

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

REP23/NASWP

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

27 novembre - 2 décembre 2023

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

Nadi (Fidji)

30 janvier - 3 février 2023

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	page ii
Liste des sigles et acronymes	page iv
Rapport de la 16 ^e 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.....	Error! Reference source not found.-4
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	5
Allocution principale: enseignements tirés de la pandémie de covid-19 en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments (point 2 de l'ordre du jour)	6-13
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et des organes subsidiaires du Codex (point 3 de l'ordre du jour)	14-28
La situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région, y compris les questions actuelles et émergentes (point 4 de l'ordre du jour)	29-35
Travaux du Codex intéressant la région (point 5 de l'ordre du jour)	36-44
Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025 (point 6 de l'ordre du jour)	45-51
Projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté (point 7 de l'ordre du jour)	52-73
Nomination du coordonnateur régional (point 8 de l'ordre du jour)	74-76
Autres questions (point 9 de l'ordre du jour).....	77-88
Date et lieu de la prochaine session (point 10 de l'ordre du jour)	89

Appendices

Appendice I – Liste des participants	page 11
Appendice II – Modification des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la <i>Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau</i>	page 16
Appendice III – Procédure opérationnelle standard pour l'identification des kavalactones et des flavokavaïnes dans les produits du kava frais et séchés, par chromatographie sur couche mince à haute performance.....	page 17
Appendice IV – Enquête de satisfaction sur les communications régionales (16 ^e session du Comité)	page 19
Appendice V – Activités menées et prévues dans la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025	page 22
Appendice VI – Plan de travail régional en matière de communication 2023-2024.....	page 27
Appendice VII – <i>Projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté</i>	page 28

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Thème	Code	Étape	Paragraphes
CAC (46 ^e session)	Nomination	Le Comité a recommandé que la République des Fidji soit reconduite dans ses fonctions de coordonnateur pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest			75
CCEXEC (84 ^e session) et CAC (46 ^e session)	Adoption	<i>Projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté</i>	-	8	73 i, app. VII (partie A)
CCEXEC (84 ^e session) et CAC (46 ^e session)	Adoption	Modification des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la <i>Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau</i> (CXS 336R-2020)			28 ii, app. II
CCMAS	Approbation/ Information/ Action	Procédure opérationnelle standard pour l'identification des kavalactones et des flavokavaines dans les produits du kava frais et séchés, par chromatographie sur couche mince à haute performance – à présenter au CCMAS pour approbation			28 iii, app. III
		Le Comité est convenu de charger le Coordonnateur régional de coopérer avec les pays membres de la région afin de résoudre les questions restées en suspens à la section 10 concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (en particulier la spécification relative à la cartouche d'extraction en phase solide et la méthode HPLC permettant d'identifier la scopolétine et l'acide diacétyl-aspérulosidique), d'ici le 1 ^{er} mai 2023, afin que la section 10 et les annexes A et B puissent être transmises au CCMAS, pour approbation à sa 42 ^e session.			73 ii, app. VII (partie B)
CCCF et membres de la région	Information/ Action	Il a été décidé de demander de maintenir la scopolétine sur la liste des contaminants qui doivent être évalués en priorité par le JECFA et de fournir des informations supplémentaires lorsque celles-ci seront disponibles. Les membres de la région ont été encouragés à produire des données et à les soumettre dans la base de données GEMS/Aliments.			73 iii, iv
Membres de la région et observateurs	Information/ Action	Planifier et mettre en œuvre des activités visant à faire connaître le Codex et à susciter un soutien politique de haut niveau en faveur des travaux du Codex à l'occasion du 60 ^e anniversaire du Codex en 2023.			28 iv
FAO/OMS et membres de la région	Information/ Action	<u>Allocution principale</u> L'accent a été mis sur le dynamisme retrouvé des chaînes d'approvisionnement alimentaire traditionnelles et sur le sentiment d'appartenance à une communauté exprimé par certains membres. L'importance qu'il y avait à mettre en œuvre des plans d'intervention d'urgence pour les petits États insulaires confrontés à la fois à une pénurie d'aliments importés et à un manque d'options permettant de stimuler la production agricole nationale a été soulignée. Les principaux points à retenir ont été la nécessité de renforcer et d'étendre l'approche fondée sur l'analyse des risques, ainsi que la nécessité de faire reposer la prise de décisions sur les données et la science.			13
		<u>La situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région</u>			35

Partie responsable	Objectif	Texte/Thème	Code	Étape	Paragraphes
		Il a été convenu des principales questions émergentes qui devraient avoir une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments dans les cinq à dix prochaines années, notamment un appui insuffisant à la gestion des systèmes de réglementation des aliments, le changement climatique, les technologies alimentaires novatrices, les maladies non transmissibles, les mécanismes d'appui limités en faveur des comités nationaux du Codex, la communication sur les risques, la transmission accrue des maladies d'origine alimentaire, les résidus de pesticides dans les cultures alimentaires, la résistance aux antimicrobiens, les aliments autochtones et l'étiquetage des denrées alimentaires (nouvelles et novatrices).			
Coordonnateur, membres de la région, FAO/OMS et secrétariat du Codex	Information/ Action	<p><u>Travaux du Codex intéressant la région</u> Les membres du Codex au sein de la région ont été encouragés à :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) coordonner les positions sur les thèmes intéressant particulièrement la région avant les réunions pertinentes du Codex; b) mettre en application le projet d'orientations sur les Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération; c) participer activement aux travaux portant sur l'avenir du Codex; d) contribuer activement au travail mené sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production et répondre à la lettre circulaire qui sera émise à ce sujet; e) participer aux consultations informelles sur les projets de LMR pour le chlorhydrate de zilpatérol afin de favoriser des efforts soutenus pour parvenir à un consensus avant la 46^e session de la Commission; f) prendre en considération les textes du Codex récemment adoptés sur la résistance aux antimicrobiens et poursuivre l'élaboration de politiques nationales visant à lutter contre la résistance aux antimicrobiens; g) tirer pleinement parti des possibilités offertes par le FFC pour renforcer la participation effective aux travaux du Codex (pays admissibles), et continuer à apporter un soutien au FFC (pays donateurs). 			44 ii
		<p><u>Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025</u> Les activités proposées susceptibles d'être mises en œuvre au sein de la région en 2023-2024 ont été approuvées et le plan de travail en matière de communication pour 2022-2024 a été adopté.</p>			51, app. V et VI
		<p><u>Propositions de nouveaux travaux</u> Trois thèmes possibles ont été recensés pour l'élaboration de normes régionales, à savoir la farine de fruit à pain, la noix de Galip ainsi que le poisson et les produits de la pêche. Certains membres ont fait valoir la nécessité d'un appui technique aux mesures prises en matière de sécurité sanitaire des aliments afin de compléter les actions menées par le Codex.</p>			77

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
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
CRD	document de séance
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FFC	Fonds fiduciaire du Codex
GEMS/Aliments	Programme mixte PNUE/FAO/OMS de surveillance de la contamination alimentaire
GTE	groupe de travail électronique
HPLC	chromatographie liquide à haute performance
HPTLC	chromatographie sur couche mince à haute performance
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
LMR	limite maximale de résidus
MNT	maladies non transmissibles
OMS	Organisation mondiale de la Santé
OMSA	Organisation mondiale de la santé animale
PNUE	Programme des Nations Unies pour l'environnement
POS	procédure opérationnelle standard
RAM	résistance aux antimicrobiens
UHPLC	chromatographie liquide à ultra-haute performance
UV	ultraviolet

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest («le Comité») a tenu sa 16^e session à Nadi (Fidji), du 30 janvier au 3 février 2023, à l'aimable invitation du Gouvernement fidjien. Il était également possible d'y participer à distance. La session, présidée par M. Vinesh Kumar, Secrétaire permanent du Ministère de l'agriculture des Fidji, a rassemblé les délégués de 12 pays membres de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest et de six pays membres d'autres régions, ainsi que les représentants d'une organisation membre extérieure à la région et de deux organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'appendice I.

OUVERTURE DE LA SESSION¹

2. Après une cérémonie d'ouverture traditionnelle, M. Manoa Kamikamica, Vice-Premier ministre des Fidji, a accueilli les délégués au nom du Gouvernement fidjien et a officiellement ouvert la session. Il a souligné qu'en raison de l'évolution rapide des marchés, des voyages et du commerce, il était nécessaire de mettre en place un système international d'établissement de normes capable de s'adapter plus rapidement aux nouvelles situations. Faisant référence aux liens étroits entre le commerce des produits alimentaires, la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments, il a affirmé qu'il serait essentiel de renforcer la collaboration entre les différents secteurs ainsi que les interactions entre le Codex et les autres acteurs mondiaux.
3. M. Vatimi T.T.K Rayalu, Ministre de l'agriculture et des voies navigables des Fidji, s'est adressé aux délégués. Rappelant l'importance que revêtaient les normes du Codex, il a exhorté les membres de la région, notamment les pays insulaires du Pacifique, à participer davantage aux travaux du Codex afin d'améliorer leur contribution à la formulation des normes du Codex. Il a également exhorté les membres admissibles à soumettre des candidatures solides, à titre individuel ou collectif, au Fonds fiduciaire du Codex (FFC).
4. M. Steve Wearne, Président de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commission»), M. Joseph Nyeham, Coordonnateur sous-régional pour le Pacifique de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et M. Mark Jacobs, Représentant de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour le Pacifique Sud et Directeur du soutien technique pour le Pacifique, ont prononcé des allocutions d'ouverture en personne, tandis que M. Tom Heilandt, Secrétaire du Codex, a salué à distance les participants à la 16^e session du Comité, en soulignant que cette session revêtait une importance particulière en tant que première réunion organisée en cette année du 60^e anniversaire du Codex.

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

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa 16^e session et est convenu d'examiner deux questions au titre du point 9 de l'ordre du jour – Autres questions –, à savoir les propositions de nouveaux travaux et les modalités des réunions du Codex.

ALLOCUTION PRINCIPALE: ENSEIGNEMENTS TIRÉS DE LA PANDÉMIE DE COVID-19 EN VUE D'AMÉLIORER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (point 2 de l'ordre du jour)³

6. M. Steve Hathaway, Expert principal en analyse des risques et en sécurité sanitaire des aliments, auparavant membre du Ministère des industries primaires de la Nouvelle-Zélande, a prononcé un discours sur le thème «Enseignements tirés de la pandémie de covid-19 en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments – Amorcer le changement au sein du Codex», abordant la manière dont les perturbations causées par la pandémie de covid-19 avaient affecté les systèmes nationaux de contrôle des aliments et entraîné un dérèglement de l'approvisionnement alimentaire dans de nombreux pays. Les mesures prises à l'échelle mondiale pour remédier à cette situation, qui comprenaient une refonte des activités de préparation et d'intervention en matière de sécurité sanitaire des aliments, ont mis en évidence l'importance d'une collaboration multisectorielle pour assurer la sécurité sanitaire des aliments, notamment l'approche «Une seule santé». Les enseignements tirés de la pandémie de covid-19 ont également fait apparaître la nécessité de renforcer l'approche fondée sur les risques dans le domaine du contrôle des aliments. Afin d'assurer la continuité de ses travaux, le Codex a introduit des modalités de travail à distance au cours de la pandémie de covid-19. M. Hathaway a souligné la possibilité et l'opportunité de tirer parti de ces enseignements et de privilégier une approche axée sur la croissance qui permettra au Codex de mieux se préparer pour l'avenir.
7. L'allocution principale a été suivie d'un débat animé par M. Michael Hinsch (Administrateur du Programme du Fonds fiduciaire du Codex) et réunissant les participants suivants: M. Vincent Lal (Directeur des services d'analyse et de laboratoire, Université du Pacifique Sud, Fidji); M. Dirk Schulz (Responsable de la sécurité sanitaire des aliments, Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments, FAO); M^{me} Jessica Kayamori Lopes (Responsable technique, Sécurité sanitaire des aliments et zoonoses, OMS);

¹ CRD3 (allocutions d'ouverture).

