



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarantième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse), 17-22 juillet 2017

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX¹

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés est présentée ci-dessous avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2014-2019*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

| Organe du Codex | Texte | Référence et document de projet |
|--|---|--|
| Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP) | Nouvelle activité sur l'élaboration d'une norme régionale pour le kava en tant que boisson lorsqu'il est mélangé à de l'eau froid | REP17/NASWP Par. 76 (voir l' Appendice I du présent document) |
| Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVD) | Liste des médicaments vétérinaires devant être évalués ou réévalués en priorité par le JECFA | REP17/RVDF Par. 113 et 138, Annexe VI, Partie A |
| Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) | Documents de projet relatifs à une nouvelle activité (gingembre déshydraté, ail séché, piments forts séchés et paprika, basilic, safran, noix muscade et clou de girofle) | REP17/SCH Par. 82, Annexes V-XI |
| | Révision de la <i>Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999): Composition essentielle des huiles de tournesol | REP17/FO Par. 66, Annexe VII |
| Comité sur les graisses et les huiles (CCFO) | Révision de la <i>Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999): Remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour l'huile de palme vierge et ajout des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute | REP17/FO Par. 77, Annexe VIII |
| | Révision de la <i>Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) | REP17/FO Par. 89, Annexe X |

¹ Pour les réunions du Codex tenues à partir d'avril 2017, les propositions d'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés seront publiées comme additif au présent document (même cote, suivie de la mention «Add. 1»). La proposition du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) – Révision de la *Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) (ajout de l'huile de noix, de l'huile d'amande, de l'huile de noisette, de l'huile de pistache, de l'huile de lin et de l'huile d'avocat) – pourra figurer dans l'additif 1 au présent document sous réserve de la disponibilité du document de projet.

DOCUMENT DE PROJET

Proposition relative à l'élaboration d'une norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de la présente norme régionale Codex pour les produits du kava destinés à la consommation humaine est de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la qualité des produits afin de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce. La présente norme s'applique à tous les produits du kava tels que définis à la section 2 ci-après. La norme vise tous les produits du kava destinés à être utilisés comme boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau froide et ne s'applique pas aux boissons à base de kava en tant que telles ou aux produits utilisés à des fins médicinales, ou en tant qu'ingrédients dans les aliments, ou à d'autres fins.

2. Définition du produit

Les produits du kava sont obtenus à partir de différentes parties du kava – *Piper methysticum*. Les parties utilisées sont les suivantes:

- a) rhizomes frais et séchés et tiges basses;
- b) racines fraîches et séchées.

Les racines, les tiges basses ou les rhizomes sont récoltés et lavés, pelés le cas échéant, séchés, tranchés ou réduits en poudre.

2.1 Produits du kava frais

Les produits du kava frais sont préparés à partir d'une partie de la tige basse, des rhizomes et/ou des racines.

2.2 Produits du kava séchés

Les produits du kava séchés se présentent sous forme de poudre, de copeaux ou de parties entières de la plante.

Les produits du kava séchés sont préparés à partir de kavas (âgés généralement d'au moins trois ans) cultivés dans le respect des bonnes pratiques agricoles.

Les produits séchés ont une teneur en humidité maximale de 12 pour cent (le niveau d'activité hydrique ne dépassant pas 0,6). La poudre est mélangée à de l'eau potable avant la consommation.

3. Pertinence et actualité:

Le kava est cultivé dans la région du Pacifique, notamment aux Fidji, dans les États fédérés de Micronésie, en Papouasie-Nouvelle-Guinée, au Samoa, aux Tonga et au Vanuatu depuis des centaines voire des milliers d'années². La boisson appelée kava, infusion d'eau froide préparée à partir de certaines parties de la plante, est consommée depuis longtemps à l'occasion de manifestations sociales et cérémonielles. Plus récemment, la disponibilité de kava séché a entraîné une augmentation de la consommation en société dans des zones où le kava n'est pas normalement disponible. Il s'agit notamment des centres urbains, des pays insulaires du Pacifique non producteurs et des pays étrangers où il y a une forte présence de communautés originaires des îles du Pacifique.

Les produits du kava sont commercialisés dans toute la région, mais il n'existe pas de norme régionale ou internationale pour ces produits. Il existe un certain nombre de normes nationales dans la région, mais elles manquent d'uniformité. Une norme régionale sera utile pour promouvoir l'harmonisation au niveau de la région.

Du fait de la hausse de la demande du marché qui s'est traduite par une augmentation des volumes et de la valeur des échanges des produits du kava dans le Pacifique, il est opportun et essentiel d'établir une norme régionale pour le kava qui permettra de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la qualité des produits afin de promouvoir des pratiques commerciales loyales.

