

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/25

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Vingt-quatrième session
Genève, 2-7 juillet 2001*

**RAPPORT DE LA SEPTIÈME SESSION
DU COMITÉ DU CODEX SUR LES SUCRES**

Londres, 9-11 février 2000

Note: La lettre circulaire CL 2000/5-S est incluse dans le présent rapport.

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/10.2

CL 2000/5-S

Avril 2000

Aux: Services centraux de liaison avec le Codex

Organisations internationales intéressées

Du: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

Objet: Distribution du Rapport de la septième session du Comité du Codex sur les sucres (ALINORM 01/25)

Le rapport de la septième session du Comité du Codex sur les sucres est joint. Il sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session (Genève (Suisse) 2 - 7 juillet 2001).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-QUATRIÈME SESSION POUR ADOPTION

1. **Projet de norme révisée pour le miel à l'étape 8; ALINORM 01/25, Annexe II.**
2. **Avant-projet d'amendement à la Norme pour les sucres aux étapes 5/8; ALINORM 01/25, Annexe III.**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les questions ci-dessus doivent les adresser par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, dixième édition, pages 30 à 32). Les amendements ou les observations proposés devront être adressés au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39 (06) 570.54593 ou courrier électronique: codex@fao.org), avant le **31 mars 2001**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa septième session, le Comité du Codex sur les sucres est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS À SOUMETTRE AU COMITÉ EXÉCUTIF ET/OU À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN

- Projet de norme révisée pour le miel pour adoption à l'étape 8 (par. 50);
- Propositions de modifications de la Norme révisée pour les sucres pour adoption aux étapes 5/8 (par. 66);
- Les travaux futurs du Comité devraient être les suivants:
 - Examen des propositions de modifications de la Norme Codex pour les sucres;
 - Elaboration de normes pour les miels produits à partir d'un seul type de fleur;
 - Achèvement de la deuxième partie de la Norme pour le miel destiné à des usages industriels; pour approbation (par. 69).

AUTRES QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION

- Est convenu de signaler au Comité du Codex sur les principes généraux que dans ses propres travaux, il tient compte parmi les autres facteurs légitimes des éléments pertinents ci-après:
 - Aspects économiques;
 - Information des consommateurs;
 - Bonnes pratiques agricoles et de fabrication (par. 6).
- A décidé de transmettre la proposition d'élaborer le Code d'usages en matière d'hygiène pour le miel au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire qui étudiera la nécessité d'un tel code (par. 68).
- Est convenu de conserver une annexe et la décharge de responsabilité figurant en tête de l'annexe, étant entendu que des éléments non essentiels devraient être introduits dans l'annexe, et a noté que la décharge de responsabilité ne modifiera pas le statut juridique de l'annexe (par. 5, 31).

A noté que l'établissement de dispositions quantitatives concrètes pour l'arsenic et le plomb à inclure dans le Projet de norme révisée pour le miel, comme il a été référé à ce Comité par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à sa vingt et unième session (ALINORM 99/23A, deuxième partie de l'Annexe V), relève de la compétence du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants plutôt que de celle du Comité sur les sucres (par. 18).

TABLE DES MATIÈRESParagraphe

INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3
QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ DU CODEX SUR LES SUCRES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX	4-6
PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE MIEL	7-50
PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS DE LA NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES SUCRES	51-66
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	67-69

LISTE DES ANNEXESPage

<u>ANNEXE I</u> - LISTE DES PARTICIPANTS	10
<u>ANNEXE II</u> - PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE MIEL	18
<u>ANNEXE III</u> - AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES SUCRES	26
<u>ANNEXE IV</u> - RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL <i>AD HOC</i> SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE	27

RAPPORT DE LA SEPTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES SUCRES
Londres (Royaume-Uni), 9-11 février 2000

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les sucres (CCS) a tenu sa septième session du 9 au 11 février 2000 à Londres (Royaume-Uni), sur l'aimable invitation du Gouvernement du Royaume-Uni. La session s'est déroulée sous la présidence de M. Grant Meekings, responsable de la division Étiquetage et Normes alimentaires, Groupe mixte sur la salubrité des aliments et les normes alimentaires, Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation. La liste complète des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Grant Meekings a ouvert la session; il a souhaité la bienvenue aux participants au nom de la baronne Hayman, Ministre de l'agriculture du Royaume-Uni, en leur souhaitant le plus grand succès dans leurs travaux au cours du nouveau millénaire. M. Meekings a rappelé au Comité qu'il avait été ajourné *sine die* depuis 1974, et a souligné que l'objectif essentiel de la session actuelle était d'achever la rédaction d'un texte concerté pour le Projet de norme pour le miel et, si l'on disposait d'assez de temps, de se pencher sur les propositions de modifications de la Norme pour les sucres.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)¹

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ DU CODEX SUR LES SUCRES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité a pris bonne note des informations présentées dans le document CX/S 00/2 concernant les questions soumises au Comité du Codex sur les sucres par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex. Le Comité a noté en particulier la décision de la Commission, modifiant le Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, à savoir qu'il faut faire le possible pour adopter les normes du Codex par consensus.

5. Le Comité a noté en outre que le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) a décidé que du point de vue de l'OMC, les annexes aux normes du Codex possèdent le même statut que le corps de la norme. Le Comité a observé que l'étude des implications juridiques des annexes ne relevait pas de la compétence de ce Comité; il appartient à la Commission de l'OMC de prendre une décision. Le Comité a décidé que le Comité s'en tiendra aux pratiques actuelles, étant généralement entendu que des éléments non essentiels seront introduits dans l'Annexe.

6. La délégation portugaise, s'exprimant au nom de l'Union européenne, a fait observer au Comité combien il était important d'examiner d'autres facteurs légitimes. Le Comité a rappelé que le Comité du Codex sur les principes généraux (ALINORM 99/33A, par. 64-74), lors de son étude du rôle de la science et d'autres facteurs légitimes relativement à l'analyse des risques, a demandé des informations aux comités compétents sur d'autres éléments pertinents pris en compte dans leurs travaux. Le Comité a décidé d'informer le Comité du Codex sur les principes généraux qu'il tenait compte dans ses propres travaux des éléments pertinents ci-après:

- Aspects économiques;
- Information des consommateurs;
- Bonnes pratiques agricoles et de fabrication.

¹ CX/S 00/1

² CX/S 00/2

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE MIEL (Point 3 de l'ordre du jour)³

7. Le Comité a rappelé que lors de la vingt et unième session de la Commission du Codex Alimentarius, il avait été décidé d'élaborer le Projet de norme révisée pour le miel par une correspondance assurée par le Royaume-Uni, Gouvernement hôte du Comité. Le Projet de Norme révisée pour le miel a été soumis à la vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8. La Commission a décidé de renvoyer le Projet de norme révisée pour le miel à l'étape 6 pour un nouvel examen.

8. Le Projet actuel de norme révisée pour le miel (aux étapes 6/7), qui figure dans le document CX/S 00/3, a été préparé par le Royaume-Uni, qui s'est pour cela fondé sur les observations présentées par les gouvernements et organisations internationales en réponse à la circulaire CL 1998/12-S. Le Comité a décidé d'étudier le nouveau projet section par section.

Section 2.1 Champ d'application

9. Un débat approfondi a eu lieu au sein du Comité au sujet du champ d'application de la Norme pour le miel. Les opinions au sein du Comité ont différé lorsqu'il s'est agi de décider si le champ d'application de la Norme devrait être ou non limité au miel produit par *Apis mellifera* et destiné à la consommation directe. Le Comité a rappelé que lorsqu'on a entrepris la rédaction de la Norme pour le miel, on a supposé que la Norme pour le miel était fondée sur le champ d'application original et qu'elle visait le miel produit par *Apis mellifera* destiné à la consommation directe. Le Comité a reconnu que cette condition aboutirait à l'exclusion d'une grande partie du miel commercialisé à l'échelle mondiale du champ d'application de la Norme pour le miel. Certaines délégations ont signalé que les expressions "miel industriel" ou "miel destiné à des usages industriels" devraient être définies pour éviter toute confusion.

10. Le Comité a décidé que la Norme pour le miel sera préparée en trois parties. La première partie, sur laquelle le Comité se concentrera lors de cette session en vue d'élaborer un texte à adopter lors de la vingt-quatrième session de la Commission à l'étape 8, s'appliquera à tous les miels produits par les abeilles *Apis mellifera* et visera tous les modes de présentation des miels qui sont transformés et dont la destination finale est la consommation directe. La deuxième partie visera le miel destiné à des usages industriels ou utilisé comme ingrédient dans d'autres aliments, et la troisième partie visera les miels produits par d'autres espèces d'abeilles mellifères. Le Comité a noté que les travaux portant sur les miels non visés par la première partie constitueront de nouveaux travaux sous réserve d'approbation par la Commission du Codex Alimentarius.

11. Pour qu'il soit bien clair que la Norme visera tout miel conditionné dans des emballages en vrac et pouvant être vendu au détail, le Comité a décidé de modifier la Section 1.2 en adoptant la formulation suivante: "La première partie et la troisième partie de la présente Norme visent aussi le miel qui est conditionné pour la vente dans des emballages en vrac, et qui peut être reconditionné pour la vente au détail".

Section 2.2 Description

12. En ce qui concerne la proposition de la délégation polonaise, à savoir l'inclusion d'une nouvelle définition pour le miel de nectar et de miellat, le Comité a décidé que cette question sera abordée dans la section sur l'étiquetage.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

13. Le Comité est convenu qu'aucune substance ne doit être ajoutée au miel, pas même les éléments constitutifs du miel, mais qu'un miel peut être mélangé à d'autres miels. La première phrase de la Section 3.1 a donc été modifiée comme suit: "Le miel vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'ingrédient alimentaire, y compris des additifs alimentaires, et seul du miel pourra y être ajouté".

³ CX/S 00/3, CX/S 00/3 Add., CRD/1

14. En ce qui concerne la filtration, certaines délégations ont estimé que celle-ci devrait être limitée, de manière à ne pas éliminer de pollen ou de constituants propres au miel. On a proposé d'indiquer clairement les spécifications appliquées à la filtration. On a souligné que le pollen est essentiel à l'identification de l'origine botanique et géographique du miel, et que l'élimination du pollen par filtration affaiblirait les dispositions d'étiquetage en ce qui concerne l'établissement de l'authenticité du miel.