² CX/NASWP 23/16/1.

³ CX/NASWP 23/16/2; CRD5 (enseignements tirés de la pandémie de covid-19 en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments – amorcer le changement au sein du Codex).

M^{me} Hilde Kruse (Responsable principale des normes alimentaires, secrétariat du Codex).

Principaux éléments soulevés par les participants:

8. Le Représentant de la FAO a expliqué que la capacité réduite à maintenir des programmes d'inspection et d'analyse des aliments pendant la pandémie de covid-19 a obligé les autorités compétentes à hiérarchiser leurs ressources limitées en déterminant les catégories d'entreprises alimentaires qui étaient les plus à risque et à se concentrer sur le respect de la réglementation des produits alimentaires pour ces catégories. D'autres mesures ont été prises à titre provisoire, notamment le recours à l'échange de données électroniques au lieu des certificats officiels originaux sur support papier, l'auto-certification et les audits à distance. Il a conclu en attirant l'attention sur les principaux documents d'orientation de la FAO et de l'OMS destinés aux autorités compétentes et aux entreprises du secteur alimentaire, tels que mentionnés dans le document CX/NASWP 23/16/4.
9. M. Lal a fait part de l'expérience des Fidji en matière de sécurité sanitaire des aliments pendant la pandémie. Les Fidji ont dû relever des défis tels que le respect de la distanciation physique dans les laboratoires, le remplacement des aliments importés de l'étranger par des sources alimentaires locales et l'élaboration de nouvelles directives et procédures opérationnelles standard.
10. La représentante du secrétariat du Codex a présenté un aperçu de la contribution des normes du Codex au maintien de la sécurité sanitaire des aliments durant la pandémie. Elle a également mentionné la mise au point finale des orientations sur l'utilisation dématérialisée des certificats officiels, les nouvelles activités portant sur l'utilisation de l'audit et de la vérification à distance dans les cadres réglementaires, et la proposition de nouveaux travaux sur les directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels.
11. La représentante de l'OMS a évoqué la manière dont la collaboration multisectorielle était encouragée dans la région par l'intermédiaire de l'approche «Une seule santé», en faisant référence au Cadre d'action régional de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments, qui fournit des orientations visant à faire progresser les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et aide les membres à gérer les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments et à intervenir en cas d'incident, contribuant ainsi à la sécurité sanitaire. Les efforts déployés ont également porté sur l'amélioration des cadres de décision et des législations nationales permettant de renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments.
12. Les Fidji, les Îles Salomon, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, le Samoa et Vanuatu ont fait part de leurs expériences s'agissant des incidences de la covid-19 dans leurs pays, au-delà des effets sanitaires directs, notamment sur la sécurité alimentaire. Ils ont souligné les difficultés rencontrées, telles que la perturbation des chaînes d'approvisionnement alimentaire, la certification de nouveaux fournisseurs alimentaires nationaux et la réaffectation des membres du personnel pour faire face à la pandémie de covid-19. Les solutions trouvées étaient notamment la publication de directives électroniques, la promotion de la production alimentaire locale, la formation et la sensibilisation à des modes de vie sains.
13. L'orateur principal a résumé les principaux points évoqués, mettant l'accent sur le dynamisme retrouvé des chaînes d'approvisionnement alimentaire traditionnelles et sur le sentiment d'appartenance à une communauté exprimé par certains membres. Il a également souligné l'importance qu'il y avait à mettre en œuvre des plans d'intervention d'urgence pour les petits États insulaires confrontés à la fois à une pénurie d'aliments importés et à un manque d'options permettant de stimuler la production agricole domestique. Les principaux points à retenir ont été la nécessité de renforcer et d'étendre l'approche fondée sur l'analyse des risques, ainsi que la nécessité de faire reposer la prise de décisions sur les données et la science.

QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX (point 3 de l'ordre du jour)⁴

14. Le secrétariat du Codex a présenté ce point en résumant les questions soumises pour information et en soulignant les questions demandant une action.
15. Le Comité a pris note des questions présentées, et a formulé les observations suivantes:

Questions soumises pour information

16. Les questions transversales traitées dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius et de son Comité exécutif, notamment le Plan stratégique du Codex 2020-2025, l'avenir du Codex, l'application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération, les projets de limites maximales de résidus (LMR) pour le chlorhydrate de zilpatérol, ainsi que les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production, ont été présentées de manière succincte. Le Comité a noté que le Plan stratégique serait examiné au titre du point 6 de l'ordre du

⁴ CX/NASWP 23/16/3; CRD2 (procédure opérationnelle standard pour l'identification des kavalactones et des flavokavainés dans les produits du kava frais et séchés).

jour, et les autres questions au titre du point 5.

Questions demandant une action

Adoption de la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail et des modifications à apporter en conséquence au Manuel de procédure

17. Le Comité a soutenu la proposition de révision de la disposition relative à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la *Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (CXS 336R-2020) afin de l'aligner sur la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). Ainsi, la disposition serait remplacée par le nouveau texte normalisé:

«L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346- 2021).»

Inclusion de la scopolétine sur la liste des contaminants qui doivent être évalués en priorité par le JECFA et méthodes d'analyse utilisées pour les dispositions du projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté
18. Le Comité a noté que ces questions seraient examinées plus avant au titre du point 7 de l'ordre du jour.

Méthodes d'analyse utilisées pour les dispositions de la *Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (CXS 336R-2020).
19. Le secrétariat du Codex a rappelé qu'à sa 41^e session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) avait demandé au Comité, lorsque lui avaient été présentées les méthodes d'analyse utilisées pour les dispositions de la *Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (CXS 336R-2020), d'envisager l'élaboration d'une méthode unique en plusieurs étapes, ou d'une procédure opérationnelle standard, qui regrouperait les étapes nécessaires pour chaque disposition dans un document facile à suivre.
20. En réponse à la demande formulée par le CCMAS, les Fidji, en consultation avec Vanuatu, qui avait présidé le précédent groupe de travail électronique chargé de cette norme, ont élaboré un projet de procédure opérationnelle standard pour l'identification des kavalactones et des flavokavaïnes dans les produits du kava frais et séchés, qui a été présenté au Comité, à sa 16^e session. Le projet comportait quatre étapes faciles à suivre, à savoir la préparation des échantillons, la préparation du témoin, l'extraction et l'identification par les méthodes de chromatographie sur couche mince à haute performance (HPTLC) et de chromatographie liquide à ultra-haute performance (UHPLC) (CRD2). Les Fidji ont indiqué que la procédure opérationnelle standard avait été élaborée sur la base de documents scientifiques accessibles au public.
21. Un membre a évoqué le fait que la méthode UHPLC nécessitait des installations coûteuses, ce qui pouvait la rendre difficile d'accès pour les laboratoires aptes à l'utiliser, en particulier dans la région des îles du Pacifique. Il a également été souligné que la méthode d'analyse la plus pratique pour les entreprises exploitant le kava devrait être la méthode HPTLC, étant donné son coût relativement faible et sa facilité d'accès. La méthode UHPLC a toutefois été reconnue comme étant une approche efficace permettant de confirmer les résultats.
22. Les Fidji ont déclaré que la méthode UHPLC était une méthode évaluée par les pairs et qu'elle était utilisée depuis de nombreuses années, mais ont reconnu que son coût élevé pourrait la rendre peu accessible pour les entreprises de la sous-région.
23. Un observateur a déclaré que la méthode associant l'UHPLC à la spectrométrie de masse, quoique faisant partie des techniques les plus précises et les plus exactes, pouvait être considérée comme une méthode de confirmation nécessitant un équipement coûteux, et qu'elle n'était peut-être pas accessible à tous les laboratoires, en particulier dans les pays en développement. Il a émis le point de vue selon lequel les exigences relatives à la performance des méthodes devraient être clairement définies dans les dispositions pertinentes de la norme, et accompagnées d'exemples de procédures analytiques applicables, tout en laissant la possibilité de choisir la méthode jugée la mieux adaptée à l'objectif visé.
24. En réponse à une demande d'éclaircissement sur les objectifs des méthodes utilisées pour analyser les kavalactones et les flavokavaïnes dans le cadre de la norme CXS 336R-2020, les Fidji ont déclaré que l'identification des kavalactones et des flavokavaïnes, plutôt que la quantification de ces composés, répondait aux exigences de la norme CXS 336R-2020, et que la méthode HPTLC était plus appropriée que la méthode UHPLC dans ce contexte.
25. En s'appuyant sur les commentaires fournis, les Fidji, en collaboration avec Vanuatu, ont révisé la procédure opérationnelle standard en l'axant uniquement sur la méthode HPTLC aux fins de l'identification des kavalactones et des flavokavaïnes, et ont clairement établi les différentes étapes de la procédure.
26. Répondant à une question au sujet des prochaines étapes qui suivraient la 16^e session du Comité, le secrétariat du Codex a expliqué que la procédure opérationnelle standard serait transmise au CCMAS pour

approbation à sa 42^e session (2023), et a précisé que la norme avait déjà été adoptée par la Commission, à sa 43^e session, de sorte qu'il n'était pas nécessaire de procéder à une nouvelle adoption.

27. Le Comité est convenu de transmettre la procédure opérationnelle révisée au CCMAS pour approbation.

Conclusion

28. Le Comité:

- i. a pris acte des informations fournies dans le document de travail et des informations supplémentaires communiquées par le secrétariat du Codex au cours de la session;
- ii. est convenu de transmettre à la Commission, pour adoption à sa 46^e session, la révision de la disposition relative à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la *Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (CXS 336R-2020) (appendice II);
- iii. est convenu de transmettre au CCMAS, pour approbation, la procédure opérationnelle standard pour l'identification des kavalactones et des flavokavaines dans les produits du kava frais et séchés au moyen de la méthode HPTLC (appendice III);
- iv. a encouragé les membres et les observateurs à planifier et à mettre en œuvre, à l'occasion du 60^e anniversaire du Codex en 2023, des activités visant à faire mieux connaître le Codex et à mobiliser un soutien politique de haut niveau pour les travaux du Codex.

LA SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LA RÉGION, Y COMPRIS LES QUESTIONS ACTUELLES ET ÉMERGENTES (point 4 de l'ordre du jour)⁵

29. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté les résultats d'une enquête diffusée auprès des membres de la région en 2019, qui a permis de saisir les principales questions émergentes susceptibles d'avoir un impact sur la sécurité sanitaire des aliments au sein de la région au cours des cinq à dix prochaines années. Les principaux problèmes recensés étaient notamment un appui insuffisant à la gestion des systèmes de réglementation des aliments, le changement climatique, les technologies alimentaires novatrices, les maladies non transmissibles, les mécanismes d'appui limités en faveur des comités nationaux du Codex, la communication sur les risques, la transmission accrue des maladies d'origine alimentaire et les résidus de pesticides dans les cultures alimentaires.
30. Les membres ont été invités à confirmer que les questions mentionnées demeuraient pertinentes et à en proposer de nouvelles. Le Comité a approuvé les questions présentées et a décidé d'accorder une priorité plus élevée à la résistance aux antimicrobiens (RAM). Il a ajouté à la liste les aliments autochtones et l'étiquetage des produits alimentaires nouveaux et novateurs.
31. Répondant aux questions relatives aux mesures prises pour lutter contre la RAM dans la région, le représentant de l'OMS a évoqué les actions menées actuellement par l'Alliance quadripartite (OMS, FAO, Organisation mondiale de la santé animale [OMSA] et Programme des Nations Unies pour l'environnement [PNUE]).
32. Un résumé a été présenté sur les orientations et les mesures techniques mises en place par les deux organisations dans le contexte de la pandémie de covid-19 afin d'aider les pays dans les efforts déployés pour maintenir la sécurité sanitaire de l'approvisionnement alimentaire pendant la pandémie.
33. Le Comité a également été informé des conseils et de l'appui fournis par la FAO et l'OMS concernant la sécurité sanitaire des aliments et les retombées de cendres volcaniques, afin d'aider les autorités tonganes à communiquer avec les parties prenantes sur les risques et les mesures à prendre suite à l'éruption volcanique de janvier 2022.
34. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont indiqué que les organes directeurs de ces organisations avaient récemment approuvé les nouvelles stratégies mondiales en matière de sécurité sanitaire des aliments destinées à orienter l'assistance technique fournie aux pays membres au cours de la prochaine décennie. Outre les stratégies mondiales, la Stratégie régionale d'action de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments dans la région du Pacifique occidental a été mise en avant, et toutes ces stratégies seront examinées dans le cadre d'une manifestation parallèle organisée en marge de la 16^e session du Comité.

