

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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

REP25/NASWP

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-huitième session

10-14 novembre 2025

RAPPORT DE LA 17^e SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE DU NORD ET LE PACIFIQUE SUD-OUEST

Nadi (Fidji)

3-7 février 2025

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	page ii
Sigles et acronymes	page iv
Rapport de la 17 ^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest.....	page 1

Paragraphe

Introduction	1
Ouverture de la session.....	2-3
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	4-6
Discours d'ouverture:	
«Aliments autochtones – considérations relatives à la sécurité sanitaire et à l'approche “Une seule santé”» (point 2 de l'ordre du jour).....	7-19
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et des organes subsidiaires du Codex (point 3 de l'ordre du jour)	20-29
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région – informations actualisées (point 4 de l'ordre du jour)	30-45
Questions relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments dans la région (point 4.1 de l'ordre du jour)	30-40
Activités FAO/OMS dans la région (point 4.2 de l'ordre du jour)	41-45
Activités du Codex intéressant la région (point 5 de l'ordre du jour).....	46-52
Plan stratégique du Codex 2020-2025: mise en œuvre dans la région (point 6 de l'ordre du jour)	53-59
Plan stratégique du Codex 2026-2031: état d'avancement et prochaines étapes (point 7 de l'ordre du jour)	60-62
Utilisation et effets des normes du Codex dans la région (point 8 de l'ordre du jour)	63-67
Nomination du pays coordonnateur pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (point 9 de l'ordre du jour).....	68-71
Questions diverses (point 10 de l'ordre du jour).....	72-84
Date et lieu de la prochaine session (point 11 de l'ordre du jour)	85

Appendices

Appendice I – Liste des participants	page 13
Appendice II – Plan de travail régional 2025-2026	page 17
Appendice III – Plan de travail régional en matière de communication 2025-2026	page 24
Appendice IV – Document de travail et descriptif de projet relatifs à une norme régionale sur la noix galip (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest).....	page 25
Appendice V – Document de travail et descriptif de projet relatifs à une norme régionale sur la farine de fruit à pain (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest)	page 32

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objet	Texte/Thème	Paragraphe
Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (88 ^e session) Commission du Codex Alimentarius (48 ^e session)	Examen critique Approbation	Nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale sur la noix galip / noix canarium (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest)	83 i Appendice IV
		Nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale sur la farine de fruit à pain (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest)	83 ii Appendice V
Commission du Codex Alimentarius (48 ^e session)	Nomination	Nomination du pays coordonnateur pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest	69
Pays coordonnateur Membres de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest	Action	Procédure opérationnelle standard pour l'évaluation qualitative de la noblesse des variétés de kava, fondée sur une méthode de test colorimétrique par UV à partir d'un extrait acétonique de kava avec une lecture à 440 nm (produits du kava frais et séchés), à l'appui de la <i>Norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau</i> (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 336R-2020)	29 iii
Membres de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest	Information	Appuyer la proposition d'élaboration d'une norme mondiale pour le curcuma frais soumise par les Fidji au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais à sa 23 ^e session	52 ii
Membres de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest	Action	Rechercher des positions communes au sein du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest en amont des autres réunions du Codex, en tant que de besoin, à l'aide de la plateforme en ligne du Codex (Forum)	52 iii
Membres de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest	Information/ Action	Plan de travail régional 2025-2026	59 ii Appendice II
Membres de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest	Information/ Action	Plan de travail régional en matière de communication 2025-2026	59 iii Appendice III
Vanuatu	Action	Rédiger un document de travail révisé contenant un descriptif de projet relatif à l'élaboration d'un code d'usages régional sur la cuisson traditionnelle dans un four enterré dans le Pacifique Sud-Ouest	83 iii

SIGLES ET ACRONYMES

ACIAR	Centre australien de recherche agronomique internationale
AOAC	Association of Official Analytical Collaboration
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CRD	document de séance
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FFC	Fonds fiduciaire du Codex
GEMS	Système mondial de surveillance de l'environnement
HPLC	chromatographie liquide à haute performance
HPTLC	chromatographie sur couche mince à haute performance
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
LC	chromatographie en phase liquide
MS	spectrométrie de masse
NASWP	Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la Santé
PCT	Programme de coopération technique
POS	procédure opérationnelle standard
PNUE	Programme des Nations Unies pour l'environnement
SPS	Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires
TLC	chromatographie sur couche mince
UE	Union européenne
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 17^e session à Nadi (Fidji), du 3 au 7 février 2025, à l'aimable invitation du Gouvernement fidjien. La session, présidée par M. Andrew Tukana, Secrétaire permanent du Ministère de l'agriculture et des cours d'eau des Fidji, a rassemblé les délégués de 10 pays membres de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest et d'un pays membre d'une autre région, ainsi que les représentants d'une organisation membre extérieure à la région et d'une organisation ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'appendice I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Après la traditionnelle cérémonie d'ouverture, le Ministre fidjien de l'agriculture et des cours d'eau des Fidji, M. Vatimi T.T.K. Rayalu, a officiellement ouvert la session. Rappelant que la sécurité sanitaire des aliments est une préoccupation régionale et une priorité mondiale et représente l'un des défis les plus pressants dans les domaines du commerce, de la santé publique et de la protection des consommateurs, il a attiré l'attention sur des menaces évolutives telles que le changement climatique, la dynamique de la chaîne d'approvisionnement mondiale, la transformation des habitudes alimentaires et l'apparition de nouveaux agents pathogènes.
3. M. Guangzhou Qu, Coordonnateur sous-régional pour le Pacifique à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), et M^{me} Sophie Genay-Diliautas, Représentante adjointe de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) auprès du Pacifique Sud, ont prononcé des allocutions d'ouverture. M. Allan Azegele, Président de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commisison»), et M^{me} Sarah Cahill, Secrétaire du Codex, se sont également adressés au Comité.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire de la session et est convenu d'examiner les thèmes suivants au titre des questions diverses (point 10 de l'ordre du jour), sous réserve qu'il dispose du temps nécessaire:
 - un document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale sur la noix galip (Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest) (CRD02);
 - un document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale sur la farine de fruit à pain (Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest) (CRD03);
 - un document de travail sur la cuisson traditionnelle dans un four enterré dans le Pacifique Sud-Ouest: considérations relatives à la sécurité sanitaire des aliments (CRD05).
5. Au titre du point 6 de l'ordre du jour, qui sera examiné après les points 7 et 8, le Comité est convenu:
 - de créer un groupe de travail de session présidé par le Canada et travaillant en anglais, dont le mandat sera le suivant:
 - o examiner le plan de travail proposé dans le document présenté au titre du point 6 de l'ordre du jour (CX/NASWP 25/17/7);
 - o définir les objectifs stratégiques et les résultats qui figureront dans le nouveau plan stratégique du Codex pour 2026-2031, auxquels la région devra s'atteler au cours de l'exercice biennal 2025-2026;
 - o mettre en correspondance les activités menées par la région avec le Plan stratégique du Codex 2026-2031;
 - o proposer, le cas échéant, de nouvelles activités pour la région.
6. Le Comité est en outre convenu d'examiner les documents suivants:
 - Point 3 de l'ordre du jour: Informations actualisées sur les activités relatives aux méthodes d'analyse de la scopolétine dans le jus de noni (CRD06).
 - Point 4.1 de l'ordre du jour: Document de travail sur l'utilisation de critères d'évaluation et de hiérarchisation des priorités pour régler les problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments définis par la région (CRD07).

¹ CX/NASWP 25/17/1; CRD01 (États-Unis d'Amérique); CRD02 (Papouasie-Nouvelle-Guinée, Îles Salomon, Nouvelle-Zélande); CRD03 (Samoa); CRD05 (Vanuatu, Îles Cook, Fidji, Samoa, Îles Salomon, Tonga et Union internationale de science et de technologie alimentaires [IUFoST]); CRD06 (Samoa, Nouvelle-Zélande, Australie et IUFoST); et CRD07 (Nouvelle-Zélande et IUFoST).

- Point 5 de l'ordre du jour: Adoption des positions régionales du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CRD01).

DISCOURS D'OUVERTURE: «ALIMENTS AUTOCHTONES – CONSIDÉRATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET À L'APPROCHE “UNE SEULE SANTÉ”» (point 2 de l'ordre du jour)²

7. M. Vincent Lal, Directeur des services d'analyse et de laboratoire à l'Université du Pacifique Sud (Fidji), a prononcé le discours d'ouverture sur le thème «Aliments autochtones – considérations relatives à la sécurité alimentaire des aliments et à l'approche “Une seule santé”», discours à l'occasion duquel il a retracé rapidement l'histoire et l'évolution des aliments autochtones, et souligné l'influence des interventions humaines ainsi que le lien étroit avec les pratiques et les savoirs traditionnels. Les aliments autochtones se heurtaient aux défis posés par l'industrialisation et la mondialisation de l'approvisionnement alimentaire, mais offraient également un immense potentiel pour la préservation des systèmes alimentaires durables et de l'héritage culturel.
8. M. Lal a souligné:
 - qu'il était nécessaire d'améliorer la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments autochtones ainsi que les stratégies de contrôle de ces aliments, et a préconisé de suivre une approche «Une seule santé» qui tienne compte de la santé humaine, animale et environnementale;
 - que la préservation de l'héritage culturel et des systèmes alimentaires durables reposait sur une démarche multisectorielle faisant intervenir les gouvernements, les chercheurs et le secteur privé;
 - que l'intégration, de manière durable, des aliments autochtones dans les marchés formels nécessiterait des données actualisées sur la composition des aliments, un renforcement des capacités et une collaboration régionale.
9. Le discours d'ouverture a été suivi d'une table ronde animée par M. Dirk Schulz, Fonctionnaire chargé de la sécurité sanitaire des aliments à la Division des systèmes agroalimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments de la FAO, à laquelle ont participé, outre l'orateur principal, les intervenants suivants: M^{me} Gina Kennedy, Chercheuse principale à l'Alliance de Bioversity International et du Centre international d'agriculture tropicale (CIAT); M^{me} Yasmina Sultanbawa, professeure à la Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation de l'Université du Queensland; et M^{me} Jimaima Lako, professeure à l'Université nationale des Fidji.
10. M. Kennedy a fait remarquer que le système alimentaire mondial moderne dépendait trop d'un petit nombre d'espèces, et souligné qu'il était nécessaire de rechercher des espèces autochtones équivalentes pour adopter une démarche plus viable d'un point de vue écologique, dans le cadre de laquelle une biodiversité comestible jetterait les bases d'une alimentation saine et d'une bonne nutrition partout dans le monde conformément au nouveau modèle d'alimentation saine établi conjointement par la FAO et l'OMS.
11. M. Kennedy a ajouté qu'il était nécessaire d'investir dans des dispositifs sûrs de gestion des températures, d'entreposage et de manutention après récolte le long de la chaîne de valeur des produits alimentaires d'origine aquatique, et insisté sur le fait qu'il fallait créer un environnement favorable aux produits locaux.
12. M^{me} Sultanbawa a mis l'accent sur la dimension culturelle des aliments autochtones et appelé l'attention sur le fait que le système alimentaire autochtone traditionnel était profondément relié aux gens, à leur terre et aux plantes qui y poussaient. Elle a souligné qu'il était important de respecter ce lien lors de l'intégration des aliments autochtones dans les systèmes alimentaires modernes, ajoutant qu'il était nécessaire de s'assurer que la propriété intellectuelle était protégée et que l'accès et le partage des avantages revenaient aux communautés d'origine.
13. M^{me} Lako a fait observer que les aliments autochtones avaient généralement une teneur élevée en fibres, en micronutriments et en antioxydants, et présentaient une valeur nutritive souvent bien supérieure à celle des produits modernes transformés équivalents.
14. Elle a également rappelé le lien entre les aliments autochtones et la culture, le patrimoine, la spiritualité et la protection de la terre. Les systèmes alimentaires autochtones reliaient les humains, les plantes et les microbes et concordaient ainsi avec l'approche «Une seule santé».
15. M. Lal a informé l'assistance que certains aliments autochtones étaient actuellement cartographiés au moyen d'une analyse biochimique réalisée dans le cadre de la Periodic Table of Food Initiative (PTFI)³, une initiative qui vise à établir un tableau périodique des aliments. Il demeurerait toutefois indispensable de disposer de

² CX/NASWP 25/17/2.