4. Les principales questions à traiter:

La norme sur les produits du kava à usage de boisson sera élaborée conformément au plan de présentation uniforme des normes Codex de produits.

La norme proposée couvrira les produits du kava conformément au champ d'application (section 1) et à la définition (section 2), les variétés acceptables, les facteurs de qualité, la transformation y compris les pratiques

² Secrétariat de la Communauté du Pacifique (SPC). *Pacific kava: a producer's guide*. Suva (Fidji), 2001.

de fabrication dans les conditions d'hygiène voulues, les conditions d'entreposage, les contaminants, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et l'étiquetage, afin de fournir aux consommateurs des garanties et des conseils d'utilisation.

5. Évaluation au regard des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*:

a) Volume, valeur et structure du commerce du kava provenant des pays du Pacifique

Le kava est un produit agricole important pour les pays insulaires du Pacifique qui pratiquent sa culture, car il fait partie intégrante de la vie culturelle, sociale et économique. La disponibilité de formes commercialisables s'est traduite par une intensification des échanges au sein et hors de la région portant sur des volumes et des montants importants. Nombre des pays insulaires du Pacifique produisent et commercialisent des produits du kava, mais le Vanuatu et les Fidji sont les plus gros producteurs et exportateurs dans la région du Pacifique. Les tableaux ci-après présentent le montant et le volume des exportations de kava des pays indiqués:

TABLEAU 1
EXPORTATIONS DE KAVA DU VANUATU (2015)³

| Pays ou territoire d'exportation | <i>Montant</i> <i>(en USD)</i> | <i>Volume</i> <i>(en tonnes)</i> |
|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Fidji | 109 000 | 10 |
| Guam | 191 000 | 23 |
| Kiribati | 702 000 | 54 |
| Nouvelle-Calédonie | 510 000 | 56 |
| États-Unis d'Amérique | 137 000 | 15 |

Source: Bureau national des statistiques du Vanuatu. Simplifié; monnaie locale convertie en décembre 2016

TABLEAU 2
EXPORTATIONS DE KAVA DES FIDJI (2015)

| Pays ou territoire d'exportation | <i>Montant</i> <i>(en USD)</i> | <i>Volume</i> <i>(en tonnes)</i> |
|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Canada | 63 000 | 0,2 |
| Île Christmas (Australie) | 140 000 | 7,6 |
| Guam | 92 000 | 0,1 |
| Kiribati | 940 000 | 24,2 |
| Îles Marshall | 51 000 | 1,0 |
| Nauru | 210 000 | 1,9 |
| Nouvelle-Zélande | 600 000 | 41,4 |
| Samoa | 24 000 | 2,0 |
| Tuvalu | 40 000 | 0,7 |
| États-Unis d'Amérique | 1 800 000 | 32,6 |
| Wallis-et-Futuna | 150 000 | 22,3 |

Source: Bureau des statistiques des Fidji, 2016. Simplifié; monnaie locale convertie en décembre 2016

b) Différences entre les législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler

Les obstacles actuels au commerce sont notamment l'absence d'une norme de qualité pour le kava acceptée au plan international, ce qui a contribué au recul du commerce des produits du kava dans plusieurs pays.

Les pays insulaires du Pacifique producteurs de kava se sont engagés à établir des normes au niveau national⁴. Les normes disponibles actuellement sont les suivantes:

- En 2001, le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique a publié un document d'orientation à l'intention des producteurs de kava intitulé *Pacific Kava: A Producer's Guide*.
- Le Vanuatu a adopté la Loi de 2002 sur le kava⁵, modifiée en 2008, et le Samoa, les Tonga et les Fidji suivent un processus analogue. La Loi limite le commerce du kava aux variétés dites «nobles» et médicinales et constitue un modèle possible pour l'élaboration d'une norme sur le kava en tant que boisson pouvant être

³ Le Vanuatu a été touché par le cyclone tropical Pam de catégorie 5 en 2015, qui a dévasté ses cultures de kava et réduit le montant de ses exportations au quart du montant de 2014 et au sixième du montant de 2016.

⁴ International Kava Executive Council (2008)

⁵ Kava Act No. 7, 2002.

appliquée plus largement.