Conclusion

35. Le Comité est convenu des principales questions émergentes qui devraient avoir une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments dans les cinq à dix prochaines années, notamment un appui insuffisant à la gestion des systèmes de réglementation des aliments, le changement climatique, les technologies alimentaires novatrices,

⁵ CX/NASWP 23/16/4.

les maladies non transmissibles, les mécanismes d'appui limités en faveur des comités nationaux du Codex, la communication sur les risques, la transmission accrue des maladies d'origine alimentaire, les résidus de pesticides dans les cultures alimentaires, la résistance aux antimicrobiens, les aliments autochtones et l'étiquetage des denrées alimentaires (nouvelles et novatrices).

TRAVAUX DU CODEX INTÉRESSANT LA RÉGION (point 5 de l'ordre du jour)⁶

36. Le Coordonnateur régional a présenté ce point de l'ordre du jour, dont l'objectif était d'attirer l'attention sur les travaux du Codex intéressant particulièrement le Comité, afin de susciter un débat plus approfondi lors de la 16^e session du Comité et de trouver des solutions à apporter à ces questions.
37. Les points relevant du Comité exécutif et de la Commission, ou ne relevant pas d'un comité du Codex, et intéressant particulièrement la région, ont été indiqués comme suit:
 - a. Plan stratégique du Codex 2020-2025;
 - b. Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et autres facteurs à prendre en considération;
 - c. Sous-Comité du Comité exécutif sur l'avenir du Codex;
 - d. Sous-Comité du Comité exécutif sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production;
 - e. avant-projet de LMR pour le chlorhydrate de zilpatérol (reins, foie et viande de bovins);
 - f. résistance aux antimicrobiens;
 - g. Fonds fiduciaire du Codex.
38. Le Comité a confirmé la pertinence des thèmes susmentionnés pour les pays de la région.
39. Un membre a souligné la nécessité de renforcer les capacités et d'apporter un soutien technique pour lutter contre la RAM d'origine alimentaire, notamment en mettant en œuvre des mesures de gestion des risques au niveau des pays.
40. Le Comité a été informé du projet mené actuellement par la FAO et financé par la République de Corée, *Action to support implementation of Codex AMR Texts (ACT)* (intervention à l'appui de la mise en œuvre des textes du Codex relatifs à la RAM).
41. Un membre a estimé que le Codex devrait maintenir les *Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération* ainsi que les critères connexes concernant la manière dont d'autres facteurs relevant du mandat du Codex pouvaient légitimement être pris en compte dans les recommandations relatives à la gestion des risques. Il a adhéré aux conclusions du Comité exécutif et de son Sous-Comité, ainsi qu'à la décision prise par la Commission, à sa 45^e session, de transmettre le projet d'orientations et d'organigramme aux présidents des comités afin de faciliter les délibérations sur les questions relevant du champ d'application des Déclarations de principes.
42. En ce qui concerne les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production, un membre a fait référence aux observations soumises en réponse à la lettre circulaire (CL 2022/06/OCS-CCEXEC), soulignant combien il était essentiel de centrer tout nouveau travail sur le mandat du Codex, qui consistait à élaborer des normes et des recommandations fondées sur la science afin de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques commerciales équitables. Le membre connaissait bon nombre de nouveaux aliments et systèmes de production mais estimait qu'il demeurerait nécessaire de mieux comprendre le sujet et d'en apprendre davantage sur les incidences de certains de ces nouveaux aliments et systèmes de production, notamment les problèmes qui pourraient leur être associés dans les domaines de la sécurité sanitaire, de la réglementation, de l'étiquetage, de la nutrition et de la qualité des aliments. Le membre était d'avis que de nouveaux travaux devraient être lancés s'il existait une base scientifique suffisamment solide et des échanges commerciaux importants au niveau international, conformément aux *Principes de travail pour l'analyse des risques* du Codex et à une évaluation menée selon les *Critères du Codex régissant l'établissement des priorités des travaux*.
43. Le Comité a examiné et confirmé la liste des travaux normatifs en cours intéressant plus particulièrement la région, en y ajoutant le document de travail sur les affirmations figurant sur les labels de durabilité, qui sera inscrit à l'ordre du jour de la 47^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Conclusion

44. Le Comité:

⁶ CX/NASWP 23/16/5.

- i. a pris note des informations qui lui ont été communiquées et a confirmé leur pertinence pour la région;
- ii. a encouragé les membres du Codex au sein de la région à:
 - a) coordonner les positions sur les thèmes intéressant particulièrement la région avant les réunions pertinentes du Codex;
 - b) mettre en application le projet d'orientations sur les Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération;
 - c) participer activement aux travaux portant sur l'avenir du Codex;
 - d) contribuer activement au travail mené sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production et répondre à la lettre circulaire qui sera émise à ce sujet;
 - e) participer aux consultations informelles sur les projets de LMR pour le chlorhydrate de zilpatérol afin de promouvoir des efforts soutenus pour parvenir à un consensus avant la 46e session de la Commission;
 - f) prendre en considération les textes du Codex récemment adoptés sur la résistance aux antimicrobiens et poursuivre l'élaboration de politiques nationales visant à lutter contre la résistance aux antimicrobiens;
 - g) tirer pleinement parti des possibilités offertes par le FFC pour renforcer la participation effective aux travaux du Codex (pays admissibles), et continuer à apporter un soutien au FFC (pays donateurs).

MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2020-2025 (point 6 de l'ordre du jour)⁷

45. Le Coordinateur régional a présenté ce point de l'ordre du jour et a invité le secrétariat du Codex à fournir des informations générales.
46. La représentante du secrétariat du Codex a rappelé qu'à la 15^e session du Comité (2019), les participants avaient souligné la souplesse de mise en œuvre du Plan stratégique et le fait que cette mise en œuvre 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. Elle a également rappelé qu'à sa 15^e session, le Comité était convenu de se concentrer sur la mise en œuvre des activités en faveur des objectifs 1, 2 et 3 du Plan stratégique et avait établi un groupe de travail électronique, présidé par Vanuatu et coprésidé par les Fidji, chargé d'affiner davantage les activités qui devaient être menées dans la région au cours des deux années suivantes, à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique, en tenant compte des délibérations du Comité à sa 15^e session.
47. En dépit des difficultés liées à la pandémie de covid-19, le groupe de travail électronique a mené ses travaux dans le cadre de réunions régionales informelles organisées en ligne avec les membres de la région. Un plan de travail a été mis au point et incorporé dans le plan de travail global pour la mise en œuvre du Plan stratégique par le Sous-Comité de la planification stratégique du Comité exécutif, et intégré dans le rapport de la 81^e session⁸.
48. Le Comité a examiné les activités mises en œuvre au cours de la période 2020-2022 et les activités proposées pour 2023-2024, telles que résumées à l'annexe I du document CX/NASWP 23/16/6, et a introduit quelques modifications et ajouts, notamment la coordination entre les membres et les parties prenantes aux fins de la production de données sur le jus de noni fermenté, au titre des principales réalisations, et la promotion d'un financement durable pour les avis scientifiques, au titre des activités prévues.
49. Le Comité a également examiné et approuvé le rapport d'activité sur le Plan de travail du Codex en matière de communication (annexe II du document CX/NASWP 23/16/6), qui résume les activités menées dans ce domaine au cours des deux dernières années et présente des propositions pour le prochain plan.
50. La représentante du secrétariat du Codex a présenté les résultats de l'enquête de satisfaction succincte sur les communications régionales que le secrétariat avait lancée juste avant la tenue de la 16^e session du Comité (appendice IV). Les réponses fournies par 16 répondants issus de pays membres et par deux répondants représentant des observateurs faisaient apparaître des opinions variées, mais en règle générale, l'opportunité, l'accessibilité et la qualité des communications du Codex au niveau régional ont toutes été jugées satisfaisantes. S'agissant des outils de communication du Codex les plus accessibles, le courrier électronique occupait généralement la première place, suivi du site web du Codex, de WhatsApp, de la liste de diffusion Codex-L et enfin de Twitter. Facebook a été cité comme étant un autre outil de communication permettant

⁷ CX/NASWP 23/16/6.

⁸ CX/EXEC 21/81/5, appendice I.

d'accroître l'accessibilité. Les participants ont formulé des suggestions supplémentaires quant à la manière d'améliorer la rapidité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex, en mettant l'accent sur le soutien technique, financier et politique.

Conclusion

51. Le Comité:
- i. a pris note des principales réalisations au sein de la région pendant la période 2020-2022 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique (appendice V);
 - ii. a approuvé les activités prévues devant être mises en œuvre dans la région en 2023-2024 (appendice V);
 - iii. a approuvé le Plan de travail régional en matière de communication pour 2023- 2024 (appendice VI).

PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LE JUS DE NONI FERMENTÉ (point 7 de l'ordre du jour)⁹

52. Les représentants des Tonga et du Samoa, qui assurent respectivement la présidence et la coprésidence du groupe de travail électronique, ont présenté ce point de l'ordre du jour. Ils ont exposé les travaux réalisés par le groupe de travail électronique depuis la 15^e session du Comité, ainsi que les contributions reçues en réponse à deux séries de demandes d'observations. Celles-ci portaient notamment sur une proposition visant à inclure la méthode HPLC pour l'identification de la scopolétine et de l'acide déacétylaspérulosidique, en raison des avantages que présentait cette méthode, à savoir l'accessibilité du matériel d'analyse, la sensibilité élevée par rapport à la méthode de chromatographie sur couche mince et la possibilité de produire des données quantitatives. Les représentants ont également présenté les progrès réalisés à ce jour dans la collecte de données auprès des pays insulaires du Pacifique concernant les concentrations de scopolétine dans le jus de noni fermenté, en évoquant les efforts de coordination menés par le Samoa pour aider les membres du Codex à soumettre leurs données dans le Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS/Aliments).
53. Le Comité est convenu de s'appuyer sur le document CRD1 Rev. pour mener ses débats.

Débats

2.3 Fermentation du jus de noni

54. Le Comité a examiné les changements proposés par un membre extérieur à la région.
55. En ce qui concerne les modifications proposées pour les deux premières phrases, un membre a estimé que le texte original reflétait mieux les pratiques de production de jus de noni fermenté.
56. Un membre a proposé d'insérer des notes de bas de page comprenant des définitions de la fermentation spontanée et de la filtration afin d'apporter plus de précisions sur ces termes. D'autres membres ont cependant fait valoir que les significations de la fermentation spontanée et de la filtration étaient suffisamment claires et ne prêtaient pas à confusion.
57. Le Comité est convenu de conserver le texte original dans les deux premières phrases.
58. Dans la troisième phrase, l'intention était d'utiliser la mention «100 pour cent» pour qualifier le jus de noni fermenté afin de s'assurer que les produits étaient bien protégés contre tout frelatage. Toutefois, certains membres étaient d'avis que cette mention devait être évitée, car elle était ambiguë, ou qu'une note de bas de page serait nécessaire pour en préciser la signification.
59. Le Comité a décidé de supprimer la mention «100 pour cent» dans la troisième phrase.