³ <https://foodperiodictable.org/>.

données complètes actualisées sur la composition et les contaminants des cultures et des produits autochtones dans le Pacifique aux fins de l'élaboration de politiques publiques et de l'établissement de normes.

16. Au cours de la discussion qui a suivi, il a été noté que même si les populations se nourrissaient depuis longtemps d'aliments autochtones, de nombreux pays insulaires du Pacifique se heurtaient à présent à des problèmes de sécurité alimentaire et étaient tributaires de produits transformés importés.
17. Un membre a fait remarquer que pour inverser la tendance à la dépendance excessive à l'égard d'aliments transformés importés, il fallait rendre les aliments traditionnels plus abordables, plus accessibles et plus attrayants, en particulier pour les jeunes. Pour s'attaquer à ces questions, des initiatives telles que le mouvement Slow Food (Restauration lente) et l'émission *Pacific Island Food Revolution* (Révolution alimentaire dans les îles du Pacifique) ont été citées parmi les démarches susceptibles de sensibiliser davantage aux problèmes rencontrés et d'encourager l'action collective.
18. Lors de la discussion, il a été souligné qu'il était important de mener des travaux de recherche pour mieux comprendre la valeur nutritive, les techniques de transformation et les aspects relatifs à la sécurité sanitaire des aliments autochtones et de se servir des résultats pour élaborer des normes alimentaires garantissant une utilisation sans danger et efficace de ces produits dans les systèmes alimentaires modernes.
19. Les participants sont convenus qu'il était nécessaire de préserver les savoirs traditionnels relatifs à l'alimentation et ont reconnu les avantages potentiels des aliments autochtones pour la sécurité alimentaire, une meilleure nutrition, la croissance économique des communautés locales et la préservation des façons culturelles.

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

20. Le secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour et appelé l'attention sur les questions suivantes, pour information:
 - la décision prise d'un commun accord à la 16^e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF) demandant de maintenir la scopolétine sur la liste des contaminants à examiner en priorité et invitant les membres du Codex concernés à produire des données et à les communiquer pour faciliter la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA);
 - l'importance de la participation aux débats menés au sein du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «le Comité exécutif») et de la Commission, notamment en répondant aux lettres circulaires des comités du Codex;
 - le fait que les mécanismes de travail actuels étaient suffisants pour examiner le cas échéant les propositions que les membres pourraient formuler concernant les travaux à consacrer aux nouveaux aliments et aux nouveaux systèmes de production;
 - le projet du secrétariat du Codex visant à mettre au point des orientations pratiques à l'intention des membres sur l'élaboration de propositions de nouveaux travaux;
 - la publication du manuel relatif aux groupes de travail électroniques du Codex (*The Codex electronic working groups handbook*)⁵ et la promotion de l'utilisation de ce manuel.
21. Le secrétariat du Codex a attiré l'attention sur la question qui appelait une action de la part du Comité:
 - À sa 42^e session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) n'avait pas approuvé la procédure opérationnelle standard (POS) révisée pour l'identification des kavalactones et des flavokavainés dans les produits du kava frais et séchés, par chromatographie sur couche mince à haute performance (HPTLC), dans la *Norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 336R-2020), car cette procédure ne décrivait pas la manière dont l'identification finale devait être réalisée. Le CCMAS avait donc demandé au Comité de procéder à d'autres révisions pour remédier au manque d'instructions relatives aux étapes à suivre pour l'identification finale et aux évaluations à mener au regard de spécifications.

⁴ CX/NASWP 25/17/3; NASWP17/CRD04 (Fidji); NASWP17/CRD06 (Nouvelle-Zélande, Australie et IUFoST).

⁵ <https://openknowledge.fao.org/items/aee7614e-d630-4665-a98c-74adcc4d3040>.

Débats

22. Un membre a informé le Comité qu'il était nécessaire de s'assurer que la méthode proposée servait les objectifs consistant à vérifier la conformité à une disposition essentielle de la *Norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest) (CXS 336R-2020) relative à la sélection des variétés de kava, qui exigeait que les plantes utilisées appartiennent à une variété noble de kava. Sur la base des orientations communiquées par le CCMAS à sa 42^e session, l'intéressé a renvoyé à la méthode actualisée décrite dans l'annexe du document CRD04. Dans la suite de la discussion, il est toutefois apparu qu'il manquait au projet de POS des informations importantes à ajouter conformément aux indications fournies par le CCMAS.
23. Le Comité est convenu qu'il était nécessaire de poursuivre les travaux sur certaines sections du projet, notamment concernant le champ d'application (section 2), la précision et l'exactitude (section 7) et la procédure (section 11). Il s'agirait notamment de mener de nouvelles consultations avec les analystes et de poursuivre les vérifications, ce qui prendrait du temps.
24. Étant donné que la 44^e session du CCMAS se tiendra début mai 2025 et que la 18^e session du Comité aura lieu en 2027, il a été proposé de prévoir des travaux supplémentaires après la 17^e session du Comité afin de mettre la dernière main à la POS et de soumettre celle-ci au CCMAS à sa 44^e session pour examen. Les membres ont accueilli favorablement la démarche proposée, qui devrait permettre d'élaborer une POS plus complète pour l'identification des variétés nobles de kava.
25. L'une des principales questions soulevées concernant la production de données sur la scopolétine et leur soumission au JECFA pour examen portait sur la disponibilité de méthodes quantitatives validées ciblant la substance dans le jus de noni.
26. Faisant référence au document CRD06, qui fait le point sur les méthodes d'analyse de la scopolétine dans le jus de noni, un membre a informé le Comité des travaux menés actuellement dans la région pour élaborer et valider des méthodes allant au-delà de la méthode de chromatographie sur couche mince, laquelle avait été approuvée par le CCMAS à sa 42^e session et incluse dans le document *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999). Des travaux avaient été entrepris afin de valider une méthode de chromatographie liquide à haute résolution (HPLC) pour la scopolétine au moyen d'une détection par ultraviolet (UV) ainsi que la possibilité d'utiliser une méthode fondée sur la chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse (LC-MS) pour identifier et quantifier la scopolétine.
27. Un observateur a ajouté que les travaux en cours bénéficieraient du soutien de la nouvelle section de l'Association of official analytical collaboration (AOAC) International et aideraient les pays à produire et à communiquer des données sur la scopolétine dans le jus de noni.
28. Il a invité les délégués à une manifestation parallèle consacrée à l'examen des initiatives visant à renforcer la collaboration instaurée en vue d'élaborer et de valider une méthode d'analyse des aliments en laboratoire pour déterminer la présence de scopolétine dans le jus de noni.

Conclusion

29. Le Comité:
 - i. a pris note des questions présentées pour information soulevées par la Commission, le Comité exécutif, le CCCF, le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP), le CCMAS, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) et le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL);
 - ii. a encouragé les membres à participer activement aux débats menés au sein du Comité exécutif et de la Commission, notamment en répondant aux lettres circulaires émanant des comités et du secrétariat du Codex, et à présenter des documents de travail ou des propositions de nouveaux travaux sur les nouveaux systèmes alimentaires et les nouveaux systèmes de production en utilisant les mécanismes existants disponibles dans le Codex;
 - iii. a accepté de charger le pays coordonnateur de collaborer avec les membres se trouvant dans la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest pour compléter, d'ici au 31 mars 2025, le projet de POS figurant en annexe du document CRD04, projet qui est consacré à l'évaluation qualitative de la noblesse des variétés de kava fondée sur une méthode de test colorimétrique par UV à partir d'un extrait acétonique de kava avec une lecture à 440 nm (produits du kava frais et séchés) à l'appui de la *Norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 336R-2020), de façon à pouvoir transmettre la POS révisée au CCMAS pour approbation lors de sa 44^e session programmée en mai 2025;

- iv. a pris note des travaux consacrés actuellement à d'autres méthodes d'identification et de quantification de la scopolétine dans le jus de noni, qui pourraient aider à enrichir la base de données du Programme mixte PNUE/FAO/OMS de surveillance de la contamination alimentaire (GEMS/Aliments) et servir de levier pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments que le JECFA doit réaliser.

SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LA RÉGION – INFORMATIONS ACTUALISÉES (point 4 de l'ordre du jour)

QUESTIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET À LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LA RÉGION (point 4.1 de l'ordre du jour)⁶

30. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté ce point de l'ordre du jour et exposé les principaux problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments rencontrés dans la région, à savoir: les maladies d'origine alimentaire provoquées par des pathogènes microbiologiques, en particulier dans les produits comestibles de la mer et les produits à base de volaille crus ou insuffisamment cuits; la fraude alimentaire et le frelatage des aliments; les contaminants issus de diverses sources qui sont présents dans les aliments; et l'étiquetage des produits et les allergènes alimentaires. Parmi les problèmes importants évoqués figurent également la vulnérabilité face aux effets du changement climatique ainsi que les répercussions des catastrophes naturelles sur l'agriculture et la sécurité sanitaire des réserves alimentaires.
31. Les difficultés suivantes propres aux pays insulaires du Pacifique ont été mentionnées: non-conformité des produits alimentaires importés à la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments; préservation de la sécurité sanitaire des produits comestibles de la mer; et lacunes dans la réglementation relative aux produits alimentaires. En outre, des préoccupations ont été exprimées quant à la sécurité sanitaire des aliments autochtones, pour lesquels la réglementation sur les méthodes traditionnelles de conservation est parfois peu développée.
32. Les nouveaux problèmes ou enjeux suivants dont on prévoit qu'ils pourraient se répercuter sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région dans les cinq à dix ans à venir ont été répertoriés: moyens insuffisants pour gérer les dispositifs de réglementation des produits alimentaires; changement climatique; nouveaux systèmes de production alimentaire et technologies alimentaires innovantes; transmission accrue des maladies d'origine alimentaire; et résistance aux antimicrobiens.
33. Pour s'attaquer à ces questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments, les domaines d'action prioritaires suivants ont été définis: i) renforcement de divers aspects des systèmes nationaux de contrôle des aliments, y compris les cadres d'action et les cadres législatifs, l'inspection des produits alimentaires, les capacités des laboratoires, le renforcement des capacités et l'éducation, la sensibilisation et la communication; ii) capacités de préparation et d'intervention en cas de problèmes touchant la sécurité sanitaire des aliments, y compris la communication sur les risques occasionnés, les systèmes de rappel et les plans d'intervention d'urgence; iii) renforcement du modèle et de la collaboration multisectoriels, en particulier dans le cadre de l'approche «Une seule santé»; et iv) amélioration de la collecte de données sur la consommation alimentaire et du partage de ces dernières par l'intermédiaire de systèmes numériques.

Débats

34. Les membres ont mis en évidence plusieurs questions clés relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments dans la région, notamment:
 - les effets du changement climatique;
 - la coopération internationale, essentielle pour lutter contre la fraude alimentaire;
 - l'importance qu'il y a à renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments, y compris les cadres juridiques et les capacités d'analyse des produits alimentaires;
 - une approche intégrée de surveillance et de suivi des produits alimentaires comprenant des données sur l'environnement, indispensable pour détecter à un stade précoce les effets du changement climatique;
 - les répercussions considérables que les catastrophes naturelles pourraient avoir sur la sécurité alimentaire, qui nécessitent d'adapter les protocoles d'intervention d'urgence;
 - l'intégration de la santé des végétaux dans l'approche plus large «Une seule santé».

⁶ CX/NASWP 25/17/4; CRD08 (Papouasie-Nouvelle-Guinée).

