

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 10

CX/CAC 19/42/11 Add.2

July 2019

Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Forty-second Session

CICG, Geneva, Switzerland, 8 - 12 July 2019

MATTERS REFERRED TO THE COMMISSION BY CODEX COMMITTEES

MATTERS FOR ACTION

CCS (*Committee on Sugars*) - Working by Correspondence

Draft standard for panela and/or common or vernacular name as known in each country (non – centrifuged sugar)

1. CAC41 considered the recommendation of CCEXEC75 to discontinue the work on the development of the standard for non-centrifuged dehydrated sugar cane juice, agreed to extend the work by correspondence by one year, reporting back to CAC42, and noted the possibility that a physical meeting be held¹.
2. Following the request of CAC40, Colombia, the Host Country of CCS, conducted two rounds of consultations (CL 2018/80-CS and CL 2019/34-CS). After reviewing comments in response to CL 2019/34-CS (Appendix III), taking into account the request of CAC41, Colombia prepared explanatory notes (Appendix I) and the draft standard (Appendix II) to CAC42 for consideration.
3. The Commission **is invited to Consider** the next steps for the development of this standard taking into account the recommendations in paragraphs 42 and 43 of Appendix I.

¹ REP18/CAC paras 80 and 86

ANTECEDENTES Y NOTAS EXPLICATIVAS

ANTECEDENTES

1. Colombia en calidad de país hospedante del Comité del Codex sobre Azúcares, tiene el agrado de presentar el estado del proyecto revisado de norma para el “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrífugo” (ver anexo 1), el cual somete a consideración de la Comisión del Codex Alimentarius.
2. El proyecto de norma fue devuelto al trámite 6 por la Comisión en su 38 período de sesiones, con el objeto de recabar observaciones sobre los aspectos relacionados con la denominación del producto, el ámbito de aplicación, las características químicas, el etiquetado y los métodos de análisis.
3. La Comisión en su 39 periodo de sesiones, solicitó al Comité sobre Azúcares (CCS) que aclarara el ámbito de aplicación de la norma y que aportara pruebas sobre el apoyo internacional respecto al ámbito definido.
4. La Comisión en su 40 periodo de sesiones, prorrogó la labor por un año para que el CCS siguiera trabajando en la elaboración de la norma e informara de los avances logrados a la Comisión, en su 41 período de sesiones.
5. La Comisión en su 41 periodo de sesiones, acordó prorrogar el trabajo por correspondencia por un año y que se presentara un informe a la Comisión en su 42 periodo de sesiones, y tomo nota de la posibilidad de una reunión presencial.
6. En cumplimiento de la solicitud y dando respuesta a la reunión 42 de la Comisión del Codex Alimentarius, Colombia, como Presidente del CCS, deja a consideración las siguientes notas explicativas y la propuesta de proyecto de norma (anexo 1), después de revisar los comentarios recibidos de la Asociación Europea de Fabricantes de Azúcar, Brasil, Costa Rica, Ecuador, Estados Unidos de América, Filipinas, Japón, Tailandia y a la carta circular CL 2019/34-CS que se incluyen en el anexo 2.

NOTAS EXPLICATIVAS

Nombre del producto

7. Se ajusta el título del proyecto de norma Codex, “Proyecto de norma Codex para la Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)” a “Panela o el nombre común en cada país”.
8. Se considera que el nombre del producto “panela” o el nombre común en cada país, le permite al consumidor diferenciarlo de otros productos de apariencia similar, pero que no son producidos a partir de *Saccharum spp.*, productos que difieren en su forma de procesamiento o en sus características fisicoquímicas.
9. Con respecto al término “azúcar no centrífugo” se plantea la eliminación de este en el nombre del producto, con el fin de no causar ambigüedad en el consumidor ya que puede ser asociado con el azúcar moreno (por su color) o bien otros tipos de azúcares no centrífugos que no cumplen los criterios de producción y/o fisicoquímicos específicos para denominarse “panela”. En su lugar y para dar respuesta al requerimiento de varias delegaciones en que el término “azúcar no centrífugo” debería incluirse, Colombia propone que en el rotulado del producto en la sección de ingredientes se incluya el texto: Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrífugo y con ello aclarar al consumidor la naturaleza y origen del producto, al ser este su materia prima.
10. Se modifica parcialmente la propuesta de “y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país” por “o el nombre común en cada país” para mantener el propósito de ofrecer a cada país la opción de comercializar el producto con su nombre distintivo, factor fundamental a la hora de comercializar el producto, evitando ambigüedad o confusión, además de preservar el reconocimiento del producto por el consumidor y permitiendo su diferenciación frente a todos los azúcares no centrífugos.
11. Se mantiene en un pie de página el nombre común como se conoce en cada país y se acoge la inclusión realizada por Filipinas, sobre el nombre como se conoce el producto en su país.