4. Additifs alimentaires

60. Un membre a demandé des précisions sur la position adoptée à l'égard de la durée de conservation du jus de noni fermenté dans le texte original, qui n'autorisait aucun additif alimentaire. Il a été précisé que la durée de conservation serait déterminée en vertu de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), à la section consacrée à l'étiquetage. Il a également été souligné qu'aucun additif alimentaire ne serait autorisé pour le jus de noni fermenté.
61. Le Comité est convenu de conserver le texte original de la section 4.

9. Étiquetage

62. Le Président du groupe de travail électronique a proposé d'insérer une nouvelle sous-section contenant une disposition relative à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, en utilisant un texte normalisé

⁹ CX/NASWP 23/16/7; CRD1 Rev. (version révisée du projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté).

qui a été approuvé par le Comité:

«L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).»

10. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

63. Le Comité a noté que les normes AOAC 983.17, EN 12143, IFUMA 8 et ISO 2173 n'avaient pas été approuvées par le CCMAS, à sa 41^e session, pour déterminer la valeur Brix. Il a également pris note de la proposition faite par la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits de réaliser une étude individuelle ou interlaboratoire de petite envergure pour en déterminer la pertinence pour le jus de noni fermenté.
64. Un membre a rappelé qu'à sa 15^e session, le Comité avait pris en considération uniquement la norme AOAC 983.17 pour les méthodes de détermination de la valeur Brix, et a demandé des précisions s'agissant de la raison pour laquelle les normes EN 12143, IFUMA 8 et ISO 2173 avaient été incluses en plus de la norme AOAC 983.17. Le secrétariat du Codex a expliqué que cela pouvait être attribuable au fait que, dans le document relatif aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999), il était fait référence à la fois aux normes AOAC 983.17, EN 12143, IFUMA 8 et ISO 2173 s'agissant de la méthode de type I utilisée pour déterminer la valeur de Brix dans les jus et les nectars de fruits.
65. S'agissant des crochets figurant dans le tableau de la section 10.1 au sujet de la méthode HPLC, le secrétariat du Codex a expliqué que, dans l'idéal, il serait préférable de résoudre toutes les questions avant l'adoption à l'étape 8, mais qu'il était possible de transmettre le projet de norme à la Commission, pour adoption finale, avec des questions restées en suspens concernant les méthodes d'analyse. Il a été noté que les méthodes d'analyse seraient transmises au CCMAS, pour approbation, après résolution des questions demeurées en suspens.
66. S'agissant des crochets figurant dans la section 10.1 au sujet de la méthode HPLC, le Président et le Coprésident du groupe de travail électronique ont décidé de mener des études visant à vérifier la méthode HPLC, notant que celle-ci était encore incomplète et que des recherches étaient en cours afin de la valider.
67. Un observateur a émis le point de vue selon lequel la méthode HPLC-UV pourrait ne pas constituer le protocole d'analyse le plus approprié ou le plus adapté, et qu'il fallait envisager d'autres approches telles que les méthodes associant la chromatographie liquide et la spectrométrie de masse, qui offriraient davantage de spécificité et de précision. À ce stade, il a été noté qu'il était possible de poursuivre les travaux portant sur la norme en prévoyant le recours à la méthode de chromatographie sur couche mince pour identifier l'analyte ou les analytes pertinents.
68. Le Comité est convenu de conserver les crochets dans le tableau de la section 10.1.

Annexe A (identification de la scopolétine) et B (identification de l'acide déacétylaspérulosidique)

69. Reconnaissant que des questions demeuraient en suspens, notamment la nécessité de préciser le type de cartouche d'extraction en phase solide et les volumes d'eau et de méthanol utilisés dans la préparation des échantillons pour l'identification de la scopolétine et de l'acide déacétylaspérulosidique par la méthode de chromatographie sur couche mince, l'Australie s'est portée volontaire pour réaliser des études de vérification de la méthode, qui devraient être achevées d'ici le 1^{er} mai 2023.
70. Le Comité est convenu de charger le Coordonnateur régional de travailler avec les membres de la région afin de résoudre les questions restées en suspens d'ici le 1^{er} mai 2023, de sorte que les méthodes d'analyse puissent être transmises au CCMAS pour approbation à sa 42^e session, prévue en juin 2023.

Liste des contaminants que le JECFA doit évaluer en priorité

71. Le secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur le débat qui avait eu lieu lors de la 14^e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) et sur le manque de données qui avait été constaté pour permettre l'évaluation de la sécurité sanitaire de la scopolétine. Il a souligné les difficultés liées à la réalisation d'essais toxicologiques en termes de coût et de temps, et a encouragé les membres de la région à réfléchir à la manière dont les données nécessaires à une évaluation de la sécurité sanitaire de la scopolétine pourraient être fournies.
72. Le Comité est convenu de demander au CCCF de maintenir la scopolétine sur la liste des contaminants que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) doit examiner en priorité et de fournir des données supplémentaires dès que celles-ci seront disponibles.

Conclusion

73. Le Comité:
 - i. est convenu de transmettre le *projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté* à la Commission,

- à sa 46^e session, pour adoption à l'étape 8 (appendice VII, partie A);
- ii. est convenu de charger le Coordonnateur régional de coopérer avec les pays membres de la région afin de résoudre les questions restées en suspens à la section 10 concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (en particulier la spécification relative à la cartouche d'extraction en phase solide et la méthode HPLC permettant d'identifier la scopolétine et l'acide diacétylasperulosidique) d'ici le 1^{er} mai 2023, de sorte que la section 10 et les annexes A et B puissent être transmises au CCMAS pour approbation à sa 42^e session (appendice VII, partie B);
 - iii. est convenu de demander au CCCF de maintenir la scopolétine sur la liste des contaminants que le JECFA doit examiner en priorité et de fournir des données supplémentaires dès que celles-ci seront disponibles;
 - iv. a encouragé les membres de la région à produire des données et à les soumettre dans la base de données GEMS/Aliments.

NOMINATION DU COORDONNATEUR RÉGIONAL (point 8 de l'ordre du jour)¹⁰

74. Le secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour. Il a rappelé que la République des Fidji avait été nommée pays coordonnateur pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest par la Commission, à sa 43^e session, et qu'elle pouvait être nommée pour un nouveau mandat après celui-ci.
75. Le Comité a reconnu l'excellent travail accompli par la République des Fidji et est convenu à l'unanimité de recommander à la 46^e session de la Commission de la reconduire pour un deuxième mandat dans ses fonctions de coordonnateur pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest.
76. Les Fidji ont remercié les pays membres de la région de leur soutien et ont accepté cette nomination.

AUTRES QUESTIONS (point 9 de l'ordre du jour)

Propositions de nouveaux travaux

77. Le Comité a tenu des débats approfondis sur les propositions de nouveaux travaux et a recensé trois thèmes possibles pour l'élaboration de normes régionales, à savoir la farine de fruit à pain, la noix de Galip, ainsi que le poisson et les produits de la pêche. Le secrétariat du Codex a expliqué que des documents de travail portant sur des propositions de nouveaux travaux pourraient être préparés, afin que le Comité les examine à sa prochaine session. Le Samoa a proposé de diriger l'élaboration d'un document de travail sur la farine de fruit à pain. Des descriptifs de projets relatifs à des propositions de nouveaux travaux pourraient également être soumis au secrétariat du Codex en vue d'une éventuelle diffusion auprès des membres du Codex pour observations, avant d'être présentés au Comité exécutif pour examen critique, puis à la Commission, pour approbation, ce afin d'accélérer le processus en vue de la 17^e session du Comité.
78. Les Fidji, les Îles Salomon, Kiribati, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, le Samoa et les Tonga ont fait valoir la nécessité de renforcer les capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'apporter un appui technique aux laboratoires d'analyse des aliments.
79. Le représentant de l'OMS a pris acte de la demande des pays membres de la région de bénéficier d'un appui technique pour les mesures associées à la sécurité sanitaire des aliments. Les membres devront soumettre ces demandes à l'OMS afin que celle-ci puisse identifier les formes d'assistance nécessaires dans des domaines spécifiques. Les membres ont été encouragés à participer à la manifestation organisée par la FAO et l'OMS en marge de la 16^e session du Comité, au cours de laquelle ils pourront faire connaître les difficultés qu'ils rencontrent actuellement en matière de sécurité sanitaire des aliments et leurs domaines de travail prioritaires.
80. Le représentant de la FAO a noté qu'il était nécessaire de renforcer la collaboration entre la FAO et l'OMS au niveau régional afin de coordonner l'appui technique, et a souligné que la FAO et l'OMS devaient encourager les gouvernements à aborder la sécurité sanitaire des aliments sous l'angle de l'approche «Une seule santé», indépendamment du lieu où le point de contact du Codex exerce ses fonctions.
81. Plusieurs membres ont souligné le manque de capacités des laboratoires et la nécessité d'une collaboration au niveau régional pour les travaux d'analyse. La viabilité des laboratoires nationaux dans les petits pays insulaires a été jugée problématique. Un membre a suggéré la mise en place d'un réseau de laboratoires afin de favoriser les échanges et les bénéfices mutuels. Le partage des ressources au sein de la région a été reconnu comme une solution d'avenir.
82. Le secrétariat du Codex a souligné combien il était important de mettre en œuvre les normes du Codex, conformément à l'objectif 3 du Plan stratégique, et a encouragé les membres à élaborer des études de cas sur les impacts de certaines normes, telles que les normes sur le kava ou le jus de noni, qui pourraient être

¹⁰ CX/NASWP 23/16/8.

présentées à l'occasion du 60^e anniversaire du Codex.

Modalités des réunions du Codex

83. Le secrétariat du Codex a rappelé que l'avenir du Codex était actuellement à l'étude dans le cadre d'un sous-comité du Comité exécutif et que les membres et les observateurs seraient prochainement invités à apporter leur contribution.
84. Les membres et les observateurs ont fait part de leurs expériences et de leurs réflexions au sujet des réunions hybrides. Les coûts supplémentaires pour les organisateurs, et notamment les incertitudes quant à la participation en personne, ont été reconnus comme étant des inconvénients. Les avantages mentionnés étaient une meilleure inclusion et les bénéfices (économies financières et bienfaits pour la santé) liés à la diminution des déplacements.
85. Il a été noté que l'on ne devait pas s'attendre à ce que chaque comité suive le même modèle, ni à ce que toutes les réunions de chaque comité soient identiques, mais que le Codex devait continuer à faire ses propres expériences pour déterminer ce qui convenait le mieux à chacun des comités.
86. Une attention particulière a également été portée aux groupes de travail, qui ont évolué d'un mode de fonctionnement par courrier électronique à un mode de fonctionnement en ligne, ce qui les a rendus plus interactifs, plus productifs et plus efficaces.
87. L'accent a également été placé sur l'importance que revêtaient les réunions en présentiel, aussi bien pour la constitution de réseaux et d'amitiés que pour la recherche d'un consensus et l'avancement de questions complexes.
88. Les participants en ligne ont souligné que les réunions hybrides offraient la possibilité d'accroître la participation et se sont félicités des excellentes modalités hybrides de la 16^e session du Comité. Un membre a également attiré l'attention sur la difficulté qu'il y avait à concilier les différentes priorités de travail dans le cadre de la participation en ligne.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 10 de l'ordre du jour)

89. Le Comité a été informé que sa 17^e session se tiendrait dans un délai d'environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres suite à la nomination du Coordonnateur par la Commission, à sa 46^e session, et à des discussions ultérieures entre le Coordonnateur et le secrétariat du Codex.

APPENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Vinesh Kumar
Permanent Secretary of Agriculture
Ministry of Agriculture
Suva

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Adi Susana Siganiusucu Tuivuya
Principal Economic Planning Officer
Ministry of Agriculture
Suva

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

Mr Scott Mersch
Director of Codex, SAFEMEAT, PASE
Department of Agriculture, Fisheries and
Forestry
Canberra

CANADA – CANADÁ

Ms Nancy Ing
Regulatory Policy & Risk Management
Specialist
Health Canada
Ottawa

Ms Meghan Quinlan
Manager, Bureau of Policy, Interagency and
International Affairs
Health Canada
Ottawa

Mrs Alison Wereley
Senior Policy Analyst
Canadian Food Inspection Agency
Ottawa

**COOK ISLANDS - ILES COOK - ISLAS
COOK**

Ms Temarama Anguna-Kamana
Head of Agriculture
Ministry of Agriculture
Rarotonga

Mr Ngatoko Ta Ngatoko
Director
Ministry of Agriculture
Rarotonga

FIJI - FIDJI

Mr Timoci Bogidua
Economic Planning Officer
Ministry of Agriculture
Suva

Mr Avinesh Dayal
Acting Director Animal Health & Plant
Protection
Ministry of Agriculture
Suva

Ms Alvina Deo Deo
Manager National Food and Nutrition
Ministry of Health and Medical Services
Suva

Ms Sanjeshni Devi Devi
Senior Health Inspector
Ministry of Health and Medical Services
Suva

Mr Vimal Deo Devi
Chief Health Inspector,
Ministry of Health and Medical Services
Suva

Mr Tawake Ducivaki
Senior Research Officer
Ministry of Agriculture
Suva

Ms Ateca Kama
Senior Food Analyst
Ministry of Health and Medical Services
SUVA

Mr Jeremaia Korojiuta
Lab Technician
University of the South Pacific
Suva

Dr Vincent Lal
Head of Research
University of the South Pacific
Suva

Ms Deepika Lata
Microbiologist
Biosecurity of Fiji Authority
Suva

Ms Elisha Mala
Senior Economic Planning Officer
Ministry of Agriculture
Suva

Mrs Alitiana Mua
Principal Administrative Officer
Government
Suva

Mr Tevita Natasiwai
Economic Planning Officer
Ministry of Agriculture
Suva

Mr Lennard Powell
Program Manager - Biosecurity, Quality and
Standards
Pacific Horticultural and Agricultural Market
Access Plus Program
Suva

Mr Adriano Tabualevu
Regional Manager Eastern
Ministry of Agriculture
Suva

Mr Navitalai Tuivuniwai
Program Manager – Biosecurity, Quality and
Standards
PHAMA Plus
Suva

KIRIBATI

Ms Eretii Timeon
Director of Public Health (CCP)
Ministry of Health and Medical Services
Tarawa

**NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE –
NUEVA ZELANDIA**

Ms Lisa Ralph
Senior Policy Analyst
Ministry for Primary Industries

Mr Raj Rajasekar
Vice Chair Codex Alimentarius Commission
Ministry for Primary Industries
Wellington

**PAPUA NEW GUINEA –
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE –
PAPUA NUEVA GUINEA**

Mr Elias Taia
Director / Codex Contact Point
Agriculture & Livestock
Port Moresby

Mr Dou Bolly
Food Standards Officer
National Institute of Standards & Industrial
Technology
Port Moresby

Mr Isowa More
Chief Health Inspector
Agriculture & Livestock
Port Moresby

Mr Jonathan Silas
Environmental Health Officer
National Capital District Commission
Port Moresby

Dr Nelson Simbiken
Permanent Secretary
Agriculture & Livestock
Port Moresby

SAMOA

Mr Fepuleai Roger Toleafoa
ACEO Fair Trading and Codex Development
Ministry of Commerce, Industry and Labor

Ms Nofoaga Lisale
Principal Technical Services and Quality
Division
Scientific Research Organization of Samoa

Mr Max Lee-lo
Principal Codex and TBT
Ministry of Commerce, Industry and Labour

Mr Tagaloa Eddie Wilson
President
Samoa Noni Industry/Wilex Samoa
Apia

SOLOMON ISLANDS - ILES SALOMON - ISLAS SALOMÓN

Mrs Patricia Soqoilu
Food Safety Team Leader
Ministry of Health and Medical Services
Honiara

Mr Mark Arimalanga
CCP/Food Safety Officer
Ministry of Health and Medical Services
Honiara

Ms Jacelyn Prasad
Lab. Technician
Ministry of Health
Honiara

Mr Francis Tsatsia
Director Biosecurity
Ministry of Agriculture and Livestock
Honiara

TONGA

Ms 'asena Fa'anunu
Agricultural Officer
Ministry of Agriculture, Food and Forests

Ms Annelise Halafihi
Senior Agricultural Officer
Ministry of Agriculture, Food and Forests

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

Ms Marie Maratos Bhat
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, DC

VANUATU

Mr Tekon Timothy Tumukon
Chief Executive Officer
Vanuatu Primary Producers Authority
Port Vila

Mrs Tina Soaki-la'au
Manager, Standards & Certification
Ministry of Tourism, Trade, Commerce & Ni
Vanuatu Business
Port Vila

Mr Viran Tovu
Planning and Coordination Officer
Department of Economic & Strategic Planning
Port Vila

Mrs Emily Tumukon
Country Manager
PHAMA Plus Program
Port Vila

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

COMOROS - COMORES - COMORAS

Mr Ahmed Mze Ali Said Gamao
Point Focal National de la convention de
Codex Alimentarius
Gouvernement
Grande Comore

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE
- UNIÓN EUROPEA**

Ms Irene Seipelt
EU Codex Contact Point
European Commission
Brussels

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Ms Anne Beutling
Officer
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

PARAGUAY

Mrs Maria Alejandra Zaracho
Técnica
Instituto Nacional de Tecnología,
Normalización y Metrología – INTN
Asuncion

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE –
ARABIA SAUDITA**

Mr Khalid Alzahrani
Head of the international communication
department for specifications
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Bandar Al-Owais
Head of the food contaminants monitoring
department
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Ms Rwan Alhamoudi
International Partnerships Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Anas Alwardi
Scientific Evaluation Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

UGANDA - OUGANDA

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro
Principal Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

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

Mr Steve Wearne
Chair Codex Alimentarius Commission
Director of Global Affairs
Food Standards Agency
London

**OBSERVER ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS OBSERVATRICES –
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE
ALLIANCE (ICA)**

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist, Department of Quality
Assurance
International Co-operative Alliance (ICA)
Tokyo

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD
SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFOST)**

Prof Samuel Godefroy
President Elect - GFORSS Chief Operating
Officer
IUFoST

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

Mr Sridhar Dharmapuri
Food Safety Officer
FAO

Mr Joseph Nyemah
Subregional Food and Nutrition Officer
FAO

Mr Dirk Schulz
Food Safety Officer
FAO

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

Mr Michael Hinsch
FAO/CTF Codex Trust Fund Programme
Administrator
WHO

Dr Mark Jacobs
WHO Representative South Pacific/Director of
Pacific Technical Support
WHO

Dr Jessica Kayamori Lopes
Technical Officer Food Safety and Zoonotic
Diseases

WHO Regional Office for the Western Pacific

Ms Nuha Mahmoud
Team coordinator
WHO

CODEX SECRETARIAT

Mr Tom Heilandt
Secretary, Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Dr Hilde Kruse
Senior Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mr Goro Maruno
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mr Roberto Sciotti
Information Management Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Ms Elaine Raheer
Office Assistant
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mr Peter Di Tommaso
Document Clerk
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

APPENDICE II

MODIFICATION DES DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL FIGURANT DANS LA *NORME RÉGIONALE SUR LES PRODUITS DU KAVA À USAGE DE BOISSON LORSQU'ILS SONT MÉLANGÉS À DE L'EAU* (CXS 336R-2020)

(Pour adoption)

Le texte ajouté apparaît en **caractères gras/soulignés**. Le texte qu'il est proposé de supprimer apparaît en caractères barrés.

7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

~~Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, 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, du conditionneur, de l'exportateur ou du distributeur qui doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification des lots et le nom et l'adresse du producteur, du conditionneur, 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.~~

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

APPENDICE III

PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE STANDARD POUR L'IDENTIFICATION DES KAVALACTONES ET DES FLAVOKAVAÏNES DANS LES PRODUITS DU KAVA FRAIS ET SÉCHÉS, PAR CHROMATOGRAPHIE SUR COUCHE MINCE À HAUTE PERFORMANCE

(Pour approbation par le CCMAS)

1.0 Introduction

Les rhizomes et les racines de *Piper methysticum* G. Forst. (*Piperaceae*) sont pelés, broyés, mis à macérer dans de l'eau froide et filtrés sur un tamis en tissu pour obtenir le kava, une boisson non alcoolisée. La composition et la qualité du kava peuvent être très variables et dépendent de l'âge et de la variété de la plante, ainsi que de la partie utilisée pour préparer la boisson: racines, rhizomes ou tiges basales. Les six principales kavalactones (KL) – yangonine (Y), dihydrokavaïne (DHK), déméthoxy-yangonine (DMY), kavaïne (K), dihydrométhysticine (DHM) et méthysticine (M) – sont responsables des effets physiologiques et sont généralement dosées par HPLC. Il existe un deuxième groupe de molécules, les flavokavaïnes (FK: A, B, C). La composition chimique de l'extrait de kava est fortement influencée par le solvant utilisé pour l'extraction et par la technique d'extraction. La présente procédure est basée sur un protocole d'analyse utilisant la chromatographie sur couche mince à haute performance (HPTLC). La méthode par HPTLC a été validée pour 174 variétés de kava.

Champ d'application: identification des kavalactones et des flavokavaïnes par chromatographie sur couche mince à haute performance

2.0 Matériels et méthode

2.1 Préparation des échantillons

- Laver à la main et à l'eau froide les racines et les rhizomes de kava pelés.
- Couper les différentes parties du kava en petits morceaux à l'aide d'un couteau.
- Faire sécher les morceaux de kava au soleil pendant 3 jours (comme cela se fait traditionnellement).
- À l'aide d'un broyeur à marteaux de la marque Forplex F00 1218, broyer les parties séchées du kava jusqu'à obtenir une poudre dont les particules mesurent moins de 2 mm, et placer la poudre obtenue dans des sacs en plastique à fermeture à glissière étiquetés.
- À l'aide d'un moulin à café, poursuivre le broyage de la poudre de kava jusqu'à obtenir une farine très fine.
- Peser l'échantillon de farine de kava, puis le faire sécher dans un four à 60 °C pendant 6 heures.

2.2 Préparation du témoin

- Se procurer six étalons de kavalactones et trois étalons de flavokavaïnes de qualité analytique, éventuellement disponibles chez Sigma-Aldrich, notamment:

six kavalactones:

- o méthysticine (M),
- o dihydrométhysticine (DHM);
- o kavaïne (KAV);
- o dihydrokavaïne (DHK);
- o yangonine (Y);
- o déméthoxy-yangonine (DMY);

trois flavokavaïnes:

- o flavokavaïne A (FKA);
 - o flavokavaïne B (FKB);
 - o flavokavaïne C (FKC).
- Peser avec précision 1 mg de poudre standard de kava pur dans 1 ml d'acétone.
 - Conserver à l'abri de la lumière, à une température de 4 °C, si l'analyse est effectuée ultérieurement.

