

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/10.2

CL 2017/84-CS
Novembre 2017

AUX: Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur
auprès du Codex

DU: Secrétariat,
Commission de Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET: **Demande d'observations à l'étape 6 sur le projet de norme pour le jus de canne
à sucre déshydraté non centrifugé**

DATE LIMITE: **15 décembre 2017**

OBSERVATIONS

Au: Point de contact du Codex en Colombie Direction de la santé nutritionnelle, Aliments et boissons Ministère de la santé et de la protection sociale. Courriel: bolarte@minsalud.gov.co Copie à: mortizb@mincitur.gov.co	Copie au: Secrétariat Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italie Courriel: codex@fao.org
--	---

CONTEXTE

1. La Colombie, en qualité de pays d'accueil du Comité du Codex sur les sucres, 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 1), qu'elle communique à la Commission du Codex Alimentarius (CCA) 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 sur le nom du produit, le champ d'application, les caractéristiques chimiques, l'étiquetage et les méthodes d'analyse. À sa trente-neuvième session, la Commission a demandé au Comité sur les sucres de préciser le champ d'application de la norme et de fournir des éléments démontrant que le champ d'application ainsi défini bénéficiait d'un appui international. À sa quarantième session, la Commission a prolongé le travail d'une année afin de permettre au Comité de poursuivre l'élaboration de la norme, ce dernier devant rendre compte des progrès accomplis lors de la prochaine session de la CCA.
3. Donnant suite à la demande et à la conclusion de la quarantième session de la Commission, et après avoir analysé les observations du Brésil, du Costa Rica, de Cuba, de l'Égypte, de l'Équateur, des États-Unis d'Amérique, du Japon, du Kenya, du Mexique et des Philippines collectées par la dernière lettre circulaire (CL 2017/45-CS) et présentées à l'annexe 2, sur la base desquelles la Colombie estime que le champ d'application fait consensus, et ayant renvoyé le projet de norme à l'étape 6 conformément à la lettre circulaire CL 2015/19-CS contenant les observations du Brésil, du Canada, du Costa Rica, des États-Unis d'Amérique, du Japon, du Mexique, des Philippines et du Comité européen des fabricants de sucre (CEFS), la Colombie, présidente du Comité du Codex sur les sucres, communique à la Commission les notes explicatives et la proposition suivantes (annexe 1) à des fins d'examen.

NOTES EXPLICATIVES SUR LE PROJET DE NORME RÉVISÉ POUR LE JUS DE CANNE À SUCRE DÉSHYDRATÉ NON CENTRIFUGÉ À L'ÉTAPE 6

Nom du produit

4. Dans la version anglaise, le nom du produit inclut désormais le terme «centrifuged» et non plus «centrifugated» et devient donc «non-centrifuged dehydrated sugar cane juice», conformément aux suggestions formulées dans les observations. Bien que le produit provienne de la canne à sucre, la proposition de le désigner comme un type de sucre avec un qualificatif lié à sa transformation va à l'encontre de l'intention initiale du travail proposé et approuvé par la Commission, qui était de couvrir un produit qui diffère du sucre par sa nature, comme le démontre le contenu du projet de norme. Plusieurs observations s'accordent à trouver le nom trop long. Malheureusement, depuis que le travail a été entamé, il n'y a pas eu consensus pour retenir un nom plus bref et plus facile à mémoriser qui serait mieux représentatif de la denrée en question.

5. La Colombie note que la liste des noms couramment utilisés pour ce produit, incluse sous forme de note de bas de page dans les versions antérieures du projet de norme, devrait faire l'objet d'analyses supplémentaires s'agissant d'établir les caractéristiques du produit. Elle a conclu que les noms courants employés dans diverses régions sont ceux qui correspondent au produit dérivé du projet de norme. La liste des noms locaux utilisés pour identifier le produit pourrait être enrichie.

Section 1. Champ d'application

6. Le champ d'application demeure presque inchangé. Donnant suite à ce que suggérait une observation, le texte [espagnol] a connu des modifications formelles visant le produit lorsque ce dernier doit connaître d'autres traitements.

7. En réponse à une observation, la norme déclare désormais que son objectif est aussi d'éviter que le produit soit fabriqué en combinant les composants du jus de canne à sucre ou de ses sous-produits, notamment le sucre. Autrement dit, il s'agit d'empêcher les pratiques irrégulières et de garantir que le produit commercialisé provient directement du broyage de la canne à sucre et n'est pas obtenu à partir de produits déjà transformés, notamment le sucre mais aussi les mélasses pouvant servir à colorer le produit.

