

# 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 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CX 5/10.2

CL 2018/80-CS

Septembre 2018

<b>AUX</b>	Points de contact du Codex Points de contact d'organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex	
<b>DU</b>	Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires	
<b>OBJET</b>	<b>Demande d'observations à l'étape 6 sur le projet de norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé</b>	
<b>DATE LIMITE</b>	<b>30 novembre 2018</b>	
<b>OBSERVATIONS</b>	<b>À adresser au:</b>	<b>Copie au:</b>
	Point de contact du Codex en Colombie Sous-Direction de la santé nutritionnelle, des aliments et des boissons Ministère de la santé et de la protection sociale. Courriel: <a href="mailto:bolarte@minsalud.gov.co">bolarte@minsalud.gov.co</a> Avec copie au: <a href="mailto:mortizb@mincit.gov.co">mortizb@mincit.gov.co</a>	Secrétariat Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italie Courriel: <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a>

## CONTEXTE

1. La Colombie, en qualité de pays d'accueil du Comité du Codex sur les sucres (CCS), a le plaisir de faire le point sur la version révisée du projet de norme pour le «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» (voir annexe I), qui sera soumis à la quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius à des fins d'examen.
2. À sa trente-huitième session, la Commission a renvoyé le projet de norme à l'étape 6 pour recueillir des observations et des commentaires sur le nom du produit, le champ d'application, les caractéristiques physiques et chimiques, l'étiquetage et les méthodes d'analyse.
3. La Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-neuvième session, a demandé au CCS de clarifier le champ d'application de la norme et de fournir des données et des preuves indiquant que le champ d'application défini dans le projet de norme bénéficiait bien d'un appui international.
4. À sa quarantième session, la Commission a prolongé le travail d'une année afin de permettre au CCS de poursuivre l'élaboration de la norme, ce dernier devant rendre compte des progrès accomplis à la quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius.
5. À la quarantième session de la Commission, la Colombie, en qualité de pays d'accueil du CCS, soumet les notes explicatives suivantes et la proposition de projet de norme (annexe I) en vue de leur examen, après avoir examiné les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2017/84-CS.
6. À sa quarante et unième session, la Commission<sup>1</sup> est convenue de repousser l'échéance des travaux menés par correspondance d'une année, a indiqué qu'il conviendrait de rendre compte des progrès accomplis lors de la quarante-deuxième session de la Commission, et a noté qu'une réunion en présentiel serait éventuellement organisée.

## NOTES EXPLICATIVES

### Nom du produit

7. Cette section a été complètement modifiée. Le titre du projet de norme devient «Projet de norme sur la panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)».

<sup>1</sup> REP18/CAC, par. 86

8. Ce changement est proposé principalement parce que la Colombie, en qualité de pays d'accueil du Comité sur les sucres, travaille depuis six ans sur les incitations à l'exportation de la «panela». En effet, on a constaté une augmentation moyenne de 59 pour cent des exportations de panela de 2012 (720 tonnes) à 2017 (4 387 tonnes), principalement en raison de l'adoption du nom «panela» pour le produit. Ce changement de nom de produit nous permet d'éduquer les consommateurs aux différentes caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles dont ce produit dispose par rapport au sucre.

9. Ainsi, le Comité sur les sucres considère qu'il est important que les consommateurs sachent que ce produit est un produit autochtone et que, même si le produit provient de la canne à sucre et qu'il est surtout utilisé pour apporter du sucre dans les processus de production, sa composition nutritionnelle et ses qualités organoleptiques diffèrent du sucre ordinaire. C'est pourquoi le précédent nom proposé pour le produit, le «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé», est source de confusion pour plusieurs membres du Codex Alimentarius, car on a l'impression qu'il désigne un produit liquide dérivé du jus de canne à sucre. Ainsi, notre proposition de définition «d'après un nom commun ou vernaculaire» permet d'éviter les ambiguïtés ou la confusion, de faciliter l'identification du produit par les consommateurs des différentes régions du monde, de faciliter son commerce et de le différencier du sucre. Le nom commun sera indiqué en bas de page.

### Section 1. Champ d'application

10. Le champ d'application a été partiellement modifié. Le nom du produit, «**jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé**», devient «**panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)**».

11. Une observation d'un membre du Codex Alimentarius précisait qu'il faudrait indiquer quels sont les produits obtenus à partir de la reconstitution des composants du jus de canne à sucre. En réponse à cette observation, et afin d'éviter toute ambiguïté, la Colombie, en qualité de pays d'accueil du Comité sur les sucres, considère qu'il est nécessaire de modifier partiellement le texte de la section «Champ d'application», afin de montrer qu'en aucun cas le produit ne correspond à ceux qui sont fabriqués à partir de la reconstitution des composants du jus de canne à sucre ou de produits dérivés, comme dans le cas du sucre, des mélasses et des sirops notamment, l'objectif étant d'éviter les pratiques irrégulières en garantissant que le produit commercialisé est naturel et qu'il provient directement du broyage de la canne à sucre et de ne pas tromper les consommateurs en proposant un produit qui n'a pas été élaboré avec d'autres produits déjà transformés.