Vérification de la pureté des étalons:

- Effectuer des évaluations de la pureté des pics pour les étalons utilisés pour le kava à l'aide d'un spectrophotomètre UV/visible et comparer les spectres obtenus.

2.3 Extraction

- Peser 10 g de poudre de kava.
- Transférer dans un tube de centrifugation propre en polypropylène de 50 ml et ajouter 30 ml d'acétone.
- Placer les tubes au bain-marie et les soumettre aux ultrasons pendant 30 minutes.
- Centrifuger à 4500 rpm pendant 10 minutes.
- Transférer le surnageant dans un flacon en verre coloré de 2 ml, à ouverture large (9 mm).
- Conserver les flacons au réfrigérateur, à une température de 4 °C et à l'abri de la lumière, jusqu'au moment de procéder à l'analyse.

2.4 Identification par HPTLC

2.4.1 Produits chimiques et réactifs utilisés pour l'analyse par HPTLC

- Solvant de qualité analytique (acétone, dioxane, hexane et méthanol).
- Plaques en verre recouvertes d'une couche de gel de silice 60 F₂₅₄ (dimension 20 x 10 cm), utilisées dans un système HPTLC Camag équipé d'un applicateur d'échantillons automatique (ATS 4) couplé à une chambre de développement automatique ADC 2, d'un visualiseur et d'un scanner (Scanner 4), le tout contrôlé par le logiciel winCATS.

2.4.2 Vérification des étalons et préparation de l'analyse

- Préparer les étalons et les échantillons (longueur de bande 8 mm, vitesse d'application 250 nl/s, distance entre les bandes 8 mm, distance du bord 15 mm).
- Vérifier la linéarité des courbes témoins à l'aide des plaques HPTLC. Appliquer différentes solutions mères (0,1; 0,2; 0,4 0,6; 0,8; 1,0 µl) pour les six KL et les trois FK; effectuer un balayage à 240 nm (pour M, DHM, K et DHK) et à 355 nm (pour Y, DMY, FKA, FKB et FKC).
- Procéder à la révélation des plaques en ajoutant 10 ml de phase mobile contenant un mélange hexane/dioxane (8:2, v/v), avec une distance de migration de 80 mm, à température ambiante, après un pré-séchage de 30 secondes et sans saturation de la cuve.
- L'examen visuel des plaques est effectué à 254 nm et 366 nm.
- Effectuer un balayage des plaques en mode réflexion à 240 nm (pour M, DHM, K et DHK) et à 355 nm (pour Y, DMY, FKA, FKB et FKC), lampe D2 et W, fente 8 mm x 0,20 mm, vitesse de balayage 20 mm/s, résolution des données 100 µm/pas.
- Mesurer les surfaces de pics (en unités de surface).
- Veiller à ce que la durée totale de l'analyse soit de 50 min pour 20 échantillons et 10 ml de phase mobile (soit 2,5 min et 0,5 ml par échantillon).

3.0 Références bibliographiques

Lebot, V., Michalet, S., Legendre, L. (2019). Kavalactone and Flavokavins Profile Contribute to Quality Assessment of Kava (*Piper methysticum* G. Forst), the Traditional Beverage of the Pacific. *Beverages*. 2019, 1-14.

ENQUÊTE DE SATISFACTION SUR LES COMMUNICATIONS RÉGIONALES (16^e SESSION DU COMITÉ)

Seize réponses ont été reçues de la part de membres de la région et deux réponses de la part d'organisations de la région ayant le statut d'observateur¹¹.

Membres

Opportunité des communications régionales du Codex

[Plus de détails](#)

● Excellente	5
● Bonne	6
● Acceptable	4
● Médiocre	1



Accessibilité des communications régionales du Codex

[Plus de détails](#)



Informations

● Excellente	5
● Bonne	8
● Acceptable	3
● Médiocre	0



Qualité des communications régionales du Codex

[Plus de détails](#)



Informations

● Excellente	6
● Bonne	8
● Acceptable	1
● Médiocre	1



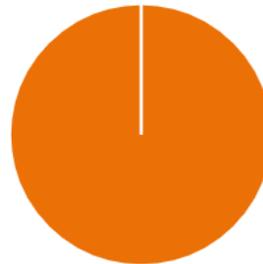
¹¹ La région ne compte que 14 membres. Quatre répondants ont indiqué représenter le Samoa; trois ont indiqué représenter les Fidji et deux la Papouasie-Nouvelle-Guinée. Un répondant a cliqué sur «observateur», mais il semble s'agir d'un membre, de sorte que la proportion finale serait plus probablement de 11 membres et un observateur.

Observateurs

Opportunité des communications régionales du Codex

[Plus de détails](#)

● Excellente	0
● Bonne	2
● Acceptable	0
● Médiocre	0



Accessibilité des communications régionales du Codex

[Plus de détails](#)

● Excellente	0
● Bonne	2
● Acceptable	0
● Médiocre	0



Qualité des communications régionales du Codex

[Plus de détails](#)

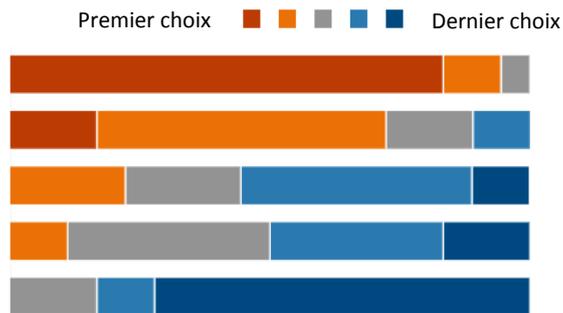
● Excellente	0
● Bonne	2
● Acceptable	0
● Médiocre	0



Membres et observateurs combinés

Options de classement

- 1 Courrier électronique
- 2 Site web du Codex
- 3 WhatsApp
- 4 Liste de diffusion Codex-L
- 5 Twitter



Quels sont les autres outils de communication qui permettraient d'améliorer l'accessibilité?

- Facebook
- Viber
- WhatsApp
- Messenger
- Programmes de sensibilisation, affiches, brochures, bulletins d'information
- Utilisation de la plateforme du groupe de travail électronique

Veillez suggérer d'autres moyens d'améliorer encore l'opportunité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex.

- Les modalités de communication actuelles sont satisfaisantes.
- Aucun commentaire. Tout est parfaitement bien organisé.
- Organisation tous les mois ou tous les trimestres, sous réserve de l'acceptation des membres, d'une réunion régionale «Talanoa» en ligne pour faire le point sur le Codex: projets en cours, normes, position régionale sur les normes, rapport du représentant du Comité exécutif et autres questions.
- Nous devons faire mieux connaître le Codex au grand public. Les Fidji accueillent cette réunion régionale, mais les organisateurs, la FAO et l'OMS n'ont pas beaucoup parlé des résultats escomptés des réunions proposées et de ce à quoi le secteur pouvait s'attendre, en particulier s'agissant du kava et du noni. Nous devons également faire participer les entreprises aux débats menés lors des réunions. Des invitations auraient dû être envoyées aux principaux acteurs et pays concernés pour qu'ils organisent des manifestations sur place autour des principaux thèmes abordés. L'organisation logistique est excellente, mais elle doit être complétée par des débats techniques et une réflexion sur la manière de transposer tout cela dans un langage courant. Les Fidji assurent actuellement la présidence et je voudrais proposer que le secrétariat du Codex travaille en étroite collaboration avec la FAO, l'OMS et le Ministère de l'agriculture à cet égard.
- La réunion devrait être déplacée au mois de septembre pour permettre à la plupart des pays de prévoir des fonds et de les obtenir afin d'y participer. La tenue de la réunion en janvier ou février semble trop hâtive. En janvier, certaines des personnes invitées sont généralement en vacances après les fêtes.
- Communications régulières entre les membres (courriel, communication en ligne); soutien suffisant en termes de ressources (soutien financier – avec des fonds limités de notre budget national pour soutenir les activités menées par les points de contact du Codex, par exemple); sensibilisation; programme d'échantillonnage visant à étayer le projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté; poursuivre la formation pour le renforcement des capacités (points de contact du Codex) et mener des campagnes de sensibilisation en vue d'obtenir un appui politique pour les travaux du Codex; il faudrait doter le bureau du point de contact du Codex d'une structure clairement définie et de directives relatives à son fonctionnement (point de contact du Codex/Comité national du Codex) et l'établir avec quelques membres du personnel.
- Continuez à envoyer plus d'informations aux points de contact des pays.
- Une description de poste. Je ne suis pas sûr que nous ayons une compréhension commune de ce qui est attendu en termes de communications régionales. Il faudrait que notre région s'accorde sur ce point. Le Coordonnateur régional et le Comité exécutif doivent disposer des ressources nécessaires. La plupart des points de contact du Codex au sein de la région Pacifique Sud-Ouest doivent assumer plusieurs fonctions en plus de celles liées au Codex. Le Coordonnateur régional et les membres du Comité exécutif devraient être encouragés à demander l'appui de la région si nécessaire. D'autres membres seraient disposés à apporter leur aide si des indications sont données en amont concernant le soutien nécessaire. Une description de poste pourrait permettre d'identifier rapidement les lacunes.
- Il faudrait peut-être créer un groupe sur le forum en ligne du groupe de travail électronique afin de permettre aux membres de communiquer sur toutes les questions intéressant la région ou le Codex.

APPENDICE V

**Activités menées et prévues dans la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest à l'appui de la mise en œuvre du
Plan stratégique du Codex 2020-2025**

Objectif stratégique	Objectif	Activités régionales au cours de la période 2020-2021	Principales réalisations au cours de la période 2020-2022	Activités prévues pour 2023-2024
1. Intervenir rapidement face aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.	1.2 Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants.	1.2.1 Amélioration des relations avec le secrétariat du Codex par l'intermédiaire du point de contact du Codex dans les pays membres.	Les membres de la région ont créé une adresse électronique générique pour communiquer avec le secrétariat du Codex et le Coordonnateur régional.	Maintien d'une participation active de la région à toutes les réunions du Codex, y compris aux sous-comités du Comité exécutif.
		1.2.2 Établissement par les pays insulaires du Pacifique de groupes de discussion ou de groupes de travail électroniques pertinents ou participation à de tels groupes.	<ul style="list-style-type: none"> • Par l'intermédiaire du groupe de travail électronique (GTE), la région a collaboré à l'achèvement de la <i>Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau</i>, laquelle a été adoptée (à l'étape 5/8) par la Commission, à sa 43^e session (2020). • Par l'intermédiaire du GTE, la région a poursuivi l'élaboration du projet de norme régionale sur le jus de noni fermenté en vue de son examen par le Comité, à sa 16^e session. Le Comité apprécie les données fournies par le Samoa et les Tonga. • Le Comité apprécie l'appui technique fourni par d'autres parties prenantes (PHAMA PLUS) pour l'élaboration des normes sur le kava et le noni. • Les questions émergentes, telles que les débats sur les LMR pour le chlorhydrate 	<ul style="list-style-type: none"> • Élaboration d'une procédure opérationnelle standard pour les méthodes d'analyse du kava, tel que proposée par le CCMAS, à sa 41^e session. • Tenue de consultations en bonne et due forme avec les membres de la région <u>au cas où il serait nécessaire</u> de mener de nouveaux travaux du Codex dans la région. Ainsi qu'il a été expliqué et noté lors de la 82^e session du Comité exécutif, la décision finale de travailler sur de nouvelles sources d'aliments et de nouveaux systèmes de production demeure du ressort des membres, la Commission approuvant ou rejetant les nouvelles propositions de travail.

