



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

CX 5/10.2

CL 2016/45-CS
Novembre 2016

AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
00153 Rome (Italie)

OBJET: **Demande d'observations sur le projet de norme sur le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé (champ d'application et définition du produit)**

DATE LIMITE: 31 janvier 2017

OBSERVATIONS: **À adresser au:**

Point de contact du Codex
en Colombie
Sous-Direction de la santé nutritionnelle,
des aliments et des boissons
Ministère de la santé et de la protection
sociale
Courriel: bolarte@minsalud.gov.co
Avec copie à: jmunoz@mincit.gov.co

Avec copie au:

Secrétariat
Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Courriel: codex@fao.org

GÉNÉRALITÉS

1. À sa trente-neuvième session (juillet 2016), la Commission du Codex Alimentarius s'est penchée sur l'état d'avancement de la norme sur le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé.
2. Elle a pris note de la recommandation formulée par le Comité exécutif à sa soixante et onzième session, par laquelle celui-ci avait demandé que le Comité du Codex sur les sucres (CCS) soit invité à préciser le champ d'application de la norme, dans le cadre de travaux par correspondance, et à fournir des éléments démontrant que le champ d'application ainsi défini bénéficie d'un appui international. Le Comité sur les sucres devait rendre compte de ses résultats à la session suivante de la Commission afin qu'une décision soit prise sur la suite à donner à l'activité, à savoir soit l'interrompre, soit la mener à terme pour aboutir à une norme mondiale ou régionale.
3. La Colombie, pays hôte du Comité, pour ces travaux par correspondance, a fait sienne la recommandation formulée par le Comité exécutif à sa soixante et onzième session¹ et a encouragé les pays intéressés à prendre une part active aux travaux visant à préciser le champ d'application de la norme avant d'avancer sur cette question.
4. La Commission, à sa trente-neuvième session, a appuyé la recommandation du Comité exécutif². On trouvera les informations à caractère général qui ont été fournies à la Commission et au Comité exécutif dans les documents portant la cote [CL 2016/15-CS](#) et [CX/CAC 16/39/13 Add.2](#).
5. La Colombie, donnant suite à la demande formulée par la Commission à sa trente-neuvième session et à ses conclusions et après avoir procédé à une nouvelle analyse des observations parvenues en réponse aux dernières lettres circulaires portant sur ce point, propose aux pays membres de la Commission et aux organisations ayant statut d'observateur, afin d'élargir le consensus, un nouveau document (voir annexe) abordant la question du champ d'application de la norme et de la définition du produit, étant entendu que ces deux aspects sont interdépendants.
6. Par ailleurs, dans un effort supplémentaire visant à rapprocher les différentes positions des parties intéressées, la Colombie propose une nouvelle appellation pour le produit dont il est question. En vertu de ce qui précède, on trouvera ci-après les propositions relatives aux deux sections examinées.

Notes explicatives

¹ [REP16/EXEC](#), paragraphes 44 à 47.

² [REP16/CAC](#), paragraphes 200 à 203.

Nom du produit

7. Compte tenu des observations relatives aux termes «jus» et «déshydraté» qui figurent dans le nom du produit proposé jusqu'à présent et qui peuvent en effet être source de confusion pour le consommateur, la recommandation selon laquelle il convient de trouver une appellation qui réponde à sa nature de produit fini a été accueillie favorablement. C'est pourquoi le nom «édulcorant complet non centrifugé issu de la canne à sucre» est avancé, où l'expression «édulcorant complet» suivie de la mention «non centrifugé» permet d'une part de le différencier d'autres produits, conformément à l'objectif visé dès la proposition initiale de l'avant-projet de norme, et, d'autre part, d'en déduire l'existence d'une valeur ajoutée, c'est-à-dire dans ce cas la présence de sels minéraux et de sucres réducteurs sous forme de glucose et de fructose.
8. S'agissant de l'équivalent anglais de l'expression «non centrifugé», nous retiendrons l'expression qui sera proposée suivant des critères idiomatiques pour répondre aux réserves exprimées par les pays membres anglophones.
9. Par ailleurs, donnant suite à un certain nombre d'observations, nous avons supprimé la note de bas de page relative à la liste de noms communs utilisés dans divers pays et régions. Cela ne signifie pas que le nom du produit, qui figure sur l'étiquette, ne puisse pas être suivi du nom commun ou générique accepté dans le pays d'origine ou dans le pays de vente au détail, comme indiqué au paragraphe 8.1 http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FCircular%252520Letters%252FCL%2525202015-19%252Fcl15_19f.pdf³ du projet de norme, relatif au nom du produit. Il convient de préciser que le paragraphe 8.1 figure uniquement dans le document en question et qu'il ne sera pas développé, suite à la demande formulée par la Commission à sa trente-neuvième session et à ses conclusions et sachant que la disposition le concernant doit être examinée par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Section 1. Champ d'application

