

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

**CX 5/10.2**

**CL 2014/35-CS**

**Diciembre de 2014**

**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:** **31 de enero 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](mailto:codex@fao.org)  
(de preferencia)

## ANTECEDENTES

1. Colombia, en calidad de país hospedante del Comité sobre Azúcares, tiene el gusto de presentar una versión revisada del proyecto de norma para el "jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado" (ver Anexo), el cual somete a consideración de los países miembros y las organizaciones internacionales interesadas para formular observaciones en el trámite 6.

2. El proyecto de norma fue aprobado en el trámite 5 por la Comisión en su 36.º período de sesiones (julio de 2013)<sup>1</sup>. En el 37.º período de sesiones de la Comisión (julio de 2014), Colombia solicitó una prórroga para avanzar en la finalización del proyecto de norma. La Comisión convino en conceder una prórroga de un año para la finalización de la norma y tomó nota que el estado de elaboración de la norma se examinaría en la 70.a reunión del Comité Ejecutivo en 2015 en el marco del examen crítico<sup>2</sup>. La versión revisada se basa en los comentarios recibidos a la carta circular CL 2013/9-CS<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> REP13/CAC, párrs. 70-72, Apéndice IV.

<sup>2</sup> REP14/CAC, párrs. 106-107.

<sup>3</sup> Observaciones en respuesta a la CL 2013/9-CS se presentaron al 36.o periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius bajo el Tema 5 del programa (ver nota a pie de página 8 del REP13/CAC). Se presentaron observaciones por parte de Malasia (CX/CAC 13/36/4); Brasil, Costa Rica, Kenya y los Estados Unidos de América (CX/CAC 13/36/4-Add.1); Colombia (CRD7); y Japón (CRD8). Las observaciones están disponibles en el sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.org/meetings-reports/en/> (2013) y también se encuentran disponibles en el enlace directo ftp: <ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac36/>. Todas las observaciones están disponibles en lengua original.

## NOTAS EXPLICATIVAS

### Nombre del producto

3. Se conserva el nombre del producto. El término “centrifugo” debe ser precisado en el idioma inglés. No se acoge la propuesta de nombrarlo como azúcar debido a que el producto en consideración es diferente al azúcar, a pesar de que proviene de la caña de azúcar.

4. Se amplió la lista de nombres comúnmente utilizados para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado.

### Sección 1 - Ámbito de Aplicación

5. El ámbito de aplicación se encuentra ajustado en algunos apartes al formato de las normas del Codex, en particular en cuanto a la aplicación a productos para fines de hostelería o para re-embalado. No se incluye dentro del campo de aplicación de la norma a los productos obtenidos a partir de la reconstitución de sus componentes, especialmente los azúcares. En consecuencia, la disposición pertinente en la sección 2.1 se trasladó en el ámbito de aplicación.

6. Se presentó una propuesta para incluir requisitos para el producto obtenido del jugo de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris* variedad saccharina o sacharífera). Sin embargo, no queda claro si los requisitos en el proyecto de Norma también se podrían aplicar a este producto. Se propone por lo tanto que, si los requisitos en el proyecto de Norma no aplican, se incorporen en un anexo las especificaciones técnicas que apliquen a este producto de modo a tener una norma más inclusiva.

### Sección 2 - Definición del Producto

7. Se elimina la expresión “de cualquier forma o presentación” a pesar que la panela en bloque y la granulada tienen un contenido de humedad diferente como se expresa en la sección 3.2.4. Igualmente se eliminó la calificación de “subhedrales o anhedrales” para los cristales amorfos que son característicos del producto.

#### Sección 3.1.1 - Ingredientes básicos

8. Se conserva como ingrediente básico el jugo de la caña de azúcar. No se consideran ingredientes suplementarios debido a que el espíritu de la norma es tener un producto que sea lo más natural posible sin sabores artificiales y sin productos adicionales que confundan al consumidor al hacer relación con el nombre o la naturaleza del producto.