8. En résumé, les commentaires visant le champ d'application formulés par les pays membres et les observateurs du Codex témoignent d'un large soutien international en faveur de la proposition présentée à la section 1 de l'annexe.

Section 2. Définition du produit

9. Cette section a été partiellement modifiée. Afin d'améliorer l'exactitude et d'éviter les expressions confuses pour les consommateurs, la mention «microcristaux amorphes, invisibles à l'œil nu» a été ôtée de la définition du produit.

10. Le terme «genre» et l'abréviation «spp» ont été ajoutés, tandis que la mention «*Officinarum L.*» a été retirée pour éviter de limiter l'utilisation des différentes variétés de canne à sucre.

11. Un paragraphe supplémentaire a été ajouté pour rappeler la disposition interdisant de fabriquer ce produit à partir de sucres et de sirops déjà transformés.

Section 3.1.1. Ingrédients de base

12. Cette section demeure presque inchangée. Le terme «genre» et l'abréviation «spp» ont été ajoutés et la mention «*Officinarum L.*» a été retirée dans un souci de cohérence avec la section précédente.

Section 3.2.1. Couleur

13. La 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 3.2.2. Saveur et arôme

14. La 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

15. La 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 3.2.4. Caractéristiques physiques et chimiques

16. La section comporte un rappel que la composition énoncée dans le projet de norme vaut pour le produit sec. Toutefois, cela n'implique 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.

17. Comme dans la version précédente du projet de norme, un tableau unique récapitule les exigences pour les cendres, le saccharose (% m/m), les sucres réducteurs (% m/m) et les protéines en pour cent (N x 6,25). Le taux d'humidité est la seule exigence présentée séparément, car il s'agit d'un facteur de distinction entre les produits en bloc/moulés ou en poudre. Du fait de sa taille et de sa texture, le produit en bloc ou moulé ne possède normalement pas le même taux d'humidité que le produit en poudre.

- **Cendre (% m/m):** la valeur minimale de 0,9 est maintenue, mais il n'y a pas de valeur maximale. Seule une des délégations ayant communiqué des observations a exprimé un désaccord à l'égard de cette disposition. 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 stipule 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 établie à 91; aucune valeur minimale n'est définie. Seule une des délégations ayant communiqué des observations a exprimé un désaccord à l'égard de cette disposition. Il faut souligner qu'une faible teneur en saccharose, soit environ 80 pour cent, rend difficile l'équilibrage des composants du produit. En effet, une teneur en saccharose établie autour de 80 pour cent implique une forte proportion de sucres réducteurs, supérieure à 15 pour cent, ce qui complique non seulement la présentation du produit mais favorise aussi sa dégradation, puisqu'un taux d'humidité plus élevé a des chances d'accroître le risque de contamination microbologique.
- **Sucres totaux (sucres réducteurs) (% m/m):** Tenant compte des observations qu'il a reçues, le Comité du Codex sur les sucres a fait part à la Commission de l'absence de consensus quant à la valeur exigée pour ce paramètre afin qu'elle examine la question. Dans leurs commentaires, plusieurs membres du Codex s'éloignent considérablement de la valeur minimale établie à 4,5 (% m/m) dans la version précédente du projet de norme, et proposent même de fixer une valeur maximale pour les sucres réducteurs; par conséquent, le document ne propose pas de chiffre pour cette prescription et indique «absence de consensus».
- **Protéines en pour cent (N x 6,25)** Tenant compte des observations qu'il a reçues, le Comité du Codex sur les sucres a fait part à la Commission de l'absence de consensus quant à la valeur exigée pour ce paramètre afin qu'elle examine la question. Dans la mesure où ces protéines sont également un facteur de différenciation entre le produit en question et le sucre de table ou ses sous-produits, le document indique «absence de consensus».

18. Le Comité rappelle que la teneur en sucres réducteurs et les autres dispositions sur les caractéristiques chimiques de l'aliment, notamment la teneur en cendres et en protéines exprimée sous forme d'azote, constituent des facteurs de différenciation entre le produit et le sucre de table et ses sous-produits.

Section 4. Additifs alimentaires

19. La 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. Auxiliaires technologiques

20. La 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. Contaminants

21. La 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. Hygiène

22. La 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 8. Emballage

23. La section reste identique. Cependant, elle pourrait être examinée en conséquence des observations formulées concernant le nom et les différences de poids éventuellement observables lorsque le produit est en bloc et qui découlent de ses propriétés hygroscopiques.