10. Le champ d'application demeure en grande partie inchangé; seule l'indication du nom du produit a été modifiée, conformément à la proposition indiquée précédemment.
11. Compte tenu d'une observation faite par un pays membre à ce propos, nous précisons encore une fois que le produit est destiné aussi bien à la consommation directe, sous forme de portions de petite taille dans la mesure où il s'agit d'un édulcorant, qu'à d'autres fins, y compris la restauration, terme couramment utilisé dans les normes du Codex et qui est associé à des préparations alimentaires servies dans les restaurants, les hôtels ou autres lieux de restauration publics. La norme s'applique également au produit devant faire l'objet d'un reconditionnement en unités commerciales destinées à la vente ou d'une transformation ultérieure en vue, par exemple, de son utilisation par le consommateur comme ingrédient dans différentes recettes.
12. Le champ d'application proposé fait donc l'objet de la section 1 de l'annexe.

Section 2. Définition du produit

13. Dans un souci de précision et afin d'éviter toute expression susceptible d'être source de confusion pour le consommateur, nous avons supprimé de la définition du produit la mention relative aux «microcristaux amorphes invisibles à l'œil nu».
14. S'agissant de la demande d'éclaircissements quant à savoir si le jus de canne à sucre ayant fait l'objet d'une opération visant à éliminer les impuretés (ici au sens de «clarification») avant évaporation est considéré comme un produit «partiellement purifié», nous répondons que oui, même s'il diffère du produit défini comme étant du «sucre de canne brut» dans la Norme sur les sucres ([CODEX STAN 212-1999](#)) dans la mesure où il n'est pas soumis au processus de centrifugation prévu pour le produit indiqué dans ladite norme. De même, lorsqu'il est soumis à ce procédé, le «sucre de canne brut» perd des sels minéraux, des vitamines et autres constituants différents du saccharose qui sont présents dans le jus de canne à sucre, ce qui en fait un produit très différent sur les plans organoleptique et physicochimique de celui qui fait l'objet du présent projet de norme.
15. Enfin, il est important de souligner que l'objet du présent projet de norme est le produit issu du broyage de la canne à sucre après clarification, évaporation, concentration et agitation des jus et, enfin, moulage (sous forme de blocs) ou pulvérisation, si bien que doivent être exclus de cette norme les produits ayant subi une transformation consistant en fonte de sucre (sous quelque forme que ce soit) ou mélange avec du miel. Ces précisions ont pour objectif tant de confirmer que tous les pays et régions qui ont participé aux travaux en faisant parvenir leurs observations ont une interprétation commune quant au processus général de transformation du produit à l'examen, que d'éviter que des produits obtenus par fonte de sucre ou mélange avec du miel puissent être considérés comme relevant du présent projet de norme.

³ [CL 2015/19-CS](#).

16. Compte tenu de ce qui précède, il est proposé de donner pour le produit la définition figurant à la section 2 de l'annexe.
17. Suite à la demande et aux conclusions formulées par la Commission à sa trente-neuvième session, les autres dispositions du projet de norme ne figurent pas dans l'annexe, ce qui ne signifie pas que, de l'avis de la présidence, il existe déjà un consensus sur divers autres aspects de ce même projet de norme.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

18. Les membres de la Commission du Codex Alimentarius et les observateurs sont invités à faire parvenir leurs observations concernant le champ d'application de la norme et la définition du produit, tels qu'ils figurent dans l'annexe.
19. Ces observations et opinions seront utiles pour que le pays hôte puisse présenter à la Commission, à sa quarantième session, une proposition concernant le champ d'application de la norme et la définition du produit, en tant qu'éléments faisant foi de l'intérêt que retient cette question au niveau international.
20. Les observations doivent être envoyées au point de contact du Codex ou à l'agent de coordination des organisations internationales ayant statut d'observateur auprès des instances du Codex, soit directement, soit dans une communication qui leur est adressée en copie. Elles doivent être présentées dans un format de traitement de texte Word afin de faciliter leur regroupement et leur analyse.

ANNEXE**PROJET DE NORME SUR L'ÉDULCORANT COMPLET NON CENTRIFUGÉ ISSU
DE LA CANNE À SUCRE****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à l'édulcorant complet non centrifugé issu de la canne à sucre, tel que défini à la section 2, qui est destiné à la consommation directe, 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 s'applique pas aux produits obtenus à partir de la reconstitution des éléments composant le produit ici défini.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

L'appellation «édulcorant complet non centrifugé issu de la canne à sucre» est le produit obtenu par évaporation, concentration et agitation du jus de canne à sucre *Saccharum officinarum L.*, qui conserve ses constituants tels que saccharose, glucose, fructose et sels minéraux.