#### Sección 3.2.1 - Color

9. Se acota el color del producto entre marrón claro y marrón oscuro.

#### Sección 3.2.2 - Sabor y Aroma

10. Se agregó que el producto deberá estar libre de características sensoriales desagradables.

#### Sección 3.2.3 - Defectos

11. Se cambió la expresión “mohos y plagas” por “hongos e insectos” con el objeto de dar mayor precisión a los agentes causantes de los defectos.

#### Sección 3.2.4 - Características físicas y químicas

12. La composición del producto en esta nueva propuesta se expresa en base seca.

13. 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). Se eliminaron los dos cuadros que hacían referencia a la forma de presentación del producto. Sin embargo, la humedad es el único requisito que se incluye por separado, como factor diferenciador en las formas de presentación entre bloque y granulada. La presentación en bloque, por su tamaño y contextura, normalmente no presenta un contenido similar de humedad a la forma granulada.

14. Se eliminaron los valores específicos para calcio, fósforo, hierro y potasio.

15. Se retuvo como requisito las cenizas con un valor mínimo, reflejo del propósito de preservar durante el proceso el contenido de minerales en forma global, elementos que le agregan un factor nutricional diferenciador al producto, los que normalmente se pierden en un proceso de refinación. No se incluyó un valor máximo para las cenizas debido a la alta variabilidad de los suelos donde se cultiva la caña la azúcar y a los diferentes programas de fertilización que se pueden implementar en las diferentes regiones.

16. Con relación a los azúcares totales, expresados en forma de sacarosa y a los azúcares reductores, se conservan valores mínimos y máximos. Los valores propuestos son el reflejo de la expresión de la composición en base seca, los comentarios recibidos, los estudios realizados y al espíritu de normalizar un producto diferente al azúcar, el cual presenta un contenido muy alto de sacarosa y muy bajo de azúcares reductores.

#### **Sección 4 - Aditivos alimentarios**

17. La norma no contempla el uso de aditivos.

#### **Sección 5 - Coadyuvantes de elaboración**

18. En la propuesta actual no se establece una lista de coadyuvantes de elaboración. El uso de estos productos deberá ajustarse a las *Directrices para Sustancias Utilizadas como Coadyuvantes de Elaboración* (CAC/GL 75-2010).

#### **Sección 6 – Contaminantes**

19. Esta sección no presenta cambios (disposición normalizada que aplica a las normas de productos del Codex de acuerdo con el Manual de Procedimiento).

#### **Sección 7 – Higiene**

20. Esta sección no presenta cambios (disposición normalizada que aplica a las normas de productos del Codex de acuerdo con el Manual de Procedimiento).

#### **Sección 8 – Etiquetado**

21. Esta sección no presenta cambios.

#### **Sección 9 - Métodos de análisis y muestreo**

22. Se eliminaron los métodos y principios para la determinación de calcio, fósforo, hierro, potasio, debido a que ya no se incluyen requisitos específicos para estos minerales lo mismo que para compuestos azufrados.

23. Es importante resaltar que los métodos ICUMSA se aplican para azúcares o soluciones de azúcares crudos o refinados y no para productos procesados como es la panela.

24. Los métodos de análisis deben ser validados por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

#### **SOLICITUD DE OBSERVACIONES**

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

26. El cumplimiento de los plazos es de suma importancia en vista del proceso de ratificación de algunas disposiciones de la norma que deberá ser examinada por los comités horizontales pertinentes con miras a la adopción final de la Norma por el 38.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en 2015.

**ANEXO****PROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL  
JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR DESHIDRATADO NO CENTRIFUGADO<sup>4</sup>****(en el Trámite 6)****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-embalado 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.

Requisito	COMPOSICIÓN EN BASE SECA	
	Valor	
	Mínimo	Máximo
Cenizas (% m/m)	0,9	--
Sacarosa (% m/m)	80,7	91
Azúcares reductores (% m/m)	5,2	8,1
Proteínas en % (N X 6,25)	0,2	--

<sup>4</sup> 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).

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)