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

Section 9. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

25. Le Comité sur les sucres prend acte des observations reçues et confirme qu'il n'y a pas de consensus sur les méthodes d'analyse devant être incluses dans le document présenté pour examen au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Deux préférences se sont fait jour à cet égard: l'une en faveur des méthodes de la Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre, l'autre en faveur des méthodes de l'Association des chimistes analytiques officiels. Cette section porte donc également la mention «absence de consensus».

RECOMMANDATIONS

26. La Colombie souligne qu'il ne faut pas éliminer la possibilité d'organiser une réunion physique du Comité du Codex sur les sucres afin d'accélérer les étapes d'élaboration du projet de norme, car si quelques aspects empêchent encore le consensus, ils sont de nature technique et les parties intéressées devraient pouvoir en dialoguer et les analyser directement en vue d'arrêter une vision commune et de réaliser des progrès décisifs en faveur d'un accord. Par conséquent, la Colombie suggère d'étudier la possibilité de couvrir les coûts et les dépenses d'une réunion proprement dite au moyen d'un financement collectif provenant de fonds de coopération internationaux. Dans la mesure où elle accueille actuellement le Comité, la Colombie pourrait financer une partie des dépenses sur ses propres ressources. Elle envisage également d'explorer des modalités de financement collectif avec un pays intéressé par le projet de norme.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

27. Les membres et les observateurs du Codex sont invités à soumettre leurs observations sur le paragraphe 26 et sur le projet de norme présentés à l'annexe I.

28. 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 CODEX POUR LE JUS DE CANNE À SUCRE
DÉSHYDRATÉ NON CENTRIFUGÉ**

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 du genre *Saccharum officinarum L.* conservant ses constituants tels que saccharose, glucose, fructose et sels minéraux. 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 Officinarum 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)	*	*
Protéines en% (N x 6,25)	**	**

* Pas de consensus

** Pas de consensus

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	*	*
Cendres	*	*
Sucres totaux (saccharose) et sucres réducteurs (glucose)	*	*
Protéines	*	*

* Pas de consensus sur les méthodes d'analyse

COMMENTS SUBMITTED IN REPLY TO CL 2017/45-CS**BRAZIL**

Brazil recognizes the effort implemented by Colombia in trying to reach consensus but would like to reassess our complains that amending the title, removing the list of products and discussing product definition without viewing their associated provisions would lead to accommodate only non-centrifugal cane sugar following the suggested solo definition and a solo set of limits in the future.

From our perspective, such approach narrows the proposed standard for non-centrifugal sugars excluding those not closely related to "Panela". This jeopardizes Brazilian "Rapadura" and "Açúcar Mascavo".

In that sense, aiming an international standard for non-centrifugal sugars that pursue information to the amenability of the commodity to standardization (item "d" of the Guidelines on the application of the criteria for the establishment of work priorities as established on Section II: Elaboration of Codex Standards at the Procedural Manual), Brazil would like to access the guidelines, and to point out the need of an open approach to all related products.

Therefore, not to discontinue the work we would like to follow the "one step at a time approach", follow the guidance as provided and to discuss scope only, in line with the mandate of the working group as per the conclusions of the CCEXEC stated in Para 47 - REP16/EXEC, to CCS "clarify the scope of the standard only and to provide evidence of the international support for the defined scope".

To conclude Brazil's contribution to this document in an international and inclusive perspective, we would like to suggest the following adjustments to the proposed Annex:

~~DRAFT CODEX STANDARD FOR~~**~~NON-CENTRIFUGED DEHYDRATED SUGAR CANE JUICE (to be developed)~~**

Rationale: out of the mandate of the working group

1. SCOPE

This standard applies to Non-Centrifug~~aled~~ Dehydrated Sugar Cane ~~Sugar~~Juice, as defined in section 2, which is intended for direct consumption, including catering or re-packaging if required, as well as to the product when intended for further processing, where indicated. This standard does not apply to products obtained from the reconstitution of its components.

Rationale: a) Non-Centrifugal Cane Sugar - to provide amenability to the proposed standard we recommend to align the terminology from "non-centrifuged" to "non-centrifugal" as used by the FAO (e.g., <http://www.fao.org/es/faodef/fdef03e.HTM>). b) inclusion of the expression "where indicated" or "when indicated" is needed to empower inspection practices. Where not specified it brings uncertainty to the associated use/destination and may bounce inspection unintendedly.

