

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 2014/35-CS
Décembre 2014

AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

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

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

DATE LIMITE: **31 janvier 2015**

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

GÉNÉRALITÉS

1. La Colombie, en qualité de pays d'accueil du Comité du Codex sur les sucres, a le plaisir de présenter une version révisée du projet de norme pour le «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» (voir l'Annexe), pour examen et observations à l'étape 6 par les pays membres du Codex et les organisations internationales intéressées.

2. L'Avant-projet de norme a été adopté à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session (juillet 2013)¹. À la trente-septième session de la Commission (juillet 2014), la Colombie a sollicité une prorogation de la date limite afin de pouvoir mettre définitivement au point le projet de norme. La Commission a décidé d'accorder une prorogation d'un an pour la mise au point de la norme et a noté que l'état d'avancement de l'élaboration de cette norme sera examiné à la soixante-dixième session du Comité exécutif en 2015 dans le cadre de l'Examen critique². La version révisée tient compte des observations reçues en réponse à la Lettre circulaire CL 2013/9-CS³.

NOTES EXPLICATIVES

Nom du produit

3. Le nom du produit a été conservé. Il convient de préciser la signification du terme «centrifugé» dans la version en langue anglaise. La proposition de nommer le produit en tant que «sucre» n'a pas été retenue car, même si ce produit est obtenu à partir de jus de sucre de canne, il est différent des sucres.

¹ REP13/CAC, par. 70-72 et Annexe IV.

² REP14/CAC, par. 106-107.

³ Les observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2013/9-CS ont été présentées à la trente-sixième session de la Commission sous le Point 5 de l'ordre du jour (voir la note de bas de page 8 du document portant la cote REP13/CAC). Des observations ont été soumises par la Malaisie (CX/CAC 13/36/4), le Brésil, le Costa Rica, les États-Unis d'Amérique et le Kenya (CX/CAC 13/36/4-Add.1), la Colombie (CRD 7) et le Japon (CRD8). Elles sont disponibles à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.org/meetings-reports/en/> (2013) et sur le lien direct du serveur ftp du Codex: <ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac36/>. Toutes les observations sont disponibles dans la langue originale.

4. La liste des noms couramment utilisés pour désigner le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé a été élargie.

SECTION 1 – Champ d'application

5. Le champ d'application est conforme au format qui s'applique habituellement aux normes de produits du Codex, en particulier concernant la norme couvrant les produits destinés à la restauration et au reconditionnement. La Norme ne couvre pas le produit résultant de la reconstitution de ses éléments, notamment les sucres. Les dispositions pertinentes figurant à la section 2.1 ont donc été transférées à la section Champ d'application.

6. Une proposition a été avancée, visant à inclure les exigences concernant le produit obtenu à partir du jus de betterave à sucre (variété *Beta vulgaris saccharina* ou *sacharifera*). Toutefois, il n'est pas précisé clairement si les exigences figurant dans la norme pourraient aussi être appliquées à ce produit. Il est donc proposé d'inclure les spécifications techniques pertinentes pour ce produit dans une annexe, et ce afin de rendre la norme plus complète, dans les cas où les exigences figurant dans le projet de norme ne s'appliquent pas.

Section 2 – Définition du produit

7. La référence a «sous toutes ses formes» été éliminée même si les produits «en bloc» ou «en poudre» ont une teneur en humidité différente comme il est indiqué à la section 3.2.4. De même, les qualificatifs «hypautomorphes ou allotriomorphes» pour les microcristaux amorphes qui sont caractéristiques du produit ont été éliminés.

Section 3.1.1 – Ingrédients de base

8. Le jus de canne à sucre a été retenu comme l'ingrédient de base du produit couvert par la norme. Des ingrédients supplémentaires n'ont pas été pris en considération étant donné que la norme vise un produit aussi naturel que possible, sans saveur artificielle et sans ingrédients qui pourraient induire en erreur les consommateurs quant au nom et à la nature du produit.