35. Le représentant de l'OMS a souligné qu'il était important de pousser plus avant les travaux sur les mesures de préparation et d'intervention en rapport avec les problèmes touchant la sécurité sanitaire des aliments et a noté que la collaboration multisectorielle et l'approche «Une seule santé» mettaient en évidence le lien entre les systèmes de santé publique et la sécurité sanitaire des aliments, en particulier s'agissant des problèmes de sécurité sanitaire des aliments, des mesures prises pour lutter contre les maladies d'origine alimentaire, de la résistance aux antimicrobiens et des maladies zoonotiques.
36. Le représentant de la FAO a pris note de l'existence des documents d'orientation de l'OMS et de la FAO consacrés au contrôle des produits alimentaires et invité les membres à définir des priorités nationales et à communiquer leurs besoins par l'intermédiaire de la FAO et de l'OMS.
37. Un membre a soulevé le problème de la non-conformité des étiquettes de produits alimentaires étrangers et s'est dit favorable à l'imposition de règles d'étiquetage à l'échelle locale, sur le modèle des règles mises en place par d'autres membres de la région.
38. La Nouvelle-Zélande a présenté le document CRD07, qui définit des critères d'évaluation et de hiérarchisation des questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans la région et vise à engager une discussion sur la manière de relever les défis pour obtenir des résultats concrets avec les ressources disponibles. Les membres ont accueilli favorablement la démarche proposée dans le document, considérant qu'il s'agissait là d'un moyen de passer de la recherche des problèmes qui se posent dans la région à une discussion davantage axée sur l'action lors des réunions futures du Comité.
39. Un observateur a proposé de mettre l'accent sur l'élaboration de normes pour les aliments autochtones et de s'attaquer aux problèmes rencontrés pour appliquer les normes du Codex existantes et les textes connexes et a fait remarquer qu'il était nécessaire de disposer d'outils d'orientation pour mettre en œuvre ces normes et déterminer les domaines dans lesquels il existait des lacunes qui dépassaient la compétence des comités s'occupant de produits.

Conclusion

40. Le Comité:
 - i. a remercié la FAO et l'OMS pour leurs informations ainsi que les délégués pour leurs observations, notamment au sujet de l'établissement des normes;
 - ii. a noté que les nouveaux enjeux mentionnés dans le présent document étaient susceptibles d'intéresser les membres de la région;
 - iii. a noté que pour appréhender les enjeux mentionnés, il était important de poursuivre les initiatives destinées à renforcer les principales composantes des systèmes nationaux de contrôle des aliments, y compris avec l'appui de la FAO et de l'OMS;
 - iv. a encouragé les membres à déterminer quels étaient les problèmes prioritaires en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région et à proposer des mesures susceptibles de déboucher sur des solutions concrètes et de contribuer aux débats à mener au titre du point 4 de l'ordre du jour lors de ses sessions futures.

Activités FAO/OMS dans la région (point 4.2 de l'ordre du jour)⁷

41. Le représentant de l'OMS, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté ce point de l'ordre du jour.

Débats

42. Les membres ont reconnu l'intérêt que présentaient les sujets abordés et fait part de leur préoccupation quant au recul généralisé des contributions au Fonds fiduciaire du Codex (FFC) annoncées par la communauté des donateurs, en particulier en faveur des membres qui avaient obtenu une réponse positive à leur demande de soutien et avaient été informés que le démarrage de leur projet était suspendu dans l'attente de la réception de ressources suffisantes.
43. Les représentants de l'OMS et de la FAO ont répondu aux questions concernant les délais prévus et les éventuels retards relatifs au FFC et ont assuré aux membres que le secrétariat du Fonds faisait tout son possible pour mobiliser des ressources. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont réaffirmé qu'ils étaient résolus à continuer de fournir un soutien technique aux membres en matière de sécurité sanitaire des aliments.

⁷ CX/NASWP 25/17/5; CRD08 (Papouasie-Nouvelle-Guinée).

44. Les membres ont noté que les principales capacités requises en vertu du Règlement sanitaire international (RSI) et examinées dans le cadre de l'évaluation extérieure conjointe étaient utiles pour déterminer les capacités nationales dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et que les pays insulaires du Pacifique continuaient de participer aux préparatifs de cette évaluation et comptaient sur l'échange d'expériences entre les membres.

Conclusion

45. Le Comité:
- a remercié la FAO et l'OMS pour les informations communiquées et pour l'appui continu apporté aux membres;
 - a rappelé que les pays insulaires du Pacifique comptaient sur l'assistance technique de la FAO et de l'OMS pour renforcer leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments et de santé publique;
 - s'est dit préoccupé par la situation financière du FFC et a encouragé le secrétariat du Fonds à poursuivre la mobilisation des donateurs;
 - a noté que l'OMS et la FAO étaient résolues à continuer de soutenir la mise en œuvre de mesures en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région, et ce malgré les contraintes financières ou les difficultés liées à la situation politique.

ACTIVITÉS DU CODEX INTÉRESSANT LA RÉGION (point 5 de l'ordre du jour)⁸

46. La République des Fidji, en sa qualité de pays coordonnateur, a présenté ce point de l'ordre du jour et appelé l'attention sur la liste des activités intéressant la région, notamment la proposition de conduire de nouveaux travaux sur le curcuma frais, qu'elle avait soumise au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) pour examen à sa 23^e session.

Débats

47. Les membres ont accueilli favorablement le tour d'horizon présenté et ajouté que les travaux du Codex suivants revêtaient un intérêt particulier pour la région:
- CCFH: Proposition de révision des *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CXG 61-2007).
 - CCCF: Liste des contaminants que le JEFCA doit évaluer en priorité.
48. Un membre a encouragé les participants à faire part de leurs observations sur des lettres circulaires telles que celle consacrée à la mention du pays de récolte sur les étiquettes afin de réunir un large éventail de points de vue.
49. Il a été souligné qu'il était important de plaider en faveur d'un financement pérenne du programme de la FAO et de l'OMS relatif à la fourniture d'avis scientifiques.
50. Les États-Unis d'Amérique ont présenté le document CRD01, qui porte sur les mécanismes, les avantages et les défis relatifs à l'utilisation des positions régionales dans les processus décisionnels du Codex, et insisté sur le fait que cette démarche était importante pour œuvrer en faveur de l'inclusivité, trouver un juste équilibre entre les intérêts des différentes parties et parvenir à un consensus lors de l'établissement de normes alimentaires mondiales. Ils ont proposé d'expérimenter la définition et l'utilisation de positions communes pour la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest.
51. Les délégués s'y sont dits favorables et ont proposé de se servir de la plateforme en ligne du Codex (Forum) pour faciliter la coordination – en plus des courriels envoyés aux membres afin de leur rappeler d'accéder au Forum pour participer aux discussions consacrées aux questions sur lesquelles une position commune était recherchée.

Conclusion

52. Le Comité:
- a pris note de la liste des travaux intéressant la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest, ainsi que des questions supplémentaires soulevées par les membres, et confirmé que ces questions étaient pertinentes pour la région;

⁸ CX/NASWP 25/17/6; CRD01 (États-Unis d'Amérique).

- ii. a encouragé les membres du Codex de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest à appuyer la proposition d'élaboration d'une norme mondiale pour le curcuma frais soumise par les Fidji au CCFFV à sa 23^e session;
- iii. est convenu de rechercher des positions communes en amont des autres réunions du Codex, en tant que de besoin, à l'aide de la plateforme en ligne du Codex (Forum).

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2020-2025: MISE EN ŒUVRE DANS LA RÉGION (point 6 de l'ordre du jour)⁹

- 53. La République des Fidji, en sa qualité de pays coordonnateur, a présenté ce point de l'ordre du jour et rappelé la décision prise par le Comité (point 1 de l'ordre du jour) de créer un groupe de travail de session ayant pour mandat d'examiner le Plan de travail 2025-2026 qui vise à appuyer la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex.
- 54. Le secrétariat du Codex, s'exprimant au nom du pays coordonnateur, a présenté les résultats obtenus dans la région au cours de l'exercice biennal 2023-2024, les activités prévues dans le Plan de travail régional 2025-2026 ainsi que le Plan de travail en matière de communication 2025-2026 proposé.

Débats

- 55. Le groupe de travail de session:
 - a examiné le plan de travail proposé et validé les activités qui y figurent;
 - a mis en correspondance les activités à mener dans la région avec les objectifs stratégiques et les résultats énoncés dans le Plan stratégique du Codex 2026-2031, auxquels la région devra s'atteler au cours de l'exercice biennal 2025-2026;
 - a mis en évidence de nouvelles activités à ajouter au Plan de travail régional 2025-2026.
- 56. À la suite de la présentation par le secrétariat du Codex des activités menées par le groupe de travail de session, les membres se sont félicités du travail accompli et des résultats obtenus.
- 57. En réponse aux demandes d'information de membres sur la marche à suivre pour solliciter une assistance technique auprès de la FAO et de l'OMS, le représentant de la FAO a expliqué que les membres pouvaient adresser leurs demandes au Bureau sous-régional pour les îles du Pacifique, y compris par l'intermédiaire du Programme de coopération technique (PCT).
- 58. En réponse à une demande de précision relative au mécanisme utilisé pour surveiller la mise en œuvre du plan de travail régional, le secrétariat du Codex a expliqué que le pays coordonnateur, qui est responsable de l'ensemble de cette mise en œuvre, était chargé de rendre compte au Comité des résultats obtenus, mais qu'il serait possible d'ajouter des indicateurs aux éditions ultérieures du plan pour suivre plus efficacement les progrès accomplis dans la conduite des activités prévues.

Conclusion

- 59. Le Comité:
 - i. a pris note des activités menées dans la région en 2023 et 2024 à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2020-2025;
 - ii. a approuvé le Plan de travail régional 2025-2026 (appendice II);
 - iii. a adopté le Plan de travail régional en matière de communication 2025-2026 (appendice III).

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2026-2031: ÉTAT D'AVANCEMENT ET PROCHAINES ÉTAPES (point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

- 60. Le secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour et appelé l'attention sur le processus conduisant à l'adoption du Plan stratégique du Codex 2026-2031.
- 61. Le Comité aurait l'occasion de définir les objectifs stratégiques et les résultats à inscrire dans le Plan de travail régional 2025-2026 (point 6 de l'ordre du jour).

Conclusion

- 62. Le Comité a pris note du Plan stratégique du Codex 2026-2031.

⁹ CX/NASWP 25/17/7; CRD08 (Papouasie-Nouvelle-Guinée).

¹⁰ CX/NASWP 25/17/8; CRD08 (Papouasie-Nouvelle-Guinée).

UTILISATION ET EFFETS DES TEXTES DU CODEX DANS LA RÉGION (point 8 de l'ordre du jour)¹¹

63. Le secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour et rendu compte des résultats préliminaires de l'enquête de 2024 consacrée à l'utilisation et aux effets des textes du Codex, en prêtant une attention particulière aux résultats relatifs à la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest et en comparant notamment les résultats obtenus en 2022 à ceux de 2023.

Débats

64. Les membres ont salué l'exposé du secrétariat du Codex et formulé les observations suivantes:
- il pourrait être envisagé d'intégrer des normes régionales dans la prochaine enquête, comme la *Norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 336R-2020) ou la *Norme régionale sur le jus de noni fermenté* (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 356R-2023);
 - lors de l'examen de l'utilisation des textes du Codex en vue d'améliorer le commerce des produits de base, une question pourrait être ajoutée sur les obstacles aux échanges;
 - devant le sentiment de lassitude constaté à l'égard des enquêtes, qui se répercutait sur les taux de réponse, il pourrait être proposé, entre autres mesures susceptibles de faciliter la participation des membres de la région, d'utiliser différents canaux pour répondre à l'enquête et d'accorder des délais de réponse plus longs;
 - le nombre de textes du Codex pris en compte dans l'enquête chaque année pourrait être augmenté.
65. Le secrétariat du Codex a remercié les membres pour leurs observations et apporté les précisions suivantes:
- il était envisagé de porter le cycle de réalisation de l'enquête à quatre ans au lieu de trois actuellement et aussi d'ajouter des normes régionales;
 - il fallait trouver un juste équilibre entre le nombre de textes du Codex à inclure dans l'enquête et le taux de réponse;
 - le secrétariat du Codex avait essayé de maintenir au minimum (20) le nombre de questions posées lors de l'enquête;
 - des efforts étaient faits pour faciliter les réponses par différents canaux.
66. En réponse à une question précise sur la collaboration menée avec l'Organisation mondiale du commerce (OMC), le secrétariat du Codex a indiqué que cette collaboration se poursuivait tout comme la collaboration instaurée avec les autres organisations d'établissement de normes reconnues par le Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC, notamment à travers la participation en qualité d'observateurs à un groupe de travail sur la transparence qui doit être mis en place à l'occasion du 6^e examen du fonctionnement et de la mise en œuvre de l'Accord SPS.