15. Plusieurs autres délégations ont estimé que la filtration était un processus établi accepté par les consommateurs, garantissant que le miel ne contient pas de matières étrangères indésirables, et que l'existence ou l'absence de pollen ne produisait qu'un effet négligeable sur la prévention de l'altération.

16. Le Comité a décidé que si le miel a fait l'objet d'une filtration, le produit fini doit être étiqueté en conséquence aux termes de la section concernant l'étiquetage. Le Comité est également convenu de modifier légèrement la troisième phrase de la Section 3.1, en adoptant la formulation suivante: "Ni le pollen ni les constituants propres au miel ne pourront être éliminés, sauf si cette procédure est inévitable lors de l'élimination des matières inorganiques ou organiques étrangères".

Section 3.4 Teneur en eau

17. Le Comité a accepté la proposition de la délégation canadienne, appuyée par de nombreuses autres délégations et par l'observateur d'Apimondia, qui consiste à réduire la teneur en eau des miels de trèfle en la ramenant à 20 %.

Section 4. Contaminants

18. Le Comité a noté que l'établissement de dispositions quantitatives concrètes pour l'arsenic et le plomb à inclure dans le Projet de norme révisée pour le miel, comme il a été référé à ce Comité par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à sa vingt et unième session (ALINORM 99/23A, deuxième partie de l'Annexe V), relève de la compétence du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants plutôt que de celle du Comité du Codex sur les sucres.

19. Afin d'aborder l'utilisation de médicaments vétérinaires pour le traitement des abeilles mellifères, le Comité a décidé de modifier l'en-tête de la Section 4.2, en adoptant la formulation « Résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires » et de soumettre la question au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

Section 5. Hygiène

20. Le Comité a noté que la formulation actuellement utilisée pour les Sections 5.1. et 5.2 est celle qui a été approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session, pour être utilisée dans les normes alimentaires. Le Comité a décidé de supprimer toute la Section 5.3, reconnaissant que ses dispositions sont déjà couvertes.

Section 6 Étiquetage

21. Le Comité a décidé d'adopter une formulation plus stricte pour la Section 6.1.1, à savoir: "Seuls les produits conformes à la première partie de la norme seront désignés sous le nom de 'miel'".

22. En ce qui concerne la désignation du miel de miellat, diverses opinions ont été exprimées quant au caractère obligatoire ou facultatif de son emploi; dans les pays où le miel de nectar représente une proportion importante du marché national du miel, la désignation du miel de miellat est considérée comme obligatoire. Le Comité a néanmoins décidé que la désignation du miel de miellat devra rester facultative, et est convenu d'adopter la formulation suivante pour la Section 6.1.3: "Pour les produits décrits au paragraphe 2.1.2, le mot 'miellat' pourra figurer à proximité du nom de l'aliment".

23. Le Comité a décidé d'accepter la proposition de la délégation polonaise, à savoir l'inclusion d'une nouvelle disposition concernant l'étiquetage pour le mélange de miel de nectar et de miel de miellat, en adoptant la formulation suivante: "Pour les mélanges des produits décrits aux paragraphes 2.1.1 et 2.1.2, le nom de l'aliment pourra être complété par les mots 'un mélange de miel de miellat et de miel de nectar'".

24. Certains pays ont signalé que les dispositions de la Section 6.1.8 proposée pourraient être dûment couvertes par la Section 4.5 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). Pour informer les consommateurs sur l'origine de cette denrée alimentaire, le Comité a néanmoins décidé de modifier cette section, en adoptant la formulation suivante: "Lorsque le miel aura été désigné en fonction de la source florale ou végétale, ou par le nom d'une région géographique ou topologique, le nom du pays où le miel a été produit sera indiqué".

25. Le Comité a décidé de simplifier les définitions des différentes méthodes d'extraction du miel à partir des rayons dans la Section 6.1.9 en supprimant les mots "avec ou sans traitement thermique modéré". Il a décidé en outre de supprimer le mot "exclusivement" de l'alinéa (a) de cette même section.

26. Le Comité a en outre décidé d'accepter la proposition de l'Afrique du Sud, à savoir l'inclusion du "miel avec morceaux de rayons", cette expression s'ajoutant aux rayons découpés présentés dans du miel dans la Section 6.1.11 (c).

27. Un débat approfondi a eu lieu au sein du Comité sur le chauffage et la pasteurisation du miel en ce qui concerne l'étiquetage requis. Certaines délégations ont proposé d'étiqueter le miel pasteurisé en conséquence. Le Comité, rappelant que le texte concerté pour la Section 3.2 exclut le chauffage ou la transformation du miel à un point tel que sa composition essentielle soit changée et/ou que sa qualité s'en trouve altérée, a décidé de ne pas inclure de disposition spécifique concernant la pasteurisation dans la section sur l'étiquetage. Le Comité a noté que la Section 3.1 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées pourra fournir certaines indications pour répondre aux inquiétudes des consommateurs à cet égard.

28. En ce qui concerne l'étiquetage du miel filtré, certaines délégations ont réitéré que tous les miels sont plus ou moins filtrés, que seul un processus comportant l'élimination de tout le pollen devrait nécessiter un étiquetage, et ont proposé de remplacer le terme "filtration" par "ultrafiltration". Le Comité n'a pas adhéré à cette proposition mais, conscient de la nécessité d'assurer la conformité avec la troisième phrase de la Section 3.1, a décidé que le processus de filtration devrait être indiqué sur l'étiquette, et est convenu d'adopter la formulation suivante: "Le miel qui a été filtré d'une manière aboutissant à l'élimination de quantités importantes de pollen sera désigné par le nom de 'miel filtré' " (Section 6.1.12 de l'Annexe).

29. Au cours du débat sur la qualité du miel, certaines délégations ont signalé que les critères de qualité devraient comprendre l'activité antibiotique. Le Comité a décidé en outre de remplacer le mot "fabricant" par les mots "producteur, transformateur" à la Section 6.2.1.

7.3 Détermination des sucres ajoutés au miel (authenticité)

30. Le Comité a décidé de supprimer AOAC 979.22 pour la CCM (chromatographie en couche mince) de la Section 7.3.

Annexe

31. Le Comité a confirmé que la décharge de responsabilité qui figure au début de l'Annexe doit être conservée, tout en notant que ceci ne modifiera pas le statut juridique de l'Annexe.

32. Le Comité a décidé d'étudier de nouveau la place qui convient aux dispositions figurant maintenant dans l'Annexe. La délégation argentine, appuyée par la délégation portugaise qui s'exprimait au nom de l'Union européenne, a proposé de transférer toutes les dispositions concernant les facteurs de composition et de qualité au corps de la Norme. Le Comité est finalement convenu de transférer les Sections 1.1, 1.2 et 1.3 de l'Annexe à la Section 3 du corps de la Norme, en renumérotant ces sections 3.5, 3.6 et 3.7 respectivement.

33. La délégation australienne et la délégation portugaise, qui s'exprimait au nom de l'Union européenne, ont émis des réserves sur cette décision.

34. Le Comité a noté l'explication fournie par un expert d'Apimondia, selon laquelle de nouvelles méthodes, comme les mesures chromatographiques de la teneur en fructose et en glucose (2.2.1.1), de la teneur en saccharose (2.2.1.2) et de la conductivité électrique (2.2.4), sont maintenant à la portée des

pays en développement; les anciennes méthodes non spécifiques pourraient donc être remplacées par les méthodes modernes pour déterminer les sucres spécifiques.

35. Le Comité a noté qu'après le passage des méthodes non spécifiques aux méthodes plus modernes, il faudra adapter en conséquence les teneurs en sucres spécifiques dans le Projet de norme. Le Comité a décidé en outre que certains noms botaniques seront corrigés.

Autre Section 1.1 (nouvelle Section 3.5 du corps de la Norme): Teneur en saccharose

36. La délégation portugaise, qui s'exprimait au nom de l'Union européenne, bien que ne s'opposant pas à l'adoption du texte dans sa formulation actuelle, a demandé au Comité de noter sa position, à savoir que la valeur figurant à l'alinéa (b) devrait être de 60 g/100 g.

Autre Section 1.3 (nouvelle Section 3.7 du corps de la Norme): Conductivité électrique

37. Relativement à la demande de renseignements de la délégation française concernant le raisonnement sur lequel s'appuient les exceptions faites en (c), le Comité a noté l'éclaircissement apporté par le Secrétariat, à savoir que la valeur de conductivité électrique des miels mentionnée en (c) est très variable et qu'aucune limite précise ne pourrait être appliquée.

Section 1.4 (nouvelle Section 1.1): Acidité

38. Le Comité a décidé que le titre de cette section devra être corrigé en adoptant la formulation "Acidité libre".

Section 1.5 (nouvelle Section 1.2) Indice diastasique

39. La délégation des États-Unis a proposé de conserver la valeur de 3 unités de Schade, qui est la valeur figurant dans la norme actuelle pour le miel, et a demandé qu'une justification scientifique soit nécessaire pour faire passer la valeur à 8 unités de Schade. La délégation portugaise, qui s'exprimait au nom de l'Union européenne, s'est référée à la Directive européenne en vigueur pour soutenir que la valeur de 8 unités de Schade est justifiée par de nombreuses années d'expérience.

40. À l'issue d'un débat approfondi, le Comité a reconnu que certains pays pourraient encore rencontrer des difficultés avec la valeur proposée, soit 8 unités de Schade. Toutefois, la deuxième partie de la formulation actuelle dans la section pourrait permettre de surmonter ces difficultés, et le Comité a donc décidé de conserver la formulation qui figure dans le Projet de norme.

Section 1.6 (nouvelle Section 1.3): Teneur en hydroxyméthylfurfural

41. Un débat prolongé a lieu au sein du Comité concernant la teneur maximale en hydroxyméthylfurfural (HMF). Plusieurs pays se sont déclarés pour une réduction de la teneur actuelle, en ramenant celle-ci de 80 mg/kg à 40 mg/kg, alors que d'autres ont soutenu qu'une telle réduction n'était pas possible dans les pays au climat chaud et en cas d'expédition du miel vers des marchés lointains. La réduction pourrait donc être considérée comme une barrière commerciale. Différentes opinions ont également été exprimées concernant la teneur en HMF du miel industriel et des mélanges de miels.