### Section 2. Définition du produit

12. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» devient «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)».

13. Le terme «concentration» est ajouté afin de rendre le processus de fabrication du produit plus clair. En outre, il est désormais indiqué plus clairement que le produit n'est ni purifié ni centrifugé et qu'il peut se présenter sous forme de bloc ou moulé et/ou en poudre, comme précisé par un membre du Codex Alimentarius.

14. Les constituants comme les phénols, les flavonoïdes et les vitamines ont été ajoutés, car ce sont des composés caractéristiques qui permettent la différenciation, mais le projet de norme ne mentionne pas leurs spécifications quantitatives dans le tableau sur les caractéristiques physiques et chimiques figurant à la section 3.2.4.

15. En réponse à une observation reçue, le projet de norme indique que le produit fabriqué dans le respect de la norme technique TISI 1342/2539 destinée aux producteurs à moyenne ou grande échelle est très similaire à celui qui est produit en Colombie, car il respecte les paramètres concernant les niveaux de contaminants et d'additifs alimentaires.

16. En ce qui concerne le produit fabriqué sous forme de bloc en Colombie, il est conforme à la définition donnée par les membres du Codex Alimentarius et destinée aux producteurs à petite échelle (dans le cadre de la norme technique TISI 759/2548).

#### Section 3.1.1. Ingrédients de base

17. Cette section demeure presque inchangée. Elle n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

#### Section 3.2.1 Couleur

18. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» devient «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)». Les autres parties de la disposition restent identiques.

### Section 3.2.2 Saveur et arôme

19. Cette section reste identique. Cette section n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

### Section 3.2.3 Défauts

20. Cette section a été partiellement modifiée pour une meilleure compréhension, même si elle n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

### Section 3.2.4 Caractéristiques physiques et chimiques

21. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» devient «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)». La section rappelle que la composition du produit énoncée dans le projet de norme vaut seulement pour le produit sec. Toutefois, cela ne signifie pas que les deux styles de produits mentionnés, en bloc ou moulé d'une part, en poudre d'autre part, ne contiennent plus d'eau.

Cendres (% m/m) : La valeur minimale de 0,9 est maintenue, mais aucune valeur maximale n'est établie. Il convient de noter que cette valeur minimale de cendres vise à préserver la teneur en minéraux durant la transformation, car ces minéraux constituent un facteur de différenciation de l'aliment sur le plan nutritionnel et sont perdus lorsqu'un autre type de traitement est employé. La norme ne précise pas de valeur maximale pour les cendres, puisque les sols de culture des cannes à sucre et les engrais utilisés varient fortement selon les régions.

Sucres totaux (saccharose) (% m/m): La valeur maximale est ajustée à 91 (% m/m), mais aucune valeur minimale n'est établie. Parmi les observations reçues, une délégation seulement suggère d'établir dans le tableau sur la composition une valeur minimale de 70 pour cent, qui rend difficile l'équilibrage des composants du produit et par conséquent, implique une forte valeur en sucres réducteurs (supérieure à 20 pour cent), ce qui pourrait poser des problèmes en matière de présentation et de durée de vie du produit.

Sucres totaux (sucres réducteurs) (% m/m): Le Comité du Codex sur les sucres établit une valeur minimale de 5,3 (% m/m), mais pas de valeur maximale. Cette valeur tient compte des observations reçues et de l'évaluation technique des caractéristiques physico-chimiques de plusieurs échantillons de «panela» présentée en bloc ou moulée et en poudre collectés dans plusieurs régions du pays. Ce pourcentage est imputable, entre autres facteurs, au pH du jus, au temps et à la température de la fabrication et a une différence organoleptique et nutritionnelle par rapport au sucre. Le Comité sur les sucres considère qu'il n'est pas viable du point de vue technique et commercial de maintenir une valeur plus basse, qui ne correspondrait pas à la nature du produit.

Protéines en % (N x 6,25): La valeur minimale de 0,2 (N x 6,25) proposée dans le projet de norme à d'autres occasions est maintenue, compte tenu d'une observation formulée par un membre du Codex Alimentarius. Le Comité sur les sucres rappelle que la teneur en sucres réducteurs et les autres dispositions sur la caractérisation physico-chimique du produit, comme les cendres et la teneur en protéines, font partie des facteurs de différenciation entre ce produit et le sucre classique et ses produits dérivés similaires.

## Section 4. Additifs alimentaires

22. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

## Section 5. Contaminants

23. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

## Section 6. Hygiène

24. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

## Section 7. Étiquetage

25. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» devient «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)». Cependant, en raison des différences de poids éventuellement observables lorsque le produit est en bloc et qui découlent de ses propriétés hygroscopiques, cette section pourrait être réexaminée.

