

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 2015/16-CS
Mai 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 sur le projet de norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé**

DATE LIMITE: **20 juin 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 tant que pays hôte du Comité du Codex sur les sucres, présente le projet révisé de Norme pour « le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé » (se référer à l'Annexe I), à la suite des observations soumises par les membres du Codex, en réponse à la lettre circulaire CL 2014/35-CS (Décembre 2014). Le projet révisé de norme est proposé pour adoption à l'étape 8 et soumis à l'examen critique du Comité Exécutif, à sa soixante-dixième session et à l'évaluation de la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-huitième session.

NOTES INFORMATIVES ET EXPLICATIVES SUR LA RÉVISION DU PROJET DE NORME POUR LE JUS DE CANNE À SUCRE DÉSHYDRATÉ NON CENTRIFUGÉ

2. Le projet de norme a été envoyé aux membres et observateurs du Codex à travers la lettre circulaire CL 2014/35-CS pour observations. Les contributions reçues du Brésil, de l'Inde, du Japon et du Mexique (se référer à l'Annexe II) relatives aux questions soulevées dans le projet de norme sont vivement appréciées.

Nom du produit

3. Le nom « jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé », tel que proposé dans la lettre circulaire CL 2014/35-CS, est maintenu. Le terme « centrifugé » doit être précisé dans la version anglaise.

4. Un nom commun, plus employé dans les régions d'élaboration du produit, n'a pas été décidé pour le projet de norme, en raison du nombre de noms vernaculaires utilisés dans les différents pays et régions de production. Le terme « panela » n'a pas été accepté.

5. La liste de noms communs figurant dans la note de bas de page est identique à celle incluse dans la lettre circulaire CL 2014/35-CS.

6. Il est à noter que cette liste n'est pas exhaustive mais indicative des noms possibles que peut revêtir le produit dans différents pays et régions. Selon la nature du produit, les noms tels que décrits dans la section 8.1.2 peuvent accompagner le terme « jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé ».

Section 3.2.4 – Caractéristiques physiques et chimiques (Composition sur la base du poids sec)**Cendres (% m/m)**

7. Aucune observation sur cette valeur minimale n'a été reçue. Par conséquent, la valeur minimale de 0,9 (%m/m), tel qu'indiquée dans la lettre circulaire CL 2014/35-CS est maintenue.

8. Aucune valeur maximale pour les cendres n'est établie, tel qu'indiqué dans la lettre circulaire CL 2014/35-CS. Une valeur maximale de cendres inférieure à 6 pour cent altère la nature du produit.

Saccharose (% m/m)

9. La valeur minimale de 80,7 (%m/m), telle que définie dans la lettre circulaire CL 2014/35-CS, est éliminée sans établir une limite minimale pour cette condition requise ; cela concordant avec la nature du produit.

10. La valeur maximale de 91 (%m/m), telle que définie dans la lettre circulaire CL 2014/35-CS, est maintenue. Le fait de ne laisser aucune limite maximale à cette condition requise altère la nature du produit et pourrait être confondu avec le sucre normal, qui présente une valeur de saccharose plus élevée.

Sucres réducteurs (%m/m)

11. Les observations reçues à propos de la lettre circulaire CL 2014/35-CS indiquent, autant que faire se peut, que la valeur minimale de sucres réducteurs est réduite de 5,2 à 4,5 (%m/m). Une valeur inférieure équivaldrait à obtenir un produit très similaire au sucre de table, dont la constitution est différente de celle du produit objet du projet de cette norme.

12. La valeur maximale de 8,1 (%m/m), telle que définie dans la lettre circulaire CL 2014/35-CS, est éliminée sans établir une limite minimale pour cette condition requise ; cela concordant avec la nature et les caractéristiques qualitatives du produit.

Protéines % (N x 6,25)

13. La valeur minimale de 0,2% (N x 6,25), telle que définie dans la CL 2014/35-CS est maintenue.

Autres sections

14. Aucun commentaire sur ces sections n'a été reçu et par conséquent, elles sont maintenues, tel qu'indiqué dans la lettre circulaire CL 2014/35-CS. Les dispositions pour l'étiquetage et les méthodes d'analyse sont sujettes à confirmation par les Comités du Codex pertinents.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

15. 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.

ANNEXE I**PROJET DE NORME CODEX POUR LE JUS DE CANNE À SUCRE DÉSHYDRATÉ NON CENTRIFUGÉ¹**
(À l'étape 8)**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 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	--

¹ 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)

ANNEX II**Observations soumises en réponse à la CL 2014/35-CS****Date limite pour observations: 31 janvier 2015****Commentaires reçus jusqu'au 21 février 2015****LANGUE ORIGINALE****BRÉSIL****REQUEST FOR COMMENTS AND INFORMATION****Request for Comments at Step 6 of the Procedure on the Proposed Draft Codex Standard for Non-Centrifugated Dehydrated Sugar Cane Juice.**

Brazil recognizes the improvements to the present version of the Document elaborated by Colombia, and would like to express that further adjustments are needed to reflect our most exported non centrifugal sugar – açúcar mascavo.

General comments:

As previously mentioned in our response to CL 2012-35, when amending the title of the proposed Draft from “Codex Standard for Panela” to “Codex Standard for Non-Centrifugal Sugars” the WG brought flexibility to the Standard, but also encompassed a broad range of products that need to be suited both for clarity of the Document and to facilitate its adoption.