42. Le Comité a finalement décidé d'accepter une proposition du Président, formulée ainsi: "La teneur du miel en hydroxyméthylfurfural après transformation et/ou mélange ne devra pas dépasser 40 mg/kg. Toutefois, dans le cas des miels d'origine déclarée provenant de pays ou de régions où règnent des températures ambiantes tropicales, et des mélanges de ces miels, la teneur en HMF ne dépassera pas 80 mg/kg".

43. La délégation portugaise, qui s'exprimait au nom de l'Union européenne, a indiqué qu'elle pourrait accepter la proposition du Président, dans le cadre d'un compromis général sur le Projet de Norme révisée. Toutefois, elle a déclaré qu'elle regrettait que le Comité ne puisse pas accepter la solution préférée par l'UE, à savoir que la limite de 80 mg/kg soit appliquée exclusivement au miel destiné à des usages industriels et provenant de climats tropicaux.

44. La délégation des États-Unis s'est déclarée déçue par cette décision.

2.2 Préparation des échantillons

45. Le Comité a accepté les propositions soumises par la Pologne et par la République slovaque, à savoir que la préparation des échantillons pour la mesure de la teneur en HMF devrait être faite sans réchauffage.

Section 2.2.2. Détermination de la teneur en saccharose apparent

46. Le Comité a décidé de supprimer les méthodes mentionnées dans cette section.

Sections 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6, 2.2.7

47. Le Comité est convenu d'inclure les méthodes proposées figurant dans les Sections 2.2.4 (autre), 2.2.5, 2.2.6 et 2.2.7.

48. Le Comité a pris bonne note de l'observation de la délégation italienne, à savoir que la méthode de Phadebas (2.2.6.2) convient uniquement aux miels dont l'indice diastasique se situe entre 6 et 40 unités de Schade, et a décidé de la transmettre au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Section 2.3 Bibliographie

49. Le Comité est convenu de transmettre les références énumérées dans cette section au CCMAS qui les examinera et décidera lesquelles conserver.

ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE MIEL

50. Le Comité a décidé de présenter le Projet de norme pour le miel à la vingt-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe II au présent rapport).

II. PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS DE LA NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES SUCRES (Point 4 de l'ordre du jour)⁴

51. Le Comité a rappelé que le mandat donné au Comité sur les sucres par la Commission à sa vingt-troisième session portait sur l'étude de trois groupes de propositions de modifications par la délégation de l'île Maurice et par d'autres pays membres, concernant :

- La définition du sucre de canne brut et des sucres mous
- Les additifs alimentaires et les contaminants
- Les méthodes d'analyse à inclure dans la Norme

52. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail *ad hoc*, présidé par M. Roger Wood (Royaume-Uni) et chargé d'examiner les méthodes d'analyse proposées à inclure dans la Norme pour les sucres.

DÉFINITION DU SUCRE DE CANNE BRUT ET DES SUCRES MOUS

53. Le Comité a décidé d'insérer le terme "de canne" après le mot "mélasse" dans la définition du sucre de canne brut, mais n'a pas adhéré aux autres propositions de modifications. Il a néanmoins pris bonne note des autres propositions relatives à la définition du sucre de canne brut.

54. Le Comité a accepté la proposition consistant à supprimer les parenthèses de "plus teneur en sucre inverti" dans la définition du sucre mou brun et du sucre mou blanc, mais a rejeté la proposition consistant à insérer le mot "brut" après le mot "sucre" dans la définition du sucre mou brun. La délégation portugaise, en se référant aux observations de l'UE dans le document de séance 3, a signalé que les sucres mous sont produits par les raffineurs depuis de nombreuses décennies, et que leurs produits sont en fait des sucres mous raffinés, qui ne peuvent être décrits par le mot "brut". Cette opinion a été appuyée par la délégation des États-Unis. La délégation brésilienne a émis des réserves sur ce point et a soutenu la proposition de l'île Maurice.

⁴ CX/S 00/4, CX/S 00/4 Add.

ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS***Concentration maximale d'anhydride sulfureux***

55. Le Comité a examiné la proposition visant à ramener la concentration d'anhydride sulfureux de 15 mg/kg à 10 mg/kg pour le sucre blanc, le sucre en poudre, le dextrose anhydre, le dextrose monohydraté, le dextrose en poudre et le fructose. La délégation des États-Unis a demandé que la concentration de 15 mg/kg soit conservée, en raison de l'utilisation de l'anhydride sulfureux dans la transformation des sucres produits à partir de maïs. La délégation portugaise a fait remarquer que cette quantité ne produisait pas d'effet technologique et que certains consommateurs pourraient avoir des problèmes à des concentrations plus élevées. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) étudiait cette question suivant une approche horizontale. Il n'y a pas eu de consensus pour recommander à la Commission de ramener la concentration d'anhydride sulfureux à 10 mg/kg.

Métaux lourds

56. Le Comité a noté que les concentrations d'arsenic et de plomb seront étudiées par le CCFAC, et qu'aucune mesure n'était donc requise à ce stade.

MÉTHODES D'ANALYSE À INCLURE DANS LA NORME

57. Le Comité a remercié le président du Groupe de travail *ad hoc*, M. Roger Wood, qui a présenté le rapport du Groupe (voir Annexe IV du présent rapport), pour les travaux accomplis, et a accepté les mesures proposées, sous réserve d'approbation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Il s'agit des mesures ci-après:

Section 6.1.3 : Pouvoir rotatoire dans le sucre en poudre

58. ICUMSA (1994) GS 2/3-1 à conserver, après filtration si nécessaire, pour éliminer tous les antiagglomérants (confirmée comme méthode de Type II). Une note devra figurer en bas de page, formulée comme suit: "Il faudra agir avec prudence en présence d'antiagglomérants comme l'amidon, car la méthode pourrait ne pas convenir dans ce cas".

Section 6.8.1 Anhydride sulfureux dans le sucre blanc, le sucre blanc de plantation ou d'usine, le sucre mou blanc et le sucre mou brun, le sucre en poudre, le dextrose en poudre et le sucre de canne brut

59. ICUMSA (1998) GS 2/3-35 / NMKL 135 / EN 1988-2 (1998) à remplacer par: ICUMSA (1998) GS 2/3-35 / NMKL 135 (1990) / EN 1988-2 (1998) (méthode de Type II) et méthode ICUMSA (1998) GS 2/7-33 (méthode de Type III).

Section 6.10 : Arsenic

60. AOAC 952.13 (méthode générale du Codex) ou ICUMSA (1994) GS 2/3 - 25 à remplacer par: AOAC 952.13 (méthode générale du Codex) (méthode de Type II), ICUMSA (1994) GS 2/3 - 25 (méthode de Type III) et ICUMSA (1994) GS2/3-23 (méthode de Type III).

Section 6.11 : Plomb

61. AOAC 997.15 - Méthode AA four au graphite (méthode de Type II) ou ICUMSA (1998) GS 2/3 - 24 (méthode de Type II – identique à la méthode AOAC] à remplacer par : AOAC 997.15 - Méthode AA four au graphite (méthode de Type II) ou ICUMSA (1998) GS 2/3 - 24 (méthode de Type II – identique à la méthode AOAC) et ICUMSA GS 2/1/3 - 27 (1994) (Type IV).

Section : Annexe 2.2 : Cendres conductimétriques dans le fructose

62. ICUMSA (1994) GS 2/3 - 17 (méthode de Type I) à conserver.

Section : Annexe 3 : Teneur en sucre inverti

63. ICUMSA (1997) GS 2/3-5 (Méthode de Type I) à conserver.

Section : Annexe 3.2 : Sucre inverti dans le sucre blanc de plantation ou d'usine (0,1% M/M)

64. ICUMSA (1994) GS 1/3/7 – 3 (méthode de Type I) à remplacer par: ICUMSA GS 2-6 1998 (méthode de Type I).

Section : Annexe 7.1 : Couleur dans le sucre blanc, le sucre en poudre, le sucre blanc de plantation ou d'usine et le sucre mou blanc

65. ICUMSA (1994) GS2/3-9 (méthode de Type I) à remplacer par: ICUMSA (1998) GS2/10 (méthode de Type I).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS DE LA NORME RÉVISÉE POUR LES SUCRES

66. Le Comité a décidé à l'unanimité de présenter les propositions de modifications de la Norme révisée pour les sucres à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session, en recommandant d'adopter les modifications aux étapes 5/8 (voir Annexe III du présent rapport).

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 5 de l'ordre du jour)

67. La délégation portugaise, qui s'exprimait au nom de l'Union européenne, a indiqué que la "situation géographique" et les "préférences des consommateurs" étaient également des éléments à examiner dans le cadre des autres facteurs légitimes.

68. Le Comité a accepté que la proposition de la délégation thaïlandaise concernant l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour le miel soit transmise au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, qui étudiera la nécessité d'un tel code.

TRAVAUX FUTURS

69. Le Comité a par ailleurs décidé que, à la suite des débats qui ont eu lieu lors de sa présente session, ses travaux futurs, sous réserve d'approbation par la Commission du Codex Alimentarius, comprendront les tâches ci-après :

- Examen des propositions de modifications de la Norme Codex pour les sucres;
- Elaboration de normes pour les miels produits à partir d'un seul type de fleur;
- Achèvement de la deuxième partie de la Norme pour le miel destiné à des usages industriels.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 01/25)
Projet de norme révisée pour le miel	8	Gouvernements 24 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius	par.50 Annexe II
Propositions de modifications de la Norme révisée pour les sucres	5/8	Gouvernements 24 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 66 Annexe III
Examen des propositions de modifications de la Norme Codex pour les sucres (définition du sucre de canne brut)	1	47 ^e session du Comité exécutif	par. 53, 69
Elaboration de normes pour les miels produits à partir d'un seul type de fleur	1	47 ^e session du Comité exécutif	par. 69
Achèvement de la deuxième partie de la Norme pour le miel destiné à des usages industriels	1	47 ^e session du Comité exécutif	par. 69
Code d'usages en matière d'hygiène pour le miel	-	33 ^e session du CCFH	par. 68
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	-	23 ^e session du CCMAS	par. 30, 47, 57 à 65

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: Mr G Meekings
President: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Presidente: Joint Food Safety and Standards Group
 Ergon House c/o Nobel House - 17 Smith Square
 London SW1P 3JR

ARGENTINA/ARGENTINE

Gabriel Palomar
 Paseo Colon 367.PB
 Argentina
 Tel: +54-11-4345-4163 (Int. 1033)
 Fax: +54-11-4345-4163 (Int. 1028)
 E mail: asarqu@sagyp.mecon.ar