Conclusion

67. Le Comité:
- i. a remercié le secrétariat du Codex pour le travail essentiel que celui-ci avait accompli;
 - ii. a pris note des résultats des enquêtes sur l'utilisation et les effets des textes du Codex de 2022, 2023 et 2024, en particulier les textes qui concernent la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest;

NOMINATION DU PAYS COORDONNATEUR POUR L'AMÉRIQUE DU NORD ET LE PACIFIQUE SUD-OUEST (point 9 de l'ordre du jour)¹²

68. Le secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour et rappelé qu'étant donné que la République des Fidji avait déjà effectué deux mandats en tant que coordonnateur pour la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest, le pays ne pouvait pas être reconduit pour un mandat supplémentaire. Le Comité a donc été invité à proposer la candidature d'un autre pays coordonnateur, qui serait ensuite nommé par la Commission à sa 48^e session (2025).
69. Sur proposition des Fidji, le Comité est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission de nommer, à sa 48^e session, les Îles Cook pour un premier mandat en qualité de pays coordonnateur de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest.

¹¹ CX/NASWP 25/17/9; CRD08 (Papouasie-Nouvelle-Guinée).

¹² CX/NASWP 25/17/10.

70. Les Îles Cook ont demandé quels étaient les ressources, l'assistance technique et les moyens supplémentaires mis à la disposition du membre assurant les fonctions de coordonnateur et ont reçu des précisions sur ce point de la part du secrétariat du Codex, de la FAO et de l'OMS.
71. Les Îles Cook ont remercié toutes les délégations de leur soutien et accepté la nomination.

QUESTIONS DIVERSES (point 10 de l'ordre du jour)

Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale sur la noix canarium / noix galip (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (par la Papouasie-Nouvelle-Guinée et les Îles Salomon) (CRD02)¹³

72. La Papouasie-Nouvelle-Guinée a présenté ce point de l'ordre du jour et appelé l'attention sur la croissance du secteur de la noix galip dans les pays insulaires du Pacifique et sur les avantages que pourrait procurer la mise en place d'une norme régionale sur le plan commercial.
73. Les membres ont accueilli favorablement et appuyé la proposition et ont formulé les observations suivantes:
- La noix galip possédait de bonnes qualités nutritives et contribuait à la sécurité alimentaire.
 - La noix galip était un secteur émergent important sur le plan économique, qui arrivait à un stade déterminant de son développement.
 - La noix galip présentait un intérêt commercial pour les pays insulaires du Pacifique.
 - Il était important de préciser le champ d'application de la norme et de déterminer si le texte devait porter sur les noix galip fraîches, séchées et/ou grillées.
 - Les noix galip étaient principalement commercialisées sous leur forme grillée.
 - En réponse à une observation du secrétariat du Codex selon laquelle il serait utile d'ajouter des données commerciales afin de mieux justifier de la nécessité d'une norme pour la noix galip, un membre a évoqué un projet du Centre australien de recherche agronomique internationale (ACIAR), dont la deuxième phase venait de s'achever et qui visait à contribuer au développement, impulsé par le secteur privé, du secteur de la noix galip en Papouasie-Nouvelle-Guinée.
 - Plusieurs autres initiatives qui témoignent de l'intérêt du secteur pour la norme dans la région et de sa pertinence pour le commerce pourraient être ajoutées au descriptif du projet.
 - Concernant les questions de sécurité sanitaire des aliments, les membres ont indiqué que, comme toutes les noix, les noix galip avaient été associées à des préoccupations relatives aux aflatoxines et aux allergènes alimentaires. Il était prévu de couvrir ces dangers pour la sécurité sanitaire des aliments au moyen du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines* (CXC 59-2005) et de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).
 - La noix galip ne posait aucun autre problème d'ordre toxicologique connu.
 - La *Norme pour les pistaches non décortiquées* (CXS 131-1981) pourrait servir de référence pour élaborer une norme portant sur la noix galip étant donné les similitudes entre les deux produits. La norme nationale pour la noix de pili adoptée par les Philippines pourrait aussi être prise en compte.
74. Le document de travail et la proposition de nouveaux travaux ont été actualisés pour tenir compte des observations formulées et il a été convenu de faire porter la norme principalement sur la noix galip grillée.
75. Il a été décidé par consensus de transmettre la proposition de nouveaux travaux à la Commission pour approbation à sa 48^e session.

Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale sur la farine de fruit à pain (Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest) (par le Samoa) (CRD03)

76. Le Samoa a présenté ce point de l'ordre du jour. Le pays a souligné l'importance du fruit à pain comme produit de base dans l'ensemble des pays insulaires du Pacifique et indiqué que la farine de fruit à pain contribuait grandement au maintien de la sécurité alimentaire, compte tenu notamment des défis liés au changement climatique.

¹³ CRD08 (Papouasie-Nouvelle-Guinée).

77. Les membres ont accueilli favorablement et appuyé la proposition et ont formulé les observations suivantes:
- Les pays insulaires du Pacifique importaient de grandes quantités de farine de blé, et la farine de fruit à pain aiderait à réduire ces importations et renforcerait la sécurité alimentaire ainsi que la résilience dans ces pays.
 - Étant donné que le fruit à pain était hautement périssable, sa transformation en farine augmenterait sa conservation et réduirait le gaspillage alimentaire.
 - La farine de fruit à pain offrait un vaste potentiel commercial, d'autant qu'elle ne contenait pas de gluten.
 - La farine de fruit à pain était utilisée pour soutenir des activités rémunératrices, en particulier pour des catégories de population vulnérables comme les femmes et les jeunes.
 - La farine de fruit à pain était également produite et commercialisée dans les pays des Caraïbes et exportée aux États-Unis d'Amérique et dans l'Union européenne (UE), et une norme portant sur ce produit pourrait aussi intéresser d'autres régions.
 - Une norme sur la farine de fruit à pain contribuerait à la réalisation de l'objectif de développement durable 2 (ODD 2) (Élimination de la faim) et de l'ODD 12 (Consommation et production durables).
78. Le document de travail et la proposition de nouveaux travaux ont été actualisés pour tenir compte des observations formulées.
79. Il a été décidé par consensus de transmettre la proposition de nouveaux travaux à la Commission pour approbation à sa 48^e session.

Code d'usages sur la cuisson traditionnelle dans un four enterré dans le Pacifique Sud-Ouest (élaboré par le Vanuatu) (CRD05)

80. Le Vanuatu a présenté ce point de l'ordre du jour et a appelé l'attention sur le fait que la cuisson traditionnelle dans un four enterré était répandue dans l'ensemble des pays insulaires du Pacifique et était aussi utilisée dans d'autres régions du monde.
81. Les membres ont accueilli favorablement et appuyé la proposition et ont formulé les observations suivantes:
- La cuisson dans un four enterré était largement répandue dans les pays insulaires du Pacifique et constituait aussi un moyen de soutenir le secteur du tourisme.
 - La même méthode de cuisson était utilisée au-dessus du sol dans un pays membre et c'était là un point dont il faudrait tenir compte si un code d'usages devait être élaboré.
 - Les préoccupations relatives à la sécurité sanitaire des aliments étaient bien décrites dans le document de travail.
 - Une proposition de nouveaux travaux sur la cuisson dans un four enterré serait susceptible d'intéresser d'autres régions également.
82. Il a été décidé par consensus de rédiger une proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'un code d'usages consacré à la cuisson traditionnelle dans un four enterré, à transmettre au Comité pour examen à sa 18^e session.
83. Le secrétariat du Codex a précisé qu'une proposition de nouveaux travaux portant sur un produit faisant l'objet d'un commerce international pourrait provenir d'un comité de coordination et qu'il pourrait s'agir de la Commission, après examen critique par le Comité exécutif, lequel donnerait son accord et déciderait de la nature des travaux à réaliser et de l'entité chargée de la rédaction de la proposition.

Conclusion

84. Le Comité est convenu:
- i. de transmettre la proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale sur la noix galip (Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest) à la Commission pour approbation à sa 48^e session (appendice IV); de créer un groupe de travail de session présidé par la Papouasie-Nouvelle-Guinée et coprésidé par la Nouvelle-Zélande et le Vanuatu, qui sera ouvert à tous les membres de la région et à des observateurs et qui, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux par la Commission, rédigera un projet de norme régionale sur la noix galip à diffuser pour observations lors de l'étape 3 et pour examen par le Comité à sa 18^e session; et de demander au groupe de travail de session de communiquer son rapport au secrétariat du Codex au moins trois mois avant la 18^e session du Comité;

- ii. de transmettre la proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale sur la farine de fruit à pain (Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest) à la Commission pour approbation à sa 48^e session (appendice V); de créer un groupe de travail de session présidé par le Samoa et coprésidé par l'Australie et les Fidji, qui sera ouvert à tous les membres de la région et à des observateurs et qui, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux par la Commission, rédigera un projet de norme régionale sur la farine de fruit à pain à diffuser pour observations lors de l'étape 3 et pour examen par le Comité à sa 18^e session; et de demander au groupe de travail de session de communiquer son rapport au secrétariat du Codex au moins trois mois avant la 18^e session du Comité;
- iii. de demander au Vanuatu de rédiger un document de travail révisé qui contiendra un descriptif de projet relatif à l'élaboration d'un code d'usages régional sur la cuisson traditionnelle dans un four enterré dans le Pacifique Sud-Ouest, en tenant compte des débats menés au sein du Comité à sa 17^e session, à soumettre au Comité pour examen à sa 18^e session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 11 de l'ordre du jour)

85. Le Comité a été informé que sa 18^e session se tiendrait dans un délai d'environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres à la suite de la nomination du pays coordonnateur par la Commission, à sa 48^e session, et d'échanges ultérieurs entre le pays coordonnateur et le secrétariat du Codex.

APPENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr Andrew Tukana
 Permanent Secretary for Agriculture & Waterways
 Ministry of Agriculture & Waterways
 Suva

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

Mr Scott Mersch
 Director, Codex Australia
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 Sydney

CANADA - CANADÁ

Ms Nancy Ing
 Regulatory Policy and Risk Management
 Specialist
 Food and Nutrition Directorate, Health Canada
 Ottawa

Mrs Alison Wereley
 Senior Policy Analyst
 Canadian Food Inspection Agency
 Ottawa

COOK ISLANDS - ÎLES COOK - ISLAS COOK

Ms Temarama Anguna-Kamana
 Secretary
 Ministry of Agriculture
 Rarotonga

Mr Ngatoko Ta Ngatoko
 Director of Biosecurity Service
 Ministry of Agriculture

Mr Ngatamaine Taana Rongo
 Senior Health Protection Officer.
 Ministry of Health

FIJI - FIDJI

Ms Susana Levula Tuivuya
 Principal Economic Planning Officer - Agriculture
 trade
 Ministry of Agriculture and Waterways

Ms Asheefa Aiyub
 Manager
 Consumer Council of Fiji

Mr Timoci Bogidu
 Senior Economic Officer - AgTrade
 Ministry of Agriculture and Waterways

Ms Sainiana Kirisitiana
 Actin Chief Agriculture Economist
 Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Jeremaia Korojiuta
 Researcher
 University of South Pacific

Ms Achal Kumar
 Ministry of Agriculture and Waterways

Dr Vincent Lal
 Reasercher
 University of South Pacific

Mr Josateki Mara
 Project Officer - Marketing
 Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Masuwini Maravu
 Economic Planning Officer - AgTrade
 Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Penaia Mua
 Principal Agriculture Research Officer
 Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Viliame Naiorosui
 Executive Support
 Ministry of Agriculture and Waterways

Dr Tekini Nakidakida
 Deputy Secretary of Agriculture Development
 Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Ronald Prasad
 Team Leader Trade Facilitation and Compliance
 Biosecurity Authority of Fiji

Ms Lusia Rabaka
 Senior Research Officer
 Consumer Council of Fiji

Ms Kasanita Ratu
Acting Director Agriculture Extension
Ministry of Agriculture and Waterways

Ms Tania Rauvala
Researcher
Ministry of Health and Medical Services

Honorable Vatimi Rayalu
Minister of Agriculture and Waterways

Ms Sereima Rokoqiqi
Research Officer
Pacific Islands Forum Secretariat (PIFS)
Suva

Mr Kemueli Seuseu
Senior Agriculture Research Officer - Laboratory
Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Adriano Tabualevu
Principal Agriculture Officer
Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Esava Tuimoala
Senior Agriculture Officer
Ministry of Agriculture and Waterways

Ms Mereoni Tulobo
Acting Economic Planning Officer - Commodity
Development
Ministry of Agriculture and Waterways

Honorable Tomasi Tunabuna
Assistant Minister for Agriculture and Waterways

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Ms Lisa Ralph
Codex Contact Point (NZ)
Ministry for Primary Industries

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

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

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

Ms Martha Paul
Audit & Certification Officer
National Fisheries Authority
Port Moresby

SAMOA

Mr Pulotu Lyndon Chu Ling
Chief Executive Officer
Ministry of Commerce, Industry & Labour
Apia

Mr Max Lee-lo
Principal
Ministry of Commerce, Industry & Labour
Apia

Ms Nofoga Lisaele
Senior Research Scientist
Scientific Research Organization of Samoa

Mr Roger Toleafoa
Assistant CEO
Ministry of Commerce, Industry & Labour
Apia

Mr Tagaloa Eddie Wilson
Chairman-Samoa Export Authority
President-Wilex Samoa & Industry Adviser
for Codex Samoa
Apia

TONGA

Ms Losalina Mafileo
Agriculture officer
MAFF- TONGA
Nuku'alofa

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, D.C.