Sección 1. Ámbito de Aplicación

12. Esta sección se modifica parcialmente, se ajusta el nombre de “Proyecto de norma Codex para la Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)” a “Panela o el nombre común en cada país”.

Sección 2. Definición del Producto

13. Esta sección se modifica parcialmente. Se ajusta el nombre de “Proyecto de norma Codex para la

Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)” a “Panela o el nombre común en cada país”.

14. Se agrega la frase “un tipo de azúcar no centrífugo” y se retira la frase “sin centrifugar y sin purificar” teniendo en cuenta que Filipinas recomendó eliminar el término “purificar”, se reforma la frase “al producto sólido de cualquier forma y presentación en molde de cualquier forma y/o granulada” por “sólido, en diferentes formas y tamaños de presentación”, se agrega el término “agitación” recomendado por Brasil, se retiran los términos “fenoles y flavonoides” y se agrega los términos “trazas” y “antioxidantes” en concordancia con la recomendación de Filipinas.

15. Así mismo, reiteramos nuestra aclaración que este producto es diferente en su naturaleza y composición a los azúcares descritos en la norma Codex para los azúcares (Codex Stan 212-1999), el cual se produce y comercializa en varios países del mundo, razón por la cual se propuso una formulación de norma Codex que permita su diferenciación de otros azúcares y la protección del consumidor.

Sección 3.1.1. Ingredientes básicos

16. Esta sección se modifica parcialmente. Se agrega el término “extraído” recomendado por Filipinas.

Sección 3.2.1 Color

17. Esta sección se modifica parcialmente. Se ajusta el nombre de “Proyecto de norma Codex para la Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)” a “Panela o el nombre común en cada país”.

Sección 3.2.2 Sabor y Aroma

18. Esta sección no presenta cambios. No fue objeto de observaciones.

Sección 3.2.3 Defectos

19. Esta sección no presenta cambios. No fue objeto de observaciones.

Sección 3.2.4 Características físicas y químicas

20. Esta sección se modifica parcialmente. Se ajusta el nombre de “Proyecto de norma Codex para la Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)” a “Panela o el nombre común en cada país”.

21. Se recuerda nuevamente que la composición del producto en el proyecto de norma se expresa en base seca. Lo anterior no significa que las dos presentaciones señaladas, en molde y granulada, dejen de contener humedad en su contenido.

22. Como en la versión anterior del proyecto de norma, se incluye únicamente un cuadro que recoge los requisitos para cenizas, sacarosa (% m/m), azúcares reductores (% m/m) y proteínas en % (N x 6.25). La humedad es el único requisito que se incluye por separado, constituyendo un factor diferenciador en las formas de presentación en molde y granulada. La presentación en bloque o molde, por su tamaño y textura, normalmente no presenta un contenido similar de humedad a la forma granulada.

23. Por otra parte, Colombia manifiesta que ha ampliado su estudio de muestras de panela, ha encontrado que el delicado equilibrio de todos los componentes naturales del jugo de caña al ser concentrados, le aportan a la panela características organolépticas de sabor y olor únicas del producto, las cuales se modifican o pierden al retirar o adicionar componentes, durante su procesamiento, de forma que en nivel de reductores muy bajos la naturaleza del producto cambia.

24. Así al analizar el proceso de formulación de la norma Codex y los comentarios de algunos de los países que han participado a lo largo de este proceso, entendemos que algunos países miembros del Codex manifiesten que el actual proyecto de norma no está dando cobertura a todos los “azúcares no centrífugos”, aun cuando sí reconoce que Colombia y otros países han realizado importantes esfuerzos frente a la diferenciación del producto.

Cenizas (% m/m)

25. se sostiene el valor mínimo de 0.9 (% m/m), sin establecer un valor máximo. Se recuerda que las cenizas con un valor mínimo, refleja el propósito de preservar durante el proceso el contenido de minerales, elementos que le agregan un factor nutricional diferenciador al alimento, minerales que normalmente se pierden en un proceso diferente. No se incluye un valor máximo para las cenizas debido a la alta variabilidad de los suelos donde se cultiva la caña de azúcar y a los diferentes programas de fertilización que se pueden poner en práctica en las diversas regiones.

