

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

CX 5/10.2

CL 2018/80-CS  
Septiembre de 2018

<b>A</b>	Puntos de contacto del Codex Puntos de contacto de organizaciones internacionales con condición de observadoras en el Codex	
<b>DE</b>	Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias	
<b>ASUNTO</b>	<b>Solicitud de observaciones en el trámite 6 sobre el Proyecto de Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado</b>	
<b>PLAZO</b>	<b>30 de noviembre de 2018</b>	
<b>OBSERVACIONES</b>	<b>A:</b>	<b>Con copia a:</b>
	Punto de contacto del Codex de Colombia Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas Ministerio de Salud y Protección Social Correo electrónico: <a href="mailto:bolarte@minsalud.gov.co">bolarte@minsalud.gov.co</a> Con copia a: <a href="mailto:mortizb@mincit.gov.co">mortizb@mincit.gov.co</a>	Secretaría Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma, Italia Correo electrónico: <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a>

## ANTECEDENTES

- Colombia, en su calidad de país anfitrión del Comité del Codex sobre Azúcares (CCS), tiene el gusto de presentar el estado del proyecto revisado de Norma para el “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” (véase el Anexo I), el cual se someterá a consideración de la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.º período de sesiones.
- La Comisión, en su 38.º período de sesiones, convino en devolver el proyecto de norma al trámite 6 para recabar observaciones, en particular, sobre los aspectos relacionados con el nombre del producto, el ámbito de aplicación, las características físicas y químicas, el etiquetado y los métodos de análisis.
- La Comisión, en su 39.º período de sesiones, solicitó al CCS que aclarase el ámbito de aplicación de la norma y que aportara pruebas sobre el apoyo internacional respecto al ámbito de aplicación definido para el proyecto de norma.
- La Comisión, en su 40.º período 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.º período de sesiones.
- En el 40.º período de sesiones de la Comisión, Colombia, en su calidad de Presidente del CCS, presentó las siguientes notas explicativas y el proyecto de norma (Anexo I) para su consideración, tras examinar las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular 2017/84-CS.
- En su 41.º período de sesiones, la Comisión<sup>1</sup> acordó prorrogar el trabajo por correspondencia por un año y que se presentara un informe a la Comisión en su 42.º período de sesiones, y tomó nota de la posibilidad de celebrar una reunión presencial.

## NOTAS EXPLICATIVAS

### Nombre del producto

- Esta sección se enmienda por completo. El título del Proyecto de Norma se cambió a “Proyecto de norma para la panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)”.

<sup>1</sup> REP18/CAC, párr. 86

8. El principal motivo para proponer esta enmienda es que Colombia, en su calidad de Presidente del CCS, ha estado trabajando en los últimos seis años en relación con los incentivos de exportación de la “panela”. Ha habido un aumento medio de las exportaciones de panela, de un 59% entre 2012 (con 720 toneladas) y 2017 (con 4 387 toneladas), principalmente gracias al posicionamiento del producto con el nombre “panela”. Con este cambio en el nombre del producto, estamos dando al consumidor información acerca de las características sensoriales y nutricionales diferentes de este producto en comparación con el azúcar.

9. Por este motivo, el CCS considera que es importante hacer conocer este producto entre los consumidores como un producto indígena y, si bien el producto proviene de la caña de azúcar y se usa principalmente para otorgar “dulzor” por medio del proceso de producción, su composición natural y calidad sensorial lo diferencian del azúcar común. Por consiguiente, el nombre anterior propuesto para el producto, “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” conduce a la confusión a varios miembros del Codex Alimentarius, ya que puede referirse a un producto líquido derivado del jugo de caña de azúcar. Por lo tanto, la definición que proponemos con el “nombre corriente o vernáculo” contribuye a evitar ambigüedad o confusión, así como a preservar el reconocimiento del producto por el consumidor en diferentes regiones del mundo, facilitar el comercio y permitir su diferenciación del azúcar. El nombre común se indicará en una nota al pie.