VANUATU

Mr Tekon Timothy Tumukon
Director General
Ministry of Agriculture, Livestock, Forestry,
Fisheries, and Biosecurity
Port Vila

Mr Gilrick Joshua
National Facilitator
PHAMA Plus Program
Port Vila

Ms Leyanii Livu
Standards Officer
Vanuatu Bureau of Standards,
Ministry of Trade and Commerce
Port Vila

Mrs Tina Soaki La'au
Manager, Standards & Certification
Vanuatu Bureau of Standards,
Ministry of Trade and Commerce
Port Vila

Ms Tilly Rose Tumukon
Consultant
Bio-Laef Consultancy Services
Port Vila

**OBSERVERS
OBSERVATEURS
OBSERVADORES**

**OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAÍSES OBSERVADORES**

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

Ms Irene Seipelt
EU Codex Contact Point
European Commission
Brussels

JAPAN- JAPON - JAPÓN

Ms Aya Orito-Nozawa,
Associate Director
International Standards Office
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES –
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

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

Prof Samuel Godefroy
President IUFOST/Co-Chair of the Codex
Committee
IUFOST
Quebec

**UNITED NATIONS – NATIONS UNIES –
NACIONES UNIDAS**

**UNITED NATIONS INDUSTRIAL
DEVELOPMENT ORGANIZATION (UNIDO)**

Mr Jone Biudole Tikoicolo
UNIDO – Pacific QI Project Officer & PIFS – PQI
Focal Point
UNIDO
Suva

FAO

Mr Sridar Dharmapuri
Senior Food Safety and Nutrition Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.

Mr Dirk Schulz
Food Safety Officer
Agrifood Systems and Food Safety Division
Food and Agriculture Organization of the U.N.

Ms Nana Annan
International Consultant for Food Safety and
Nutrition
Food and Agriculture Organization of the U.N.

WHO

Ms Sophie Genay-Diliautas
Deputy WHO Representative to the South Pacific
Representative Office for the South Pacific
Suva, Fiji

Dr Nuha Mahmoud
Team Coordinator
Representative Office for the South Pacific
Suva, Fiji

Dr Jéssica Kayamori Lopes
Technical Officer One Health and Zoonotic
Diseases
Health Security and Emergencies
World Health Organization Regional Office for the
Western Pacific
Manila, Philippines

Mr Michael Hinsch
Codex Trust Fund Programme Administrator
World Health Organization
Geneva, Switzerland

Dr Simone Moraes Raszl
Scientist, Multisectoral Action in Food Systems
Department of Nutrition and Food Safety
World Health Organization
Geneva, Switzerland

CODEX SECRETARIAT

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

Mr Farid El Haffar
Technical Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mrs Riri Kihara
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

APPENDICE II

PLAN DE TRAVAIL RÉGIONAL 2025-2026

Objectif stratégique (2020-2025)	Objectif (2020-2025)	Activité régionale (2023-2024)	Principales réalisations (2023-2024)	Activités prévues (2025-2026)	Objectif stratégique (2026-2031)	Résultat 2026-2031
1. Réagir rapidement 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	- Participation active de la région à toutes les réunions du Codex, y compris aux sous-comités du Comité exécutif. - Actualisation des listes de diffusion.	- Maintien d'une participation active de la région à toutes les réunions du Codex. - Dispositif pilote pour définir des positions communes/régionales.	2. Renforcer les systèmes et les pratiques de gestion des travaux du Codex	2.4 Facilitation de la participation active et durable des membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme
		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	- Le groupe de discussion sur la POS relative à la <i>Norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau</i> (Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest) (CXS 336R-2020) a terminé l'évaluation de la révision et de la modification des méthodes d'analyse, telle que proposée par le CCMAS à sa 41^e session (rapport examiné par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest à sa 17^e session). - Les membres de la région ont participé activement aux discussions pertinentes ou ont mis en place des groupes de travail électroniques pour les réunions du Codex: Commission du Codex, Comité exécutif, 7^e session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires et 27^e session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.	- Présentation de la POS révisée relative à la norme CXS 336R-2020 au CCMAS pour approbation à sa 44^e session, en mai 2025. - Participation active des pays insulaires du Pacifique aux groupes de travail électroniques du Codex pertinents pour la région. - Avancement des activités sur les propositions de nouveaux travaux.	1. Répondre aux besoins des membres 2. Renforcer les systèmes et les pratiques de gestion des travaux du Codex 1. Répondre aux besoins des membres	1.4 Élaboration, examen et adoption des normes et textes apparentés du Codex 2.4 Facilitation de la participation active des membres du Codex au processus d'établissement d'une norme 1.4 Élaboration, examen et adoption des normes du Codex

Objectif stratégique (2020-2025)	Objectif (2020-2025)	Activité régionale (2023-2024)	Principales réalisations (2023-2024)	Activités prévues (2025-2026)	Objectif stratégique (2026-2031)	Résultat 2026-2031
			- Les membres de la région ont participé activement aux travaux du Comité exécutif sur l'élaboration du Plan stratégique du Codex 2026-2031. - Deux propositions de nouveaux travaux sur des normes régionales (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) ont été élaborées et présentées au Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest pour examen à sa 17^e session: 1) sur la noix galip (élaborée par la Papouasie-Nouvelle-Guinée et les Îles Salomon); et 2) sur la farine de fruit à pain (élaborée par le Samoa).			
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	Le deuxième Colloque du Codex pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest a été organisé aux Fidji du 26 au 28 février 2024 et a réuni 35 contributeurs représentant 12 membres du Codex issus de la région. Ce deuxième colloque visait à réunir les représentants de l'ensemble des membres de la région pour: - examiner les possibilités de renforcer la participation aux procédures d'établissement de normes du Codex; - mieux cartographier les rôles et les responsabilités des autorités compétentes sur les questions d'alimentation dans la région; - renforcer les efforts de coordination régionale en vue des processus du Codex; - exécuter différentes initiatives de renforcement des capacités définies comme prioritaires par les autorités de réglementation de la région;	- Assurer le suivi des activités convenues lors du deuxième colloque du Codex. - Continuer à organiser des réunions (en présentiel ou à distance) au niveau régional pour examiner la mise en œuvre du plan de travail et convenir des prochaines étapes. - Renforcer les efforts de coordination régionale en vue des processus du Codex.	2. Renforcer les systèmes et les pratiques de gestion des travaux du Codex	2.4 Facilitation de la participation active des membres du Codex au processus d'établissement d'une norme 2.3 Renforcement des capacités des présidents

Objectif stratégique (2020-2025)	Objectif (2020-2025)	Activité régionale (2023-2024)	Principales réalisations (2023-2024)	Activités prévues (2025-2026)	Objectif stratégique (2026-2031)	Résultat 2026-2031
			définir la voie à suivre pour exploiter l'Initiative du Codex pour le Pacifique Sud-Ouest en vue de renforcer les programmes de réglementation alimentaire dans la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest.			
	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> (CXS 356R-2023)	Des activités de communication ont été appuyées au moyen de données scientifiques pour étayer l'évaluation de la sécurité sanitaire de la scopolétine par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).	Continuer d'encourager la communication de données scientifiques pour étayer l'évaluation de la sécurité sanitaire de la scopolétine par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.	1. Répondre aux besoins des membres	1.2 Des avis scientifiques sont fournis à partir de données représentatives à l'échelle mondiale
	2.3 Promouvoir un financement suffisant et pérenne pour les organes d'experts qui fournissent des avis scientifiques	2.3 Promouvoir un financement suffisant et pérenne pour les organes d'experts qui fournissent des avis scientifiques	Financement pérenne de la fourniture d'avis scientifiques utiles au Codex activement promu par les membres de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest.	Promotion d'un financement durable pour les avis scientifiques utiles au Codex.	1. Répondre aux besoins des membres	1.2 Des avis scientifiques sont fournis à partir de données représentatives à l'échelle mondiale

Objectif stratégique (2020-2025)	Objectif (2020-2025)	Activité régionale (2023-2024)	Principales réalisations (2023-2024)	Activités prévues (2025-2026)	Objectif stratégique (2026-2031)	Résultat 2026-2031
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	- L'utilisation des normes du Codex dans les réglementations nationales en matière d'alimentation a été favorisée. - Un deuxième colloque du Codex en Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest s'est tenu à Nadi (Fidji) du 26 au 28 février 2024. Le colloque a été organisé pour définir une série de recommandations sur les mesures à prendre pour appuyer le renforcement des capacités du Codex dans la région et pour amplifier ces efforts en vue d'améliorer les résultats des systèmes de contrôle alimentaire et des programmes de réglementation alimentaire dans le Pacifique Sud-Ouest. - Coordination de manifestations sur la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle nationale, telles que la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, pour renforcer la sensibilisation aux normes du Codex, à leur utilisation et à leurs effets.	- Continuer à appuyer l'organisation de tables rondes, dans le cadre de l'initiative de renforcement des capacités du Codex dans la région, afin d'aider les membres à participer efficacement aux prochaines réunions du Codex. - Organiser des manifestations régionales et nationales pour examiner des approches collaboratives visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans les différents secteurs et à promouvoir les normes du Codex.	2. Renforcer les systèmes et les pratiques de gestion des travaux du Codex 4. Maximiser l'impact du Codex en accroissant la visibilité et l'utilisation des normes	2.4 Facilitation de la participation active des membres du Codex au processus d'établissement d'une norme 4.1 La visibilité et la reconnaissance de l'importance du Codex en tant qu'organe international d'établissement de normes alimentaires sont améliorées
	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> (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 336R-2020), adoptée en 2020 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 43^e session, a eu une incidence importante sur: i) le programme pilote de commercialisation du kava, dont la deuxième phase a été activée et a permis l'importation de kava à des fins commerciales en Australie pour une utilisation en tant que produit alimentaire; ii) la légalisation du kava en Allemagne; et iii) la formulation de la stratégie régionale relative au kava.	- Continuer de favoriser la coordination entre les autorités compétentes pour appuyer les initiatives visant à faire connaître et mettre en œuvre les normes du Codex. - Poursuivre les activités déjà engagées sur le kava et envisager une étude de cas sur l'utilisation et les effets des normes CXS 336R-2020 et/ou CXS 356R-2023.	4. Maximiser l'impact du Codex en accroissant la visibilité et l'utilisation des normes 4. Maximiser l'impact du Codex en accroissant la visibilité et l'utilisation des normes	4.1 La visibilité et la reconnaissance de l'importance du Codex en tant qu'organe international d'établissement de normes alimentaires sont améliorées

Objectif stratégique (2020-2025)	Objectif (2020-2025)	Activité régionale (2023-2024)	Principales réalisations (2023-2024)	Activités prévues (2025-2026)	Objectif stratégique (2026-2031)	Résultat 2026-2031
			La <i>Norme régionale sur le jus de noni fermenté</i> (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 356R-2023) a été adoptée en 2023 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 46^e session, comme proposé par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest à sa 16^e session (2023).			4.3 Promotion de l'harmonisation par une utilisation accrue des textes du Codex dans l'élaboration de réglementations et de systèmes nationaux de contrôle des aliments
4. Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme	4.1 Assurer la pérennité des structures nationales du Codex dans tous les États membres du Codex	4.1.1 Renforcement des capacités des Comités nationaux du Codex (CNC) au moyen de formations, notamment de sessions en ligne visant à promouvoir l'utilisation de l'Outil de diagnostic FAO/OMS pour l'évaluation de l'état du programme national du Codex	Des sessions de formation ont été organisées pour renforcer les CNC dans l'ensemble des pays membres de la région.	Continuer de promouvoir le renforcement des capacités des CNC pour préserver l'efficacité des travaux du Codex dans la région.	2. Renforcer les systèmes et les pratiques de gestion des travaux du Codex	2.3 Renforcement des capacités des présidents