Azúcares. Sacarosa (% m/m)

26. Se conserva el valor máximo de 91 (%m/m), sin establecer valor mínimo.
27. Con respecto a la recomendación de Filipinas de incluir como método analítico la técnica de polarimetría, Colombia recomienda que se mantenga el procedimiento actual (AOAC 923.09 Modificado) al considerar que este método es más accesible para los productores.
28. Sin embargo y teniendo en cuenta que para fines de comercialización en el exterior es demandado este análisis bajo técnica de polarimetría (principalmente) se sugiere que en la sección de técnicas para el porcentaje de Sacarosa se incluya las dos opciones: AOAC 923.09 Modificado o Polarimetría (modificada al considerar que la solución del producto por su tonalidad debe filtrarse para realizar la medición) y con ello permitir el análisis de este factor acuerdo con las necesidades.
29. Colombia, es consciente de las bondades que ofrece la metodología ICUMSA en ahorro de tiempo y exactitud de las mediciones, de manera que podría ser considerada si se realizan modificaciones dado que son exactas pero para soluciones acuosas de sacarosa pura.

Azúcares. Azúcares reductores (% m/m)

30. Se tiene el valor mínimo de 5.3 (% m/m), sin establecer un valor máximo. Este valor surge luego de haber realizado una revisión técnica de las características fisicoquímicas en muestras de panela en molde y granulada, recopiladas de diversas fuentes en el país. Este porcentaje se atribuye principalmente a la variedad de la caña, el pH del jugo, los tiempos y temperaturas de cocción.
31. En este sentido, Colombia desea reiterar que si bien el proyecto de norma comenzó siendo una iniciativa para incluir a todos los tipos de “azúcares no centrífugos” provenientes de la caña de azúcar, en el transcurso de los últimos 3 años con el análisis de los citados reportes de laboratorio, se pudo determinar que los niveles mínimos de azúcares reductores giran en torno a esta cifra (5.3%). Teniendo en cuenta lo anterior, así como la diferenciación sensorial y nutricional que se espera marcar frente al azúcar blanca u sustitutos, Colombia sugiere respetuosamente la posibilidad de realizar una videoconferencia con los países interesados en este parámetro fisicoquímico para determinar si existen o no diferencias en el manejo de la técnica analítica al considerar que se trata de un método estándar “modificado”. Colombia cree que es posible hallar consenso de esta cifra al tratarse presuntamente de una diferencia en la técnica analítica. Bajo esta oportunidad de revisión y de concertación es posible que Colombia y demás países que elaboran “panela” puedan continuar el proyecto de norma.
32. En el caso de encontrar que los productos que se pretenden amparar bajo esta norma definitivamente no tienen el porcentaje de azúcares reductores mínimos establecidos, pudiera abrir la oportunidad de crear una norma específica o bien la actualización de la norma general de azúcares 212-1999 para incluir la categoría “azúcares no centrífugos”.

Proteínas en % (N x 6.25)

33. Se conserva parcialmente el valor mínimo de 0.2 (N x 6.25), teniendo en cuenta que la metodología analítica que se utiliza para su determinación (AOAC 920.176 modificado) tiene un límite de detección mínimo de 0.2%. Por lo anterior, quisiéramos intercambiar conocimiento técnico con la delegación de Brasil y demás países interesados para esclarecer las diferencias de procedimiento y concertar nuevamente un valor mínimo acorde con las características del producto y metodologías disponibles de cuantificación.

Sección 4. Aditivos alimentarios

34. Esta sección no presenta cambios. Esta disposición no era objeto para recabar observaciones, y tampoco cambia como consecuencia de la revisión de otras secciones.

Sección 5. Coadyuvantes de elaboración

35. Esta sección no presenta cambios. Esta disposición no era objeto para recabar observaciones, y tampoco cambia como consecuencia de la revisión de otras secciones.

Sección 6 – Contaminantes

36. Esta sección no presenta cambios. Esta disposición no era objeto para recabar observaciones, y tampoco cambia como consecuencia de la revisión de otras secciones.

Sección 7 – Higiene

37. Esta sección no presenta cambios. Esta disposición no era objeto para recabar observaciones, y tampoco cambia como consecuencia de la revisión de otras secciones.

Sección 8 – Etiquetado

38. Esta sección se modifica parcialmente. Se ajusta el nombre de “Proyecto de norma Codex para la

Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)” a “Panela o el nombre común en cada país”. Sin embargo, debido a las posibles diferencias en peso para la presentación en bloque del producto debido a su propiedad higroscópica, esta sección podría ser objeto de reconsideración.

39. Se reitera que esta disposición debe ser considerada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

Sección 9- Métodos de Análisis y Muestreo

40. Esta sección se modifica parcialmente. Con respecto a la recomendación de Filipinas de determinar el contenido de sacarosa utilizando la metodología ICUMSA, Colombia había propuesto la metodología volumétrica con el propósito de facilitar a los pequeños productores de panela el realizar un control adecuado de la calidad de su producto sin embargo, es consciente de las bondades que ofrece la metodología ICUMSA en ahorro de tiempo y exactitud de las mediciones, y acoge la propuesta por considerar que el cambio favorece la comercialización del producto.

