

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

CX 5/10.2

CL 2015/16-CS
Mayo de 2015

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
00153 Roma, Italia

ASUNTO: **Solicitud de observaciones sobre el proyecto de Norma para el
Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado No Centrifugado**

PLAZO: **20 de junio de 2015**

OBSERVACIONES: **A:**
Secretaría
Programa Conjunto FAO/OMS sobre
Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. Colombia, en calidad de país hospedante del Comité del Códex sobre Azúcares, tiene el gusto de presentar la versión revisada del proyecto de Norma para el “Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” (ver Anexo I), producto del tratamiento a las observaciones remitidas por los Miembros del Codex, en respuesta a la carta circular CL 2014/35-CS de diciembre de 2014, proyecto que se somete al examen crítico del Comité Ejecutivo en su 70.a reunión y a la evaluación de la Comisión del Codex en su 38.º período de sesiones; proponiendo su adopción en el Trámite 8.

NOTAS INFORMATIVAS Y EXPLICATIVAS SOBRE EL PROYECTO DE NORMA PARA EL JUGO DE CAÑA DESHIDRATADO NO CENTRIFUGADO

2. El proyecto se circuló a los Miembros y Observadores del Codex a través de la CL 2014/35-CS, recibiendo comentarios de Brasil, India, Japón y México, según figura en el Anexo II, a quienes se agradece los valiosos aportes relacionados con los aspectos planteados en el proyecto de norma.

Nombre del Producto

3. Se conserva el nombre de “**Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado**” propuesto en el proyecto de norma circulado con la carta CL 2014/35-CS. El término “Centrifugo” debe ser precisado en la versión en el idioma inglés.

4. Un nombre común, más conocido en las regiones de elaboración del producto, no fue posible acordarlo para el proyecto de norma, precisamente debido a la cantidad de nombres vernáculos utilizados en los diversos países y regiones productoras. El nombre de panela no fue aceptado.

5. La lista de nombres comunes que aparecen en la nota a pie de página es la misma que se incluyó en la versión adjunta a la CL 2014/35-CS.

6. Se hace notar que dicha lista no es exhaustiva, solamente indicativa de los posibles nombres que puede adquirir el producto en los diferentes países y regiones, según la naturaleza del producto, nombres tales como los que aparecen descritos en la sección 8.1.2 de etiquetado, pueden acompañar al nombre de “Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado”.

Sección 3.2.4 - Características físicas y químicas (Composición en base seca)**Cenizas (%m/m)**

7. Sobre este valor mínimo no se recibieron comentarios y por lo tanto se conserva el valor mínimo de 0,9 (% m/m) incluido en la CL 2014/35-CS.

8. No se establece valor máximo para las cenizas, como quedó definido en la CL 2014/35-CS. Un valor máximo de cenizas, no mayor del 6% distorsiona la naturaleza del producto.

Sacarosa (%m/m)

9. Se elimina el valor mínimo propuesto de 80,7 (%m/m) definido en la CL 2014/35-CS, no estableciéndose un límite mínimo para este requisito. Lo anterior siendo concordante con la naturaleza del producto.

10. Se conserva el valor máximo propuesto del 91 (% m/m), definido en la CL 2014/35-CS. Dejar sin límite máximo a este requisito distorsiona la naturaleza del producto y lo podría confundir con el azúcar común que presenta un valor más elevado de sacarosa.

Azúcares reductores (%m/m)

11. Se reduce de 5,2 a 4,5 (%m/m) el valor mínimo de azúcares reductores, recogiendo, hasta donde es posible, los comentarios recibidos a la carta CL 2014/35-CS. Un menor valor equivaldría a tener un producto muy semejante al azúcar común, cuya constitución es diferente al producto objeto de este proyecto de norma.

12. Se elimina el valor máximo propuesto de 8,1 (%m/m), definido en la CL 2014/35-CS, no estableciéndose un límite máximo para este requisito. Lo anterior concuerda con la naturaleza del producto y con las características de calidad del mismo.