Objectif stratégique (2020-2025)	Objectif (2020-2025)	Activité régionale (2023-2024)	Principales réalisations (2023-2024)	Activités prévues (2025-2026)	Objectif stratégique (2026-2031)	Résultat 2026-2031
		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	- Des réunions de coordination entre les membres de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest ont été organisées régulièrement avant chaque réunion des comités du Codex afin de passer en revue les principaux points de l'ordre du jour et de partager des informations sur les positions des membres de la région et, lorsque cela était possible, de définir des positions communes si nécessaire. - Les demandes visant à obtenir un soutien du FFC présentées par les Fidji, les Îles Cook, Kiribati, les Îles Salomon et le Vanuatu au titre des cycles 5 et 7 ont été acceptées. Ces cinq (5) pays insulaires du Pacifique avaient accepté de faire partie d'un projet collectif financé par le FFC; ce projet, adapté aux défis et besoins de la région, tenait compte des priorités nationales indiquées dans les demandes individuelles des pays et comprenait des activités conjointes au niveau régional visant à renforcer la cohésion des travaux du Codex dans la région. Ces activités comprendraient le renforcement et la préservation des capacités au niveau de la coordination régionale. En raison de la forte baisse des contributions annoncées par la communauté des donateurs du FFC en 2024, le Comité directeur de ce dernier a décidé de suspendre la mise en route de nouveaux projets jusqu'à nouvel ordre, c'est-à-dire jusqu'à ce que des financements supplémentaires aient été obtenus pour les projets du FFC2. Une fois que la pénurie actuelle de financements aura été résolue, les pays du Pacifique Sud-Ouest dont les demandes de soutien au titre du cycle 7 ont été acceptées seront les premiers à pouvoir démarrer leur projet dans le cadre du FFC2.	- Participation active de tous les points de contact du Codex de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest aux réunions de coordination à distance. - Appui à l'appel aux donateurs à apporter des financements au FFC pour accélérer le décaissement des fonds nécessaires pour mettre en œuvre les projets soutenus par ce dernier dans la région. - Collaboration avec les partenaires régionaux pour définir des contributions en nature et sous d'autres formes afin de répondre aux besoins constatés en matière de renforcement des capacités.	2. Renforcer les systèmes et les pratiques de gestion des travaux du Codex	2.4 Facilitation de la participation active des membres du Codex au processus d'établissement d'une norme

Objectif stratégique (2020-2025)	Objectif (2020-2025)	Activité régionale (2023-2024)	Principales réalisations (2023-2024)	Activités prévues (2025-2026)	Objectif stratégique (2026-2031)	Résultat 2026-2031
			Des projets de pays soutenus par le FFC ont été menés au Samoa et dans les Tonga. Le projet financé par le FFC au Samoa s'est terminé en octobre 2024 tandis que celui des Tonga devrait se poursuivre jusqu'en février 2026.			
		Nouvelles activités proposées pour le plan de travail 2025-2026		- Appui au renforcement des capacités et à l'encadrement du Coordonnateur pour améliorer la compréhension de son rôle conformément au mandat du Comité régional de coordination. - Organisation d'un cours de remise à niveau sur l'utilisation du Système de mise en ligne des observations. - Participation active des membres à la détermination des problèmes prioritaires en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région et proposition d'actions pour obtenir des résultats tangibles face à ces défis.	2. Renforcer les systèmes et les pratiques de gestion des travaux du Codex 1. Répondre aux besoins des membres	2.3 Renforcement des capacités des présidents 2.4 Facilitation de la participation active des membres du Codex au processus d'établissement d'une norme 1.1 Utilisation des analyses prospectives et des activités de veille pour aider à identifier les problèmes susceptibles d'avoir des incidences sur la sécurité sanitaire, la qualité et le commerce des aliments

APPENDICE III**Plan de travail régional en matière de communication 2025-2026**

Objectifs	Activités	Cibles	Indicateurs
1. Renforcer et étendre les voies de communication existantes et établir des voies supplémentaires claires, selon les besoins, par exemple pour des axes de travail spécifiques	1.1 Renforcer et améliorer la circulation de l'information et les échanges entre les pays et le secrétariat du Codex 1.2 Élargir et renforcer les méthodes de communication simples et rapides qui existent déjà (groupe de communication régional WhatsApp, par exemple)	D'ici la 18^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest, 80 % des membres/observateurs interrogés déclarent que l'opportunité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex sont «excellentes» ou «bonnes».	Nombre de réponses à l'enquête indiquant que les communications régionales sont «excellentes» ou «bonnes»
2. Communiquer sur l'importance de la participation au Codex et de l'utilisation des normes dans la région	2.1. Fournir chaque mois au secrétariat du Codex des projets de récits en ligne qui illustrent les travaux menés sur la sécurité sanitaire des aliments, les normes ou les initiatives de renforcement des capacités au sein de la région 2.2. Promouvoir des exemples de réussite régionaux et des initiatives régionales, en collaboration avec le secrétariat du Codex et la FAO/l'OMS 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	- D'ici à la 48^e session de la Commission du Codex Alimentarius, 10 articles sur des actualités qui concernent des pays de la région ont été publiés sur le site web du Codex. - D'ici à la 18^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest, 20 articles sur des actualités qui concernent des pays de la région ont été publiés. - D'ici à la 18^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest, 50 % des pays de la région ont contribué aux actualités publiées sur le site web du Codex.	Nombre d'articles publiés par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest sur le site web du Codex Nombre de pays ayant apporté une contribution au site web du Codex

APPENDICE IV**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE SUR LA NOIX GALIP
(AMÉRIQUE DU NORD ET PACIFIQUE SUD-OUEST)****1. Informations générales**

Une proposition de nouvelle norme pour la noix galip a été examinée pour la première fois lors de la 12^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (2012). Les délégations, indiquant que des éléments supplémentaires pourraient être nécessaires, avaient considéré qu'il était prématuré de proposer de nouveaux travaux sur la noix galip, car le document ne comprenait pas de descriptif de projet; il manquait des données et informations essentielles, comme des données commerciales; les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments ou les obstacles au commerce n'avaient pas été définis; et la soumission tardive du document n'avait pas laissé suffisamment de temps aux membres pour consulter les parties prenantes.

À sa 12^e session, le Comité est convenu que la Papouasie-Nouvelle-Guinée, en tant que pays coordonnateur (à l'époque), collecterait des informations auprès des membres pour déterminer les produits ainsi que les questions connexes concernant la sécurité sanitaire ou le commerce qui seraient pris en compte dans une norme régionale et élaborerait des modalités pour hiérarchiser les produits présentant un intérêt particulier pour la région, en vue de leur examen par le Comité à sa 13^e session.

Ce sujet a été soulevé de nouveau lors de la 16^e session du Comité (2023) dans le cadre d'un débat sur les propositions de nouveaux travaux possibles pour la région. Les délégations du Vanuatu et de la Papouasie-Nouvelle-Guinée ont proposé une norme régionale sur la noix galip comme axe potentiel des travaux d'élaboration de normes dans la région. La Papouasie-Nouvelle-Guinée a insisté sur la nécessité d'améliorer la sécurité sanitaire, la sécurité alimentaire, la nutrition et le commerce d'exportation s'agissant de la noix galip, en s'appuyant sur les cultures régionales. La noix galip pouvait également aider à lutter contre la déforestation et contribuer aux crédits carbone des pays insulaires du Pacifique.

Les participants au deuxième Colloque du Codex pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest, tenu aux Fidji en février 2024, ont examiné les priorités en matière d'élaboration de nouvelles normes régionales. Plusieurs propositions de normes régionales, dont une pour la noix galip, ont été retenues. Il a été convenu que les descriptifs de projet et les avant-projets seraient élaborés dans le cadre d'un groupe de travail informel. Le groupe de travail sur la noix galip serait dirigé par la Papouasie-Nouvelle-Guinée, avec la participation des Fidji, des Îles Salomon, des Tonga, du Vanuatu et du Samoa.

2. Justification de l'élaboration d'une norme régionale pour la noix galip

Canarium indicum est un arbre nucicole (produisant la *noix galip*, ou *noix canarium*); cette espèce, endémique dans les basses terres de la Papouasie-Nouvelle-Guinée, des Îles Salomon et du Vanuatu et de certaines régions de l'Indonésie, y occupe depuis des milliers d'années une place importante dans l'alimentation. Elle a également été introduite aux Fidji, où elle est cultivée, et dans une moindre mesure au Samoa, aux Tonga ainsi qu'en Australie, aux États-Unis et au-delà de la région couverte par le Comité.

Cette noix est connue pour ses caractères distinctifs, en particulier sa texture moelleuse, qui la différencie de l'ensemble des principales autres noix commercialisées au niveau international, ses qualités nutritionnelles (elle est une source importante d'huile, de protéines, de vitamines et de minéraux), ainsi que sa nature non périssable après une transformation de base.

Malgré les nombreux avantages de la noix galip, sa production et son exportation dans la région sont entravées par une offre irrégulière, des coûts de production élevés et l'absence de normes garantissant une transformation et un étiquetage sans risque pour les marchés d'exportation.

La noix galip est un secteur émergent qui est arrivé à un stade déterminant de son développement en Papouasie-Nouvelle-Guinée, dans les Îles Salomon et à Vanuatu.

Plusieurs projets ont été menés pour soutenir ce secteur au fil du temps: le Centre australien de recherche agronomique internationale (ACIAR), par exemple, vient d'achever la deuxième phase d'un projet visant à contribuer au développement, impulsé par le secteur privé, du secteur de la noix galip en Papouasie-Nouvelle-Guinée.

Les membres du Codex dans la sous-région du Pacifique Sud-Ouest proposent par conséquent d'élaborer une norme régionale du Codex en vue de réduire au minimum les risques sanitaires pour les consommateurs, d'harmoniser les méthodes de production dans la région et d'apporter une protection contre les produits de contrefaçon ou de qualité insuffisante. Cette norme comprendrait des exigences en matière de pratiques d'hygiène, de qualité constante des produits et d'étiquetage précis pour garantir la protection des consommateurs et réduire les obstacles au commerce.

DESCRIPTIF DU PROJET**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME RÉGIONALE POUR LA NOIX GALIP GRILLÉE (AMÉRIQUE DU NORD ET PACIFIQUE SUD-OUEST)**

(Pour approbation par la Commission du Codex à sa 48^e session)

Introduction

La noix galip (*Canarium indicum*), aliment autochtone des pays insulaires du Pacifique, appartient au règne Plantae, au phylum Magnoliophyta, à la classe Magnoliopsida, à l'ordre Sapindales, à la famille Burseraceae, au genre *Canarium* et à l'espèce *Canarium indicum*. Le genre *Canarium* comprend 75 espèces d'arbres tropicaux et subtropicaux.

Le nom commun utilisé dans le Pacifique est «noix canarium». En Papouasie-Nouvelle-Guinée, cette noix est appelée noix galip, ainsi que «lawele» (en Nouvelle-Bretagne) et «biuei» (en Nouvelle-Irlande). Dans les Îles Salomon, elle est communément appelée noix «ngali» (en langue kwara'ae), «angari» (Santa Ana), «ngari» (en kusaghe/simbo et varisi), «ngoeta» (en marovo), «nolepo» (Garciosa Bay), «nyia nyinge» (en äiwoo), et prend d'autres noms encore en fonction des îles. À Vanuatu, elle se nomme «nangai» en bichelamar local, «nanae» (île Santo) et «nige karia» (île Épi).

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de la norme proposée est de déterminer et de quantifier les caractéristiques de la noix galip et de définir des procédures pour la manutention et le transport ainsi que l'étiquetage afin de protéger la santé des consommateurs et de favoriser des pratiques commerciales loyales.

Il a été signalé que les pratiques de transformation des noix galip pouvaient poser des problèmes d'hygiène (Evans 1996a; Nevenimo *et al.* 2007, cité dans Wallace *et al.* 2012). D'autre part, Özilgen et Özdemir (2001, cités dans Wallace *et al.* 2012) font valoir que de meilleures pratiques de manutention, un séchage adéquat et un stockage dans des conditions sûres pourraient réduire le risque de contamination des produits alimentaires par des toxines.