41. Se considera que esta disposición debe ser validada por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Observaciones del Comité de Azúcares

42. Colombia como país hospedante del CCS ha estado desarrollando el proyecto de norma Codex del “Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado No Centrífugo” durante 8 años, en este tiempo varios países miembros del Codex Alimentarius han presentado observaciones debido a que la Panela (como es conocida en Colombia), es también producida y comercializada en sus países lo ha despertado un interés en la armonización de este estándar.

43. Con el desarrollo de esta norma, se han presentado diversos inconvenientes a nivel de consenso ya que cada país ha enviado sus comentarios argumentativos en diferentes numerales del proyecto, a pesar de esto Colombia se mantiene positiva, y en aras de lograr la aprobación de esta norma sería importante seguir aunando esfuerzos para continuar los trabajos debido a la importancia que reviste la misma para muchos países.

Proyecto de norma Codex para la Panela o el nombre común en cada país².

(En el Trámite 6)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a la panela o el nombre común en cada país, según se define en la sección 2, que está destinado al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso de ser necesario, como también al producto, cuando se indique, que está destinado a un proceso de elaboración posterior. Esta norma no se aplica a los productos obtenidos a partir de la reconstitución de sus componentes.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por panela o el nombre común en cada país, un tipo de azúcar no centrifugo, sólido, en diferentes formas y tamaños de presentación; proveniente de la evaporación, concentración y agitación del jugo de caña de azúcar del género *Saccharum* spp., manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y trazas de minerales, vitaminas y antioxidantes. En ningún caso este producto se elabora total o parcialmente a partir de azúcares o jarabes ya procesados.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL

3.1.1 Ingredientes básicos

Jugo extraído de caña de azúcar del género *Saccharum* spp.

3.2 FACTORES DE CALIDAD

3.2.1 Color

La panela o el nombre común en cada país 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 agroecológicas 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.

3.2.3 Defectos

El producto deberá estar exento de defectos, tales como daños causados por microorganismos presencia de materias extrañas, insectos y/o sus fragmentos o ablandamiento.

3.2.4 Características físicas y químicas

La panela o el nombre común en cada país, deberá cumplir con lo indicado en el siguiente cuadro según corresponda.

Requisito	COMPOSICIÓN EN BASE SECA	
	Valor	
	Mínimo	Máximo
Cenizas (% m/m)	0,9	--
Sacarosa (% m/m)	--	91
Azúcares reductores (% m/m)	5,3	--
Proteínas en % (N x 6,25)	0,2	--

² Nombres comunes o vernáculos utilizados para la panela en otros países y regiones: Chancaca (Chile, y Perú); Jaggery (Kenia, Uganda), *Gur* o *Jaggery* (India); *Jaggery* y *Khandsari* (Asia meridional); Muscovado (Filipinas); Panela (Bolivia, Colombia, Ecuador, 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).

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

Nota: La humedad es un factor diferenciador entre las formas de presentación y la composición final de los sólidos, en el producto en molde y granulada

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 "panela o el nombre común en cada país 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) "panela o el nombre común en cada país" (nombre corriente del producto, por ejemplo "Panela en molde").

(b) "panela o el nombre común en cada país" (nombre corriente del producto, por ejemplo "Panela Granulada").

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio
Humedad	AOAC 925.45 A. Vacuum Drying	Gravimetría
Cenizas	AOAC 900.02 A. Método 1	Gravimetría
Azúcares no reductores (sacarosa)	AOAC 923.09 Modificado	Volumétrico (redox)
Azúcares reductores (glucosa)	AOAC 935.62 Modificado	Volumétrico (redox)
Proteína	AOAC 920.176 Modificado	Proteína cruda (N x 6.25)

Comments in Reply to CL 2019/34-CS “Request for Comments: Analysis of Responses to CL 2018/80-CS: draft Standard for panela and/or common or vernacular name as known in each country (non – centrifuged sugar)”

submitted by Brazil, Costa Rica, Ecuador, EU, Japan, Philippines, United States and CEFS

Brazil

Brazil acknowledges the efforts of Colombia for consensus and support the document as being restricted to Panela and other related products.

Nonetheless we think that the Title, as well as Sections 1 - Scope and 2 - Product Definition may allow some improvement and would like to share some specific comments in order to clearly delineate a border between Panela and other non-centrifuged sugars such as the Brazilian “Açúcar Mascavo”.

