

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)  
Point 10 de l'ordre du jour

CX/CAC 18/41/11 Add.1

Juin 2018

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante et unième session, Siège de la FAO, Rome (Italie), 2-6 juillet 2018

### QUESTIONS DÉCOULANT DES RAPPORTS DE LA COMMISSION, DU COMITÉ EXÉCUTIF ET DES ORGANES SUBSIDIAIRES

Les réunions du Codex<sup>1</sup> portant sur des questions à soumettre à la Commission pour information ou action sont indiquées ci-dessous. Le présent document comporte également des questions émanant d'un comité travaillant par correspondance. Les documents et les détails pertinents relatifs aux discussions figurent dans les rapports des réunions des comités du Codex, comme indiqué dans les notes de bas de page.

#### QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

##### Cinquantième session du Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)

##### Document d'information

1. Le Comité est convenu de publier le document d'information suivant: Directives aux comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires<sup>2</sup>.
2. La Commission est invitée à prendre note de cette information.

#### QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

Comité sur les sucres - Travaillant par correspondance

##### Norme sur le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé

3. La Commission a pris note de la recommandation, formulée à la soixante-treizième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, d'interrompre les travaux visant à élaborer une norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé. Néanmoins, la Commission est convenue de prolonger les travaux pendant une année et de faire rapport des progrès accomplis à la quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius<sup>3</sup>.
4. Suite à la demande formulée par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session, la Colombie (Pays hôte du Comité sur les sucres) a préparé une version révisée du projet de norme, sur la base du champ d'application figurant dans la lettre circulaire [CL 2015/19-CS](#). Le projet a été diffusé pour observations au moyen de la lettre circulaire [CL 2017/84-CS](#). Les observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2017/84-CS indiquaient qu'un certain nombre de questions en suspens, notamment le nom du produit et le champ d'application de la norme, n'avaient pas été traitées<sup>4</sup>.
5. Après examen des observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2017/84-CS et après avoir pris en compte la demande de la Commission du Codex Alimentarius formulée à sa quarantième session, la Colombie, qui assure la Présidence du Comité sur les sucres, a proposé que le titre actuel du projet de norme soit remplacé par «Projet de norme sur la panela (nom commun ou vernaculaire)» et a présenté des notes explicatives (annexe I) et le projet de norme (annexe II) à la quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius, en vue de leur examen.

<sup>1</sup> Des informations omises par inadvertance et qui concernent la cinquantième session du Comité sur les additifs alimentaires figurent également dans le présent document.

<sup>2</sup> REP18/FA par. 48 vii), viii) et annexe XI.

<sup>3</sup> REP17/CAC par. 118 et 123.

6. La Commission est invitée à:

- **prendre note** des observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2017/84-CS<sup>4</sup>;
- **prendre connaissance** des notes explicatives et du projet de norme figurant aux annexes I et II du présent document;
- **envisager** les prochaines étapes de l'élaboration de la norme en prenant en compte les recommandations formulées à la quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius, les observations formulés en réponse à la lettre circulaire CL 2017/84-CS et les notes explicatives du Président du Comité sur les sucres et le projet de norme figurant aux annexes I et II du présent document.

---

<sup>4</sup> Les observations formulées suite à la lettre circulaire CL 2017/84-CS peuvent être consultées ici:  
[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-41%252FWD%252FWD%252FComments-in-reply-CL2017\\_84CompilationX.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-41%252FWD%252FWD%252FComments-in-reply-CL2017_84CompilationX.pdf)

## CONTEXTE ET NOTES EXPLICATIVES SUR LE PROJET DE NORME SUR «LE JUS DE CANNE À SUCRE DÉSHYDRATÉ NON CENTRIFUGÉ»

### CONTEXTE

1. La Colombie, en qualité de pays d'accueil du Comité du Codex sur les sucres, a le plaisir de faire le point sur la version révisée du projet de norme pour le «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» (voir annexe II), qu'elle communique à la Commission du Codex Alimentarius (CCA) à des fins d'examen.
2. À sa trente-huitième session, la Commission a renvoyé le projet de norme à l'étape 6 pour recueillir des observations et des commentaires sur le nom du produit, le champ d'application, les caractéristiques physiques et chimiques, l'étiquetage et les méthodes d'analyse.
3. La Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-neuvième session, a demandé au Comité du Codex sur les sucres de clarifier le champ d'application de la norme et de fournir des données et des preuves indiquant que le champ d'application défini dans le projet de norme bénéficiait bien d'un appui international.
4. À sa quarantième session, la Commission a prolongé le travail d'une année afin de permettre au Comité sur les sucres de poursuivre l'élaboration de la norme, ce dernier devant rendre compte des progrès accomplis à la quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius.
5. En réponse à la demande formulée à la quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius, la Colombie, en qualité de pays d'accueil du Comité sur les sucres, soumet à la Commission, en vue de leur examen, les notes explicatives et la proposition de projet de norme (annexe II) suivantes, après avoir examiné les observations transmises par le Brésil, le Costa Rica, Cuba, les États-Unis d'Amérique, le Japon, le Kenya, le Mexique, le Soudan et la Thaïlande, conformément à la lettre circulaire CL 2017/84-CS.