M A Sarquis
 Paseo Colon 922
 Cap. Fed.
 Argentina
 Tel: +54-11-4349 2000
 Fax: +54-11-4349 2263
 E mail: asarqu@sagyp.mecon.ar

Alberto Figueroa Trongé
 Paseo Colon 922
 2 Piso of 228
 Bs As
 Argentina
 Tel: +54-11-4349-2054
 E mail: afitro@sagyp.mecon.ar

Mercedes Nimo
 Paseo Colon 922
 2 Piso of 230
 (1063) Buenos Aires
 Argentina
 Tel: 54-11-4349-2061
 Fax: 54-11-4349-2097
 E mail: mnimo@sagyp.mecon.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr Paul Ross
 Counsellor (Agriculture)
 Australian Embassy
 Via Alessandria, 215
 00198 Rome, Italy
 Phone: 3906 85272376
 Fax: 3906 85272230
 E mail: paul.ross@dfat.gov.au

Mr Peter Woodward
 Managing Director
 Honey Victoria Pty Limited (Australia)
 176 Ferguson Street
 Williamstown
 Victoria 3016, Australia
 Phone: 61 3 9397 2704
 Fax: 61 3 9397 7284

Mr Barry Joel
 Managing Director
 SECCUS
 271 St Helena Road
 Greensborough
 Victoria, Australia
 Phone: 61 3 9396 1880
 Fax: 61 3 9689 9823
 E mail: seccus@netspace.net.au

AUSTRIA/AUTRICHE

Attaché Mag. Verena Hagg
 Austrian Embassy
 18 Belgrave Mews West
 London SW1X 8HU
 Phone: 0207 344 3238

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL

João Lucas Quental
 Head of Economic Multilateral Section
 Brazilian Embassy
 32 Green Street
 W1Y 7AT
 Phone: 207 399 9263
 Fax: 207 399 9100
 E mail: jlucas@infolondres.org.uk

CANADA/CANADÁ

Mr J Wakelin
National Manager
Dairy Honey Eggs and Egg Products
Food of Animal Origins Division
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Court
Nepean, Ontario, K1A OY9
Phone: 613 225 2342
Fax: 613 228 6636
E mail: jwakelin@em.agr.ca

Ms Carla Barry
A/Associate Director
Food Laboratory
Laboratory Services Division
Canadian Food Inspection Agency
Building 22, CEF
960 Carling Avenue
Ottawa, Ontario, K1A OC6
Phone: 613 759 1220
Fax: 613 759 1260
E mail: cbarry@em.agr.ca.

Mr Dennis Lein
Manager
Food Regulatory and Scientific Affairs
Bureau of Food Regulatory, International and
International Affairs Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Ottawa, Ontario, K1A OL2
Phone: 613 957 1751
Fax: 613 941 3537
E mail: dennis_lein@hc-sc.gc.ca.

CAMEROON/CAMEROUN/ CAMERÚN

Mr Patrice Guitard
Secretary General
Groupe J - L Vilgrain
39 Rue Jean_Jacques Rousseau
75001 Paris
Phone: 331 40 39 55 83
Fax: 33 1 40 39 55 22
E mail: pguitard@jlv.com.

Mrs Akoutou
Deputy Director
Department of Industry & Trade
Phone: 237 22 11 20
Fax: 237 22 95 85

CUBA

Ms Carolina Prieto Serru
Technical Director
Cubaexport
Ministry of Foreign Trade
Calle 23 \ 55 8vo Piso
Vedado,
Habana, Cuba
Phone: 63 7 550 593
Fax: 53 7 33 35 87
E mail: cexport@infocex.cu

Sr. Osmany Perez Guillama
Cubaexport
Calle 23 No.55 8vo Piso
Vedado
Habana, Cuba
Phone: 53 7 550 590/95
Fax: 53 7 333 587
E mail: cexport@infocex.cu

DENMARK/DANEMARK/ DINAMARCA

Mr Gorm Lunn, M.Sc.,B.Com.
Head of Division of Feedingstuffs
and Fertilizers
The Danish Plant Directorate
Skovbrynet 20
DK-2800 Lyngby
Phone: + 45 45 96 68 00
Fax: + 45 45 96 66 11
E mail: gl@plantedir.dk

ECUADOR/EQUATEUR

H Yanez-Loza
Flat 3B
3 Hans Crescent
London
SW1X 0LS
Tel: (020) 7584 80 84
Fax: (020) 7823 9701
E mail: 101543.2243@compuserve.com

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Ms Mirja Hynönen
Senior Advisor
Ministry of Trade and Industry
Aleksanterinkatu 4
FI-00171 Helsinki
Phone: +358 9 1603536
Fax: + 358 9 1602648
E mail: mirja.hynonen@ktm.vn.fi.

FRANCE/FRANCIA

Jack Francois
 Inspecteur
 Télédoc 251 Bureau D4
 Ministère de l'Economie et des Finances
 DGCCRF
 55, Boulevard Vincent Auriol
 75013 Paris Cedex 13
 Tél: +33.1.4497.3145
 Fax: +33.1.4497.3039
 E mail: jack.françois@dgccrf.finances.gouv.fr

Dr Jean-François Roche
 Ministère de l'agriculture et de la Pêche
 DGAL/SDRIR
 251, rue de Vaugirard
 75732 Paris Cedex 15
 Tél: +33.1.49.555881
 Fax: + 33.1.49.555948
 E mail: jean-françois.roche@agriculture.gouv.fr

Monsieur Joël Schiro
 Syndicat des producteurs de Miel de France
 Chambre d'Agriculture
 2 impasse du Bois
 65350 Boulin
 France
 Tél :+33.05 62 33 23 53
 Fax :+33.05.62 33 23 83
 E mail : jschiro@adour-bureau.fr

Monsieur Clement
 UNAF
 26, rue de Tournelles
 75004 Paris
 Tél :+33.1.48.874715
 Fax :+33.1.48.877644

Monsieur Philippe Besacier
 CSNM
 6.8 rue Jean Mermoz
 42300 Roanne
 Tel: 33 04 77 67 17 33
 Fax: 33 04 77 70 18 61

Monsieur Claude Blein
 Syndicat National d'Apiculture
 1137 Route d'Hautecour
 F73600 Moutiers
 Tel: +33.4.79244902
 Fax: +33.4.79244902
 E mail: claudodette.blein@wanadoo.fr

GERMANY/ALLEMAGNE/ ALEMANIA

Herr Hermann Brei
 Federal Ministry of Health
 D - 53108 Bonn
 Phone: 0049 228 941 4141
 Fax: 0049 228 941 4947
 E mail: brei@ bmg.bund.de

 Ms Alexandra Müller-Wrede
 Rechtsanwältin
 Verein Der Zuckerindustrie
 Königen-Luise-Strasse 29 a
 14195 Berlin, Germany
 Phone: 030 8322 6343
 Fax: 030 8322 6345
 E mail: mueller-wrede.wvz@t-online.de

Dr Cord Lüllmann
 Flughafendamm S A
 28199 Bremen
 Phone: 00 49 421 505 640
 Fax: 00 49 421 594 771

Dr Michael Packert
 Forchheimer Strasse 2
 90425 Nürnberg
 Phone: 0049 911 93 44 465
 Fax: 0049 911 93 44 560
 E mail: mpackert@schoeller.de

GUATEMALA

Mr Danilo Rodriguez Marcucci
 1st Secretary & Consul of the Guatemalan
 Embassy
 13 Fawcett St
 London SW10 9HN
 Phone: 0171 351 3042

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA

Ilona Boros
 Head of Department
 Research Industry of Hungarian Sugar Industry
 Tolnai L.u 25, H-1084
 Budapest, Hungary
 Phone: 36 1 333 0578
 Fax: 36 1 210 4616
 E mail: ilona.cukorkutato@mail.datanet.hu

INDIA/INDE

Mr R P Singhal
Chief Director (Sugar)
Ministry of Food & Consumer Affairs & Public
Distribution
Department of Sugar & Edible Oils,
Directorate of Sugar
Krishi Bhavan
New Delhi – 110001
Phone: 3383760
Fax: 3382373

Mr Shivajirao G Patil
Co-Chairman
Indian Sugar & General Industry Export
Import Corporation Ltd
21 Community Centre East of Kailash
New Delhi – 110065
Phone: 91 11 641 2868
Fax: 91 11 6465653

Mr S S Sirohi
Chief Sugar Technologist
National Federation of Co-operative
Sugar Factories Ltd
82-83 “Valkunth” 3rd Floor
Nehru Place
New Delhi 110019
Phone : 91 11 6412868
Fax : 91 11 6465653

Mr K K Sharma
Executive Director
Ramgarh Chini Mills
12th Floor
Hansalaya
15-Barakhamba Road
New Delhi-110001
Phone: 91 11 3310 121
Fax: 91 11 3313 303
E mail: KKSharma@dalmiacement.com

Dr Shivde Mangala Rajaram
Department of Chemistry
Manjari B K Tal-Heveli
Pune- 412.307
M/S India
Phone: 091 20 6993 988
Fax: 091 20 6992 735
E mail: vsilib@giaspnol.vsnl.net.in.

