



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Maisons-Alfort, le 6 mars 2008

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un projet de décret pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne certains produits de la sucrerie

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 12 juillet 2007, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 10 juillet 2007 par la Direction générale de la concurrence, la consommation et de la répression des fraudes (Dgcrf) d'une demande d'avis sur un projet de décret pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne certains produits de la sucrerie.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 13 décembre 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

Ce texte abroge le décret du 19 décembre 1910 modifié concernant les produits de la sucrerie, de la confiserie et de la chocolaterie et propose une réglementation nationale pour certaines matières sucrantes qui n'entrent pas dans le champ d'application de la directive n°2001/111/CE¹ transposée en droit français par le décret n°2003-586².

Les nouvelles définitions proposées concernent le sucre brut (qui remplace la dénomination « sucre de bas titrage »), le sucre roux, la cassonade, le candi, la vergeoise et la mélasse, ainsi que le sirop de sucre brut et le sirop vierge.

Pour le sucre brut et le sucre roux, les définitions concernent leurs teneurs en saccharose (comprise entre 85 et 99,5 % pour le sucre brut et entre 85 et 99,7 % pour le sucre roux), en cendres (supérieure à 0,05 % en poids) et leur coloration. Les méthodes d'obtention de ces mesures sont définies et il est précisé que leur coloration résulte exclusivement de la transformation de la matière première (betterave ou canne à sucre).

La dénomination cassonade, auparavant réservée au « sucre brut de canne », désigne désormais le sucre roux de canne.

La dénomination candi est réservée aux gros cristaux de saccharose, obtenus par cristallisation lente des dissolutions de sucre de canne ou de betterave.

La vergeoise désigne les produits inférieurs à l'état solide, provenant du raffinage du sucre de betterave ou de canne.

Pour ce qui concerne les sucres liquides, le projet de décret précise la définition de la mélasse en retenant un critère de pureté suivant l'origine de la matière première (betterave ou canne à sucre).

Le projet de décret définit deux autres produits, le sirop de sucre brut et le sirop vierge, prévoyant également un critère de pureté suivant la matière première d'origine.

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701

Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

¹ Directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine

² Décret n°2003-586 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne certains sucres destinés à l'alimentation humaine

Au total, ce projet de décret vise à actualiser la réglementation en vigueur concernant certaines matières sucrantes destinées à l'alimentation humaine, en proposant des définitions qui prennent en compte les usages commerciaux et les évolutions technologiques de l'industrie sucrière. Il se réfère à des méthodes de caractérisation admises au niveau international et conformes à la réglementation européenne.

L'Afssa estime donc que ce projet de décret n'appelle pas de remarque.

Mots clés

Glucide simple, sucres, saccharose, réglementation, décret, code de la consommation

La Directrice Générale

Pascale BRIAND