### **Sección 1. Ámbito de aplicación**

10. El ámbito de aplicación se ha enmendado parcialmente. El nombre del producto cambia de “**jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado**” a “**panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)**”.

11. Uno de los miembros del Codex Alimentarius formuló una observación destinada a indicar qué productos se obtenían de la reconstitución de los componentes de la caña de azúcar. En respuesta a la observación recibida y con la finalidad de evitar ambigüedades, Colombia, en su calidad de Presidente del CCS, considera que es necesario modificar parcialmente el texto de la sección “Ámbito de aplicación” para indicar que el producto no se corresponde en ningún caso con un producto elaborado a partir del reprocesamiento de los componentes de la caña de azúcar o subproductos de esta, como son el azúcar, las melazas y los jarabes, entre otros, a fin de evitar prácticas irregulares, garantizar que el producto comercializado sea natural y sea el resultado directo de la molienda de la caña de azúcar y no induzca a error a los consumidores ofreciendo un producto que se elabora a partir de otros productos ya elaborados.

### **Sección 2. Definición del producto**

12. Esta sección se ha enmendado parcialmente. La denominación “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” cambia a “panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)”.

13. Se añade el término “concentración” a fin de indicar con mayor claridad el proceso de elaboración del producto. Además, se aclara que el producto no es objeto de purificación o centrifugación y que puede presentarse en bloque o molde de cualquier forma o granulada, como indicó un miembro del Codex Alimentarius.

14. Se añaden elementos constitutivos, tales como fenoles, flavonoides y vitaminas, dado que son compuestos característicos y diferenciadores, aunque el proyecto de norma no menciona sus especificaciones cuantitativas en el cuadro de características físicas y químicas que figura en la Sección 3.2.4.

15. En respuesta a una de las observaciones recibidas, el proyecto de norma aclara que el producto que se obtiene de conformidad con la norma técnica TISI 1342/2539 para productores de mediana a gran escala es muy similar al que se produce en Colombia, ya que cumple los parámetros relacionados con el nivel de contaminantes y aditivos alimentarios.

16. En lo que respecta al producto que se fabrica en bloque en Colombia, este cumple la definición para los productores en pequeña escala indicada por uno de los miembros del Codex Alimentarius (de conformidad con la norma técnica TISI 759/2548).

#### **Sección 3.1.1. Ingredientes básicos**

17. Esta sección se mantiene prácticamente igual. La misma no fue objeto de una petición de observaciones, y tampoco ha cambiado como consecuencia de la revisión de otras secciones.

#### **Sección 3.2.1 Color**

18. Esta sección se modifica parcialmente. La denominación “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” cambia a “panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)”. Las restantes partes de la disposición no presentan cambios.

### **Sección 3.2.2 Sabor y aroma**

19. Esta sección no presenta cambios. La misma no fue objeto de una petición de observaciones, y tampoco ha cambiado como consecuencia de la revisión de otras secciones.

### **Sección 3.2.3 Defectos**

20. Esta sección se ha modificado parcialmente para facilitar la comprensión, aunque no fue objeto de una petición de observaciones, y tampoco ha cambiado como consecuencia de la revisión de otras secciones.

### **Sección 3.2.4 Características físicas y químicas**

21. Esta sección se ha enmendado parcialmente. La denominación “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” cambia a “panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)”. Se recuerda nuevamente que la composición del producto en el proyecto de norma se expresa únicamente en base seca. Esto no significa que las dos formas de presentación señaladas, en bloque o molde y granulada, dejen de tener humedad en su contenido.

Cenizas (% m/m): Se mantiene el valor mínimo de 0,9, sin establecer un valor máximo. Cabe señalar que la inclusión de cenizas con un valor mínimo tiene la finalidad de preservar el contenido de minerales durante el proceso, ya que son elementos que añaden un factor nutricional diferenciador al alimento y son minerales que normalmente se pierden en un proceso diferente. No se incluye el 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 totales (sacarosa) (% m/m): El valor máximo se ajusta a 91 (% m/m), sin establecer un valor mínimo. En los comentarios recibidos, solo una delegación sugiere, en el cuadro de composición, un valor mínimo del 70%, lo que perjudica el equilibrio de componentes del producto y, por lo tanto, implica un valor alto de azúcares reductores (superior al 20%), que complicaría la presentación del producto y su tiempo de conservación.