We oppose to the limit proposed for protein in the final product as some sugar cane varieties associated with the processing step of scum removal lowers that level below to the 0.2 limit.

Specific comments

Title

~~DRAFT CODEX STANDARD FOR PANELA¹ AND/OR COMMON OR VERNACULAR NAME AS KNOWN IN EACH COUNTRY (NON – CENTRIFUGED SUGAR)⁴~~

1. SCOPE

This Standard applies to Panela and related Non-Centrifuged Sugars¹ ~~/or common or vernacular name as known in each country (non – centrifuged sugar)~~, as defined in section 2, intended for human consumption, including for catering purposes or pre-packaging as appropriate, as well as to the product intended for subsequent processing, where indicated. The standard does not cover products obtained from the reconstitution of its components.

Rationale – To align with other *Codex Standards* that do not have references/allowances to local names on the title. Taking into consideration that *Codex Alimentarius* language allows translation of the title locally, it is recommended to have a reference allowing other related sugars on the Scope, keeping the footnote to both Title and Scope.

2. PRODUCT DEFINITION

“Panela ~~and/or common or vernacular name as known in each country (non – centrifuged sugar)~~” is the solid product in any shape and a mold presentation of any form and/or granulated, obtained from the evaporation and concentration with further agitation of sugar cane juice of the genus *Saccharum* spp., non-centrifuged neither purified (without scum removal), which maintains its constituent elements, such as saccharose, glucose, fructose, phenols, flavonoids, minerals and vitamins. In no case this product is totally or partially made from sugars or syrups already processed.

Rationale – If the steps of agitation (“miel de cana batido”) and scum removal are part of Panela processing, it is recommended that those steps should be clearly stated as not to jeopardize other non-centrifugal sugars such as the Brazilian Rapadura and/or Açúcar Mascavo. In addition, any other relevant and specific processing steps for panela and its related products needs to be inserted in order to make a clear boundary between the different products.

3.2 QUALITY FACTORS

3.2.4 Physical and chemical characteristics.

Panela ~~and/or common or vernacular name as known in each country (non – centrifuged sugar)~~, 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)	--	91
Reducing sugars (% m/m)	5.3	--
Proteins in % (N X 6.25)	0.2 <u>0.1</u>	--

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 rapadura (e.g., scum removal).

Costa Rica

Costa Rica reitera su agradecimiento a Colombia por el valioso esfuerzo en la redacción de esta norma y la oportunidad de enviar los siguientes comentarios.

1. Respecto al apartado 3.2.4 Características física y química, Costa Rica quisiera ratificar su preocupación manifestada en la respuesta a la CL 2018/80-CS la propuesta de establecer un valor mínimo de azúcares reductores de 5,3.

Justificación: la panela es un producto que presenta grandes variabilidades en sus contenidos y componentes. El porcentaje de azúcares reductores (%AR) se atribuye al pH del jugo, los tiempos y temperaturas de cocción, que crea entre otros factores una diferenciación sensorial y nutricional importante frente al azúcar; razón por la cual, establecer un valor mínimo tan elevado, sin que se tome en consideración una banda de valores (mínimo y máximo) o un valor mínimo menor al propuesto por Colombia que flexibilicen el contenido de azúcares reductores, el cual varía de acuerdo al clima, variedad de caña, suelo, madurez de la caña y un sin fin de factores externos e incontrolables, no se considera ni técnica ni comercialmente viable al no corresponder con la naturaleza del producto.

Aunado a lo anterior; un valor mínimo tan elevado podría exponer el producto a un contenido elevado de Acrilamida³, la cual inherentemente se ve favorecida por altos contenidos de azúcares reductores en la panela. En nuestro país nos preocupamos por mantener los %AR en un porcentaje menor, para que estos no desencadenen la reacción de Maillard y por ende la generación de Acrilamida en el alimento.

Como se comentó en la respuesta anterior (envió datos), los valores de contenidos de azúcares reductores en la panela de nuestro país, oscilan en un rango entre 2% y el 4%. Por lo antes expuesto, Costa Rica propone fijar un rango de 2,5% (mínimo) y 5,3% (máximo) o en su efecto un valor mínimo de 2.5%.

En caso de no establecerse un rango o bajar el nivel mínimo a 2.5%, y mantenerse como mínimo un 5.3 (%AR), Costa Rica no estaría de acuerdo con el avance de la norma, dado que nuestro producto nacional no podría cumplir, y por ende el comercio de nuestro producto se vería seriamente afectado.

Cabe destacar los objetivos legítimos del Codex (Protección de la Salud de los Consumidores y Prácticas Equitativas en el Comercio de Alimentos); razón por la cual, las normas del Codex son consideradas como la base científica de nuestra regulación, situación que intensifica la problemática; ya que, en el futuro nuestros productores nacionales no podrían cumplir.

