

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/10.2

CL 2015/19-CS
Juillet 2015

AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

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

OBJET: **Demande d'observations à l'étape 6 sur le projet de norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé**

DATE LIMITE: **30 Septembre 2015**

OBSERVATIONS: **au:**

Secrétariat du CODEX Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italie Courriel: codex@fao.org	Point de contact de la Colombie Direction de la santé nutritionnelle, l'alimentation et les boissons Ministère de la Santé et de la protection sociale Courriel: bolarte@minsalud.gov.co Copie à: jmunoz@mincit.gov.co
--	---

GÉNÉRALITÉS

1. À la 38^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le projet de norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé, soumis pour adoption à l'étape 8, a été discuté. Il a fait l'objet des débats suivants qui ont eu lieu, comme indiqué dans les paragraphes 2 à 8.
2. La présidente a appelé l'attention de la Commission sur le fait que le Comité exécutif, à sa soixante-dixième session¹, avait recommandé d'adopter la norme à l'étape 8, sous réserve de l'approbation par les comités compétents des dispositions relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse. La recommandation a également indiqué que faute de consensus, il faudrait envisager soit de convoquer une réunion physique du CCS, soit d'interrompre les travaux sur cette norme.
3. Plusieurs délégations ont déclaré que l'élaboration de la norme avait considérablement progressé mais qu'un certain nombre de dispositions essentielles relatives à l'identité et à la qualité du produit devaient encore être améliorées pour que la norme ait une portée générale et devienne applicable dans le monde entier. Ces délégations ont préconisé que soit organisée une réunion physique du Comité sur les sucres (CCS) afin de mettre la dernière main aux points qui restaient à régler dans la norme.
4. D'autres délégations, tout en approuvant la poursuite de la révision de la norme, se sont dits en désaccord avec l'idée d'une réunion physique du CCS, étant donné que la plupart des pays producteurs étaient des pays en développement qui risquaient de ne pas disposer de ressources suffisantes pour participer à cette réunion. Ces délégations ont aussi souligné que les questions techniques pouvaient être traitées par correspondance et que les difficultés n'étaient pas tant les modalités de travail que le fait que les observations reçues pendant le processus d'élaboration étaient insuffisantes.
5. La délégation du Brésil a indiqué que la norme révisée devrait porter sur tous les jus de canne à sucre déshydratés non centrifugés, quitte à élargir éventuellement la définition du produit et les caractéristiques physicochimiques à d'autres produits identiques non étroitement liés à celui qui est actuellement couvert par le champ d'application de la norme.

¹ REP15/EXEC, par 14

6. La délégation de Colombie, en sa qualité de délégation du pays hôte du CCS, a proposé que la norme soit maintenue à l'étape 8 et que l'on détermine les principales dispositions de la norme qui devaient faire l'objet d'un débat plus approfondi par correspondance, en vue de l'adoption finale de la norme à la prochaine session de la Commission du Codex. La délégation a noté que ces dispositions se rapportaient essentiellement au nom du produit, au champ d'application, aux caractéristiques chimiques (en particulier, teneur en protéines et sucres réducteurs), à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse. La délégation a encouragé les membres du Codex souhaitant contribuer à l'élaboration de la norme à présenter leurs observations à temps afin qu'elles puissent être dûment prises en compte lors de la poursuite de la révision de la norme. La délégation a aussi fait observer que la Colombie n'était pas en mesure d'accueillir une réunion physique du CCS et que l'accord de la Commission du Codex avait été de réactiver le comité aux fins de l'établissement d'un dispositif mondial de travail par correspondance sur les normes.

7. Le Secrétariat a précisé que, compte tenu du nombre de dispositions dont le Comité devait approfondir l'examen, la norme devait être renvoyée à l'étape 6 et les efforts être centrés sur les principaux domaines dans lesquels un accord n'avait pas encore été trouvé.