- En 2013, le Vanuatu a publié un manuel sur la qualité du kava conçu pour l'exportation de kava séché du Vanuatu, qui donne des informations sur l'utilisation de l'analyseur spectromètre FTNIR et de la chromatographie en couche mince de haute performance⁶ et définit des critères de qualité en s'inspirant de plusieurs normes du Codex.
- Le Programme d'accès aux marchés des produits horticoles et agricoles du Pacifique (PHAMA) a collaboré avec la FAO pour mettre en œuvre un programme de sensibilisation à l'utilisation des guides de qualité pour le kava dans les îles du Vanuatu qui cultivent le kava.
- Le Vanuatu a élaboré et lancé la stratégie nationale pour le kava et la norme de qualité pour les exportations de kava en septembre 2016. Le Conseil des ministres a adopté la norme qualité nationale pour les exportations de kava le 10 novembre 2016
- Les Fidji vont bientôt adopter leur propre norme de qualité relative au kava.
- Au Samoa, le Cabinet a adopté en novembre 2016 la réglementation et la norme de qualité du Samoa pour le kava.
- L'Australie et la Nouvelle-Zélande ont établi une norme commune pour le kava (Standard 2.6.3 of the Food Standards Code), qui définit celui-ci comme une boisson obtenue par suspension aqueuse de racine de kava en utilisant uniquement de l'eau froide, les solvants organiques étant exclus; ou de racine de kava séchée ou fraîche. L'étiquette du produit doit porter les mentions «à utiliser avec modération»; et «peut causer de la somnolence»⁷.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Le kava est une source importante de revenus pour des milliers de petits exploitants dans les pays du Pacifique. On trouvera aux tableaux 1 et 2 le volume et le montant des exportations de kava du Vanuatu et des Fidji. Le Vanuatu produit et exporte en moyenne environ 69 pour cent du volume total, les Fidji environ 27 pour cent, les Tonga environ 2 pour cent et le Samoa environ 1 pour cent. La valeur des exportations de kava est également la plus élevée pour le Vanuatu, en gros dans les mêmes proportions que pour le volume. Les cours du kava à l'exportation varient entre 3 658 USD, en 2002, et 14 363 USD, valeur record enregistrée en 2008.

Environ 86 pour cent de la production totale de kava est exportée vers les pays de la région. Les récentes données publiées par le Bureau des statistiques du Vanuatu tendraient à indiquer que les exportations du Vanuatu vers les Fidji (son plus gros marché à l'exportation) a augmenté de près de 70 pour cent entre 2009 et 2011.

Avec les populations croissantes d'insulaires du Pacifique résidant maintenant en Nouvelle-Zélande, aux États-Unis d'Amérique et dans d'autres pays, les exportations de produits du kava n'ont cessé de croître ces 30 dernières années afin d'assurer la disponibilité de cette boisson traditionnelle parmi la diaspora. Traditionnellement, la consommation du kava était réservée aux hommes, mais les femmes en consomment également de manière sociale; la participation des femmes a contribué à accroître la base des consommateurs. Le volume des exportations ayant fortement augmenté, le kava est devenu un produit d'exportation de premier plan et contribue de façon importante à l'économie des pays insulaires du Pacifique.

La totalité du kava séché importé dans les pays développés de la région, comme par exemple l'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Canada et les États-Unis d'Amérique, provient exclusivement des pays insulaires du Pacifique. À l'heure actuelle, le kava est produit et exporté exclusivement par un petit nombre de ces pays. Il apparaît donc justifié d'élaborer une norme régionale vraiment reconnue sur le modèle de présentation des normes Codex.

Les obstacles au commerce résultent de l'absence de norme uniforme susceptible d'éliminer les problèmes de qualité des produits du kava séchés qui sont considérés comme préoccupants pour la sécurité des consommateurs. La norme proposée devrait créer de nouveaux débouchés commerciaux pour les pays producteurs et exportateurs de kava en garantissant aux pays importateurs du kava et des produits dérivés sûrs et de qualité.

La norme Codex favorisera l'harmonisation des normes nationales et donc facilitera le commerce international des produits du kava séchés.

⁶ Lebot V., Do T. et Legendre L. (2014). Detection of flavokavins (A, B, C) in cultivars of kava (*Piper methysticum*) using high performance thin layer chromatography (HPTLC). *Food Chemistry* 151:554-560.

⁷ Australia New Zealand Food Standards Code – Standard 2.6.3 – Kava
<https://www.legislation.gov.au/Details/F2015L00466>

La norme devrait servir de base à la législation relative au kava afin de garantir des produits du kava de qualité qui ne menacent pas la santé, la sécurité sanitaire et le commerce et offrir à toutes les parties prenantes la possibilité de faire des choix en connaissance de cause. La norme permettra d'assurer la protection de la santé des consommateurs en recensant les variétés de kava dont l'innocuité a été prouvée depuis longtemps et les parties de la plante et le mode de préparation pour lesquels on n'a observé, au fil des siècles, aucun signe d'effet indésirable pour la santé.