Ecuador

Ecuador agradece a Colombia la oportunidad de revisar el documento: Proyecto de norma para la panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo), Ecuador no presenta observaciones ya que han sido acogidas los comentarios enviados al documento CL 2018/80-CS.

Ecuador apoya el proyecto de norma, para su adopción en el trámite 8, el cual será sometido a consideración de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 42.º período de sesiones.

European Union

*Mixed Competence
Member States Vote*

³ La acrilamida se forma principalmente en los alimentos por la reacción de la asparagina (que es un aminoácido) con azúcares reductores (particularmente glucosa y fructosa) como parte de la reacción de Maillard; también puede formarse por medio de reacciones que contienen 3-aminopropionamida. La formación de acrilamida se produce principalmente en condiciones de altas temperaturas (generalmente superiores a 120 °C) y escasa humedad. (CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA REDUCIR EL CONTENIDO DE ACRILAMIDA EN LOS ALIMENTOS CAC/RCP 67-2009).

The European Union and its Member States (EUMS) would like to make the following comments:

Confusion should be avoided between the product 'Panela' and the sugars covered by the Codex Standard for Sugars. With this in mind, both the name of the product and the description of the product characteristics of the last draft version of the Codex Standard for Panela, which still made reference to “non-centrifuged dehydrated sugar cane juice”, were acceptable.

However, the proposed renaming of the Standard and the change of the product description represent a step backwards, because the designation “non-centrifuged sugar” creates the risk of confusion with the sugars covered by the Codex Standard for Sugars. This is also due to the fact that the denomination “non-centrifuged sugar” is in fact to become the sales name of the product.

“Raw cane sugar” is a type of sugar covered by the Codex Standard for Sugars and is defined as “*Partially purified sucrose, which is crystallised from partially purified cane juice, without further purification, but which does not preclude centrifugation or drying, and which is characterised by sucrose crystals covered with a film of cane molasses.*” As centrifugation is explicitly not a necessary process step in the extraction of “raw cane sugar”, “raw cane sugar” can also be a “non-centrifuged sugar”.

The EUMS believe that these problems could be avoided if the Codex Standard for Panela always referred to “*non-centrifuged sugar cane juice*” and recommend this denomination.

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.

Japan is fully aware of Colombia's effort in preparing explanatory notes, which increased transparency of drafting. However, Japan considers that the revised draft standard presented in the Annex 1 is not ready for adoption at Step 8 since it has yet to be revised to reflect comments received from Members in response to CL2018/80-CS.

Another concern of Japan is that only eight Members submitted comments. Since we are deliberating on the international standard, Japan considers that more comments should be collected from more members.

Thus, as noted in CAC41, face-to face meeting could provide an opportunity for more members to consider the draft.

The Philippines

The Philippines appreciates Colombia's continuing effort for the development of this standard but would like to reiterate issues left unaddressed and where there is no consensus including, mainly, on the name of the product.

The Philippines does not agree to the present proposal to revert the name of the standard to “Panela” and/or common or vernacular name as known in each country(non- centrifuged sugar) and is still on the position that Non-centrifugal Cane Sugar is the more appropriate and simplified name of this product.

Further, it has been our continued effort to correct the common name of the product (in the footnote to the title) to **Muscovado (Philippines)** and not Mascabado (Philippines) We reiterate that Mascabado is a trade name of one of our local producer and exporter and not the common name of this commodity. The local name of this commodity in the Philippines is Muscovado. The Philippines would like to propose the following amendment to the footnote in the title:

Local names used for Non-centrifugal Cane Sugar in other countries and regions: Chancaca (Chile, and Peru); Jaggery (Kenya, Uganda), Gur or Jaggery (India); Jaggery and Khandsari (South Asia); **Muscovado (Philippines)**; Panela (Bolivia, Colombia, Ecuador, Honduras, Nicaragua, Panama and others); Papelón (Venezuela and some countries of Central America); Piloncillo (Mexico); Rapadura (Brazil and Cuba); Sweet tapa; Sweet Granulated (Costa Rica).

No consensus has also been reached regarding the methods of analysis and again the Philippines reiterates its position that this section **be thoroughly** reviewed and referred to the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling (CCMAS).

Specific Comments:

For clarity, the Philippines proposes the following edits to the draft standard:

1. SCOPE

This Standard applies to ~~Panela and/or common or vernacular name as known in each country (non-centrifugal cane sugar)~~, as defined in section 2, intended for human consumption, including for catering purposes or pre-packaging as appropriate, as well as to the product intended for subsequent processing, where indicated. The standard does not cover products obtained from the reconstitution of its components.