### NOTES EXPLICATIVES

#### Nom du produit

6. Cette section a été complètement modifiée. Le titre du projet de norme a été complètement changé. Le nom du produit indiqué dans le titre du projet de norme est le suivant: «Projet de norme sur la panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)».
7. Ce changement est proposé principalement parce que la Colombie, en qualité de pays d'accueil du Comité sur les sucres, travaille depuis six ans sur les incitations à l'exportation de la «panela». En effet, on a constaté une augmentation moyenne de 59 pour cent des exportations de panela de 2012 (720 tonnes) à 2017 (4 387 tonnes), principalement en raison de l'adoption du nom «panela» pour le produit. Ce changement de nom de produit nous permet d'éduquer les consommateurs aux différentes caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles dont ce produit dispose par rapport au sucre.
8. Ainsi, le Comité sur les sucres considère qu'il est important que les consommateurs sachent que ce produit est un produit autochtone et que, même si le produit provient de la canne à sucre et qu'il est surtout utilisé pour apporter du sucre dans les processus de production, sa composition nutritionnelle et ses qualités organoleptiques diffèrent du sucre ordinaire.
9. C'est pourquoi le précédent nom proposé pour le produit, le «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé», est source de confusion pour plusieurs membres du Codex Alimentarius, car on a l'impression qu'il désigne un produit liquide dérivé du jus de canne à sucre. Ainsi, notre proposition de définition «d'après un nom commun ou vernaculaire» permet d'éviter les ambiguïtés ou la confusion, de faciliter l'identification du produit par les consommateurs des différentes régions du monde, de faciliter son commerce et de le différencier du sucre. Le nom commun sera indiqué en bas de page.

#### Section 1. Champ d'application

10. Le champ d'application a été partiellement modifié. Le nom du produit, «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé», devient «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)».
11. Une observation d'un membre du Codex Alimentarius précisait qu'il faudrait indiquer quels sont les produits obtenus à partir de la reconstitution des composants du jus de canne à sucre. En réponse à cette observation, et afin d'éviter toute ambiguïté, la Colombie, en qualité de pays d'accueil du Comité sur les sucres, considère qu'il est nécessaire de modifier partiellement le texte de la section «Champ d'application», afin de montrer qu'en aucun cas le produit ne correspond à ceux qui sont fabriqués à partir de la reconstitution des composants du jus de canne à sucre ou de produits dérivés, comme dans le cas du sucre, des mélasses et des sirops notamment, l'objectif étant d'éviter les pratiques irrégulières en garantissant que le produit

commercialisé est naturel et qu'il provient directement du broyage de la canne à sucre et de ne pas tromper les consommateurs en proposant un produit qui n'a pas été élaboré avec d'autres produits déjà transformés.

## Section 2. Définition du produit

12. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» devient «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)».

13. Le terme «concentration» est ajouté afin de rendre le processus de fabrication du produit plus clair. En outre, il est désormais indiqué plus clairement que le produit n'est ni purifié ni centrifugé et qu'il peut se présenter sous forme de bloc ou moulé et/ou en poudre, comme précisé par un membre du Codex Alimentarius.

14. Les constituants comme les phénols, les flavonoïdes et les vitamines ont été ajoutés, car ce sont des composés caractéristiques qui permettent la différenciation, mais le projet de norme ne mentionne pas leurs spécifications quantitatives dans le tableau sur les caractéristiques physiques et chimiques figurant à la section 3.2.4.

15. En réponse à une observation reçue, le projet de norme indique que le produit fabriqué dans le respect de la norme technique TISI 1342/2539 destinée aux producteurs à moyenne ou grande échelle est très similaire à celui qui est produit en Colombie, car il respecte les paramètres concernant les niveaux de contaminants et d'additifs alimentaires.

