technology* 2010, 2(5):298-302.

IDENTIFICATION DE L'ACIDE DÉACÉTYLASPÉRULOSIDIQUE

1. PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS

- 1.1 Écraser le fruit du noni. Réaliser une extraction sur deux grammes de fruit écrasé en le mélangeant deux fois avec 125 millilitres de méthanol. Concentrer l'extrait méthanolique par évaporation sous vide. Dissoudre à nouveau l'extrait dans une petite quantité de méthanol, par exemple 10 millilitres.
- 1.2 Filtrer le jus de noni sur une membrane filtrante de 0,45 µm puis purifier par extraction en phase solide au moyen de cartouches Waters OASISS® ou de cartouches d'extraction en phase solide similaires. [Les cartouches d'extraction en phase solide sont d'abord équilibrées avec de l'eau, puis du méthanol. Les échantillons sont ensuite chargés sur la cartouche et lavés avec du méthanol à 5 pour cent, puis du méthanol à 100 pour cent. L'éluat méthanolique est conservé pour l'analyse par CCM.]
- 1.3 Réaliser une extraction sur un gramme de poudre de fruit du noni avec 5 millilitres de méthanol. Filtrer l'extrait méthanolique puis évaporer le solvant sous vide à 50 °C jusqu'à obtenir un extrait sec. Dissoudre l'extrait sec dans un millilitre de méthanol.

2. PRÉPARATION DU TÉMOIN

- 2.1 Préparer une solution témoin par dissolution d'1 mg d'acide déacétylaspérulosidique dans 1 millilitre de méthanol.
- 2.2 Il est aussi possible de préparer ce témoin à partir de matériel végétal de référence certifié de *Morinda citrifolia* en suivant la même méthode que pour les échantillons à analyser. Le matériel végétal de référence certifié de *Morinda citrifolia* devrait provenir de la même partie de la plante que les échantillons à analyser.

3. IDENTIFICATION

3.1 CHROMATOGRAPHIE SUR COUCHE MINCE

Déposer 5 microlitres de chacune des solutions (échantillon et témoin) sur une plaque de chromatographie sur couche mince (CCM) en gel de silice [60 F254] préalablement séchée dans une étuve à 110 °C pendant 15 minutes. [Éluer la plaque avec une phase mobile dichlorométhane:méthanol:eau (13:6:1, v/v).] Pulvériser une solution d'éthanol contenant 2 pour cent d'anisaldéhyde et 10 pour cent d'acide sulfurique sur la plaque éluee, puis chauffer dans une étuve à 110 °C pendant 1 minute pour révéler la coloration bleue. Identifier l'acide déacétylaspérulosidique en comparant les taches des échantillons aux valeurs R_f et aux couleurs des taches obtenues avec le témoin.

RÉFÉRENCES

1. Potterat O., *et al.* Identification of TLC markers and quantification by HPLC-MS of various constituents in noni fruit powder and commercial noni-derived products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2007, 55(18):7489-7494.
2. Deng S., *et al.* Determination and comparative analysis of major iridoids in different parts and cultivation sources of *Morinda citrifolia*. *Phytochemical Analysis* 2011, 22(1):26-30.
3. West B. J., Deng S. Thin layer chromatography methods for rapid identity testing of *Morinda citrifolia* L. (noni) fruit and leaf. *Advance Journal of Food Science and Technology* 2010, 2(5):298-302.

APPENDICE III

**AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE POUR LES PRODUITS DU KAVA
A USAGE DE BOISSON LORSQU'ILS SONT MELANGES A DE L'EAU**

(Pour adoption à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits du kava frais ou séchés destinés à être utilisés comme boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau destinée à la consommation humaine, conformément à la description fournie à la section 2 ci-après. Elle ne s'applique ni aux boissons à base de kava en tant que telles, ni aux produits du kava utilisés à des fins médicinales ou en tant qu'ingrédients dans les aliments (autres que ce que prévoit la norme) ou dans d'autres produits commercialisables, ou à toute autre fin.

2. DESCRIPTION

Les produits du kava proviennent de certaines parties du cultivar noble du kava *Piper methysticum* G. Forst., de la famille des Pipéracées. Les parties du kava qui peuvent être utilisées sont les suivantes:

- a) rhizomes pelés frais et/ou séchés, tiges basses (jusqu'au premier nœud de chaque branche du kava);
- b) racines fraîches et/ou séchées.