Rationale:

As shown above, the “non-centrifugal cane sugar” simplifies the name of the product and reflects its true nature. Since the initial call for comments for this draft standard in 2011, Philippines has been in the position that this is the appropriate name of the product and in direct consonance with the definitions set by the FAO and World Customs Organization (WCO). Non-centrifugal cane sugar is internationally recognized as a discrete and unique product by both entities. As per FAO, it is generally derived from sugarcane through traditional methods without centrifugation.

2. PRODUCT DEFINITION

The Philippines proposes the removal of the phrase “**neither purified**” in the product definition together with the use of the product name “Non centrifugal cane sugar”. To simplify, we propose the following product definition.

Non-centrifugal cane sugar is a solid product in any shape or presentation, moulded or lump and/or amorphous/powdered or granulated, obtained from the evaporation and concentration of the juice from sugar cane of the genus *Saccharum* spp., non-centrifuged, which maintains its constituents, such as sucrose, glucose, fructose, phenols, flavonoids, minerals and vitamins. In no case this product is totally or partially made from pre-processed sugars or syrups.

Rationale:

a. Any process used for the manufacture of this commodity would involve some level of purification to some extent. Filtration of the juice to remove extraneous material and skimming out impurities during boiling of the juice are forms of purification. It also undergoes a certain degree of purification with the use of processing aids.

b. Replace **mold** with **moulded or lump and add amorphous/powdered or granulated** to better describe the solid products.

While the Philippines understands that the inclusion of phenols, flavonoids, minerals and vitamins would define the differentiating minor constituents of the product, this could impose the necessity of including these parameters in the Physical and Chemical Characteristics and hence it may be also necessary to establish its minimum and maximum value if included.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Basic Ingredients

We propose the following statement:

Juice extracted from sugarcane of the genus *Saccharum* spp.

3.2 QUALITY FACTORS

3.2.1 Color

Non-centrifugal cane sugar (Panela and/or common or vernacular name as known in each country) may have a color ranging from light to dark brown, depending, among other aspects, on the sugar cane variety, the agro-ecological conditions of the harvest and the manufacturing process technologies.

3.2.3 Defects

The product shall be free from defects such as damage caused by microorganisms, presence of foreign matters, insects and/or its fragments and/or softening.

3.2.4 Physical and chemical characteristics

The Philippines again reiterates its previous position to change Saccharose to Polarization.

We also request that the minimum requirement for reducing sugar be lowered to **2.5%**.

Following our product definition, we recommend the following forms or presentation of the product:

- a. moulded or lump
- b. granulated or amorphous/powdered

Rationale:

For trade purposes, it is convenient to use polarization as it is an internationally recognized measure of sugar. It is also convenient and fast to analyze.

5.3% is quite high for a minimum value for reducing sugar and would not be inclusive of some Philippine product. It should be noted that a higher value for reducing sugar does not make the product better. It could denote fermentation or deterioration while a low value suggests better quality.

The term solid is replaced by moulded or lump. Again reiterating that granulated form is also solid. Amorphous aptly describes and differentiates the product from centrifugal sugar in terms of appearance and that this product does not contain visible crystals.

8. LABELLING**8.1 NAME OF THE PRODUCT**

The Philippines would like to reiterate our General Comment that does not agree to the present proposal to revert the name of the standard to “Panela” and/or common or vernacular name as known in each country (non-centrifuged cane sugar).

It is reiterated also that this provision be referred to Codex Committee on Food Labeling (CCFL).

8.1.1 The product name “Non-centrifugal cane sugar” could be followed by the local name of the product accepted in the country of origin or retail sale.

9. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

This section has been previously indicated in CL 2017/84-CS as “with no consensus”. It has remained unchanged despite several comments and suggestions. No agreements have been reached regarding this section, hence, the Philippines reiterates its previous proposal to use ICUMSA methods wherever possible. ICUMSA methods are regularly updated and is used widely used. Uniformity of method facilitates trade.

The method (AOAC 923.09) indicated for saccharose is not for the determination of sucrose content but rather determines Invert Sugars which are glucose and fructose.

This section should also be referred to the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling (CCMAS).

The United States

The United States would like to provide the following response to the request for comments on Circular Letter (CL) 2019/34-CS: Analysis of Responses to CL 2018/80-CS: *Draft Standard for panela and/or common or vernacular name as known in each country (non – centrifuged sugar)*.

GENERAL COMMENTS

The United States appreciates Colombia’s effort to present a new proposed product name in an attempt to promote consensus to advance the draft standard for final adoption. However, the United States still has concerns regarding the proposed name of the product and the product definition.