Une norme régionale du Codex pour le kava devrait permettre d'accroître la confiance des consommateurs et, de 2 à 10 fois, la demande de produits du kava. Il est probable que les cours fluctueront avant de se stabiliser, mais une chaîne d'approvisionnement mieux coordonnée et bien organisée qui se conforme à une norme régionale du Codex sera mieux placée pour faire face à la hausse attendue de la demande et offrir des rendements financiers plus attrayants aux agriculteurs. Les pays et le nombre d'agriculteurs producteurs de kava dans le Pacifique pourront aussi augmenter en conséquence.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les produits du kava peuvent être normalisés comme en témoignent les normes déjà en vigueur dans certains pays producteurs de kava. Il convient aussi de noter que les produits à base de kava à usage de boisson sont uniformes dans tous les pays. Les variétés qui seront définies dans la norme proposée sont celles qui sont consommées traditionnellement depuis des siècles dans le Pacifique et peuvent être identifiées à l'aide de méthodes taxonomiques ainsi que chimiques courantes. La norme régionale proposée ne couvrira que les variétés appropriées cultivées dans la région.

Un examen approfondi de l'utilisation et de la sécurité sanitaire du kava commandé conjointement par la FAO et l'OMS est présenté⁸. Selon les données qui ressortent de l'utilisation fort ancienne du kava sous forme de boisson et des recherches plus récentes, rien ne semble indiquer que des effets indésirables à long terme, y compris des effets sur le foie, soient associés à une utilisation modérée et occasionnelle de cette boisson. Un certain nombre de précautions peuvent être prises pour réduire au minimum les risques, comme ceux mentionnés ci-dessus, notamment la sélection des variétés de kava, la méthode de préparation de la boisson et des conseils apposés sur l'étiquette.

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

Le Codex Alimentarius ne comporte pas de normes couvrant les produits du kava.

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

La norme régionale pour le kava proposée comprendra les techniques pertinentes de préparation du kava pour différents produits du kava, notamment les formes fraîches ou séchées, et pour différentes parties de la plante, à savoir les racines, les rhizomes et les tiges basses.

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

De nombreuses recherches et analyses ont été menées au plan international sur les propriétés du kava considéré comme une drogue, un complément alimentaire et une boisson. Les données disponibles sont suffisantes pour démarrer une nouvelle activité sur une norme régionale pour le kava. Il n'est pas prévu de travaux supplémentaires à ce stade.

6. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La norme proposée répond aux critères signalés sous les Objectifs 1 et 2 du plan stratégique du Codex⁹.

Objectif stratégique 1: Elle contribuera à l'Objectif 1 en fournissant une base solide à l'établissement de cadres réglementaires cohérents et harmonisés pour tous les pays de la région. La norme répondra aux préoccupations relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire du kava ou à d'autres questions émergentes associées aux produits du kava.

Objectif stratégique 2: Elle encouragera l'application vaste et cohérente des principes scientifiques et de l'analyse des risques; elle facilitera en particulier la collecte de données dans les pays en développement et dans toutes les régions du monde de sorte que l'analyse des risques pourra s'appuyer sur des données mondiales relatives à la consommation. La norme s'appuiera sur les conclusions de l'examen effectué récemment par l'OMS et la FAO⁶ et sur des données analytiques, scientifiques et sans équivoque⁴.

⁸ Abbott P. (2014). *Kava: a review of the safety of the traditional and recreational beverage consumption*. OMS/FAO

⁹ Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019

7. Information sur le lien entre la proposition et les documents existants du Codex

Cette proposition est une initiative des pays insulaires du Pacifique visant à promouvoir la production sans risque de kava frais et séché, car il n'existe actuellement aucune norme du Codex concernant ce produit. La norme fera référence, selon qu'il convient, aux autres normes générales du Codex (par exemple, celles concernant l'hygiène, l'étiquetage, les additifs alimentaires et les contaminants, etc.).

8. Identification des besoins éventuels et disponibilité d'avis scientifiques spécialisés

Les informations disponibles sur le kava et ses propriétés sont considérables. Elles continueront d'être examinées pendant l'élaboration de la norme afin de déterminer les domaines où d'autres travaux devront être menés pour corroborer les dispositions de la norme.

9. Identification des besoins de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

L'assistance technique de l'OMS et/ou de la FAO pourra être requise compte tenu des résultats de l'examen envisagé à la section 8.

10. Échéancier proposé pour la réalisation de ce travail, y compris la date de lancement, la date d'aboutissement proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Date de démarrage: 2017

Adoption à l'étape 5: 2019

Adoption à l'étape 8: 2021