Section 3.2.1 – Couleur

9. Il a été précisé que la couleur du produit peut varier du brun clair au brun foncé.

Section 3.2.2 – Saveur et arôme

10. Une phrase a été incluse indiquant que le produit doit être exempt de toutes caractéristiques organoleptiques désagréables.

Section 3.2.3 – Défauts

11. Les dispositions relatives aux «moisissures et organismes nuisibles» ont été changées en «moisissures et insectes» pour une plus grande précision quant aux agents causant les défauts.

Section 3.2.4 – Caractéristiques physiques et chimiques

12. La composition du produit est maintenant exprimée sur la base du poids sec.

13. Les deux tableaux originaux qui indiquaient les exigences pour les cendres, le saccharose (% m/m), les sucres réducteurs (% m/m) et les protéines (N x 6,25) selon le mode de présentation du produit ont été supprimés et remplacés par un seul tableau. Toutefois, les dispositions relatives à l'humidité ont été conservées séparément pour le mode de présentation «en bloc» et «en poudre» car la présentation «en bloc», en raison de sa taille et de sa texture, a habituellement une teneur en humidité différente de celle du produit présenté «en poudre».

14. Les valeurs spécifiques pour le calcium, le phosphore, le fer et le potassium ont été éliminées.

15. Une teneur minimale en cendres a été retenue reflétant le but de préserver la teneur en sels minéraux durant la transformation qui ajoute au produit un facteur nutritionnel de différenciation, car ils sont normalement perdus durant le processus de raffinage. Une teneur maximale en cendres n'a pas été incluse en raison de la forte variabilité des sols sur lesquels la canne à sucre est cultivée et de la mise en application de différents programmes de fertilisation qui pourraient être mis en œuvre dans les régions.

16. Les valeurs minimales et maximales en sucres totaux exprimées en saccharose et en sucres réducteurs ont été conservées. Les valeurs proposées tiennent compte de la composition sur la base du poids sec, des observations formulées, des études menées et de la normalisation d'un produit différent des sucres ayant une très forte teneur en saccharose et une très faible teneur en sucres réducteurs.

Section 4 – Additifs alimentaires

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

Section 5 – Auxiliaires technologiques

18. La proposition actuelle ne comporte pas de liste d'auxiliaires technologiques. L'utilisation d'auxiliaires technologiques doit être conforme aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010).

Section 6 – Contaminants

19. La section demeure inchangée (disposition normalisée qui s'applique dans toutes les normes de produits du Codex en conformité avec le Manuel de procédure).

Section 7 – Hygiène

20. La section demeure inchangée (disposition normalisée qui s'applique dans toutes les normes de produits du Codex en conformité avec le Manuel de procédure).

Section 8 – Étiquetage

21. La section demeure inchangée.

Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

22. Les méthodes d'analyse et les principes pour le calcium, le phosphore, le fer et le potassium ont été supprimés car il n'y a plus de critères spécifiques pour ces sels minéraux et les composés du soufre.

23. Il importe de noter que les méthodes ICUMSA s'appliquent aux sucres ou aux solutions de sucres bruts ou raffinés mais pas aux produits transformés tels que le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé.

24. Les méthodes d'analyse doivent être approuvées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

25. Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent formuler des observations sur le projet de norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé peuvent le faire dans les délais prescrits dans la lettre circulaire.

26. Le respect des délais prescrits pour la présentation d'observations est impératif, compte tenu du processus d'approbation en place pour certaines dispositions de la norme qui doivent être examinées par les comités horizontaux pertinents en vue de l'adoption de la Norme par la Commission à sa trente-huitième session en juillet 2015.

ANNEXE**PROJET DE NORME CODEX POUR LE JUS DE CANNE À SUCRE DÉSHYDRATÉ NON CENTRIFUGÉ⁴
(À l'étape 6)****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 Oficcinarum 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 agroécologiques et des technologies employées dans le processus de transformation.

3.2.2 Saveur et arôme

La saveur (goût) et l'arôme doivent être caractéristiques du produit. Le produit doit être exempt de toutes 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)	80,7	91
Sucres réducteurs (% m/m)	5,2	8,1
Protéines en% (N X 6,25)	0,2	--

⁴ 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)