Objectif stratégique	Objectif	Activités régionales au cours de la période 2020-2021	Principales réalisations au cours de la période 2020-2022	Activités prévues pour 2023-2024
			<p>de zilpatérol, ont été traitées en temps utile.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participation active de la région aux réunions du Codex: Commission du Codex Alimentarius, Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP), Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF), Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF), Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU). • Les membres de la région Pacifique Sud-Ouest ont participé à la 82^e réunion du Comité exécutif en créant un centre régional réunissant le Coordonnateur régional, les membres et les conseillers. • Les membres de la région ont participé activement aux travaux du Comité exécutif sur les Déclarations de principe et sur l'avenir du Codex. 	

Objectif stratégique	Objectif	Activités régionales au cours de la période 2020-2021	Principales réalisations au cours de la période 2020-2022	Activités prévues pour 2023-2024
2. Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex.	2.1. S'appuyer sur les avis scientifiques conformément aux principes d'analyse des risques du Codex.	2.1.1 Organisation d'un atelier régional avec le soutien de la FAO et de l'OMS sur le recours aux avis scientifiques d'experts pour l'élaboration des normes du Codex.		
	2.2 Promouvoir la soumission et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de l'examen des normes du Codex.	2.2.1 Élaboration et mise en œuvre d'un plan de travail visant à générer des données pertinentes aux fins de l'élaboration de normes du Codex, en particulier en ce qui concerne la scopolétine dans la <i>Norme régionale sur le jus de noni fermenté</i> .	Les avis scientifiques sont pris en compte avant la soumission des résultats des tests effectués sur la scopolétine dans la base de données GEMS/Aliments, et ceci afin de garantir que le travail est en accord avec les principes d'analyse des risques du Codex.	
	2.3 Promouvoir un financement suffisant et pérenne pour les organes d'experts qui fournissent des avis scientifiques.	2.3.1 Promotion d'un financement durable pour les avis scientifiques utiles au Codex.		Promotion d'un financement durable pour les avis scientifiques utiles au Codex.

Objectif stratégique	Objectif	Activités régionales au cours de la période 2020-2021	Principales réalisations au cours de la période 2020-2022	Activités prévues pour 2023-2024
3: Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées.	3.1 Faire mieux connaître les normes du Codex.	3.1.1. Réalisation d'activités ciblées (sessions en ligne, par exemple) qui améliorent la compréhension des normes du Codex au sein des gouvernements et auprès des parties prenantes nationales.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation des normes du Codex dans les réglementations nationales en matière d'alimentation. • Une formation a été organisée à Auckland (Nouvelle-Zélande). L'initiative de renforcement des capacités du Codex a été financée par le Bureau du Codex des États-Unis et par l'Australie, et mise en œuvre par la Global Food Regulatory Science Society (GFoRSS), en collaboration avec Landolakes - Venture 37, en partenariat avec les points de contact du Codex en Australie et en Nouvelle-Zélande. • Coordination de manifestations de sensibilisation à l'échelle nationale sur l'utilisation des normes du Codex, par exemple dans le cadre de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, en s'appuyant sur l'exemple du kava. 	Organisation d'une série de tables rondes pour aider les membres de la région à participer efficacement aux prochaines réunions du Codex dans le cadre de l'initiative de renforcement des capacités du Codex dans la région.
	3.2 Soutenir les initiatives visant à faire connaître et mettre en œuvre ou appliquer les normes du Codex.	3.2.1 Promotion de la coordination entre les autorités compétentes.	La <i>Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau</i> a été adoptée par la Commission, à sa 43 ^e session, en 2020. Il s'agit de la première norme régionale élaborée par le Comité et celle-ci a eu un impact important sur les efforts entrepris pour développer le commerce de ce produit. L'adoption de la norme a fortement contribué à l'avancement du programme pilote de commercialisation du kava, qui est passé à la phase 2 et a permis	<ul style="list-style-type: none"> • Poursuite de la collaboration entre le Comité national du Codex (CNC) et les ministères afin de garantir l'intégrité des normes nationales de sécurité sanitaire des aliments. • Prévention de la fraude alimentaire et contrôle des niveaux de résidus de pesticides dans les fruits et légumes.

Objectif stratégique	Objectif	Activités régionales au cours de la période 2020-2021	Principales réalisations au cours de la période 2020-2022	Activités prévues pour 2023-2024
			l'importation de kava à des fins commerciales en Australie pour une utilisation en tant que produit alimentaire.	
4. Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement de normes.	4.1 Assurer la pérennité des structures nationales du Codex dans tous les pays membres du Codex.	4.1.1 Renforcement des capacités du CNC au moyen de formations, notamment de sessions en ligne visant à promouvoir l'utilisation de l'Outil de diagnostic pour l'évaluation de l'état du programme national du Codex.	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'un CNC dans tous les pays membres de la région. • Renforcement des capacités des Fidji et de Vanuatu pour soutenir leur rôle au sein du Comité exécutif. • Renforcement des capacités des pays admissibles à présenter des demandes au Fonds fiduciaire du Codex (FFC). 	Les délégués sont priés de communiquer leurs nouveaux points de contact du Codex au Coordonnateur régional (Fidji) afin de faciliter la mise à jour des coordonnées sur le site web du Codex.
		4.1.2 Amélioration de la performance des points de contact du Codex en nommant du personnel qualifié à ce poste; mobilisation d'un financement et de ressources suffisants.	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les membres de la région ont désigné avec succès un point de contact du Codex. • Le Samoa et les Tonga bénéficient du soutien du FFC, tandis que le financement des Fidji a été approuvé et est en attente de l'accord final. 	Mise en place par chaque membre d'une structure autour du CNC permettant de s'assurer que les membres du CNC participent activement aux débats régionaux, aux réunions des groupes de travail électroniques et à celles du Codex, en particulier sur les questions qui pourraient avoir une incidence directe sur le commerce au sein de la région, et qu'ils soutiennent également le processus d'intégration des normes dans les réglementations nationales en matière d'alimentation.

APPENDICE VI

PLAN DE TRAVAIL RÉGIONAL EN MATIÈRE DE COMMUNICATION 2023-2024

Le tableau présente les objectifs, les activités, les cibles et les indicateurs du plan de travail régional du Comité en matière de communication. Ces éléments découlent de l'objectif 3 du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 (Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées), en particulier l'objectif 3.1 (Faire mieux connaître les normes du Codex).

Objectifs	Activités	Partie responsable	Cibles	Indicateurs
1. Établir des voies de communication claires	<p>1.1. Renforcer et améliorer la circulation de l'information et les échanges entre les pays et le secrétariat du Codex</p> <p>1.2. Mettre en place des méthodes de communication simples et rapides (WhatsApp ou autre système qui soit optimal pour les membres de la région)</p>	<p>1.1 Membres, secrétariat du Codex</p> <p>1.2 Coordonnateur régional, membres, secrétariat du Codex</p>	<ul style="list-style-type: none"> D'ici la 17^e session du Comité, 80 % des membres/ observateurs interrogés déclarent que l'opportunité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex sont «excellentes» ou «bonnes». 	<p>Nombre de réponses à l'enquête indiquant que les communications régionales sont «excellentes» ou «bonnes»</p>
2. Communiquer sur l'importance de la participation au Codex et l'utilisation des normes dans la région	<p>2.1. Fournir chaque mois au secrétariat du Codex des projets de récits en ligne qui illustrent les travaux sur la sécurité sanitaire des aliments ou les normes ou les initiatives de renforcement des capacités dans la région</p> <p>2.2. Promouvoir les exemples de réussite régionaux et les initiatives régionales, en collaboration avec le secrétariat du Codex et la FAO/l'OMS</p> <p>2.3 Travailler en concertation avec les pays bénéficiaires du Fonds fiduciaire du Codex (FFC) dans la région afin de communiquer à chaque étape des projets financés par le FFC</p>	<p>2.1 Membres, Coordonnateur régional</p> <p>2.2 Secrétariat du Codex, Coordonnateur régional, FAO/OMS</p> <p>2.3 Pays bénéficiaires du FFC, FAO/OMS, Coordonnateur régional</p>	<ul style="list-style-type: none"> D'ici à la 46^e session de la Commission, publier 10 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région D'ici à la 17^e session du Comité, publier 30 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région D'ici à la 17^e session du Comité, 50 % des pays de la région ont apporté une contribution aux actualités concernant le Codex, sur la page web régionale. 	<p>Nombre d'articles publiés par le Comité</p> <p>Nombre de pays qui ont contribué au moyen d'une publication</p>

APPENDICE VII

Partie A

PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LE JUS DE NONI FERMENTÉ

(Pour adoption à l'étape 8)

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 noni¹² *Morinda citrifolia* L. variété *citrifolia*¹³ 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, ou contenant des corps étrangers (brindilles, tiges, feuilles, écorce et racines) devraient être éliminés 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 ainsi obtenu est pasteurisé ou traité d'une autre manière afin d'éliminer les pathogènes présentant un danger 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)	Valeur Brix (extrait sec soluble)	5,5° minimum
b)	pH	3,5-3,9
c)	Éthanol	moins de 0,5 % v/v
d)	Acide déacétylaspérulosidique	Présent
e)	Scopolétine	Présente ¹⁴

3.3 Définition des défauts

Dans la mesure du possible, le jus de noni fermenté sera exempt de matières indésirables (feuilles de noni, fragments de graines ou de peau du fruit, tiges, 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 sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de*

¹² Les noms courants du noni sont ach, mengkudu, nono, nonu, noni et pomme-chien.

¹³ Deux types: fruits de grande taille avec des feuilles ovales et fruits de petite taille avec des feuilles allongées (Wagner, Herbst et Sohmer, 1990, *The Manual of the Flowering Plants of Hawaii* [propriété du Musée Bishop, 1990, Honolulu]).

¹⁴ La scopolétine est naturellement présente dans le jus de noni fermenté. Certaines études font état d'une toxicité potentielle de ce composé. C'est pourquoi la teneur en scopolétine devrait être maintenue à des niveaux aussi faibles qu'il est techniquement possible, tant que le JECFA n'a pas déterminé le niveau admissible.

consommation humaine et animale (CXS 193-1985) et les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

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

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. CONDITIONNEMENT

Le jus de noni fermenté doit être conditionné dans des récipients qui en préservent l'hygiène et les qualités organoleptiques. Les récipients 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. Ils 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 doit être bien rempli. Le produit doit occuper au moins 90 % 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 lorsqu'il est complètement rempli et fermé.

9. ÉTIQUETAGE

Le produit sera étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale sur 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»).

9.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

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 le document CXS 234-1999, *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*, qui sont pertinentes pour les dispositions de la présente norme.

10.1 Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode	Principe	Type	Notes
Valeur Brix (extrait sec soluble)	AOAC 983.17 EN 12143 IFUMA 8 ISO 2173	Refractométrie	I	Adoptée pour les jus et nectars de fruits
Valeur de pH	NMKL 179 / AOAC 981.12	Potentiométrie	II	Adoptée pour les jus et nectars de fruits
Éthanol	IFUMA 52 AOAC 2017.07	Dosage enzymatique	IV	
	AOAC 2016.12	Espace libre GC-FID	IV	

Identification de la scopolétine	Annexe A*	Chromatographie sur couche mince [ou,] [chromatographie liquide à haute performance (HPLC)]	IV	
Identification de l'acide déacétylaspérulosidique	Annexe B*	Chromatographie sur couche mince [ou,] [chromatographie liquide à haute performance (HPLC)]	IV	

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

DISPOSITIONS RELATIVES AUX MÉTHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LE PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LE JUS DE NONI FERMENTÉ

(Pour approbation par le CCMAS après mise à jour)

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 le document CXS 234-1999, *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*, qui sont pertinentes pour les dispositions de la présente norme.