26. Le CCS fait valoir que cette disposition devrait être soumise au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

**Section 8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

27. Cette section a été partiellement modifiée. Les sucres totaux sont divisés en sucres réducteurs et sucres non réducteurs, auxquels sont associées des méthodes d'analyse et d'échantillonnage différentes. Pour cette disposition, le Comité sur les sucres envisage d'adopter la méthode AOAC, car elle est reconnue au niveau international et est appliquée dans le monde entier. Le Comité du Codex sur les sucres considère que l'utilisation des méthodes de la Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre (ICUMSA) ne convient pas, en raison des différences entre le produit à normaliser et le sucre.

28. Il a rappelé que cette disposition devrait être validée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

**DEMANDE D'OBSERVATIONS**

29. Les membres et les observateurs du Codex sont invités à présenter des observations à l'étape 6 sur le projet de norme présenté à l'annexe I.

30. Les orientations générales pour la présentation d'observations sont données dans l'annexe II. Les observations doivent être soumises à travers ou en copiant les points de contact du Codex ou des organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex. Les observations doivent être présentées dans un document Word afin d'en faciliter l'analyse et la compilation.

**PROJET DE NORME SUR LA PANELA (Nom commun ou vernaculaire<sup>2</sup>)**

(Étape 6)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à la panela (Nom commun ou vernaculaire), telle que définie à la section 2, destinée à la consommation humaine, 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 les produits obtenus à partir de la reconstitution de ses composants.

**2. DÉFINITION DU PRODUIT**

L'appellation «panela (nom commun ou vernaculaire)» est le produit obtenu, sous toute forme ou présentation, en bloc ou moulé et/ou en poudre, par évaporation du jus de canne à sucre du genre *Saccharum* spp., sans centrifugation ni purification, conservant ses constituants tels que saccharose, glucose, fructose, phénols, flavonoïdes, sels minéraux et vitamines. Ce produit n'est en aucun cas totalement ou partiellement élaboré à partir de sucres ou de sirops déjà transformés.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 COMPOSITION****3.1.1 Ingrédients de base**

Jus de canne à sucre du genre *Saccharum* spp.

**3.2 FACTEURS DE QUALITÉ****3.2.1 Couleur**

La «panela (nom commun ou vernaculaire)» 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 autres caractéristiques organoleptiques désagréables.

**3.2.3 Défauts**

Le produit ne doit pas présenter de défauts tels que la présence de corps étrangers, dommages causées par le fongus, la présence d'insectes et/ou de fragments d'insectes ou de ramollissement.

---

<sup>2</sup> Les noms communs ou vernaculaires utilisés dans d'autres pays ou régions pour désigner la panela 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, Panamá et autres); Papelón (Venezuela et quelques pays d'Amérique centrale); Piloncillo (Mexique); Rapadura (Brésil et Cuba); Tapa de Dulce, DulceGranulado (Costa Rica).

### 3.2.4 Caractéristiques physiques et chimiques

La «panela (nom commun ou vernaculaire)» 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)	5,3	-
Protéines en % (N x 6,25)	0,2	-

Humidité	Maximale
En bloc (%)	9.0
En poudre (%)	5.0

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

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.2 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* (CXG 75-2010).

## 5. CONTAMINANTS

5.1 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* (CXG 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 des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 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 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* (CXG 21 -1997).

## 7. 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* (CXG 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

### 7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom du produit «panela» est suivi du nom commun ou vernaculaire accepté dans le pays d'origine ou dans le pays de vente au détail.

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

- (a) Panela (nom commun ou vernaculaire) (nom commun du produit, par exemple «panela en bloc»).
- (b) Panela (nom commun ou vernaculaire) (nom commun du produit, par exemple «panela en poudre»).

### 8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE<sup>3</sup>

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

Disposition	Méthode	Principe
Humidité	AOAC 925.45 A. Séchage sous vide	Gravimétrie
Cendre	AOAC 900.02 A. Méthode 1	Gravimétrie
Sucres totaux (saccharose)	AOAC 923.09 Modifiée	Volumétrie (oxydoréduction)
Sucres réducteurs (glucose)	AOAC 935.62 Modifiée	Volumétrie (oxydoréduction)
Protéines	AOAC 920.176 Modifiée	Protéines brutes (N x 6,25)

<sup>3</sup> La liste de méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera éliminée lorsque la norme aura été adoptée par la CCA et incluse dans le document CXS 234-1999.

## ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉSENTATION D'OBSERVATIONS

1. Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs sont priés de présenter des observations sous les intitulés suivants:
  - (I) Observations générales
  - (II) Observations particulières
2. Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section et/ou au paragraphe du document auquel l'observation se rapporte.
3. Lorsqu'ils proposent des changements de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de joindre une justification technique appropriée à leur proposition d'amendement. Les nouveaux passages devraient être présentés en caractères soulignés/gras et les passages supprimés en caractères barrés.
4. Afin de faciliter le travail des Secrétariats, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser un formatage de caractères en couleur ou en grisé, car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car ce formatage est susceptible d'être perdu au moment où les observations sont rassemblées dans un document consolidé par copier/coller.
5. Afin de réduire le travail de traduction et pour faire des économies de papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire des documents entiers, mais seulement les passages dont ils proposent l'amendement.