ITALY/ITALIE/ITALIA

Dr.ssa Brunella Lo Turco
Segretario Generale
Comitato Nazionale Codex
Ministero delle Politiche Agricole
Via XX Settembre, 20
00100 Rome
Phone: +39 06 46655016
Fax: +39 06 4880273
E mail: blturco@tiscalinet.it

Dr.ssa Livia Persano Oddo
Istituto per le Zoologia Agraria
Sezione di Apicoltura
Via Leonida Rech 36
00156 Roma
Italy
Phone: 39 06 868 95456
Fax: 39 06 868 95463
E mail: livia.persano@apiologia.it

Dr.ssa Anna Gloria Sabatini
Istituto Nazionale Apicoltura
Via Di Saliceto,80
40128
Bologna
Phone: 0039 051 353103
Fax: 0039 051 356361
E mail: istnapic@alinet.it

Dr Lucio Cavazzoni
CONAPI
Monterenzio
40050 Bologna
Italy
Phone: 0039 051 9202 83
Fax: 0039 051 9205 30
E mail: luciocavazzoni@conapi.it

JAPAN/JAPON/JAPÓN

Mineo Suzuki
Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Processed Food Division
Center for Quality Control and Consumer
Service
Nagoya, Japan
Phone: 052 232 2029
Fax: 052 232 2089

PHILIPPINES/FILIPINAS

Mr Gilberto Asuque
 First Secretary and Consul
 Philippine Embassy
 9A Palace Green
 London W8 7QE
 Phone: 0171 937 1600
 Fax: 0171 937 2925
 E mail: embassy@philemb.demon.co.uk

Ms Lynette B Mondia
 Crystal Sugar Co. Inc
 MaramagBukidnon
 Philippines
 Tel: 02-818-1461
 Fax: 0918-823-0804

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Dr Helena Rybak-Chmielewska
 Research Institute of Pomology and Floriculture
 Apiculture Division
 2 Kazimierska Street
 24-100 Pulawy
 Phone: 00 48 81 886 42 08 ext. 123
 Fax: 00 48 81 886 42 09
 E mail: helena.chmielewska@man.pulawy.pl

Dr Teresa Szczesna
 Research Institute of Pomology and Floriculture
 Apiculture Division
 2 Kazimierska Street
 24-100 Pulawy
 Phone: 00 48 81 886 42 08 ext 123
 Fax: 00 48 81 886 42 09
 E mail: teresa.szczesna@man.pulawy.pl

PORTUGAL

Eng Manuel Barreto Dias
 Director do Laboratório Central de Qualidade
 Alimentar da
 Direccão-Geralde Fiscalizacão e Controlo da
 Qualidade Alimentar
 Av. Conde Valbom, 98
 1050 Lisboa
 Portugal
 Phone: + 351 21 798-3700
 Fax: + 351 21 798-3834
 E mail: dgfcqa.lcqa@mail.telepac.pt

Dr Maria do Carmo Neves
 Assessora-Principal da Direccão Geral de
 Fiscalizacão e Controlo da Qualidade Alinentar
 Av. Conde Valbom, 98
 1050 Lisboa
 Phone: + 351 21 798-3832
 Fax: + 351 21 798-3834
 E mail: dgfcqa.dgfcqa@mail.telepact.pt

José Santiago
 Av. Conde Valbom,98
 1050 Lisboa
 D.G.F.C.Q.A.-Map
 Phone:351 21 798 3600
 Fax:351 21 7983834
 E mail: dgfcqa.dgfcqa@mail.telepac.pt

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA

Dr Elisa Revilla Garcia
 Jefe de Area de Coordinación Sectorial
 Subdirección General de Planificación
 Alimentaria
 Dirección General de Alimentación
 Ministerio de Agricultura, Pesca y
 Alimentación
 c/o P Infanta Isabel No.1
 28071 Madrid
 Phone: 00 91 43 74 596
 Fax: 00 91 34 75 728
 E mail: erevilla@mapya.es

D Vicente Larramendi
 Jefe del Centro I+D de Azucarera Ebro-
 Agrícolas
 Carretera Esperanza, 10
 47007-Valladolid
 Phone: 00 34 983 27 94 00
 Fax: 00 34 983 27 89 84

SWEDEN/SUÈDE/SUECIA

Mrs Kerstin Jansson
 Head of Section
 Ministry of Agriculture
 SE-103 33 Stockholm
 Drottninggatan 21
 Sweden
 Phone:+ 46 8 405 11 68
 Fax: + 46 8 20 64 96
 E mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Mrs Awilo Ochieng Pernet, lic.iur
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Berne
Switzerland
Phone: 00 41 31 322 00 41
Fax: 00 41 31 322 95 74
E mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Dr Stefan Bognadov
Swiss Bee Research Centre
FAM
3003 Bern
Switzerland
Phone: 00 41 31 323 82 08
Fax: 00 41 31 323 2602
E mail: stefan.bogdanov@fam.admin.ch

THAILAND/THAÏLANDE/ TAILANDIA

Mrs Jirawatana Fasawang
Standards Officer 7
Office of the National Codex Committee
Alimentarius
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road
Rachatheevi
Bangkok 10400
Thailand
Phone : + 66 2023442 3
Fax : + 66 2 2487987
E mail : jiyawat@tisi.go.th

Miss Morakot Janemathukorm
First Secretary
Ministry of Foreign Affairs
Royal Thai Embassy
29-30 Queen's Gate
London
SW7 5JB
Phone : 0207-589 2944 ext.129
Fax : 0207-823 9695
E mail : morakotj@mfa.go.th

UNITED KINGDOM/**ROYAUME-UNI/
REINO UNIDO**

Dr Mark Woolfe
Food Standards Agency
Food Labelling, Standards and Consumer
Protection Division
Room 317, Ergon House
P.O.Box 31037
London SW1P 3WG
Tel. +44 (0) 20 7238 6168,
Fax +44 (0) 20 7238 6763
E-mail:
mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Roger Wood
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group,
c /o Institute of Food Research
Norwich Research Park
Colney, Norwich NR4 7UA
Phone : 01603 255000
Fax : 01603 507723
E mail : r.wood@fscii.maff.gov.uk

Mary Howell
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group,
c/o Department of Health
room 580
Skipton House
London
Phone: 0207 972 6507
Fax: 0207 972 6555
E mail: mary.howell@doh.gsi.gov.uk

**UNITED STATES/
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE/
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Dr Dennis M Keefe
Office of Premarket Approval
Center for Food Safety and Applied Nutrition
(HFS-200)
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.,
Washington D.C. 20204
Phone : + 1 202 418 3113
Fax : + 1 202 418 3131
e mail: dkeefe@bangate.fda.gov

Mr Martin Stutsman
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
Center for Food Safety and Applied Nutrition
(HFS-306)
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.,
Washington D.C. 20204
Phone : + 1 202 260 1949
Fax : + 1 202 205 4422
E mail: mstutsma@bangate.fda.gov

Edith E Kennard
US Codex Office
Food Safety and Inspection Service
US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861 South Building
Washington, DC 20250-3700
Phone : + 1 202 205 7760
Fax : + 1 202 720 3157
E mail: edith.kennard@usda.gov

Mr Jerry Probst
Vice President, Research
Sioux Honey Ass'n.
PO Box 388
Sioux City, Iowa 51102
Phone : + 1 712 258 0638
Fax : + 1 712 258 1332
E mail: BEEHIVE@pionet.net

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS/
ORGANISATIONS INTERNATIONALES/
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES
EUROPEAN COMMISSION**

Ms Gudrun Gallhoff
EC Co-ordinator
European Commission
Enterprise Directorate General
200 rue de la Loi
B-104 Brussels
Phone : 032-2-296 71 28
Fax : 032-2-295 1735
E mail : gudrun.gallhoff@cec.eu.int

**EUROPEAN COUNCIL SECRETARIAT
/ SECRETARIAT DU CONSEIL DE
L'EUROPE / SECRETARIA DEL
CONSEJO EUROPEO**

Mr Paul Culley
Council of the EU General Secretariat
175 rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium
Phone : 00 322 285 6197
Fax : 00 322 285 7928
E mail : secretariat.dgb@consilium.eu.int

Mr Klavs Skovsholm
Council of the EU General Secretariat
175 rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium
Phone : 00 322 285 8379
Fax : 00 322 285 7928
E mail : secretariat.dgb@consilium.eu.int

APIMONDIA

Mr Peter Martin
Orchard Cottage
Crazies Hill
Reading
RG10 8LU
Phone: 44 0 1189 40 2212
Fax: 44 0 1189 40 1235
E mail: honeysci@aol.com

Mr R Borneck
Dean of Apimondia
2 rue du Creux
F-39340 Montbarrey
France
Phone: +33 03 84 5007
Fax: +33 3 84815007
E mail: raymond.borneck@wanadoo.fr

EUROPEAN SUGAR INDUSTRY

Dr Nathalie Henin
Scientific Counsellor
European Sugar Industry
(CEFS - Comite Europeen des Fabricants de
Sucre)
182 avenue de Tervuren
1150 Bruxelles
Phone: 32 2 762 0760
Fax: 32 2 771 00 26
E mail: nathalie.henin@cefs.org

ICUMSA

Dr M Burge
Tate & Lyle Sugars
Plaistow Wharf
London
EC16 2AG
Phone: 0207 540 1209
Fax: 0207 511 0938
E mail: BurgeMLE @tateandlyle.co.uk

**INTERNATIONAL SUGAR
ORGANIZATION (ISO)**

Mr Sergey Gudoshnikov
One Canada Square
Canary Wharf
London E14 5AA
Phone: 0207 513 11 44
Fax: 0171 513 1146
E mail: gudoshnikov@isosugar.org.uk

**WORLD SUGAR RESEARCH
ORGANISATION**

Dr Riaz Khan
Director General
The Science & Technology Centre
University of Reading
Earley Gate
Whiteknights Road
Reading
RG6 6BZ
Phone : 01189 257 305
Fax : 01189 357 301
E mail : wsro@wsro.org

Dr Hans-Joachim Puke
Suedzucker AG
Wormser Str.11
D-67283 Obrigheim/Pfalz
Germany
Phone: +49 6359 803 237
Fax: +49 6359 803 331
E mail: HanjoPuke@t-online.de

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME
PERSONNEL**

Makoto Tabata
FAO/WHO Joint Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Phone : +3906 57054796
Fax : +3906 5705 4593
E mail:makoto.tabata@fao.org

Dr Jeronimas Maskeliunas
FAO/WHO Joint Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Phone : +3906 5705 3867
Fax : +3906 5705 4593
E mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

**UK SECRETARIAT / SECRETARIAT DU
ROYAUME-UNI / SECRETARIA DEL
REINO UNIDO**

Dr Michelle McQuillan
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
Room 323, Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square, London, SW1P 3JR
Phone : 0171 238 6181
Fax : 0171 238 6763
E mail :
Michelle.McQuillan@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Martin Sams
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
Room 325c, Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square, London, SW1P 3JR
Phone : 0171 238 6178
Fax : 0171 238 6763
E mail : m.sams@fscii.maff.gov.uk

Mr Andrew Chandiramani
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
Room 325d, Ergon House
c/o Nobel House, Smith Square
London SW1P 3JR
Phone : 0171 238 5580
Fax : 0171 238 6763
E mail : a.chandiramani@jfssg.maff.gov.uk

ANNEXE II

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE MIEL
(à l'étape 8 de la procédure du Codex)

L'Appendice à la présente norme est destiné à être appliqué à titre facultatif par les partenaires commerciaux et ne s'adresse pas aux gouvernements.