Azúcares totales (azúcares reductores) (% m/m): El CCS establece un valor mínimo de 5,3 (% mm), sin establecer un valor máximo. Este valor se calculó teniendo en cuenta las observaciones recibidas y después de llevar a cabo una evaluación técnica de las características físicas y químicas de varias muestras de “panela” en bloque o molde y granulada, que se recogieron en varias regiones del país. Este porcentaje se atribuye al pH del jugo y el tiempo y la temperatura de cocción, que crean, entre otros factores, una diferencia nutricional y sensorial respecto del azúcar. El CCS no considera que sea viable desde el punto de vista técnico o comercial dejar un valor más bajo, cuando no corresponde a la naturaleza del producto.

Proteínas en % (N x 6,25): Se mantiene el valor mínimo de 0,2 (N x 6,25) propuesto en el proyecto de norma en ocasiones anteriores, teniendo en cuenta una observación de un miembro del Codex Alimentarius. El CCS reitera que el contenido de azúcares reductores, junto con otras disposiciones mencionadas en las características físicas y químicas del producto, como el contenido de cenizas y proteínas, son parte del factor diferenciador de este producto en comparación con el azúcar común y sus derivados similares.

### **Sección 4. Aditivos alimentarios**

22. Esta sección no presenta cambios. Esta disposición no fue objeto de esta solicitud de observaciones, y tampoco ha cambiado como consecuencia de la revisión de otras secciones.

### **Sección 5. Contaminantes**

23. Esta sección no presenta cambios. Esta disposición no fue objeto de esta solicitud de observaciones, y tampoco ha cambiado como consecuencia de la revisión de otras secciones.

### **Sección 6. Higiene**

24. Esta sección no presenta cambios. Esta disposición no fue objeto de esta solicitud de observaciones, y tampoco ha cambiado como consecuencia de la revisión de otras secciones.

### **Sección 7. Etiquetado**

25. Esta sección se ha enmendado parcialmente. La denominación “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” cambia a “panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)”. Sin embargo, como consecuencia de las posibles diferencias en peso para la presentación en bloque del producto debido a sus propiedades higroscópicas, esta sección podría ser objeto de reconsideración.

26. Se reitera que esta disposición debería ser validada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

**Sección 8. Métodos de análisis y muestreo**

27. Esta sección se ha enmendado parcialmente. Los azúcares totales se separan en azúcares reductores y azúcares no reductores, asociándolos con métodos separados de análisis y muestreo. Para esta disposición, el CCS considera los métodos de la AOAC debido a su reconocimiento internacional y aplicación mundial. El CCS no considera apropiado el uso de los métodos de la Comisión Internacional de Métodos Uniformes para el Análisis del Azúcar (CIMUADA) debido a las diferencias técnicas que presenta el producto para su normalización con respecto al azúcar.

28. Se reitera que esta disposición debería ser validada por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

**PETICIÓN DE OBSERVACIONES**

29. Se invita a los miembros del Codex y observadores a presentar sus observaciones en el trámite 6 sobre el Proyecto de Norma presentado en el Anexo I.

30. En el Anexo II figura la orientación general para presentar las observaciones. Las observaciones deberán presentarse a través del punto de contacto del Codex o de las organizaciones internacionales con condición de observadoras en el Codex, o con una copia al punto correspondiente. Las observaciones deberán presentarse en un archivo Word para facilitar su análisis y compilación.