~~2. PRODUCT DEFINITION (to be developed)~~

~~It is understood that Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice is a product obtained from evaporation of sugar cane juice *Saccharum officinarum* L., to maintain its constituent elements such as saccharose, glucose, fructose and minerals. Under no circumstances is this product made totally or partially from preprocessed sugars or syrups.~~

Rationale: out of the mandate of the working group

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de enviar comentarios; en ese sentido desea manifestar su apoyo a las enmiendas propuestas y a aprobación por par parte de la CAC como norma mundial o regional.

CUBA

En respuesta al documento CL 2017/45-CS **Solicitud de observaciones sobre el proyecto de Norma para el Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado No Centrifugado (Ámbito de aplicación y definición del producto)**, Cuba está de acuerdo con lo expuesto en el documento.

ECUADOR

Ecuador agradece a Colombia la oportunidad de comentar el documento: "PROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR DESHIDRATADO NO CENTRIFUGADO".

De acuerdo a lo mencionado Ecuador desea realizar las siguientes observaciones específicas:

- **NOMBRE DEL PRODUCTO:**

Ecuador apoya el nombre “JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR DESHIDRATADO NO CENTRIFUGADO”, sin embargo mantiene su posición respecto a que se especifique el **nombre común** que este producto recibe en cada uno de los países, por ejemplo en Ecuador se denomina “PANELA”, con el objetivo de no causar confusión en el consumidor.

- **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 reenvasado 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.

Ecuador:

Se sugiere aumentar en el párrafo 1 lo siguiente:

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 un proceso de elaboración posterior. Esta norma no se aplica a los productos obtenidos a partir de la reconstitución de sus componentes.

- **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado al producto obtenido de la evaporación del jugo de caña de azúcar *Saccharum officinarum L.*, que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y minerales. En ningún caso este producto se elabora total o parcialmente a partir de azúcares o jarabes ya procesados.

Ecuador:

Propone aumentar dentro de párrafo, “Se entiende por “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado”, al producto obtenido por la evaporación del jugo de caña de azúcar, proveniente de diferentes variedades pertenecientes a la familia de las gramíneas, (*Saccharum officinarum L.*), que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y minerales. En ningún caso este producto se elabora total o parcialmente a partir de azúcares o jarabes ya procesados.

EGYPT

Egypt agrees the scope and product definition of "DRAFT CODEX STANDARD FOR NON-CENTRIFUGED DEHYDRATED SUGAR CANE JUICE" as received in the attached document.

JAPAN

Japan would like to express its appreciation for Colombia as host country of the Codex Committee on Sugar (CCS), and is pleased to provide the following comments.

General Comments

Japan would like to reiterate that CAC39 endorsed the recommendation of CCEXEC71: to request the Committee on Sugars, working by correspondence, to clarify the scope of the standard and to provide evidence of the international support for the defined scope.

As discussed at CCEXEC (please refer to CX/EXEC 17/73/7), ensuring transparency is most important for the chair of a committee working by correspondence to respond to all submitted comments to reach consensus, since all questions raised during physical meeting are supposed to be addressed in accordance with Procedural Manual. However we have not received any clear responses from Colombia so far.

Therefore, with regard to transparency, Japan has deep concerns of this procedure.

Specific Comments

Japan would like to seek clarification on the following points.

1. The list of products is removed from the Name of Standard. With regard to “1. Scope”, Japan would like Colombia to clarify whether Japanese Kokutou is included in this draft Standard. Japan believes this draft Standard should be applicable to Kokutou and other related products in terms of its physical and chemical characteristics.

If it doesn't include Kokutou and other related products, Japan would like to suggest this draft Standard should be developed as a regional Standard but not an international Standard.

2. Japan would like Colombia to indicate what "products obtained from the reconstitution of its components" are.

KENYA

DRAFT CODEX STANDARD FOR ~~NON-CENTRIFUGED DEHYDRATED SUGAR CANE JUICE~~ JAGGERY

1. SCOPE

This standard applies to ~~Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice~~ **jaggery Juice**, as defined in section 2, which is intended for direct consumption, including catering or re-packaging if required, as well as to the product when intended for further processing. This standard does not apply to products obtained from the reconstitution of its components.

2. PRODUCT DEFINITION

Sugarcane jaggery is a ~~It is understood that Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice is a product~~ obtained from evaporation of sugar cane juice *Saccharum officinarum L.*, to maintain its constituent elements such as saccharose, glucose, fructose and minerals. Under no circumstances is this product made totally or partially from preprocessed sugars or syrups.

MEXICO

México agradece la oportunidad de expresar sus comentarios a la CL 2017/45-CS Solicitud de observaciones sobre el proyecto de Norma para el Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado No Centrifugado (Ámbito de aplicación y definición del producto).