Conclusion

8. La Commission est convenue de renvoyer la norme à l'étape 6 pour recueillir des observations, sur les aspects liés au nom du produit, au champ d'application, aux caractéristiques chimiques, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse. Sur la base des observations soumises à la présente session de la Commission du Codex et dans le cadre de l'étape 6, le CCS élaborera, en travaillant par correspondance, un projet de norme révisé pour adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex à sa trente-neuvième session. Faute de parvenir à un consensus sur l'adoption finale, il faudrait envisager d'organiser une réunion physique du CCS ou d'interrompre les travaux relatifs à la norme.²

Demande d'observations

9. Les Membres et observateurs du Codex sont invités à soumettre leurs commentaires sur l'avant-projet de norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé, comme indiqué ci-dessus. Les observations devraient se concentrer sur les dispositions suivantes, tel que recommandé par la CAC: nom du produit, champ d'application, caractéristiques chimiques, étiquetage, méthodes d'analyse et toute modification corrélative pouvant découler de la révision de ces dispositions.

10. Les observations doivent être soumises à travers le Point de contact du Codex ou des organisations internationales reconnues ayant obtenu le statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius. Les observations doivent être soumises sous format Word afin de faciliter leur analyse et compilation.

² REP15/CAC, Annexe VIII

ANNEXE**PROJET DE NORME CODEX POUR LE JUS DE CANNE À SUCRE DÉSHYDRATÉ NON CENTRIFUGÉ³****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé, tel que défini à la section 2, destiné à la consommation directe, y compris la restauration ou le reconditionnement selon le cas; elle s'applique également à ce produit lorsque celui-ci doit faire l'objet d'une transformation ultérieure. La norme ne couvre pas le produit obtenu à partir de la reconstitution de ses composants.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

L'appellation «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» est le produit obtenu par évaporation du jus de canne à sucre *Saccharum officinarum L.*, contenant des microcristaux amorphes, invisibles à l'œil nu, conservant ses constituants tels que saccharose, glucose, fructose et sels minéraux.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**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**

Le «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» peut présenter différentes couleurs variant du brun clair au brun foncé, en fonction notamment de la variété de canne à sucre utilisée, des conditions agro-écologiques et des technologies employées dans le processus de transformation.

3.2.2 Saveur et arôme

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

3.2.3 Défauts

Le produit ne doit pas présenter de défauts tels que corps étrangers ou ramollissement. Il ne doit pas avoir fermenté, ni avoir été entamé par des moisissures ou des insectes.

3.2.4 Caractéristiques physiques et chimiques

Le «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» doit être conforme aux exigences indiquées dans le tableau ci-dessous, selon les cas.

Exigence	COMPOSITION SUR LA BASE DU POIDS SEC	
	Valeur	
	Minimale	Maximale
Cendres (% m/m)	0,9	--
Saccharose (% m/m)	--	91
Sucres réducteurs (% m/m)	4,5	---
Protéines en% (N x 6,25)	0,2	--

³ Les noms utilisés dans certains pays et dans certaines régions pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé sont les suivants: Chancaca (Chili, Équateur et Pérou); Gur ou Jaggery (Inde); Jaggery et Khandsari (Asie du Sud); Kokutou et kurozatou (Japon); Mascabado (Philippines); Panela (Bolivie, Colombie, Honduras, Nicaragua, Panama et autres); Papelón (Venezuela et quelques pays d'Amérique centrale); Piloncillo (Mexique); Rapadura (Brésil et Cuba); Tapa de Dulce, Dulce Granulado (Costa Rica).

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

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

6. CONTAMINANTS

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

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

7. HYGIÈNE

7.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *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.

7.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

8. ÉTIQUETAGE

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

8.1 NOM DU PRODUIT

8.1.1 Le nom du produit «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» peut être suivi du nom commun ou générique accepté dans le pays d'origine ou dans le pays de vente au détail.

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

- a) Jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé (nom courant du produit, par exemple «panela en bloc»)
- b) Jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé (nom courant du produit, par exemple «panela en poudre»).

9. MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe
Humidité	AOAC 925.45	Gravimétrie, séchage sous pression atmosphérique
Cendres	AOAC 900.02 Méthode 1	Gravimétrie
Sucres totaux (saccharose) et sucres réducteurs (glucose)	AOAC 923.09	Volumétrie, Lane et Enon (modifiée)
Protéines	AOAC 981.10	Protéines brutes (N x 6,25)