



AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
00153 Rome, Italie

OBJET: Demande d'observations à l'étape 3 de la Procédure sur l'Avant-projet de norme du Codex pour la panela

DATE LIMITE: 2 mars 2012

OBSERVATIONS: À adresser à: **Avec copie au:**

M. Javier MUÑOZ IBARRA Conseiller Ministerio de Comercio, Industria y Turismo Calle 28 # 13 A 15. Bogotá D. C. Téléphone: +571 6067676 Poste 1205 Télécopie: +571- 6064777 Courriel: jmunoz@mincomercio.gov.co (de préférence)	Secrétariat Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome (Italie) Télécopie: +39 06 5705 4593 Courriel: codex@fao.org (de préférence)
---	--

GÉNÉRALITÉS

- La Commission a noté que le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique latine et les Caraïbes, à sa dix-septième session, s'était dit favorable à la proposition de la Colombie d'élaborer une norme mondiale pour la « panela », et que le Comité exécutif avait recommandé que soit approuvée la mise au point d'une telle norme, travail dont serait chargé le Comité sur les sucres. La Commission a noté en outre que le CCS est actuellement ajourné *sine die* et que le Royaume-Uni, pays d'accueil de ce Comité, avait indiqué qu'il ne serait pas à même d'en assumer la présidence s'il reprenait ses activités.
- La délégation colombienne s'est dite prête à accueillir le Comité pour autant que le pays n'assume le secrétariat du CCS que durant la période prévue pour l'élaboration de la norme dans le document de projet, et qu'il travaille par correspondance uniquement. La délégation a également sollicité l'appui du Secrétariat du Codex de sorte à pouvoir opérer de la manière la plus efficiente. La délégation du Royaume-Uni a remercié la délégation colombienne d'avoir accepté ce travail.
- La Commission a noté en outre que l'élaboration de la norme suivrait la procédure unique d'élaboration des normes Codex et textes apparentés présentée dans le Manuel de procédure, laquelle s'applique également aux comités actifs travaillant uniquement par correspondance.
- Aux fins de l'élaboration de cette norme, il est proposé de modifier la définition relative à la sous-catégorie 11.1.3 « Soft sugar blanc », « Soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires, en ajoutant la définition de la panela comme jus de canne à sucre à celle qui y figure actuellement pour cette catégorie, à savoir:

Définition de la sous-catégorie 11.1.3 telle qu'elle figure dans la Norme générale pour les additifs alimentaires:

Le « soft sugar blanc » est un sucre humide purifié à grains fins de couleur blanche. Le « soft sugar roux » est un sucre humide purifié à grains fins dont la couleur va du brun clair ou brun foncé. Le sirop de glucose est une solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir d'amidon et/ou d'inuline. Le sirop de glucose déshydraté est du sirop de glucose dont l'eau a été partiellement éliminée. Le sucre de canne brut est du saccharose partiellement purifié et cristallisé obtenu à partir de jus de canne partiellement purifié sans autre purification.

Adjonction proposée:

Y compris la panela¹, produit obtenu par évaporation du jus de canne à sucre Saccharum officinarum L., sans processus de centrifugation, contenant des microcristaux hypautomorphes ou allotriomorphes invisibles à l'œil nu, conservant ses constituants tels que saccharose, glucose, fructose et minéraux et ne résultant pas de la reconstitution de ses éléments (les sucres).

¹ Autres appellations sous lesquelles ce produit est connu dans d'autres pays: chancaca (Chili, Équateur et Pérou); cokuto (Japon); gur ou jaggery (Inde); jaggery et khandsari (Asie du Sud); panela (Bolivie, Colombie, Honduras, Nicaragua, Panama et autres); papelón (Venezuela et certains pays d'Amérique centrale); piloncillo (Mexique); rapadura (Brésil et Cuba); tapa de dulce, dulce granulado (Costa Rica).

Compte tenu de ce qui précède, la liste des additifs relatifs à la panela devra être élargie, comme indiqué dans la section 4.

Demande d'observations

5. La délégation colombienne, en qualité de pays d'accueil du Comité du Codex sur les sucres, a élaboré un avant-projet de norme pour la panela (voir annexe) pour examen par les membres du Codex et les observateurs. Les pays membres et les organisations internationales participant en qualité d'observateurs sont invités à présenter leurs observations sur l'avant-projet figurant en annexe, y compris la modification proposée pour la sous-catégorie 11.1.3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires telle qu'elle figure au paragraphe 4.

AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LA PANELA¹

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la panela telle qu'elle est définie à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe; elle s'applique également à ce produit lorsque celui-ci doit faire l'objet d'une transformation ultérieure. La présente norme définit les exigences et les critères auxquels la panela doit satisfaire, sous ses différents modes de présentation.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

L'appellation « panela » désigne le produit, sous toutes ses formes, obtenu par évaporation du jus de canne à sucre *Saccharum officinarum L.*, sans processus de centrifugation, contenant des microcristaux hypautomorphes ou allotriomorphes invisibles à l'œil nu, conservant ses constituants tels que saccharose, glucose, fructose et minéraux et ne résultant pas de la reconstitution de ses éléments (sucres).

2.2 MODES DE PRÉSENTATION

2.2.1 **En bloc** - Produit solide et compact présenté sous différentes formes.

2.2.2 **En granulés** - Produit présenté sous forme de grains.

