



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

Point 5.1 de l'ordre du jour

CX/CAC 20/43/4 Add.1 Rev.1

Juillet 2020

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-troisième session

ADOPTION FINALE DES TEXTES DU CODEX¹

1. Conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés, les textes ci-après sont soumis à l'examen de la Commission pour adoption:

- Projets de normes et de textes apparentés à l'étape 8;
- Projets de normes et de textes apparentés à l'étape 5 de la procédure accélérée (étape 5A);
- Avant-projets de normes à l'étape 5 avec recommandation de l'organe subsidiaire compétent d'omettre les étapes 6 et 7 (étape 5/8);
- Autres normes et textes apparentés.

2. Les observations communiquées conformément à la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés sont publiées dans le document CX/CAC 20/43/5-Add.1.

¹ Thèmes du Comité sur les fruits et légumes traités (travaillant par correspondance uniquement) et du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest.

Normes et textes apparentés soumis pour adoption

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence	N° du travail	Étape
Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV)	Avant-projet de norme sur la pâte de soja fermentée au piment fort	REP20/PFV Par. 13, Annexe II	N17-2017	5/8
	Avant-projet de norme sur la sauce au piment	REP20/PFV Par.15, Annexe III	N14-2017	5/8
	Avant-projet de révision de la <i>Norme sur le chutney de mangue</i> (CXS 160-1987)	REP20/PFV Par. 17, Annexe IV	N15-2017	5/8
	Avant-projet de norme générale sur les fruits séchés	REP20/PFV Par. 21, Annexe V	N18-2017	5/8
	Avant-projet de norme générale sur les mélanges de fruits en conserve	REP20/PFV Par. 26, Annexe VI	N19-2017	5/8
	Révision de la <i>Norme sur les cornichons (concombres) en conserve</i> (CXS 115-1981), de la <i>Norme sur les pousses de bambou en conserve</i> (CXS 241-2003) et de la <i>Norme sur les confitures, gelées et marmelades</i> (CXS 296-2009)	REP20/PFV Par. 31, Annexe VII, partie B	-	-
	Révision de l'Annexe sur les pommes de terre frites de la Norme sur les légumes surgelés (CXS 320-2015)	REP20/PFV Par. 33, Annexe VIII	-	-
Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP)	Avant-projet de norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau.	Annexe I	N01-2017	5/8

AVANT- PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LES PRODUITS DU KAVA À USAGE DE BOISSON LORSQU'ILS SONT MÉLANGÉS À DE L'EAU

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits du kava frais ou séchés qui sont mélangés à de l'eau potable pour élaborer une boisson 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, en tant qu'ingrédients dans les aliments, 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 frais du kava

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

2.2 Produits séchés du kava

Les produits séchés du kava 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 doivent appartenir à une variété noble de kava. L'appartenance à une variété noble doit être 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 de kava 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: *Hanakapī'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, les rhizomes et/ou les tiges basses sont récoltés et lavés, puis pelés, après que 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 eau des produits séchés du kava ne doit pas dépasser 12 pour cent.

3.5 Critères de qualité

Les produits du kava doivent être:

- issus d'une variété de kava noble connue, en fonction du respect du critère d'absorbance UV d'extraits acétoniques (inférieur ou égal à 0,9 unité d'absorbance), avec une composition de kavalactones satisfaisante;
- 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 doivent être emballés de manière à en préserver l'hygiène et les qualités organoleptiques.

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

Les produits séchés du kava doivent être stockés dans un emballage étanche et la teneur en eau ne doit pas dépasser 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 doivent être 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).

Ils doivent aussi respecter 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 la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 75-2015). Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être «kava frais» ou «kava séché», accompagné de la partie de la plante de kava dont est issu le produit. L'étiquetage doit indiquer clairement que le produit provient d'une variété noble de kava. Le nom de la ou des variétés de kava dont est issu le produit peut être mentionné, à titre facultatif.

7.2 Origine du produit

Le nom du pays d'origine et, éventuellement, de l'île ou de la zone de culture, ou l'appellation nationale, régionale ou locale, doit être indiqué sur l'étiquette de chaque emballage. 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) doivent être respectés s'agissant d'assurer la traçabilité de l'origine du produit.

7.3 Instructions d'usage

L'étiquette figurant sur chaque emballage de produits du kava doit porter un message clair, bien en évidence et parfaitement lisible, comprenant 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 7.3(a) doit indiquer «utiliser uniquement de l'eau potable pour préparer la boisson à base de kava» ou une formulation similaire.

7.4 Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les emballages non destinés à la vente au détail doivent figurer 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 doivent figurer 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.

7.5 Étiquetage facultatif

L'étiquetage des produits du kava peut indiquer clairement que les produits 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.

Disposition	Méthode	Principe	Type
Absorbance UV d'extraits dans l'acétone	Lebot V., Michalet S., Legendre L. (2019). Les profils de la kavalactone et de la flavokavine contribuent à l'évaluation de la qualité du kava (<i>Piper methysticum</i> G.Forst.), qui est la boisson traditionnelle du Pacifique. <i>Beverages</i> 2019, 5, 34; section 2.1, 2.2, 2.3 et 3.1 https://doi.org/10.3390/beverages5020034	Absorbance UV d'extraits acétoniques mesurée à 440 nm	IV
Teneur en eau	AOAC 925.45B	Gravimétrie (séchage sous pression atmosphérique)	IV