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La première partie de la présente norme s'applique à tous les miels produits par les abeilles *Apis mellifera* et vise tous les modes de présentation des miels qui sont transformés et dont la destination finale est la consommation directe. La deuxième partie vise le miel destiné à des usages industriels ou utilisé comme ingrédient dans d'autres aliments. La troisième partie vise les miels produits par d'autres espèces d'abeilles mellifères.
- 1.2 La première partie et la troisième partie de la présente norme visent aussi le miel qui est conditionné pour la vente dans des emballages en vrac, et qui peut être reconditionné pour la vente au détail.

PREMIÈRE PARTIE**2. DESCRIPTION****2.1 Définition**

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou à partir de sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou à partir d'excrétions d'insectes butineurs laissées sur les parties vivantes de plantes, que les abeilles butinent, transforment en les combinant avec des substances spécifiques qu'elles sécrètent elles-mêmes, déposent, déshydratent, emmagasinent et laissent affiner et mûrir dans les rayons de la ruche.

2.1.1 Le miel de nectar est le miel qui provient des nectars de plantes.

2.1.2 Le miel de miellat est le miel qui provient principalement d'excrétions d'insectes butineurs (*Hemiptera*) laissées sur les parties vivantes de plantes ou de sécrétions de parties vivantes de plantes.

2.2 Description

Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en d'autres substances comme des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Le miel peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée (en partie ou en totalité). Sa saveur et son arôme varient mais dérivent de la plante dont provient le miel.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

- 3.1 Le miel vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'ingrédient alimentaire, y compris des additifs alimentaires, et seul du miel pourra y être ajouté. Le miel ne doit pas avoir de matière, de goût, d'arôme ou de contamination inacceptable provenant de matières étrangères absorbées durant sa transformation et son entreposage. Le miel ne doit pas avoir commencé à fermenter ou être effervescent. Ni le pollen ni les constituants propres au miel ne pourront être éliminés sauf si cette procédure est inévitable lors de l'élimination des matières inorganiques ou organiques étrangères.
- 3.2 Le miel ne doit pas être chauffé ou transformé à un point tel que sa composition essentielle soit changée et/ou que sa qualité s'en trouve altérée.
- 3.3 Aucun traitement chimique ou biochimique ne doit être utilisé pour influencer la cristallisation du miel.

- 3.4 Teneur en eau
- (a) Miels non mentionnés ci-après - 20 % au maximum
- (b) Miels de bruyère (*Calluna*) - 23 % au maximum
- 3.5 Teneur en sucres
- 3.5.1 Teneur en fructose et en glucose (somme des deux)
- (a) Miels non mentionnés ci-après - au minimum 60 g/100 g
- (b) Miels de miellat, mélanges de miel de miellat et de miel de nectar - au minimum 45 g/100 g
- 3.5.2 Teneur en saccharose
- (a) Miels non mentionnés ci-après - au maximum 5 g/100 g
- (b) Miels de luzerne (*Medicago sativa*), espèces d'agrumes, robinier (*Robinia pseudoacacia*), sainfoin d'Espagne (*Hedysarum*), Menzies banksia (*Banksia menziesii*), *Eucalyptus camaldulensis*, dirca (*Eucryphia lucida*), *Eucryphia milligani* - au maximum 10 g/100 g
- (c) Miels de lavande (espèces *Lavandula*), de bourrache (*Borago officinalis*) - au maximum 15 g/100 g
- 3.6 Teneur en matières insolubles dans l'eau
- (a) Miels autres que le miel pressé - au maximum 0,1 g/100 g
- (b) Miel pressé - au maximum 0,5 g/100 g
- 3.7 Conductivité électrique
- (a) Miels non mentionnés en (b) ou (c), et mélanges de ces miels - au maximum 0,8 mS/cm
- (b) Miels de miellat ou de châtaignier et mélanges de ces miels sauf ceux mentionnés en (c) - pas moins de 0,8 mS/cm
- (c) **Exceptions** : Arbousier commun (*Arbutus unedo*), bruyère cendrée (*Erica*), eucalyptus, tilleul (*tilia*), bruyère commune (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, arbre à thé (espèces *Melaleuca*).

4. CONTAMINANTS

4.1 Métaux lourds¹

Le miel doit être exempt de métaux lourds à des concentrations qui peuvent constituer un risque pour la santé humaine. Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les métaux lourds par la Commission du Codex Alimentarius.

4.2 Résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires

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

5. HYGIÈNE

- 5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

¹ Ces concentrations seront fixées en consultation avec le Comité du Codex sur les sucres (CCS) et le Comité du Codex sur les additifs et contaminants (CCFAC) dans les plus brefs délais.

5.2 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

6. ÉTIQUETAGE²

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1. Nom du produit

6.1.1 Seuls les produits conformes à la première partie de la norme seront désignés sous le nom de "miel".

6.1.2 Pour les produits décrits en 2.1.1, le nom du produit pourra être complété par le mot "nectar".

6.1.3 Pour les produits décrits en 2.1.2, le mot "miellat" pourra figurer à proximité du nom de l'aliment.

6.1.4 Pour les mélanges des produits décrits en 2.1.1 et 2.1.2, le nom de l'aliment pourra être complété par les mots "un mélange de miel de miellat et de miel de nectar".

6.1.5 Le miel peut être désigné par le nom de la région géographique ou topographique, sous réserve d'être produit exclusivement dans la zone indiquée dans la désignation.

6.1.6 Le miel peut être désigné en fonction de la source florale ou végétale s'il provient totalement ou principalement de ladite source et s'il présente les propriétés organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques correspondant à ladite origine.

6.1.7 Lorsque le miel aura été désigné en fonction de la source florale ou végétale (6.1.6), le nom commun ou le nom botanique de la source florale devra figurer à proximité du mot "miel".

6.1.8 Lorsque le miel aura été désigné en fonction de la source florale ou végétale, ou par le nom d'une région géographique ou topologique, le nom du pays où le miel a été produit sera indiqué.

6.1.9 Les désignations subsidiaires figurant dans la liste en 6.1.10 ne doivent pas être utilisées sauf si le miel est conforme à la description appropriée qui s'y trouve. Les modes de présentation figurant en 6.1.11 (b) et (c) seront déclarés.

6.1.10 Le miel peut être désigné en fonction de la méthode d'extraction du rayon.

(a) Le miel extrait est le miel obtenu par centrifugation de rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

(b) Le miel pressé est le miel obtenu par pressage de rayons ne contenant pas de couvain.

(c) Le miel égoutté est le miel obtenu en égouttant des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

6.1.11 Le miel peut être désigné par les modes de présentation suivants :

(a) Le miel proprement dit est un miel sous forme liquide ou cristallisée ou un mélange des deux formes; :

(b) Le miel en rayons est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles de rayons fraîchement construits ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons operculés entiers ou en sections de rayons operculés;

(c) Les rayons découpés présentés dans du miel ou le miel avec morceaux de rayons, c'est-à-dire du miel renfermant un ou plusieurs morceaux de miel en rayons;

6.1.12 Le miel qui a été filtré d'une manière aboutissant à l'élimination de quantités importantes de pollen sera désigné par le nom de "miel filtré".

² Sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL).

- 6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail
- 6.2.1 Les renseignements requis sur l'étiquetage, tels qu'ils sont spécifiés dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et à la section 6.1, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du producteur, du transformateur ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient.

7. MÉTHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse à utiliser pour la détermination des facteurs de composition et de qualité sont détaillées ci-après :

- 7.1 Préparation des échantillons
- Les échantillons seront préparés conformément à AOAC 920.180.
- 7.2 Détermination de la teneur en eau³
- AOAC 969.38B / J. Assoc. Public Analysts (1992) **28** (4) 183-187 / Méthode V21 validée par le MAFF pour la teneur en eau du miel.
- 7.3 Détermination de la teneur en sucres⁴
- 7.3.1 Teneur en fructose et en glucose (somme des deux)
- Détermination des sucres par CLHP - Méthodes harmonisées de la Commission européenne du miel, Apidologie - Numéro spécial **28**, 1997, Chapitre 1.7.2.
- 7.3.2 Teneur en saccharose
- Détermination des sucres par CLHP - Méthodes harmonisées de la Commission européenne du miel, Apidologie - Numéro spécial **28**, 1997, Chapitre 1.7.2.
- 7.4 Détermination de la teneur en matières insolubles dans l'eau
- J. Assoc. Public Analysts (1992) **28** (4) 189-193 / Méthode V22 validée par le MAFF pour les matières insolubles dans l'eau présentes dans le miel.
- 7.5 Détermination de la conductivité électrique⁵
- Détermination de la conductivité électrique - Méthodes harmonisées de la Commission européenne du miel, Apidologie - Numéro spécial **28**, 1997, Chapitre 1.2
- 7.6 Détermination des sucres ajoutés au miel (authenticité)
- AOAC 977.20 pour le profil du sucre
- AOAC 991.41 norme interne pour SCIRA (Analyse du rapport des isotopes de carbone stables).

³ Ces méthodes sont identiques.

⁴ Sous réserve de confirmation par le CCMAS.

⁵ Sous réserve de confirmation par le CCMAS.

APPENDICE

Le texte ci-dessous est destiné à être appliqué à titre facultatif par les partenaires commerciaux et ne s'adresse pas aux gouvernements.

1. Facteurs additionnels de composition et de qualité

Le miel peut avoir les facteurs de composition et de qualité suivants :

1.1 Acidité libre

L'acidité libre du miel ne doit pas dépasser 50 milliéquivalents d'acide par 1000 g.

1.2 Indice diastasique

L'indice diastasique du miel, déterminé après traitement et/ou mélange, ne doit généralement pas être inférieur à 8 unités de Schade, et dans le cas des miels dont la teneur naturelle en enzymes est basse, il ne doit pas être inférieur à 3 unités de Schade.

1.3 Teneur en hydroxyméthylfurfural

La teneur en hydroxyméthylfurfural du miel après le traitement et/ou le mélange ne doit pas dépasser 40 mg/kg. Toutefois, dans le cas des miels d'origine déclarée provenant de pays ou de régions où règnent des températures ambiantes tropicales, et des mélanges de ces miels, la teneur en HMF ne dépassera pas 80 mg/kg.

2. Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

On trouvera ci-après les méthodes détaillées d'échantillonnage et d'analyse à utiliser pour déterminer les facteurs additionnels de composition et de qualité décrits aux Sections 3.5 à 3.7 de la Norme, et à Section 1 de l'Annexe.

2.1 Préparation des échantillons

Les méthodes de préparation des échantillons sont décrites à la Section 7.1 de la Norme. Pour la détermination de l'indice diastasique (2.2.6) et de l'hydroxyméthylfurfural (2.2.7), les échantillons sont préparés sans réchauffage.

2.2 Méthodes d'analyse

2.2.1 Détermination de l'acidité

J. Assoc. Public Analysts (1992) **28** (4) 171-175 / Méthode V19 validée par le MAFF pour l'acidité dans le miel.

2.2.2 Détermination de l'indice diastasique

2.2.6.1 AOAC 958.09

ou

Détermination de l'indice diastasique par la méthode de Phadebas – Méthodes harmonisées de la Commission européenne du miel, Apidologie – Numéro spécial **28**, 1997, Chapitre 1.6.2.

2.2.3 Détermination de l'hydroxyméthylfurfural (HMF)

2.2.7.1 AOAC 980.23

ou

Détermination de l'hydroxyméthylfurfural par CLHP – Méthodes harmonisées de la Commission européenne du miel, Apidologie – Numéro spécial **28**, 1997, Chapitre 1.5.1.

2.3 Bibliographie⁶

- Bogdanov S, Honigdiastase, Gegenüberstellung verschiedener Bestimmungsmethoden, *Mitt. Gebiete Lebensmitt. Hyg.* **75**, 214-220 (1984)
- Bogdanov S and Lischer P, Interlaboratory trial of the European Honey Commission : Phadebas and Schade Diastase determination methods, Humidity by refractometry and Invertase activity : Report for the participants 1993.
- Chataway HD (1932) *Canad J Res* 6, 540 : (1933) *Canad J Res* 8, 435 : (1935) *Canad Bee J* 43, (8) 215.
- DIN-NORM 10750 (July 1990) : Bestimmung der Diastase-Aktivität.
- DIN. Norm, Entwurf : Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural : Photometrisches Verfahren nach Winkler (1990)
- Determination of Diastase with Phadebas, *Swiss Food Manual*, Chapter 23A, Honey, Bern, 1995.
- Figueiredo V, HMF Interlaboratory Trial, Report for the participants, Basel canton chemist laboratory, (1991)
- Jeurings J and Kupperts F, High Performance Liquid Chromatography of Furfural and Hydroxymethylfurfural in Spirits and Honey. *J. Ass. Off. Anal. Chem.* 1215 (1980).
- Determination of Hydroxymethylfurfural by HPLC, *Swiss Food Manual*, Kapitel Honig, Eidg. Druck und Materialzentrale 1995
- International Honey Commission Collaborative Trial (in press).
- Hadorn H (1961) *Mitt Gebiete Lebens u Hyg*, 52, 67.
- Kiermeier F, Koberlein W (1954) *Z Unters Lebensmitt*, 98, 329.
- Lane JH and Eynon L (1923) *J Soc Chem Ind* 42, 32T, 143T, 463T.
- Schade J. E., Marsh G. L. and Eckert J. E. : Diastase activity and hydroxymethylfurfural in honey and their usefulness in detecting heat adulteration. *Food Research* **23**, 446-463 (1958).
- Siegenthaler U, Eine einfache und rasche Methode zur Bestimmung der α -Glucosidase (Saccharase) im Honig. *Mitt. Geb. Lebensmittelunters. Hyg.* **68**, 251-258 (1977).
- Turner JH, Rebers PA, Barrick PL and Cotton RH (1954) *Anal Chem*, 26, 898.
- Walker HS (1917) *J Ind Eng Chem*, 2, 490.
- Wedmore EB (1955), *Bee World*, 36, 197.
- White JW Kushnir I and Subors MH (1964) *Food Technol*, 18, 555.
- White JW and Pairent FW (1959) *JAOAC*, 42, 344.
- White J, Spectrophotometric Method for Hydroxymethylfurfural in Honey. *J. Ass. Off. Anal. Chem.*, 509 (1979).
- Winkler O : Beitrag zum Nachweis und zur Bestimmung von Oxymethylfurfural in Honig und Kunsthonig. *Z. Lebensm. Forsch.* **102**, 160-167 (1955)
- Méthodes harmonisées de la Commission européenne du miel, *Apidologie – Numéro spécial*, **28**, 1997
- REMARQUE : Le CCS a demandé au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) d'envisager de conserver uniquement ces références essentielles.*

⁶ Le CCS a demandé au CCMAS de conserver seulement ces références essentielles.

DEUXIÈME PARTIE

[Miel destiné à des usages industriels ou utilisé comme ingrédient dans d'autres aliments]

TROISIÈME PARTIE

[Miel produit par d'autres espèces que les abeilles mellifères]

ANNEXE III**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME POUR LES SUCRES
(Aux étapes 5/8 de la procédure du Codex)****Sucre de canne brut:**

“Saccharose partiellement purifié, cristallisé à partir de jus de sucre de canne partiellement purifié, sans autre purification, sans exclure toutefois la centrifugation ou le séchage, et caractérisé par des cristaux de saccharose recouverts d'une pellicule de mélasse *de canne*”.

Sucre mou blanc:

“Sucre humide purifié à grains fins, de couleur blanche, avec une teneur en saccharose plus teneur en sucre inverti non inférieure à 97% m/m”.

Sucre mou brun:

“Sucre humide purifié à grains fins, de couleur brun clair à brun foncé, avec une teneur en saccharose plus teneur en sucre inverti non inférieure à 88% m/m”.

ANNEXE IV**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL *Ad hoc* SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE****INTRODUCTION**

Le Projet de norme pour les sucres (voir ALINORM 99/25) avait été distribué en 1999 aux gouvernements et à d'autres parties intéressées pour observations. Les observations parvenues et le projet de norme révisée pour les sucres ont été rassemblés et distribués aux participants à la septième session du Comité du Codex sur les sucres (tenue à Londres, du 9 au 11 février 2000) comme document de séance 2. Un certain nombre d'observations portaient sur les méthodes d'analyse à utiliser dans cette norme.

Un groupe de travail *ad hoc*, composé des membres énumérés ci-dessous, a participé à la septième session du CCS durant laquelle les observations reçues ont été examinées. Le groupe de travail *ad hoc* a formulé les recommandations ci-après concernant les méthodes d'analyse dans le Projet de norme sur les sucres.

MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL *AD HOC* SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE

Le groupe de travail était constitué des pays et organisations ci-après: Allemagne, Cameroun, Canada, Espagne, Etats-Unis d'Amérique, Hongrie, Inde, Philippines, Royaume-Uni, CFFS, ICUMSA, WSRO.

RECOMMANDATIONS DU GROUPE DE TRAVAIL *AD HOC* SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE

Le groupe de travail *ad hoc* a examiné le document de séance 2 et d'autres propositions faites durant ses réunions.

Le Groupe de travail a tenu également compte des exigences du Codex concernant les dispositions relatives aux normes de qualité des laboratoires, pour les laboratoires participant à l'importation/exportation de denrées alimentaires.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES**OBSERVATIONS PRÉSENTÉES**

Canada: les révisions proposées comprennent la déclaration suivante: "Les pays proposant de nouvelles méthodes à inclure dans la Norme pour les sucres ont été invités à les envoyer directement au CCMAS pour examen et confirmation". Le Canada estime que les méthodes doivent recevoir l'approbation du Comité sur les sucres avant d'être soumises au CCMAS pour confirmation. Par conséquent, toute nouvelle méthode doit être adressée d'abord au Comité sur les sucres et non au CMAS.

OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL: ACCEPTÉES PAR LE GROUPE DE TRAVAIL***SECTION 6.1.3: POUVOIR ROTATOIRE DU SUCRE EN POUDRE******Spécifications actuelles***

ICUMSA (1994) GS 2/3-1, après filtration si nécessaire pour éliminer les antiagglomérants (confirmée comme méthode de Type II).

OBSERVATIONS PRÉSENTÉES

ICUMSA: concernant la mesure du pouvoir rotatoire du sucre en poudre auquel de l'amidon a été ajouté, l'ICUMSA accepte l'adjonction de la phrase "Si l'antiagglomérant est de l'amidon, son

élimination par filtration ou centrifugation n'est pas toujours possible. L'ICUMSA est donc en train d'élaborer une autre méthode pour ces agents".

CEFS: Lorsque de l'amidon est présent, la filtration n'est pas toujours possible. Il propose d'ajouter une phrase indiquant que le pouvoir rotatoire n'est pas mesurable, pour une raison technique, dans le sucre en poudre contenant de l'amidon.

OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

Le groupe de travail accepte les observations et propose l'adjonction d'une note de bas de page à la Norme libellée comme suit: "Il faudra agir avec prudence en présence d'antiagglomérants comme l'amidon, car la méthode pourrait ne pas convenir dans ce cas". On a remarqué que le représentant du CEFS était d'avis que la détermination du sucre en poudre contenant de l'amidon n'était pas toujours possible, mais que le sucre blanc utilisé pour faire le sucre en poudre devrait être conforme à la Norme pour le sucre blanc.

MESURE À PRENDRE:

Conserver: ICUMSA (1994) GS 2/3-1, après filtration si nécessaire pour éliminer les antiagglomérants. (confirmée comme méthode de Type II).

Insérer une note de bas de page: "Il faudra agir avec prudence en présence d'antiagglomérants, car la méthode pourrait ne pas convenir dans ce cas".

SECTION 6.8.1 ANHYDRIDE SULFUREUX DANS LE SUCRE BLANC, LE SUCRE BLANC DE PLANTATION OU D'USINE, LE SUCRE MOU BLANC ET LE SUCRE MOU BRUN, LE SUCRE EN POUDDRE, LE DEXTROSE EN POUDDRE ET LE SUCRE DE CANNE BRUT

SPÉCIFICATIONS ACTUELLES

ICUMSA (1998) GS 2/3-35 / NMKL 135 (1990) / EN 1988-2 (1998)

OBSERVATIONS PRÉSENTÉES

L'ICUMSA demande que la méthode ICUMSA (1998) GS 2/3-35 soit conservée. Cette méthode est applicable horizontalement dans les aliments et emploie également des réactifs inoffensifs.

OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

La délégation indienne a proposé que la méthode ICUMSA (1994) GS2-33 (procédé de la rosaniline) soit également autorisée comme autre méthode de Type III. Le groupe de travail a accepté cette proposition. Toutefois, on a fait observer que cette méthode employait des réactifs potentiellement cancérigènes et devrait donc être utilisée avec prudence.

MESURE À PRENDRE: Remplacer par

ICUMSA (1998) GS 2/3-35 / NMKL 135 (1990) / EN 1988-2 (1998) (méthode de Type II) et méthode ICUMSA (1994) GS2-33 (méthode de Type III).

SECTION 6.10: ARSENIC

SPÉCIFICATIONS ACTUELLES

AOAC 952.13 (méthode générale Codex) ou ICUMSA (1994) GS 2/3 – 25.

OBSERVATIONS PRÉSENTÉES

L'ICUMSA propose d'ajouter aux méthodes énumérées la méthode ICUMSA (1994) GS2/3-23 (qui deviendra la méthode ICUMSA (2000) GS2/3 – 23 en 2000).

OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

Le groupe de travail a accepté la demande de l'ICUMSA. Il a noté que la méthode AOAC INTERNATIONAL pouvait être obsolète mais que dans l'avenir, il était probable que pour les éléments traces une approche fondée sur les performances serait adoptée par la Commission du Codex Alimentarius (actuellement à l'examen du CCMAS).

MESURE À PRENDRE: Remplacer par

AOAC 952.13 (méthode générale Codex) (méthode de Type II), ICUMSA (1994) GS 2/3 - 25 (méthode de Type III) et ICUMSA (1994) GS2/3-23 (méthode de Type III).

SECTION 6.11 PLOMB**SPÉCIFICATION ACTUELLE**

AOAC 997.15 - méthode A.A du four au graphite (méthode de Type II) ou ICUMSA (1998) GS 2/3 - 24 (méthode de Type II – identique à la méthode AOAC).

OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

La délégation indienne a proposé que la méthode ICUMSA GS 2/1/3 – 27 (1994) soit incluse comme méthode de Type IV. Le groupe de travail y a consenti.

MESURE À PRENDRE: Remplacer par

AOAC 997.15 - méthode A.A du four au graphite (méthode de Type II) ou ICUMSA (1998) GS 2/3 - 24 (méthode de Type II – identique à la méthode AOAC) et ICUMSA GS 2/1/3 – 27 (1994) (Type IV).

SECTION: ANNEXE 2.2: CENDRES CONDUCTIMÉTRIQUES DANS LE FRUCTOSE**MÉTHODE ACTUELLE**

ICUMSA (1994) GS 2/3 – 17 (Type I)

OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

Le groupe de travail a accepté la recommandation du CCMAS, à savoir que cette méthode devrait remplacer ICUMSA (1994) GS 1/3/4/7/8 – 13.

MESURE À PRENDRE: conserver

ICUMSA (1994) GS 2/3 – 17 (Type I)

SECTION: ANNEXE 3: TENEUR EN SUCRE INVERTI**OBSERVATION GÉNÉRALE**

Le CEFS a observé que l'ICUMSA examine actuellement des méthodes pour la détermination du sucre inverti. Il semble que les méthodes actuelles pourraient être abandonnées dans plusieurs années et il sera alors nécessaire d'adapter les méthodes d'analyse de la norme pour les sucres.

OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

Le groupe de travail a pris bonne note de cette observation et a laissé entendre que la détermination des sucres spécifiques (c'est-à-dire des sucres identifiés individuellement, saccharose, fructose, etc.) serait exigée dans l'avenir et non plus la détermination des "sucres classiques" (c'est-à-dire des sucres totaux déterminés par un procédé non spécifique, par exemple Luff-Schoorl, Lane et Eynon, etc.). L'élaboration de méthodes chromatographiques spécifiques serait renvoyée à 2002 à la prochaine session de l'ICUMSA.

SECTION: ANNEXE 3.1 SUCRE INVERTI DANS LE SUCRE BLANC (<0.04% M/M)**MÉTHODE ACTUELLE**

ICUMSA (1997) GS 2/3-5 (Type I).

OBSERVATIONS PRÉSENTÉES

L'ICUMSA demande que la méthode ICUMSA (1997) GS 2/3-5 soit conservée. Celle-ci et une autre méthode titrimétrique proposée seront comparées à une nouvelle méthode enzymatique durant la vingt-troisième session de l'ICUMSA et des recommandations seront formulées en 2002.

OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

Le groupe de travail a noté qu'il serait difficile d'inclure plus d'une méthode de Type I dans la norme. La décision d'introduire la méthode dans la norme à sa prochaine révision devrait être prise à la lumière des travaux de l'ICUMSA qui seront présentés en 2002.

MESURE À PRENDRE: Conserver:

ICUMSA (1997) GS 2/3-5 (Type I)

SECTION: ANNEXE 3.2 SUCRE INVERTI DANS LE SUCRE BLANC DE PLANTATION OU D'USINE (0,1%M/M)**MÉTHODE ACTUELLE**

ICUMSA (1994) GS 1/3/7 – 3 (méthode de Type I).

OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

La délégation indienne a demandé que la méthode ICUMSA GS 2-6 1998 (méthode Ofner modifiée) soit présente dans la norme, du fait que le champ d'application de la méthode convenait mieux à des concentrations données dans le projet de norme et reposait également sur des bases scientifiques plus solides (la concentration maximale pour GS 1/3/7 – 3 est indiquée à 0,25% par l'ICUMSA).

Néanmoins, on a fait observer que cette méthode n'avait été adoptée qu'à titre provisoire par l'ICUMSA et qu'elle faisait actuellement l'objet de nouveaux essais dont les résultats seraient divulgués en 2002. Essayer sur des sucres à faible teneur en sucre inverti (0,017%), la méthode n'était pas satisfaisante; par contre, pour des teneurs de l'ordre de 0,04 à 0,09%, elle a été jugée satisfaisante. Le groupe de travail a accepté la méthode Ofner modifiée comme étant très appropriée. Il a également noté que les deux méthodes pouvaient être incluses dans la norme, étant toutes deux des méthodes empiriques de Type I.

MESURE À PRENDRE: Remplacer par:

ICUMSA GS 2-6 1998 (méthode de Type I).

SECTION: ANNEXE 7: COULEUR**OBSERVATION GÉNÉRALE**

L'ICUMSA a précisé que la méthode ICUMSA (1998) GS2-10 est recommandée uniquement pour les sucres blancs. Pour les sucres blancs de plantation ou d'usine, les sucres en poudre et les sucres mous blancs, l'ICUMSA demande que la méthode ICUMSA (1994) GS2/3-9 soit conservée.

SECTION: ANNEXE 7.1: COULEUR DANS LE SUCRE BLANC, LE SUCRE EN POUDRE, LE SUCRE BLANC DE PLANTATION OU D'USINE ET LE SUCRE MOU BLANC**MÉTHODE ACTUELLE**

ICUMSA (1994) GS2/3-9 (méthode de Type I)

OBSERVATIONS PRÉSENTÉES

La délégation indienne recommande que la méthode ICUMSA (1998) GS2-10 soit utilisée pour déterminer la couleur dans les sucres blancs. Voir aussi les observations ci-dessus de l'ICUMSA.

OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

Cette question a fait l'objet d'un long débat. Le groupe de travail a noté que la détermination de la couleur dans les sucres est une méthode empirique (c'est-à-dire une méthode Codex de Type I) de sorte qu'une seule méthode peut être donnée dans la norme. La délégation indienne souhaite maintenant que la méthode ICUMSA GS 2 – 10 soit appliquée à tous les sucres énumérés à l'alinéa 7.1. Néanmoins, sur la circulation du projet de norme en 1999, la méthode ICUMSA GS 2 – 9 a été décrite (voir ALINORM 99/25). En réponse à ce document, la délégation indienne avait fait des observations au sujet de son inapplicabilité et souhaité que la méthode soit remplacée par ICUMSA (1998) GS2-10 (voir document de séance 2) pour tous les sucres blancs, tandis que l'ICUMSA avait demandé le remplacement uniquement pour le sucre blanc.

Certains membres du groupe de travail ont donc hésité à recommander le remplacement de la méthode GS 2 – 9 par la méthode GS 2 – 10 pour d'autres sucres que le sucre blanc.

Cette question avait fait l'objet d'un débat approfondi à la dernière session de l'ICUMSA (Berlin, 1998). Les recommandations formulées lors de cette réunion étaient les suivantes:

“Il devrait être déclaré explicitement dans le champ d'application de la méthode GS 2/3 – 9 que la méthode n'est pas applicable aux échantillons autres que les sucres blancs [ICUMSA].

Compte tenu des expériences satisfaisantes faites avec l'ancienne méthode 4 ICUMSA (avant 1978) et des résultats de l'étude menée en collaboration de la méthode GS 2/3 – 10 (1997), cette méthode est adoptée comme nouvelle méthode officielle ICUMSA GS 2 – 10 (1998)

Il y a lieu de noter que les résultats obtenus avec les méthodes GS 2/3 – 9 et GS 2 – 10 ne sont pas comparables et que la méthode utilisée devrait toujours être décrite avec les résultats obtenus”.

L'ICUMSA prépare actuellement la méthode GS 2 – 10 en vue de la publier; le texte définitif n'est pas encore disponible.

Onze membres du groupe de travail ont souhaité remplacer GS 2/3 – 9 par GS 2 – 10 pour le sucre blanc, le sucre en poudre et le sucre mou blanc (c'est-à-dire pour les sucres ayant < 60 unités ICUMSA).

La majorité des délégués présents dans le groupe de travail ont souhaité remplacer la méthode GS 2/3 – 9 par la méthode GS 2 – 10 pour le sucre blanc de plantation ou d'usine.

La réunion plénière devrait noter que ceci a été le seul point litigieux au sein du groupe de travail.

MESURE À PRENDRE: Remplacer par:**COULEUR DANS LE SUCRE BLANC, LE SUCRE EN POUDRE ET LE SUCRE MOU BLANC**

ICUMSA (1998) GS2-10 (à l'unanimité).

COULEUR DANS LE SUCRE BLANC DE PLANTATION OU D'USINE

ICUMSA (1998) GS2-10, mais il faut noter que cette recommandation n'a pas fait l'unanimité.