Proteínas en % (N x 6.25)

13. Se conserva el valor mínimo de 0.2 en % (N x 6.25) según lo propuesto en la CL 2014/35-CS.

Otras secciones

14. No se recibieron comentarios sobre estas secciones por lo que se mantiene igual a las indicadas en la circular CL 2014/35-CS. Las disposiciones de etiquetado y métodos de análisis están sujetas a ratificación por parte de los comités del Codex pertinentes.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

15. Se solicita a los miembros y organizaciones internacionales que deseen formular observaciones el proyecto de Norma revisado para el Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado No Centrifugado a que presenten sus observaciones en el límite de tiempo indicado en la CL.

ANEXO I**PROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL
JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR DESHIDRATADO NO CENTRIFUGADO¹****(En el Trámite 8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica al jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado, según se define en la sección 2 que está destinado al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para re-ensado en caso necesario, como también al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. Esta norma no se aplica a los productos obtenidos a partir de la reconstitución de sus componentes.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado”, al producto obtenido por la evaporación del jugo de caña de azúcar *Saccharum officinarum* L., que contiene microcristales amorfos no visibles al ojo humano, que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y minerales.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL****3.1.1 Ingredientes básicos**

Jugo de caña de azúcar *Saccharum officinarum* L.

3.2 FACTORES DE CALIDAD**3.2.1 Color**

El “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” puede presentar un color que va desde café claro a café oscuro, dependiendo, entre otros aspectos de la variedad de la caña de azúcar, las condiciones agro-ecológicas del cultivo y las tecnológicas del proceso de elaboración.

3.2.2 Sabor y Aroma

El sabor y el aroma deberán ser los característicos del producto y deberá estar libre de características sensoriales desagradables.

3.2.3 Defectos

El producto deberá estar exento de defectos, tales como materias extrañas, ablandamiento. No puede estar fermentado ni presentar ataques de hongos e insectos.

3.2.4 Características físicas y químicas

El “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” deberá cumplir con lo indicado en el siguiente cuadro según corresponda.

¹ Nombres utilizados en algunos países y regiones para el Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado: Chancaca (Chile, Ecuador y Perú); Gur o Jaggery (India); Jaggery y Khandsari (Asia del Sur); Kokutou y kurozatou (Japón); Mascabado (Filipinas); Panela (Bolivia, Colombia, Honduras, Nicaragua, Panamá y otros); Papelón (Venezuela y algunos países de América Central); Piloncillo (México); Rapadura (Brasil y Cuba); Tapa de Dulce, Dulce Granulado (Costa Rica).

Requisito	COMPOSICIÓN EN BASE SECA	
	Valor	
	Mínimo	Máximo
Cenizas (% m/m)	0,9	--
Sacarosa (% m/m)	--	91
Azúcares reductores (% m/m)	4,5	--
Proteínas en % (N X 6,25)	0,2	--

Humedad	Máximo
Bloque (%)	9,0
Granulada (%)	5,0

Nota: La humedad es un factor diferenciador entre las presentaciones en bloque y granulada del producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en los productos cubiertos por el ámbito de aplicación de esta Norma.

5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

Los coadyuvantes de elaboración utilizados para los productos amparados por la presente Norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

6. CONTAMINANTES

- 6.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).
- 6.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7. HIGIENE

- 7.1 Se recomienda que los productos amparados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 7.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

8. ETIQUETADO

El producto amparado por las disposiciones de la presente norma deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.1.1 El nombre del producto "jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado" podrá ir seguido por el nombre corriente u ordinario aceptado en el país de origen o venta al por menor.

8.1.2 La forma de presentación deberá figurar como parte del nombre, según los casos:

- (a) Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado (nombre corriente del producto, por ejemplo "Panela en Bloque").
- (b) Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado (nombre corriente del producto, por ejemplo "Panela Granulada").

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio
Humedad	AOAC 925.45	Gravimetría, secado a presión atmosférica
Cenizas	AOAC 900.02 Método 1	Gravimetría
Azúcares totales (sacarosa) y reductores (glucosa)	AOAC 923.09	Volumetría, Lane y Eynon modificado
Proteína	AOAC 981.10	Proteína cruda (N x 6.25)

ANEXO II**Comentarios recibidos por Colombia a la carta circular CL 2014/35-CS****Plazo establecido por el Secretariado para comentarios: 31 de enero de 2015****Comentarios recibidos por Colombia hasta el 21 de febrero de 2015****LENGUA ORIGINAL****BRAZIL****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).

INDIA

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.

JAPÓN

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.

MÉXICO

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).