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PANELA (nombre corriente o vernáculo<sup>2</sup>)**

(Trámite 6)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a la panela (nombre corriente o vernáculo), según se define en la Sección 2, que está destinada al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado según corresponda, 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**

La “panela (nombre corriente o vernáculo)” es el producto, en cualquier forma y presentación, ya sea en bloque o en molde de cualquier forma o granulada, que se obtiene por medio de la evaporación del jugo de caña de azúcar del género *Saccharum spp.*, sin ser objeto de centrifugación y purificación, manteniendo sus elementos constitutivos, como sacarosa, glucosa, fructosa, fenoles, flavonoides, minerales y vitaminas. En ningún caso este producto se elabora total o parcialmente a partir de azúcares o jarabes ya procesados.

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

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

**3.2 FACTORES DE CALIDAD****3.2.1 Color**

La “panela (nombre corriente o vernáculo)” 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 tecnologías del proceso de elaboración.

**3.2.2 Sabor y aroma**

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

**3.2.3 Defectos**

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

---

<sup>2</sup> Nombres comunes o vernáculos utilizados para la panela en otros países y regiones: Chancaca (Chile, Ecuador y Perú); *Gur* o *Jaggery* (India); *Jaggery* y *Khandsari* (Asia meridional); *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).

### 3.2.4 Características físicas y químicas.

La “panela (nombre corriente o vernáculo)” 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 % (N x 6,25)	0,2	-

Humedad	Máximo
Máximo en bloque (%)	9,0
Granulada (%)	5,0

**Nota:** La humedad es un factor diferenciador entre las formas de presentación en bloque y granulada del producto.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los productos regulados por la presente Norma no se permite el uso de aditivos.

4.2. Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos regulados por esta Norma cumplirán las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

## 5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

5.2 Los productos regulados por la presente Norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

## 7. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Se aplicarán también las siguientes disposiciones específicas.

### 7.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

7.1.1 El nombre del producto “panela” irá seguido por el nombre corriente u ordinario aceptado en el país de origen o venta al por menor.

7.1.2 La forma de presentación deberá figurar como parte del nombre, de la siguiente manera:

- (a) Panela (nombre corriente o vernáculo) (nombre corriente del producto; por ejemplo, “panela en bloque”).
- (b) Panela (nombre corriente o vernáculo) (nombre corriente del producto; por ejemplo, “panela granulada”).

### 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO<sup>3</sup>

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

Disposición	Método	Principio
Humedad	AOAC 925.45 A. Secado al vacío	Gravimetría
Cenizas	AOAC 900.02 A. Método 1	Gravimetría
Azúcares totales (sacarosa)	AOAC 923.09 Modificado	Volumetría (redox)
Azúcares reductores (glucosa)	AOAC 935.62 Modificado	Volumetría (redox)
Proteínas	AOAC 920.176 Modificado	Proteína cruda (N x 6,25)

<sup>3</sup> La lista de métodos de análisis y muestreo se eliminará cuando la CAC adopte la Norma y se incluya en el documento CXS 234-1999.

## ORIENTACIÓN GENERAL PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

1. Con el fin de facilitar la recopilación de observaciones y preparar un documento útil con todas ellas, se ruega a los miembros y observadores que presenten sus observaciones bajo los siguientes conceptos:
  - (i) Observaciones generales
  - (ii) Observaciones específicas
2. En las observaciones específicas, se debería incluir una referencia a la sección/párrafo del documento en cuestión.
3. Se ruega a los miembros y observadores que, cuando propongan modificaciones para párrafos específicos, acompañen su propuesta de enmienda con el fundamento técnico correspondiente. Los textos adicionales deberán ir subrayados/en negrita, y las supresiones, tachadas.
4. A fin de facilitar la labor de las Secretarías, se les ruega no colocar textos con colores o sombreados, ni utilizar el control de cambios, puesto que los documentos se imprimen en blanco y negro, y las marcas suelen desaparecer al copiar y pegar las observaciones en el documento recopilado.
5. A fin de disminuir el volumen de las traducciones y ahorrar papel, se ruega a los miembros y observadores que no reproduzcan el documento completo, sino únicamente las partes del texto en las que se proponen cambios y/o enmiendas.