In our response to CL 2013-9CS, we strongly suggested that the WG should have adopted differentiation and/or flexibility to the standard to encompass “Panela” as well as other products, such as “açúcar mascavo”, that would be loosely and/or wrongly related with “Panela”, since they do not share the same provisions and/or processing steps.

The WG have made progress to the current version of the Document but we would like to reassess that “açúcar mascavo” and its particularities still need to be reflected in the Standard.

Specific Comments:

Insertion of Açúcar Mascavo to the Footnote nr 4 of the Annex (nr 1 for final document):

DRAFT CODEX STANDARD FOR NON-CENTRIFUGATED DEHYDRATED SUGAR CANE JUICE ⁴
 (Footnote nr 4/1) Names used in certain countries and regions for non-centrifugated dehydrated sugar cane juice: **Açúcar Mascavo (Brazil)**; Chancaca (Chile, Ecuador and Peru); Gur or Jaggery (India); Jaggery and Khandsari (South Asia); Kokutou and kurozatou (Japan); Mascabado (Philippines); Panela (Bolivia, Colombia, Honduras, Nicaragua, Panamá and others); Papelón (Venezuela and some Central-American countries); Piloncillo (Mexico); Rapadura (Brasil and Cuba); Tapa de Dulce, Dulce Granulado (Costa Rica).

Rationale:

To specify that our most produced and exported non centrifugal sugar – açúcar mascavo, is under the scope of the Standard.

Changing values for Reducing Sugars and Proteins as set below:

3.2.4 Physical and chemical characteristics

“Non-centrifugated dehydrated sugar cane juice” shall fulfill the conditions shown in the following table as appropriate.

Requirement	COMPOSITION ON A DRY BASIS	
	Value	
	Minimum	Maximum
Ash (% m/m)	0.9	--
Saccharose (% m/m)	80.7	91
Reducing sugars (% m/m)	5.2 1.5	8.1
Proteins in % (N X 6.25)	0.2 0.1	--

Rationale:

Proposed values are needed to encompass Brazilian Rapadura and Açúcar Mascavo.

According to values obtained from research as well as from production of “Non-centrifugated dehydrated sugar from cane juice” in Brazil:

Reducing sugars (%).

The minimum value for reducing sugars should be 1.5%, to allow correction of the cane juice to impede sugar inversion to values above the maximum limit and to encompass Brazilian sugar cane varieties bred for higher sucrose content. Such varieties during the processing steps presents very low reducing sugars content.

Proteins

The minimum value for proteins should be 0.1% to allow the use of Brazilian sugar cane varieties with very low protein content. Such varieties lead to products with reduced protein content due to further removal of proteins along the processing steps of Açúcar mascavo and rapadura (e.g., scum removal).

INDE**Specific Comment:****Section 3: Essential Composition and Quality Factors****PARA 3.2.4 Physical and Chemical Characteristics**

“Non- Centrifugated dehydrated sugar cane juice” shall fulfil the conditions shown in the following table as appropriate:

Requirement	COMPOSITION ON A DRY BASIS	
	VALUE	
	MINIMUM	MAXIMUM
Ash (%m/m)	0.9	<u>Not more than 6%</u>

India would like to submit the Maximum value for the Ash content to be **not more than 6%** as indicated in the table above.

JAPON

Japan appreciates Colombia for her great efforts as the host of the Codex Committee on Sugar (CCS), and is pleased to provide the following comments on the Draft Codex Standard for Non-Centrifugated Dehydrated Sugar Cane Juice.

>Specific Comments

1. Section 3.2.4 Physical and chemical characteristics.

The range of reducing sugar in Japanese authentic products which fall under section 2 is 1.5%-4.0%. Therefore, Japan suggests that minimum value for reducing sugars should be 1.5% or “--”. In this regard, Japan suggests maximum value for saccharose should not be set.

Requirement	COMPOSITION ON A DRY BASIS	
	Value	
	Minimum	Maximum
Ash (% m/m)	0.9	--
Saccharose (% m/m)	80.7	94 [--]
Reducing sugars (% m/m)	5.2 [1.5 or “--”]	8.1
Proteins in % (N X 6.25)	0.2	--

2. Section 9 Method of Analysis and Sampling

Japan suggests that an analytical method should be specified considering various suggestions by member countries so that appropriate and consistent terms and value will be established in Section 3.2.4.

MEXIQUE

México desea agradecer la oportunidad para presentar sus comentarios en respuesta a la **CL 2014/35-CS**: Solicitud de Observaciones sobre el Proyecto de Norma para el Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado No Centrifugado. En ese sentido, somete a consideración lo siguiente:

Se mantiene la postura de México expuesta desde el año 2013, en donde se señala que el título asignado al proyecto, no define con claridad al producto. Situación que ha creado confusión entre los diferentes países que han emitido comentarios desde su nueva denominación.

México, espera que la norma se refiera única y exclusivamente a la Panela (Piloncillo) y se desea realizar el claro señalamiento, que ha sido un problema técnico el desarrollar la Definición para este producto.

La producción de piloncillo en nuestro país, si bien no es una industria de alta tecnología, representa una importante fuente de ingresos para los productores dedicados al desarrollo de este producto a nivel artesanal, con enorme potencial de mercado internacional, por lo que se considera necesario establecer una clara definición del producto, con objeto de construir un documento que no represente una barrera no arancelaria o una herramienta normativa que disfrace importaciones-exportaciones de productos que no sean Panela (Piloncillo).