16. En ce qui concerne le produit fabriqué sous forme de bloc en Colombie, il est conforme à la définition donnée par les membres du Codex Alimentarius et destinée aux producteurs à petite échelle (dans le cadre de la norme technique TISI 759/2548).

### Section 3.1.1. Ingrédients de base

17. Cette section demeure presque inchangée. Elle n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

#### Section 3.2.1 Couleur

18. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» devient «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)». Les autres parties de la disposition restent identiques.

#### Section 3.2.2 Saveur et arôme

19. Cette section reste identique. Cette section n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

#### Section 3.2.3 Défauts

20. Cette section reste identique. Cette section n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

#### Section 3.2.4 Caractéristiques physiques et chimiques

21. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» devient «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)». La section rappelle que la composition du produit énoncée dans le projet de norme vaut seulement pour le produit sec. Toutefois, cela ne signifie pas que les deux styles de produits mentionnés, en bloc ou moulé d'une part, en poudre d'autre part, ne contiennent plus d'eau.

- **Cendres (% m/m)** La valeur minimale de 0,9 est maintenue, mais aucune valeur maximale n'est établie. Il convient de noter que cette valeur minimale de cendres vise à préserver la teneur en minéraux durant la transformation, car ces minéraux constituent un facteur de différenciation de l'aliment sur le plan nutritionnel et sont perdus lorsqu'un autre type de traitement est employé. La norme ne précise pas de valeur maximale pour les cendres, puisque les sols de culture des cannes à sucre et les engrais utilisés varient fortement selon les régions.

- **Sucres totaux (saccharose) (% m/m)**: La valeur maximale est ajustée à 91 (% m/m), mais aucune valeur minimale n'est établie. Parmi les observations reçues, une délégation seulement suggère d'établir dans le tableau sur la composition une valeur minimale de 70 pour cent, qui rend difficile l'équilibrage des composants du produit et par conséquent, implique une forte valeur en sucres réducteurs (supérieure à 20 pour cent), ce qui pourrait poser des problèmes en matière de présentation et de durée de vie du produit.

- **Sucres totaux (sucres réducteurs) (% m/m):** Le Comité du Codex sur les sucres établit une valeur minimale de 5,3 (% m/m), mais pas de valeur maximale. Cette valeur tient compte des observations reçues et de l'évaluation technique des caractéristiques physico-chimiques de plusieurs échantillons de «panela» présentée en bloc ou moulée et en poudre collectés dans plusieurs régions du pays. Ce pourcentage est imputable, entre autres facteurs, au pH du jus, au temps et à la température de la fabrication et a une différence organoleptique et nutritionnelle par rapport au sucre. Le Comité sur les sucres considère qu'il n'est pas viable du point de vue technique et commercial de maintenir une valeur plus basse, qui ne correspondrait pas à la nature du produit.
- **Protéines en % (N x 6,25):** La valeur minimale de 0,2 (N x 6,25) proposée dans le projet de norme à d'autres occasions est maintenue, compte tenu d'une observation formulée par un membre du Codex Alimentarius. Le Comité sur les sucres rappelle que la teneur en sucres réducteurs et les autres dispositions sur la caractérisation physico-chimique du produit, comme les cendres et la teneur en protéines, font partie des facteurs de différenciation entre ce produit et le sucre classique et ses produits dérivés similaires.

#### **Section 4. Additifs alimentaires**

22. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

#### **Section 5. Auxiliaires technologiques**

23. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

#### **Section 6. Contaminants**

24. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

#### **Section 7. Hygiène**

25. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

#### **Section 8. Étiquetage**

26. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» devient «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)». Cependant, en raison des différences de poids éventuellement observables lorsque le produit est en bloc et qui découlent de ses propriétés hygroscopiques, cette section pourrait être réexaminée.

27. Le Comité sur les sucres fait valoir que cette disposition devrait être soumise au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

#### **Section 9. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

28. Cette section a été partiellement modifiée. Les sucres totaux sont divisés en sucres réducteurs et sucres non réducteurs, auxquels sont associées des méthodes d'analyse et d'échantillonnage différentes. Pour cette disposition, le Comité sur les sucres envisage d'adopter la méthode AOAC, car elle est reconnue au niveau international et est appliquée dans le monde entier. Le Comité du Codex sur les sucres considère que l'utilisation des méthodes de la Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre (ICUMSA) ne convient pas, en raison des différences entre le produit à normaliser et le sucre.