Les tiges hautes, les feuilles, les pelures (écorce) et les résidus d'extraction ne peuvent être utilisés.

2.1 Produits du kava frais

Les produits du kava frais sont préparés à partir rhizomes pelés, de tiges basses pelées et/ou des racines.

2.2 Produits du kava séchés

Les produits du kava séchés peuvent se présenter sous forme de racines latérales intactes, de rhizomes pelés, de copeaux pelés ou de poudre.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Les plantes employées comme matière première appartiendront à une variété noble de kava. L'appartenance à une variété noble sera confirmée sur la base de caractères morphologiques. Les variétés sauvages de kava, *Piper wichmannii* et Two-day (Tudei), sont exclues.

La liste suivante, non exhaustive, fournit des exemples de noms vernaculaires employés pour décrire certaines variétés nobles dans diverses régions:

- i. États fédérés de Micronésie: *Rahmwahnger*;
- ii. Fidji: *Damu, Dokobana loa, Dokobana vula, Yonolulu, Loa kasa balavu, Loa kasa leka, Matakaro balavu, Matakaro leka, Qila balavu, Qila leka, Vula kasa balavu, Vula kasa leka, Yalu*;
- iii. Hawaï: *Hanakapi'ai, Hiwa, Honokane Iki, Kumakua, Mahakea, Mapulehu, Moi, Nene, Opihikao, Pana'ewa, Papa 'Ele'ele, Papa 'Ele'ele Pu 'upu'u, Papa kea*;
- iv. Papouasie-Nouvelle-Guinée: *Kau kupwe*;
- v. Samoa: *Ava La'au, Ava Le'a, Ava Loa, Ava Talo, Ava Mumu*;
- vi. Îles Salomon: *Feo, Tahu, Temo*;
- vii. Tonga: *Kava Lekahina, Kava 'Akauhina, Kava Lekakula, Kava 'Akaukula, Kava Fulufulu, Kava Valu, Kava Kofe*;
- viii. Vanuatu: *Ahouia, Amon, Asiyai, Bir Kar, Bir Sul, Biyaj, Borogoru, Borogu, Gorgor, Ge gusug, Ge vemea, Ge wiswisket, Kelai, Leay, Melmel, Melomelo, Miela, Naga miwok, Olitao, Palarasul, Palasa, Palimet, Pia, Poivota, Pualiu, Puariki, Sese, Silese, Urukara*.

3.2 Production et manutention après récolte

Le kava devrait être cultivé en appliquant de bonnes pratiques agricoles.

Les racines et/ou les rhizomes sont récoltés et lavés, puis pelés lorsque les tissus ont été exposés au soleil. Ils peuvent être tranchés, séchés ou frais. Le kava séché peut aussi être réduit en poudre.

3.3 Composition

Kava tel que défini aux sections 2 et 3.1.

3.4 Humidité

La teneur en humidité des produits du kava séchés n'excédera pas 12 pour cent.

3.5 Critères de qualité

Les produits du kava seront:

- issus d'une variété de kava noble connue [avec une composition de kavalactones satisfaisante¹];
- exempts de frelatage volontaire;
- exempts de feuilles, d'écorce et/ou de tiges;
- pratiquement exempts d'organismes nuisibles;
- pratiquement exempts de dommages causés par des organismes nuisibles;
- exempts de moisissures visibles;
- exempts de terre et de corps étrangers;
- exempts de toute odeur étrangère.

3.6 Emballage et entreposage

Les produits du kava seront emballés de manière à en préserver l'hygiène et les qualités organoleptiques.

Les produits du kava seront stockés à l'abri des organismes nuisibles et protégés des contaminations, dans des conditions de température et d'humidité qui limitent autant que possible leur détérioration et le développement de moisissures.

Les produits du kava frais seront surgelés et maintenus à une température inférieure à -18 °C.

Les produits du kava séchés seront stockés dans un emballage étanche et la teneur en humidité ne dépassera pas 12 pour cent.

3.7 Préparation du kava à usage de boisson

Pour préparer une boisson à partir de kava séché, la poudre de kava est mélangée à de l'eau potable; le mélange peut être filtré avant la consommation.

