

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS DU KAVA À USAGE DE BOISSON LORSQU'ILS SONT MÉLANGÉS À DE L'EAU**

**Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest**

**CXS 336R-2020**

**Adoptée en 2020. Amendée en 2023.**

**Amendements de 2023**

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à la section 7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

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

## 2. DESCRIPTION

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

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

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

### 2.1 Produits du kava frais

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

### 2.2 Produits du kava séchés

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

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Matières premières

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

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

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

### 3.2 Production et manutention après récolte

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

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

### 3.3 Composition

Kava tel que défini aux sections 2 et 3.1.

### 3.4 Teneur en eau

La teneur en eau des produits du kava séchés ne doit pas excéder 12 pour cent.

### 3.5 Critères de qualité

Les produits du kava doivent être:

- issus d'une variété de kava noble connue, en fonction du respect du critère d'absorbance UV d'extraits acétoniques (inférieur ou égal à 0,9 unité d'absorbance), avec une composition de kavalactones satisfaisante;
- exempts de frelatage volontaire;
- exempts de feuilles, d'écorce et/ou de tiges;
- pratiquement exempts d'organismes nuisibles;
- pratiquement exempts de dommages causés par des organismes nuisibles;
- exempts de moisissures visibles;
- exempts de terre et de corps étrangers;
- exempts de toute odeur étrangère.

### 3.6 Emballage et entreposage

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

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

Les produits du kava frais doivent être surgelés et maintenus à une température inférieure à  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Les produits du kava séchés doivent être stockés dans un emballage étanche et la teneur en eau ne doit pas dépasser 12 pour cent.

### 3.7 Préparation du kava à usage de boisson

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

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

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)<sup>1</sup>.

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

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)<sup>2</sup> et du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 75-2015)<sup>3</sup>. Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)<sup>4</sup>.

## 7. ÉTIQUETAGE

Les produits visés par la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)<sup>5</sup>. Outre ces exigences, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### 7.1 Nom du produit

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

## 7.2 Origine du produit

Le nom du pays d'origine et, éventuellement, de l'île ou de la zone de culture, ou l'appellation nationale, régionale ou locale, doit être indiqué sur chaque emballage. Les *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CXG 60-2006)<sup>6</sup> doivent être respectés s'agissant d'assurer la traçabilité de l'origine du produit.

## 7.3 Instructions d'usage

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

- a) l'énoncé «Étapes de préparation de la boisson à base de kava» ou un libellé similaire, suivi des étapes spécifiquement numérotées nécessaires à la préparation de la boisson à base de kava;
- b) la première étape de la liste exigée au titre de la section 7.3(a) doit indiquer «Utiliser de l'eau potable uniquement pour préparer la boisson à base de kava» ou une formulation similaire.

## 7.4 Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)<sup>7</sup>.

## 7.5 Étiquetage facultatif

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

## 8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)<sup>8</sup> se rapportant aux dispositions de cette norme.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

---

<sup>1</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>2</sup> FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>3</sup> FAO et OMS. 2015. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 75-2015. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>4</sup> FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>5</sup> FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>6</sup> FAO et OMS. 2006. *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 60-2006. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>7</sup> FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>8</sup> FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

Les membres de la Commission du Codex Alimentarius de la région Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest figurent sur le site web du Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>