Wallace *et al.* (2012) indiquent qu'un manque de connaissances dans le secteur en matière de manutention après récolte et de techniques de transformation pourrait également être à l'origine d'une mauvaise qualité de l'amande et qu'un volume important de noix commercialisables n'atteint pas le marché en raison de mauvaises pratiques de manutention et de stockage. En outre, les pertes qui en résultent constituent un problème important à résoudre pour assurer un approvisionnement fiable qui faciliterait le commerce de la noix galip.

Une norme régionale du Codex devrait aider le secteur en lui apportant un outil pour guider le développement de ses systèmes de transformation et de ses infrastructures de transport, ce qui contribuerait à une augmentation constante de l'offre et favoriserait les exportations.

Il est prévu que la norme pour la noix galip couvre la noix galip grillée (émondée ou non) si des justifications suffisantes sont trouvées et si les parties prenantes souhaitent inclure cette gamme de produits. La norme comprendrait des exigences de pratiques d'hygiène, de qualité constante des produits et d'étiquetage précis pour garantir la protection des consommateurs et réduire les obstacles au commerce.

2. Pertinence et actualité

L'établissement d'une norme régionale du Codex couvrant la qualité, les pratiques d'hygiène et l'étiquetage constituerait un point de référence essentiel pour accompagner la croissance des marchés nationaux dans le Pacifique Sud-Ouest, mais aussi pour élargir l'offre aux marchés d'exportation.

L'exportation de la noix galip est l'un des axes de travail du Centre australien de recherche agronomique internationale (ACIAR), qui a collaboré avec la Papouasie-Nouvelle-Guinée dans le cadre de différents projets de recherche depuis 2012. Ces derniers comprenaient notamment une première usine pilote dans laquelle diverses technologies de transformation ont été expérimentées. Depuis, le professeur Wallace, qui a dirigé ce projet mené en collaboration avec les pouvoirs publics et le secteur privé, a indiqué que l'offre avait triplé en à peine trois ans, atteignant une valeur de 100 000 AUD au départ des exploitations (Hutchins, 2021).

Le secteur émergent de la noix galip étant arrivé à un stade déterminant de son développement, une norme du Codex appuierait les recherches menées par l'ACIAR et les efforts déployés par les acteurs du secteur et s'inscrirait dans leur dynamique.

3. Principaux aspects à prendre en compte

Les principaux aspects à prendre en compte dans la norme concernent la qualité minimale requise pour assurer la protection de la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques loyales dans le commerce international. Par conséquent, la norme portera sur les points suivants:

- i. Définition du produit – définition du produit comme étant frais ou sec et ajout de références au genre et à l'espèce et aux types variétaux si nécessaire.
- ii. Modes de présentation – liste/description des différents modes de présentation.
- iii. Catégories/critères de qualité – notamment des dispositions concernant la teneur en humidité, la teneur en cendres, la teneur en huile volatile, les matières étrangères et la classification des unités défectueuses au regard de l'acceptation des lots en fonction des défauts tolérés.
- iv. Tolérances de qualité – dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de datage du produit, conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).
- v. Dispositions sur les contaminants faisant référence à la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- vi. Dispositions relatives à l'hygiène faisant référence au *Code d'usages – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).
- vii. Dispositions relatives aux résidus de pesticides, à l'étiquetage et au conditionnement avec référence aux documents du Codex existant déjà.
- viii. Références aux *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).
- ix. Traçabilité.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

2.1 Critères applicables aux questions générales

Ces critères sont la protection du consommateur du point de vue de la santé, la sécurité sanitaire des aliments, les pratiques équitables dans le commerce des aliments et la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement. La nouvelle norme proposée satisfera à ces critères, car elle permet:

- de promouvoir la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses;
- d'offrir une meilleure assurance que le produit est conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- de parvenir à une normalisation des propriétés développées dans les différents pays permettant de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

Critères applicables aux produits

a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

La noix galip est un secteur émergent qui est arrivé à un stade déterminant de son développement en Papouasie-Nouvelle-Guinée, dans les Îles Salomon et à Vanuatu, et qui intéresse d'autres pays de la région. Plusieurs projets ont été menés pour soutenir ce secteur au fil du temps: l'ACIAR, par exemple, vient d'achever la deuxième phase d'un projet visant à contribuer au développement, impulsé par le secteur privé, du secteur de la noix galip en Papouasie-Nouvelle-Guinée.

L'ACIAR va réaliser sous peu l'examen de fin de deuxième phase de ce projet.

Les communications avec l'ACIAR ont permis de constater qu'il existe sept principaux transformateurs privés qui vendent leurs produits sur le marché intérieur et en ligne, aux entreprises et aux consommateurs. Un détaillant distribue les produits à des entreprises, notamment des boutiques franchises, 60 magasins, des services de restauration et des hôtels (y compris les grands hôtels de Papouasie-Nouvelle-Guinée). Les principales parties prenantes comprennent l'Institut national de recherche agricole en Papouasie-Nouvelle-Guinée, le programme PHAMA (Pacific Horticultural and Agricultural Market Access) Plus, le Fonds international de développement agricole (FIDA), Pacific Trade Invest et la Banque mondiale. Des avancées ont été réalisées dans la conclusion de contrats d'exportation en Australie, aux États-Unis, en Europe et au Royaume-Uni.

Le tableau provisoire 1 donne un exemple d'évolution des exportations d'une entreprise aux Îles Salomon.

Tableau 1 – Exemple d’une entreprise qui produit et exporte des noix galip

Iles Salomon	Entreprise A – noix fraîches/grillées – 30 198 USD (de janvier à octobre 2024)	Entreprise A – noix fraîches/grillées – 50 628 USD (2023)	Entreprise A – noix fraîches/grillées – 48 855 USD (2022)
--------------	--	---	---

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

Les pratiques en matière de récolte et de transformation de la noix galip varient selon les pays membres et dans la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest, ce qui a une incidence sur les possibilités d’importation et d’exportation. Les membres de la région Pacifique Sud-Ouest considèrent qu’une norme régionale du Codex contribuerait à protéger la santé des consommateurs et faciliterait les échanges commerciaux régionaux en répondant aux exigences des importateurs.

c) Potentiel du marché régional

Les pays insulaires du Pacifique n’ont pas encore réalisé le potentiel de la noix galip en tant que secteur viable, car il leur reste à mettre en place des méthodes de transformation appropriées qui permettront de produire un produit de grande qualité. Comme indiqué plus haut, des projets en cours appuient le développement des marchés nationaux, régionaux et mondiaux.

d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme indiquera les caractéristiques de la noix galip grillée (émondée ou non) , en particulier la composition, la qualité et les critères relatifs à l’emballage.

Les caractéristiques de la noix galip cultivée pour la vente au détail, par exemple la composition, les caractéristiques de qualité, la transformation, l’emballage, etc., conduisent toutes à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. Compte tenu des informations techniques disponibles et d’un certain degré d’harmonisation qui a déjà été atteint au niveau national et international sur plusieurs aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges, comme mentionné plus haut, il est donc opportun d’élaborer une norme internationale harmonisée pour la noix galip.

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

Il n’existe aucune norme du Codex couvrant la noix galip.

Comme toutes les noix, les noix galip sont associées à des préoccupations relatives aux aflatoxines et aux allergènes alimentaires. Il est prévu que ces dangers pour la sécurité sanitaire des aliments soient couverts par le *Code d’usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines* (CXC 59-2005) et les dispositions relatives à l’étiquetage des denrées alimentaires figurant déjà dans les textes du Codex. La noix galip ne pose aucun autre problème d’ordre toxicologique connu. L’ACIAR a demandé aux pays de la région de présenter des suggestions de futures recherches pour la troisième phase de son projet, laquelle pourrait offrir l’occasion de mener des recherches sur les mycotoxines, et en particulier les aflatoxines.

Les nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce en établissant une norme de qualité internationalement agréée et reconnue.

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

Une même norme devrait couvrir la noix galip dans ses différents modes de présentation, fraîche et grillée (émondée ou non).

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d’autres organisations

i. Norme australienne (à confirmer)

Document de l’Association européenne des épices – ESA (Rév. 5 2018).

Approuvée par l’UE; <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0667>.

En 2022, l’Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a évalué la noix galip et n’a pas mis en évidence de préoccupations en matière de sécurité sanitaire, à l’exception de problèmes d’allergie, auxquels on peut s’attendre avec les noix (<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2022.EN-7314>).

L’UE a fourni des spécifications relatives aux contaminants et aux critères microbiologiques.

La présence potentielle d'aflatoxines et d'autres contaminants comme le cadmium et le plomb dans les noix est un problème connu, qui n'est pas spécifique aux noix galip. Un code d'usages pourrait suffire à couvrir cette question.

L'Australie a décrit des mesures d'atténuation visant à réduire/prévenir la contamination par des aflatoxines; page 107 du document <https://www.aciar.gov.au/sites/default/files/2022-07/Final-Report-for-FST-2006-048.pdf>.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est conforme au Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, en particulier aux objectifs 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 et 3.2. Elle vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour la noix galip destinée à la consommation humaine.

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

Cette proposition tend à établir une nouvelle norme du Codex et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex. La norme fera néanmoins référence aux textes pertinents du Codex élaborés par les comités s'occupant de questions générales, comme suit:

- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)
- *Code d'usages, Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), révisé et renommé en 2022
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides dans les aliments publiées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)
- *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015)
- *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)
- *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Il n'est pas prévu à ce stade de demander des avis scientifiques.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Des contributions techniques d'organes externes pourront être demandées au cours de l'élaboration de la norme.

9. Calendrier proposé

L'élaboration de la norme devrait se dérouler selon le calendrier qui est proposé ci-après.

Elle devrait être conduite en l'espace de trois sessions du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest, voire moins, en fonction de l'accord auquel seront parvenus les membres du Comité.

Références

- Cornelius, J., Leakey, R., Page, T., Pauku, R., Nevenimo, T., Minnah, S., Sibaris, W., Yagau, K., Centre australien de recherche agronomique internationale (ACIAR). 2012. *Final report: Domestication and commercialisation of *Canarium indicum* in Papua New Guinea*. Consulté le 13 janvier 2025: <https://www.aciar.gov.au/sites/default/files/2022-07/Final-Report-for-FST-2004-055.pdf>.
- Hutchins, C. 2021. *Australian researchers to crack growing nut industry*. Griffith University, disponible à l'adresse: [Australian researchers to crack growing nut industry - Griffith News](#) (consulté le 14 janvier 2025).

- Stevens, M. L., Bourke, R. M., et Evans, B. R. (sous la direction de). 1996. *South Pacific Indigenous Nuts. Proceedings of a workshop held from 31 October to 4 November 1994 at Le Lagon Resort, Port Vila, Vanuatu*. ACIAR Proceedings n° 69, 176 p. Consulté le 13 janvier 2025: https://www.researchgate.net/profile/Richard-Bourke/publication/311912219_Edible_indigenous_nuts_in_Papua_New_Guinea/links/5861f7d308aebf17d392d484/Edible-indigenous-nuts-in-Papua-New-Guinea.pdf.
- Wallace, H., Carter, J., Austin, J., Poienou, M., Moxon, J., Walton, D., Randall, B., et Viji, I., Centre australien de recherche agronomique internationale (ACIAR). 2012. *Final report: Processing of Canarium indicum nuts: adapting and refining techniques to benefit farmers in the South Pacific*. Consulté le 13 janvier 2025: <https://www.aciar.gov.au/sites/default/files/2022-07/Final-Report-for-FST-2006-048.pdf>.
- Extrait du site web du Centre australien de recherche agronomique internationale (ACIAR): <https://www.aciar.gov.au/project/fst-2017-038> (consulté le 5 février 2025).

APPENDICE V**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE SUR LA FARINE DE FRUIT À PAIN (AMÉRIQUE DU NORD ET PACIFIQUE SUD-OUEST)****3. Informations générales**

À sa 16^e session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest a examiné des propositions de nouveaux travaux. La délégation du Samoa a proposé une norme régionale pour la farine de fruit à pain comme axe potentiel des travaux d'élaboration de normes dans la région. Elle a souligné la nécessité d'établir une norme régionale sur la farine de fruit à pain (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) afin d'améliorer la sécurité alimentaire, la nutrition et le commerce d'exportation de produits à base de fruit à pain, en exploitant les abondantes ressources de cette denrée dans la région.