Pour préparer une boisson à partir de kava frais, le kava broyé ou macéré est mélangé à de l'eau potable; le mélange peut être filtré avant la consommation.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans les produits visés par la présente norme.

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme seront conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la [Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale](#) (CXS 193-1995).

¹ [Kavalactones totales: produits du kava frais, dans les racines: au moins 3,7 g/kg; produits du kava séchés, dans les racines: au moins 3,5 g/kg sur poids sec à <25 °C>]

Les produits couverts par cette norme respecteront les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes des [Principes généraux d'hygiène alimentaire](#) (CXC 1-1969) et du [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais](#) (CXC 75-2015). Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments](#) (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

7.1 Les produits visés par la présente norme seront étiquetés conformément à la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées](#) (CXS 1-1985). Outre ces exigences, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.2 Nom du produit

Le produit sera désigné «kava frais» ou «kava séché», et ce nom sera accompagné de la partie de la plante de kava dont est issu le produit. Les produits du kava indiqueront clairement qu'ils proviennent de variétés nobles. Le nom de la variété ou des variétés de kava dont est issu le produit peut être mentionné, à titre facultatif.

7.3 Origine du produit

Pays d'origine² et, éventuellement, île ou zone de culture, ou appellation nationale, régionale ou locale. Les [Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires](#) (CXG 60-2006) seront respectés s'agissant d'assurer la traçabilité de l'origine du produit.

7.4 Instructions d'usage

L'étiquette de chaque emballage de produits du kava comportera un message clair, distinct et facile à lire mentionnant les éléments suivants:

- a) l'énoncé «Étapes de préparation de la boisson à base de kava» ou un libellé similaire, suivi des étapes spécifiquement numérotées nécessaires à la préparation de la boisson à base de kava;
- b) la première étape de la liste exigée au titre de la section 7.4 a) devrait indiquer «Utiliser de l'eau potable uniquement pour préparer la boisson à base de kava» ou une formulation similaire.

7.5 Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les emballages non destinés à la vente au détail figureront soit sur l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, et du nom et de l'adresse du producteur, de l'emballer, de l'exportateur ou du distributeur qui figureront sur l'emballage. Toutefois, l'identification des lots et le nom et l'adresse du producteur, de l'emballer, de l'exportateur ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable à l'aide des documents d'accompagnement.

7.6 Étiquetage facultatif

Les produits du kava peuvent présenter un marquage distinct indiquant qu'ils ne sont pas destinés à un usage médicinal.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les [Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées](#) (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

² L'emballage devrait fournir le nom complet ou une appellation d'usage courante.

Disposition	Méthode	Principe	Type
Variétés nobles du kava	<p>Lebot V., Legendre L. (2016). Comparison of kava (<i>Piper methysticum</i> Forst.) varieties by UV absorbance of acetonic extracts and high-performance thin-layer chromatography. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 48:25-33. http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.01.009</p> <p>et</p> <p>Lebot V., Michalet S., Legendre L. (2019). Kavalactones and flavokavins profiles contribute to quality assessment of kava (<i>Piper methysticum</i> G.Forst.), the traditional beverage of the Pacific. <i>Beverages</i> 2019, 5, 34; https://doi.org/10.3390/beverages5020034</p>	<p>Chromatographie sur couche mince à haute résolution</p> <p>et/ou absorbance UV d'extraits dans l'acétone, mesurée à 440 nm (inférieure ou égale à 0,9)</p>	IV
Humidité	<p>The Fiji Kava Standard 2017. Section 8.1</p>	Gravimétrie	I
[Flavokavines	<p>Lebot V., Legendre L. (2016). Comparison of kava (<i>Piper methysticum</i> Forst.) varieties by UV absorbance of acetonic extracts and high-performance thin-layer chromatography. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 48:25-33. http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.01.009</p> <p>et</p> <p>Lebot V., Michalet S., Legendre L. (2019). Kavalactones and flavokavins profiles contribute to quality assessment of kava (<i>Piper methysticum</i> G.Forst.), the traditional beverage of the Pacific. <i>Beverages</i> 2019, 5, 34; https://doi.org/10.3390/beverages5020034</p>	<p>Chromatographie sur couche mince à haute résolution</p> <p>et/ou absorbance UV d'extraits dans l'acétone, mesurée à 440 nm (inférieure ou égale à 0,9)</p>	IV