Al respecto, se envían los comentarios siguientes:

- El título asignado al Proyecto de Norma en comento, NO define con claridad al producto a normar, situación que ha creado confusión entre los diversos países, al no estar claro a qué producto o productos está dirigida la norma que se propone.
- El PROYECTO DE NORMA CODEX debe referirse ÚNICAMENTE a Piloncillo (también conocido como "Panela" o "Panocha" en México y en otros países de América Latina) definido como el "Producto sólido obtenido por la evaporación directa del jugo puro 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".
- El instrumento normativo no cuenta con la claridad suficiente para la definición del producto, su delimitación y diferenciación respecto a otros azúcares, como pudiera ser el azúcar amorfo que elabora Brasil y el piloncillo que se elabora en México y otros países de América Latina y que comúnmente se conoce con esa o con las denominaciones de "panela" o "panocha", como se ha indicado.
- En el Proyecto de Norma que se analiza, observamos que, dado su título y las deficiencias en la definición del producto, su delimitación y diferenciación con otros azúcares, es difícil que exista claridad en los puntos relevantes como lo son FACTORES DE CALIDAD, NOMBRE DE PRODUCTO, MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO, toda vez que en el PROYECTO DE NORMA CODEX se abren posibilidades para la ampliación de la definición del producto y las características fisicoquímicas que pueden abarcar otros productos similares no estrechamente relacionados con el piloncillo o panela, que es el producto que se pretende normar.

PHILIPPINES

The Philippines would like to thank Colombia for this opportunity to provide the following comments in response to **CL 2017/45-CS** on the Proposed Draft Standard for Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice.

General Comment:

The Philippines appreciates Colombia's continuing effort for the development of this standard but would like to reiterate issues left unaddressed including, mainly, on the name of the product. It has been previously suggested that the product name which is Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice be replaced with Non-Centrifugal Cane Sugar. This has been suggested by several countries including the United States, Brazil and the Philippines as response to several circular letters calling for comments.

Specific Comments:

For clarity, the Philippines proposes the following edits to the scope and product definition:

1. SCOPE

The standard applies to ~~Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice~~ Non-Centrifugal Cane Sugar, as defined in section 2 which is intended for direct consumption, including catering or re-packaging if required, as well as to the product when intended for further processing. This standard does not apply to the products obtained from the reconstitution of its components.

Rationale: "Non-centrifugal" is the correct and appropriate term to use to indicate that it has been produced without centrifugation. The commodity standard being developed is for sugar and not for sugarcane juice.

2. PRODUCT DEFINITION

It is understood that ~~Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice~~ Non-Centrifugal Cane Sugar is a product obtained from evaporation of sugarcane juice *Saccharum officinarum* L. juice to maintain its constituent elements such as ~~saccharose~~ sucrose, glucose, fructose and minerals. Under no circumstances is this product made totally or partially from preprocessed sugars or syrups.

Rationale:

- a. Sugarcane is correctly written as a single word.
- b. *Saccharum officinarum* L. is the scientific name of sugarcane not of the sugarcane juice, hence should be placed after sugarcane in the definition.
- c. Again, we recommend the use of sucrose instead of "older" saccharose in the document.

UNITED STATES OF AMERICA

The United States would like to provide the following response to the request for comments in Circular Letter (CL) 2017/45-CS on the draft *Standard for Non-centrifuged dehydrated sugar cane juice* (scope and definition of the product).

General Comments

The United States would like to compliment Colombia in its efforts to present a new proposal that considered not only the scope, but also the product definition and the name of the product, in an attempt to bring the interested parties closer together. However, the United States is disappointed to see the name of the product revert to an earlier version, despite our previous comments on CL2015-19-CS and CL 2016/15-CS that strongly opposed naming the product "Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice." Removing "concentration" and "stirring" from the product definition (paragraph 10 of CL 2017/45-CS) does not change the fact that this product is a type of non-centrifugal sugar.

Furthermore, our comment about the adoption of [FAO](#) terminology "non-centrifugal" was not addressed in CL2017-45-CS. The United States would like to understand the rationale for not adopting the FAO terminology, especially when it was recommended by several of the member countries during previous discussions of the working group. The United States strongly believes that it is more appropriate to name the product "Non-Centrifugal Raw Cane Sugar" than "Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice."

Given that this draft standard is at Step 6 in the Codex process, the United States believes that there are still a number of outstanding issues that prevent it from being advanced for final adoption at this session of the CAC.