10.1 Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode	Principe	Type	Notes
Valeur Brix (extrait sec soluble)	AOAC 983.17 EN 12143 IFUMA 8 ISO 2173	Refractométrie	I	Adoptée pour les jus et nectars de fruits
Valeur de pH	NMKL 179 / AOAC 981.12	Potentiométrie	II	Adoptée pour les jus et nectars de fruits
Éthanol	IFUMA 52 AOAC 2017.07	Dosage enzymatique	IV	
	AOAC 2016.12	Espace libre GC-FID	IV	
Identification de la scopolétine	Annexe A*	Chromatographie sur couche mince [ou,] [chromatographie liquide à haute performance (HPLC)]	IV	
Identification de l'acide déacétylaspérulosidique	Annexe B*	Chromatographie sur couche mince [ou,] [chromatographie liquide à haute performance (HPLC)]	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

Le jus de noni est filtré sur une membrane de 0,45 µm, puis purifié par extraction en phase solide au moyen de cartouches d'extraction en phase solide de la marque Waters OASISS® ou de cartouches similaires. [Les cartouches d'extraction en phase solide (préciser le type de cartouche) sont d'abord équilibrées avec de l'eau (volume d'eau à préciser, en ml), puis du méthanol (volume de méthanol à préciser, en ml). Les échantillons sont ensuite chargés sur la cartouche et lavés avec du méthanol à 5 % (MeOH) (volume de méthanol à préciser, en ml) dans le l'eau, puis du méthanol à 100 % (volume de méthanol à préciser, en ml). L'éluat méthanolique est conservé pour l'analyse par chromatographie sur couche mince.]

2. PRÉPARATION DU TÉMOIN

- 2.1 Préparer une solution témoin en dissolvant 1 mg de scopolétine dans 1 ml de méthanol.
- 2.2 Il est aussi possible de préparer ce témoin à partir de matériel végétal de référence certifié de *Morinda citrifolia*, en appliquant 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 pour chromatographie sur couche mince en gel de silice 60 F₂₅₄ préalablement séchée dans une étuve à 110 °C pendant 15 minutes. Procéder à la révélation de la plaque par élution dans une phase mobile contenant un mélange dichlorométhane/méthanol (19:1, v/v). Visualiser les colorations vives fluorescentes de couleur bleue sur la plaque éluee, à l'aide d'une lampe à UV (365 nm). Identifier la scopolétine en comparant les taches des échantillons aux valeurs de référence et aux couleurs des taches obtenues avec le témoin.

3.2 [CHROMATOGRAPHIE LIQUIDE À HAUTE PERFORMANCE

Préparation des échantillons pour l'identification par HPLC

Pour l'identification des analytes par HPLC, mélanger 1 ml de jus de noni à 1 ml de MeOH, agiter au vortex pendant 1 min, et préparer à une concentration de 0,5 ml par ml de solution. Tous les échantillons sont filtrés à l'aide d'un microfiltre en nylon (pores de 0,45 µm) avant d'être analysés par HPLC.

Système de chromatographie et test d'identification par HPLC

La séparation par chromatographie et l'identification doivent être effectuées à partir d'un système HPLC comprenant les éléments suivants:

- a. Applicateur d'échantillon – l'échantillon peut être injecté manuellement, mais il est préférable de disposer d'un applicateur d'échantillons automatique.
- b. Four pour colonne – four avec une gamme de température allant de 30 °C à 80 °C.
- c. Pompe – système de pompe doté d'une pression suffisante pour pousser l'échantillon et les solvants utilisés pour l'élution à travers la colonne. Le système de pompe doit être capable d'éluer l'échantillon en mode isocratique ou en mode gradient.
- d. Détecteur à barrette de diodes (PDA) ou détecteur UV fournissant une longueur d'onde UV appropriée.
- e. Colonne – colonne C18 de dimensions 4,6 x 250 mm, 5,0 µm ou 4,6 x 150 mm, 5,0 µm
- f. Éluent - solvant liquide composé d'eau distillée et d'un solvant organique.
- g. Logiciel d'exploitation et de traitement.
- h. Applicateur d'échantillons automatique – pouvant injecter un volume de 20 µl d'échantillon ou/et de solution témoin.

Conditions de l'analyse par HPLC:

Colonne:	C18 (4,6 mm x 250 mm, 5,0 µm ou 4,6 mm x 150 mm, 5 µm)
Température	30 °C - 40 °C
Éluent (phase mobile)	méthanol/eau (30:70, v/v)
Mode d'élution	isocratique
Débit	1 ml/min
Volume de l'échantillon	20 µl
Longueur d'onde du détecteur (détecteur à barrette de diodes/UV)	300 nm

Test d'identification par HPLC – critère d'acceptation

- Le coefficient de régression linéaire (R^2) de la courbe d'étalonnage doit être supérieur à 0,98.
- Le temps de rétention et la forme du pic obtenu pour la scopolétine dans le chromatogramme de l'échantillon doivent être semblables à ceux du pic observé dans le chromatogramme du témoin. Si le pic présente une forme différente, vérifier la pureté de pic en utilisant un détecteur à barrette de diodes, confirmant une réponse attribuable à l'histamine.
- Si l'on procède à l'extraction et à l'analyse d'un échantillon utilisé pour le contrôle de la qualité, calculer le résultat et le comparer aux résultats précédents et aux critères d'acceptation/de rejet s'ils sont disponibles.
- Les taux de recouvrement calculés sont de 85 % à 110 %.
- Tous les échantillons doivent être analysés en trois essais et les moyennes obtenues doivent être indiquées. Au cas où un essai présenterait une valeur aberrante, indiquer la moyenne des deux autres essais, à défaut de quoi l'analyse doit être répétée.

]

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Deng S, West BJ, Jensen J. A Quantitative Comparison of Phytochemical Components in Global Noni Fruits and Their Commercial Products. *Food Chemistry* 2010, 122 (1): 267-270.
- Sun-II Choi, Hee-Yeon Kwon, Im-Joung La, Yeon-Hui Jo, Xiongao Han, Xiao Men, Se-Jeong Lee, Yong-Deok Kim, Geum-Su Seong et Ok-Hwan Lee. Development and Validation of an Analytical Method for Deacetylasperulosidic Acid, Asperulosidic Acid, Scopolin, Asperuloside and Scopoletin in Fermented *Morinda citrifolia* L. (Noni). *Separations* 2021, 8, 80.
- 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.
- 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.
- 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.
- West BJ, 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**

Le jus de noni est filtré sur une membrane de 0,45 µm, puis purifié par extraction en phase solide au moyen de cartouches d'extraction en phase solide de la marque Waters OASISS® ou de cartouches similaires. [Les cartouches d'extraction en phase solide (préciser le type de cartouche) sont d'abord équilibrées avec de l'eau (volume d'eau à préciser, en ml), puis du méthanol (volume de méthanol à préciser, en ml). Les échantillons sont ensuite chargés sur la cartouche et lavés avec du méthanol à 5 % (MeOH) (volume de méthanol à préciser, en ml) dans le l'eau, puis du méthanol à 100 % (volume de méthanol à préciser, en ml). L'éluat méthanolique est conservé pour l'analyse par chromatographie sur couche mince.]

2. PRÉPARATION DU TÉMOIN

- 2.1** Préparer une solution témoin en dissolvant 1 mg d'acide déacétylaspérulosidique dans 1 ml 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 pour chromatographie sur couche mince en gel de silice 60 F₂₅₄ préalablement séchée dans une étuve à 110 °C pendant 15 minutes. Procéder à la révélation de la plaque par élution dans une phase mobile contenant un mélange dichlorométhane/méthanol/eau (13:6:1, v/v/v). Vaporiser une solution d'éthanol contenant 2 % d'anisaldéhyde et 10 % d'acide sulfurique sur la plaque éluee, puis faire chauffer dans une étuve à 110 °C pendant 1 minute pour faire apparaître la coloration bleue. Identifier l'acide déacétylaspérulosidique en comparant les taches des échantillons aux valeurs de référence et aux couleurs des taches obtenues avec le témoin.

3.2 [CHROMATOGRAPHIE LIQUIDE À HAUTE PERFORMANCE (HPLC)]

[Préparation des échantillons pour l'identification par HPLC]

[Diluer un gramme de jus de fruit frais dans 5 ml d'une solution d'eau et de méthanol (1:1) et bien mélanger; la solution est recueillie dans une fiole jaugée de 5 ml, soigneusement mélangée, puis filtrée à travers un filtre PTFE (pores de 0,2 µm) avant d'être analysée par HPLC].

[Système chromatographique et test d'identification par HPLC].

[La séparation par chromatographie et l'identification doivent être effectuées à partir d'un système HPLC comprenant les éléments suivants:

- a. Applicateur d'échantillon – l'échantillon peut être injecté manuellement, mais il est préférable de disposer d'un applicateur d'échantillons automatique.
- b. Four pour colonne – four avec une gamme de température allant de 30 °C à 80 °C.
- c. Pompe – système de pompe doté d'une pression suffisante pour pousser l'échantillon et les solvants utilisés pour l'élution à travers la colonne. Le système de pompe doit être capable d'éluer l'échantillon en mode isocratique ou en mode gradient.
- d. Détecteur à barrette de diodes (PDA) ou détecteur UV fournissant une longueur d'onde UV appropriée.
- e. Colonne – colonne C18 de dimensions 4,6 x 250 mm, 5,0 µm ou 4,6 x 150 mm, 5,0 µm.
- f. Éluent – solvant liquide composé d'eau distillée et d'un solvant organique.
- g. Logiciel d'exploitation et de traitement.
- h. Applicateur d'échantillons automatique – pouvant injecter un volume de 20 µl d'échantillon ou/et de solution témoin.

Conditions de l'analyse par HPLC:

Colonne:	C18 (4.6 mm x 250 mm, 5,0 µm ou 4,6 mm x 150 mm, 5 µm)
Température	30 °C - 40 °C
Éluent (phase mobile)	méthanol/eau (30:70 v/v)
Mode d'élution	isocratique
Débit	1 ml/min
Volume de l'échantillon	20 µl
Longueur d'onde du détecteur (détecteur à barrette de diodes/UV)	300 nm

]

[Test d'identification par HPLC – critère d'acceptation]

- a. Le coefficient de régression linéaire (R^2) de la courbe d'étalonnage doit être supérieur à 0,98.
- b. Le temps de rétention et la forme du pic obtenu pour l'acide déacétylaspérulosidique dans le chromatogramme de l'échantillon doivent être semblables à ceux du pic observé dans le chromatogramme du témoin. Si le pic présente une forme différente, vérifier la pureté de pic en utilisant un détecteur à barrette de diodes, confirmant une réponse attribuable à l'histamine.
- c. Si l'on procède à l'extraction et à l'analyse d'un échantillon utilisé pour le contrôle de la qualité, calculer le résultat et le comparer aux résultats précédents et aux critères d'acceptation/de rejet s'ils sont disponibles.
- d. Les taux de recouvrement calculés sont de 85 % à 110 %.
- e. Tous les échantillons doivent être analysés en trois essais et les moyennes obtenues doivent être indiquées. Au cas où un essai présenterait une valeur aberrante, indiquer la moyenne des deux autres essais, à défaut de quoi l'analyse doit être répétée.

]

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

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. Sun-II Choi, Hee-Yeon Kwon, Im-Joung La, Yeon-Hui Jo, Xionggao Han, Xiao Men, Se-Jeong Lee, Yong-Deok Kim, Geum-Su Seong et Ok-Hwan Lee. Development and Validation of an Analytical Method for Deacetylasperulosidic Acid, Asperulosidic Acid, Scopolin, Asperuloside and Scopoletin in Fermented *Morinda citrifolia* L. (Noni). *Separations* 2021, 8, 80.
3. 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.
4. West BJ, 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.