2.2.3 **Autres modes de présentation** - Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé; toutefois, le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux facteurs essentiels de qualité et de composition, et pour toute autre spécification applicable au mode de présentation visé; et
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Jus de canne à sucre *Saccharum officinarum L.*

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.1 Couleur

La panela peut avoir différentes couleurs en fonction notamment de la variété de canne à sucre utilisée, des conditions agroécologiques et du processus de transformation.

3.2.2 Saveur (goût) et arôme

Le saveur (goût) doit être caractéristique du produit; il doit être exempt de saveurs déplaisantes résultant d'une détérioration ou de l'absorption de substances étrangères. L'arôme doit être caractéristique du produit, qui ne doit présenter aucune odeur indésirable.

S'agissant de la panela aromatisée, le saveur (goût) et l'arôme du produit doivent être caractéristiques de l'agent aromatisant utilisé.

¹ Appellations sous lesquelles ce produit est connu dans certaines régions: chancaca (Chili, Équateur et Pérou); cokuto (Japon); gur ou jaggery (Inde); jaggery et khandsari (Asie du Sud); panela (Bolivie, Colombie, Honduras, Nicaragua, Panama et autres; papelón (Venezuela et certains pays d'Amérique centrale); piloncillo (Mexique); rapadura (Brésil et Cuba); tapa de dulce, dulce granulado (Costa Rica).

3.2.3 Défaits

La panela ne doit pas présenter de défauts tels que substances étrangères, ramollissement; le produit ne doit pas avoir fermenté, ni avoir fait l'objet d'attaques fongiques ou par des organismes nuisibles.

3.2.4 Propriétés physiques et chimiques

La panela doit être conforme aux exigences indiquées dans les tableaux 1 et 2.

Tableau 1. Propriétés physiques et chimiques requises pour la panela en bloc

Propriété	Valeur	
	Min.	Max.
Humidité, fraction massique en %	--	9,0
Cendres, fraction massique en %	0,8	--
Sucres non réducteurs, fraction massique en %	--	83,0
Sucres réducteurs, fraction massique en %	5,5	--
Protéines, en % (N ×6,25)	0,2	--
Potassium, en mg/100 g	100,0	--
Calcium, en mg/100 g	10,0	--
Phosphore, en mg/100 g	5,0	--
Fer, en mg/100 g	1,5	--
Colorants	Aucun	

Tableau 2. Propriétés physiques et chimiques requises pour la panela en granulés

Propriété	Valeur	
	Min.	Max.
Humidité, fraction massique en %	--	5,0
Cendres, fraction massique en %	1,0	--
Sucres non réducteurs, fraction massique en %	--	93,0
Sucres réducteurs, fraction massique en %	5,0	--
Protéines, en % (N ×6,25)	0,2	--
Potassium, en mg/100 g	100,0	--
Calcium, en mg/100 g	10,0	--
Phosphore, en mg/100 g	5,0	--
Fer, en mg/100 g	1,5	--
Colorants	Aucun	

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous et dans les annexes correspondantes sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous et dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.1 REGULATEURS D'ACIDITE

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
500 (ii)	Carbonate acide de sodium	BPF
338	Acide phosphorique	BPF
170 (i)	Carbonate de calcium	BPF
330	Acide citrique	BPF
529	Oxyde calcium	BPF
526	Hydroxyde de calcium	BPF

S'agissant de la **panela en granulés**, aux additifs susmentionnés il faut ajouter les substances suivantes:

4.2 ANTIAGGLOMÉRANTS (ANTIAGGLUTINANTS)

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
504 (i)	Carbonate de magnésium	BPF
551	Silice amorphe	BPF
552	Silicate de calcium	BPF

4.3 Dans le cas particulier de la **panela aromatisée**, l'utilisation d'agents aromatisants et de colorants de qualité alimentaire est autorisée dans les limites des bonnes pratiques de fabrication (BPF).

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

5.2 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.

6 HYGIÈNE

6.1 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 (CAC/RCP 1-1969), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom du produit doit être « panela » suivi du nom commun ou générique accepté dans le pays de vente au détail.

7.1.2 Tout agent aromatisant caractérisant le produit doit être déclaré. Le nom de l'aliment, « panela », doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X », comme il convient.

Si un ingrédient ajouté, change l'arôme ou la saveur (le goût) caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X » comme il convient.

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

- a) « Panela en bloc ».
- b) « Panela en granulés ».

7.1.4 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.3), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type	Préparation de l'échantillon
Humidité	AOAC 925.45	<i>Gravimétrie, séchage sous pression atmosphérique</i>	IV	<i>Analyse effectuée à partir d'un échantillon d'1 kg dont on prélève une moitié (500 g) que l'on fait macérer et qui est ensuite passée au tamis à mailles n° 40 (425 µm).</i>
Cendres	AOAC 900.02	<i>Gravimétrie</i>	-	
Sucres totaux (saccharose) et réducteurs (glucose)	AOAC 923.09	<i>Méthode volumétrique</i>	-	
Calcium, fer et potassium	AOAC 985.35	<i>Spectrométrie d'absorption atomique (mode flamme)</i>	III	<i>En cas de digestion par voie humide, l'échantillon peut être préparé de la façon suivante: on prélève 1 g de l'échantillon préparé selon les modalités illustrées ci-dessus, qui est ensuite dissous dans 100 ml d'eau distillée.</i>
Phosphore	AOAC 995.11	<i>Méthode colorimétrique</i>	-	