La délégation a en outre attiré l'attention sur l'augmentation de la demande de farine sans gluten sur les marchés d'exportation, à laquelle la farine de fruit à pain peut répondre. Elle a communiqué des informations concernant les travaux de recherche en cours sur les propriétés nutritionnelles et les avantages potentiels pour la santé de la farine de fruit à pain et a souligné que cette initiative pourrait contribuer à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques équitables dans le commerce des produits alimentaires.

La délégation du Samoa a proposé de mener l'élaboration d'un document de travail et d'un descriptif de projet pour la norme régionale suggérée, avec l'appui d'autres pays membres de la région.

4. Justification de l'élaboration d'une norme régionale sur la farine de fruit à pain

Aliment traditionnel, le fruit à pain (*Artocarpus altilis*) est largement cultivé dans les pays insulaires du Pacifique, où il joue un rôle important dans les systèmes agroforestiers ancestraux. Ce fruit est comestible à tous les stades de son développement et est l'une des principales sources d'aliments dans l'ensemble des pays insulaires du Pacifique.

Riche en amidon et sans gluten, la farine de fruit à pain apporte de grandes quantités de fibres, de vitamines et de minéraux. Ses propriétés bénéfiques sont notamment la rétention d'eau et une forte viscosité lorsqu'elle est chauffée, ce qui en fait un produit intéressant comme ingrédient pour la pâtisserie et comme épaississant dans les aliments transformés et les pâtes. Il est très important de noter que, dans la région, elle constitue une solution saine de remplacement de la farine de blé importée, propre à renforcer la sécurité alimentaire et la nutrition, et peut répondre à la demande de produits sans gluten sur le marché d'exportation.

Malgré les avantages de la farine de fruit à pain, la production et le commerce de ce produit dans la région sont entravés par l'absence de norme définissant les paramètres de qualité visant à garantir la sécurité des consommateurs et faciliter les échanges. Il y a consensus au sein des pays de la région sur la nécessité d'établir une norme régionale pour harmoniser les normes, apporter une protection contre les produits de contrefaçon ou de qualité insuffisante et réduire au minimum les risques sanitaires pour les consommateurs. Cette norme comprendra des exigences de pratiques d'hygiène, de qualité constante des produits et d'étiquetage précis pour garantir la protection des consommateurs et réduire les obstacles au commerce.

DESCRIPTIF DU PROJET**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME RÉGIONALE SUR LA FARINE DE FRUIT À PAIN (AMÉRIQUE DU NORD ET PACIFIQUE SUD-OUEST)**

(Pour approbation par la Commission du Codex Alimentarius à sa 48^e session)

1. Objectif et champ d'application de la norme

Les travaux portent sur la farine de fruit à pain destinée à la consommation humaine directe et obtenue à partir de la transformation du fruit à pain comestible (*Artocarpus altilis*). La norme régionale proposée s'applique aux produits y afférents qui sont distribués dans le commerce.

L'objectif de cette proposition est d'établir une norme régionale sur la farine de fruit à pain afin d'améliorer la sécurité sanitaire, d'offrir des produits de haute qualité et de promouvoir le potentiel sur le marché international, conformément aux objectifs de la Commission du Codex Alimentarius visant à protéger la santé des consommateurs et à favoriser des pratiques équitables dans le commerce des produits alimentaires. Plus précisément, l'élaboration de la norme régionale proposée pourra faciliter le commerce de la farine de fruit à pain par l'harmonisation des normes et des réglementations, améliorer l'accès au marché et l'efficacité des échanges de farine de fruit à pain et renforcer la compétitivité sur le marché mondial.

La norme proposée mettra en avant la sécurité sanitaire des aliments, le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène, un étiquetage et un conditionnement appropriés des produits, et les analyses en laboratoire, notamment conformément aux textes du Codex applicables. Il n'existe pas de dangers microbiologiques et chimiques connus pour la sécurité sanitaire associés au fruit à pain et à la farine de fruit à pain.

2. Pertinence et actualité

Le fruit à pain, sous toutes ses formes, est un aliment de base dans l'ensemble de la région; il est cuisiné selon différentes méthodes et entre dans la composition d'une variété de plats. Donnant entre 50 et 200 fruits par an, l'arbre à pain est considéré comme étant l'un des arbres les plus productifs au monde. Frais, le fruit à pain est extrêmement périssable, car ses propriétés le rendent peu approprié au stockage: il est vulnérable aux dommages dus au froid et mûrit très rapidement dans des conditions météorologiques normales et lorsqu'il n'est plus conservé au froid. Par conséquent, sous forme de farine, il contribuera à la disponibilité d'aliments tout au long de l'année et à la sécurité alimentaire régionale, renforcera le commerce et répondra aux préoccupations en matière de sécurité des consommateurs, promouvra la consommation de sources d'aliments autochtones et durables, notamment en améliorant la résilience face aux effets du changement climatique (la farine est un moyen de stockage et de conservation, les fruits étant susceptibles d'être détériorés par des inondations ou d'autres phénomènes), réduira le gaspillage alimentaire (90 pour cent des fruits frais sont jetés compte tenu des caractéristiques de mûrissement) et appuiera la réalisation de l'ODD 2 (Faim zéro) et de l'ODD 12 (Consommation et production responsables).

La norme proposée facilitera les échanges régionaux de ce produit sans gluten.

Étant donné que la demande de produits sans gluten augmente, il est opportun d'élaborer une norme régionale sur la farine de fruit à pain afin de tirer parti de ce nouveau marché en pleine croissance, et de faciliter en parallèle les échanges commerciaux en axant les efforts sur l'amélioration de la production et des pratiques de stockage en vue de réduire le gaspillage et d'assurer une offre régulière, ce qui contribuera ainsi à diminuer les pertes alimentaires et à faire progresser la sécurité alimentaire globale dans notre région.

L'absence de norme harmonisée peut entraîner des obstacles au commerce international loyal du fait de la production et de la distribution de produits de faible qualité. Il est donc nécessaire d'établir une norme régionale sur la farine de fruit à pain afin de protéger la santé des consommateurs et de permettre des échanges internationaux équitables.

3. Principaux aspects à prendre en compte

Les principaux aspects pris en compte dans la norme régionale proposée sont les exigences de qualité et de sécurité sanitaire des produits, lesquelles ont pour objet de protéger la santé des consommateurs et de favoriser des pratiques commerciales loyales. De ce fait, la norme proposée vise à couvrir des aspects tels que la définition du produit, les principaux ingrédients et les facteurs de qualité, les additifs alimentaires, les impuretés, les pratiques d'hygiène, les poids et mesures et l'étiquetage, ainsi que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critères applicables aux questions générales

Ces critères sont la protection du consommateur du point de vue de la santé, la sécurité sanitaire des aliments, les pratiques équitables dans le commerce des aliments et la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

Critères applicables aux produits

- a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

La FAO a relevé que la demande d'exportations actuelle indicative de fruit à pain et de produits à base de fruit à pain aux Fidji était estimée à quelque 1 500 tonnes par an, d'une valeur franco à bord (FAB) de 6,5 millions de dollars de Fidji (FJD) environ. Ce marché d'exportation est commun avec le Samoa et les Tonga. À moyen terme, cette demande devrait atteindre quelque 2 500 tonnes et doubler en valeur (12,5 millions de FJD environ) (Andrew McGregor et Kyle Stice, février 2018. Breadfruit market and marketing of Pacific Island Breadfruit with a focus on Fiji & Samoa).

Les efforts combinés des îles du Pacifique permettront d'augmenter la production de fruit à pain et de farine de fruit à pain et de développer les marchés d'exportation.

Au Samoa, le SROS (Scientific Research Organisation of Samoa) a mené récemment des travaux de recherche appliquée sur la transformation du fruit à pain axés sur la commercialisation de la farine et d'autres produits transformés à base de fruit à pain. En attendant le début des opérations commerciales, le SROS continue à produire de la farine de fruit à pain pour honorer les commandes des consommateurs néo-zélandais. D'après les données du rapport annuel 2021-2022 du SROS:

Ventes de farine de fruit à pain du SROS

2017-2018	2018-2019
1 200 tala (SAT)	19 133 SAT

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

Il n'existe pas de législations nationales couvrant la farine de fruit à pain dans la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest.

- c) Potentiel du marché régional

Le potentiel de la farine de fruit à pain réside dans le marché des produits sans gluten en Nouvelle-Zélande et en Australie. On a beaucoup parlé de l'immense marché des produits sans gluten – les estimations indiquent un marché annuel mondial d'une valeur comprise entre 3 milliards et 15 milliards d'USD, qui devrait augmenter pour atteindre 50 milliards d'USD (Kirton 2016, Avegalio 2016). Toutefois, il y a peu de chances que la farine de fruit à pain se taille une part de ce vaste marché des produits sans gluten, du moins à moyen terme. Non seulement l'offre de fruit à pain est négligeable par rapport à la demande, mais on compte également un grand nombre d'autres produits sur le marché, notamment le riz, le maïs, le manioc, etc. Au cours de la prochaine décennie, à mesure que les effets du changement climatique sur les cultures vivrières se feront davantage sentir, le différentiel de prix de la farine de fruit à pain est susceptible d'évoluer.

Dans un avenir proche, les perspectives d'exportation de produits transformés à base de fruit à pain, à l'exclusion des produits congelés et cuisinés, semblent prometteuses, en particulier sur les marchés de niche de grande valeur. Le fruit à pain pourrait en effet se démarquer des autres produits sur d'autres aspects que le prix, notamment l'amélioration générale de la nutrition, l'origine du produit, son image et ses caractéristiques remarquables du point de vue de la transformation (Mcgregor & Stice, 2018).

- d) Aptitude du produit à la normalisation

Le fruit à pain se caractérise par une teneur élevée en glucides complexes, une quantité importante de fibres, une teneur minime en graisses et en cholestérol et une teneur nulle en gluten. Il présente un indice glycémique modéré, inférieur à celui des pommes de terre blanches, du riz blanc, du pain blanc et du manioc. Cependant, la proportion de protéines, de graisses et de fibres brutes varie considérablement selon les variétés et les stades de maturation, comme l'ont montré des travaux de recherche novateurs menés au Samoa au début des années 1980 par Wooten et Tumaalii (1984). La variété samoane Ma'afala, très appréciée, et la variété équivalente fidjienne Bale kana ni Samoa présentent des profils nutritionnels particulièrement intéressants à cet égard (Mcgregor & Stice, 2018).

Les trois (3) caractéristiques nutritionnelles des produits alimentaires à base de fruit à pain qui contribuent à une réduction générale des maladies non transmissibles sont les suivantes:

- 1) l'absence de gluten et la faible teneur en FODMAP (oligosaccharides, disaccharides, monosaccharides et polyols fermentescibles par la flore intestinale);*
 - 2) l'indice glycémique modéré;*
 - 3) la teneur élevée en glucides non digestibles (proportion importante d'amylose).*
- e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe aucune norme pour les produits à base de farine de fruit à pain. Ces nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et favoriseront le commerce régional en établissant une norme de qualité reconnue à l'échelle régionale.

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

Aucune autre norme que celle proposée n'est actuellement nécessaire, car la farine de fruit à pain est un produit transformé à part entière.

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

Il n'existe pas d'autres travaux proposés ou déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales. En revanche, il existe de nombreuses études sur les utilisations, les bienfaits nutritionnels et les débouchés économiques de la farine de fruit à pain.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est conforme à l'objectif 1.1 (Recenser les besoins et les problèmes naissants) de l'objectif stratégique 1 (Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux) du Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius pour 2020-2025.

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

Cette proposition est une initiative du Comité national du Codex du Samoa (SNCC) visant à promouvoir la production sans risque de farine de fruit à pain, du fait qu'il n'existe actuellement aucune norme du Codex concernant ce produit. La norme fera référence, autant que faire se peut, aux autres normes générales du Codex (par exemple, celles concernant l'hygiène, l'étiquetage, les additifs alimentaires, les contaminants, etc.).

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

La communication d'avis scientifiques par des experts n'est pas prévue.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Assistance technique de la part de l'OMS et/ou de la FAO pour appuyer les avis scientifiques dont il est fait mention à la section 7 ci-dessus, le cas échéant.

9. Calendrier proposé pour les nouveaux travaux

L'élaboration de la norme proposée devrait être conduite en l'espace de deux sessions du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest, voire moins, en fonction de l'accord auquel seront parvenus les membres du Comité.