SPECIFIC COMMENTS

We are pleased that Colombia acknowledged in the Explanatory Notes of the Circular Letter that the product is a type of sugar and has agreed to adopt the [FAO terminology](#) “non-centrifugal” in order to clarify the nature of the product, however the term “non-centrifuged” is used instead of “non-centrifugal” in the draft standard presented in the same Circular Letter. The United States recommends that the standard adopt the FAO terminology.

Furthermore, the United States believes that the use of a variety of names (by region or on a national basis) in the product name could be very confusing to the consumer. In addition, using “and/or” to combine two names used in different regions creates ambiguity. Because of all this, it is unclear on how the product would be labeled in each country. In turn, these issues could create a trade barrier for this product, which would go against the purpose of establishing an international standard to promote global trade. As such, the United States believes it would be more straight forward to omit the use of regional names in this international standard, and simply name this type of product “Non-centrifugal cane sugar” which would cover all the products listed under the footnote 1 of CL2019/34-CS⁴.

⁴ Common or vernacular names used for panela in other countries and regions: Chancaca (Chile, and Peru); Jaggery (Kenya, Uganda), Gur or Jaggery (India); Jaggery and Khandsari (South Asia); Mascabado (Philippines); Panela (Bolivia, Colombia, Ecuador, Honduras, Nicaragua, Panama and others); Papelón (Venezuela and some countries of Central America); Piloncillo (Mexico); Rapadura (Brazil and Cuba); Sweet tapa; Sweet Granulated (Costa Rica).

In addition, the United States does not oppose including the “slab” presentation of the product, as indicated in paragraph 15 of the Circular Letter. However, minor edits need to be made to indicate clearly that the product can be either in a solid form (which includes slab and mold forms) or a granulated form. It is unclear whether the slab presentation is made with or without a mold. If the slab presentation is made without a mold, the suggested edits are as follow:

2. PRODUCT DEFINITION

~~“Panela and/or common or vernacular name as known in each country (non – centrifuged sugar)–~~ **Non-Centrifugal Cane Sugar**” is ~~the~~ **a** solid product in any shape, **made with or without** ~~and a mold presentation~~ of any form, ~~and/or~~ **a** granulated **product**, obtained from the evaporation and concentration of sugar cane juice.....”

In conclusion, the United States does not think the draft standard as presented in Annex 1 of CL 2019/34-CS is ready for adoption at Step 8. The United States does not support the proposed name of this product and recommends further revision to it and the product definition as explained above.

CEFS

CEFS, the European Association of Sugar Manufacturers, would like to thank Colombia for the opportunity to provide comments on the ongoing work on the draft Standard for panela and/or common or vernacular name as known in each country (non – centrifuged sugar).

Please find below the comments submitted by CEFS to the Request for comments on the analysis of responses to CL 2018/80-CS (CL 2019/34-CS).

CEFS considers that the amendment of the name of the draft Standard as well as the common name of the product is actually bringing the discussion a step back regarding the differentiation between panela and the standardised products under the Codex Standard for Sugars.

Indeed, the amended name of the draft Standard and the related changes in the product description now use the wording “*non-centrifuged sugar*”. The rationale behind this addition is that it takes into account “*the recommendations from members, in order to clarify the nature of the product, avoid consumer confusion and adopt the FAO terminology*”.

Contrary to the explanation above, we consider that the addition of “*non-centrifuged sugar*” creates risk of confusion with the various types of standardised sugars regulated in the Codex Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999), particularly as the product “*panela*” will be identified by the name “*non-centrifuged sugar*” (title of the Standard).

In addition, the assumption that the sugars covered by CODEX STAN 212-1999 are centrifuged sugars is not correct. “*Raw cane sugar*” is covered by CODEX STAN 212-1999 and is defined as “*Partially purified sucrose, which is crystallised from partially purified cane juice, without further purification, but which does not preclude centrifugation or drying, and which is characterised by sucrose crystals covered with a film of cane molasses*”. This makes clear that centrifugation is not a necessary process step in the production of raw cane sugar. Therefore raw cane sugar can also be a “*non-centrifuged sugar*”.

Also, to our understanding, the FAO definitions and classification of commodities in which “*sugar, non-centrifugal*” is defined is still a draft and is dated 1994. We doubt that such document can be considered as a consensus.

CEFS thus recommends amending the draft Standard for Panela in order for it to always refer to “*non-centrifuged Sugar Cane Juice*”. We consider that this would avoid that panela would be mixed up with “*raw cane sugar*”.

Finally and in light of the above, CEFS opposes to the recommendation to revise the Codex Standard for Sugars to differentiate between centrifuged and non-centrifuged sugar.