29. Il a rappelé que cette disposition devrait être validée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

**PROJET DE NORME SUR LA PANELA (Nom commun ou vernaculaire<sup>5</sup>)****(Étape 6)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à la panela (Nom commun ou vernaculaire), telle que définie à la section 2, destinée à la consommation humaine, y compris la restauration ou le reconditionnement selon le cas; elle s'applique également à ce produit lorsque celui-ci doit faire l'objet d'une transformation ultérieure. La norme ne couvre pas les produits obtenus à partir de la reconstitution de ses composants.

**2. DÉFINITION DU PRODUIT**

L'appellation «panela (nom commun ou vernaculaire)» est le produit obtenu, sous toute forme ou présentation, en bloc ou moulé et/ou en poudre, par évaporation du jus de canne à sucre du genre *Saccharum spp.*, sans centrifugation ni purification, conservant ses constituants tels que saccharose, glucose, fructose, phénols, flavonoïdes, sels minéraux et vitamines. Ce produit n'est en aucun cas totalement ou partiellement élaboré à partir de sucres ou de sirops déjà transformés.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 COMPOSITION****3.1.1 Ingrédients de base**

Jus de canne à sucre du genre *Saccharum spp.*

**3.2 FACTEURS DE QUALITÉ****3.2.1 Couleur**

La «panela (nom commun ou vernaculaire)» peut présenter différentes couleurs variant du brun clair au brun foncé, en fonction notamment de la variété de canne à sucre utilisée, des conditions agroécologiques et des technologies employées dans le processus de transformation.

**3.2.2 Saveur et arôme**

La saveur (goût) et l'arôme doivent être caractéristiques du produit. Le produit doit être exempt de toutes autres caractéristiques organoleptiques désagréables.

**3.2.3 Défauts**

Le produit ne doit pas présenter de défauts tels que la présence de corps étrangers, de signes de fermentation, de moisissures, d'insectes et/ou de fragments d'insectes ou de ramollissement.

**3.2.4 Caractéristiques physiques et chimiques**

La «panela (nom commun ou vernaculaire)» doit être conforme aux exigences indiquées dans le tableau ci-dessous, selon les cas.

Exigence	COMPOSITION SUR LA BASE DU POIDS SEC	
	Valeur	
	Minimale	Maximale
Cendres (% m/m)	0,9	--
Saccharose (% m/m)	--	91
Sucres réducteurs (% m/m)	5,3	-
Protéines en % (N X 6,25)	0,2	-

<sup>5</sup> Les noms communs ou vernaculaires utilisés dans d'autres pays ou régions pour désigner la panela sont les suivants: Chancaca (Chili, Équateur et Pérou); Gur ou Jaggery (Inde); Jaggery et Khandsari (Asie du Sud); Kokutou et kurozatou (Japon); Mascabado (Philippines); Panela (Bolivie, Colombie, Honduras, Nicaragua, Panamá et autres); Papelón (Venezuela et quelques pays d'Amérique centrale); Piloncillo (Mexique); Rapadura (Brésil et Cuba); Tapa de Dulce, Dulce Granulado (Costa Rica).

Humidité	Maximale
En bloc (%)	9,0
En poudre (%)	5,0

**Remarque:** L'humidité est un facteur important pour différencier le mode de présentation en bloc du mode de présentation en poudre.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

#### 5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

#### 6. CONTAMINANTS

6.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXG 193-1995).

6.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

#### 7. HYGIÈNE

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

7.2 Le produit doit être conforme 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).

#### 8. ÉTIQUETAGE

Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXG 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

##### 8.1 NOM DU PRODUIT

8.1.1 Le nom du produit «panela» est suivi du nom commun ou vernaculaire accepté dans le pays d'origine ou dans le pays de vente au détail.

8.1.2 Le mode de présentation doit faire partie intégrante du nom du produit, comme suit:

- a) Panela (nom commun ou vernaculaire) (nom commun du produit, par exemple «panela en bloc»)
- b) Panela (nom commun ou vernaculaire) (nom commun du produit, par exemple «panela en poudre»).

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

Disposition	Méthode	Principe
Humidité	AOAC 925.45 A. Séchage sous vide	Gravimétrie
Cendre	AOAC 900.02 A. Méthode 1	Gravimétrie
Sucres totaux (saccharose)	AOAC 923.09 Modifiée	Volumétrie (oxydoréduction)
Sucres réducteurs (glucose)	AOAC 935.62 Modifiée	Volumétrie (oxydoréduction)
Protéines	AOAC 920.176 Modifiée	Protéines brutes (N x 6.25)