

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 - www.codexalimentarius.org

CX 5/10.2

CL 2019/34-CS
Abril de 2019

A	Puntos de contacto del Codex Puntos de contacto de organizaciones internacionales con condición de observadoras en el Codex	
DE	Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias	
ASUNTO	Solicitud de comentarios: Análisis de las respuestas a la carta circular CL 2018/80-CS: Proyecto de norma para la panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)	
PLAZO	15 de mayo de 2019	
OBSERVACIONES	A:	Con copia a:
	Punto de contacto del Codex de Colombia Subdirección de Salud Nutricional Alimentos y Bebidas Ministerio de Salud y Protección Social Correo electrónico: bolarte@minsalud.gov.co Con copia a: zcaro@mincit.gov.co	Secretaría Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla 00153, Roma (Italia) Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

- Colombia, en su calidad de país anfitrión del Comité del Codex sobre Azúcares (CCS), tiene el gusto de presentar el estado del Proyecto de norma para el “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” (véase el Anexo I), el cual se someterá a la consideración de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 42.º período de sesiones, para su adopción en el trámite 8.
- El Proyecto de norma fue devuelto al trámite 6 por la Comisión, en su 38.º período de sesiones, para recabar comentarios y observaciones sobre los aspectos relacionados con la denominación del producto, el ámbito de aplicación, las características químicas, el etiquetado y los métodos de análisis.
- La Comisión, en su 39º período de sesiones, solicitó al CCS que aclarara el ámbito de aplicación del proyecto y que aportara pruebas sobre el apoyo internacional respecto al ámbito de aplicación definido en el Proyecto de norma. Posteriormente, el CCS informaría sobre las conclusiones a la Comisión, en su 40º período de sesiones, para determinar cómo proceder con este trabajo, por ejemplo, interrupción o finalización como norma mundial o regional.
- La Comisión, en su 40.º período de sesiones, prorrogó la labor por un año y solicitó al CCS que presentara un informe a la Comisión en su 41.º período de sesiones.
- La Comisión, en su 41.º período de sesiones, extendió el trabajo por un año más, y solicitó al CCS que presentara un informe a la Comisión en su 42.º período de sesiones; asimismo, señaló la posibilidad de celebrar una reunión presencial.
- En cumplimiento de la solicitud y dando respuesta al 42.º período de sesiones 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 Brasil, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Japón, Kenya, Tailandia, Uganda y Estados Unidos de América, a la última carta circular CL 2018/80-CS (Anexo 2).

NOTAS EXPLICATIVAS

Nombre del producto

- Se ajusta el título del Proyecto de norma, de “Panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)” a “Proyecto de norma del Codex para la panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)”.

8. Se mantiene el nombre del producto “panela”, aceptado por el 70% de los países que ofrecieron sus comentarios, por considerar que este nombre permite al consumidor diferenciar el producto de otros productos de apariencia similar, pero que no son producidos a partir de *Saccharum* spp. o que difieren en su procesamiento o características como el azúcar moreno y azúcar de caña sin refinar (CXS 212-1999).
9. Se adopta la propuesta de “y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país” a fin de ofrecer a cada país la opción de comercializar el producto con su nombre distintivo, este es un factor fundamental a la hora de comercializar el producto pues evitar ambigüedad o confusión, además de preservar el reconocimiento del producto por el consumidor en diferentes regiones del mundo, facilita la comercialización y permite la diferenciación frente a otros azúcares centrífugos.
10. Se agrega a la propuesta la denominación de (azúcar no centrífugo) teniendo en cuenta las recomendaciones de los miembros, para dar mayor claridad a la naturaleza del producto, evitar confusión al consumidor y adoptar la terminología de la FAO.
11. Se mantiene en un pie de página el nombre común como se conoce en cada país y se acogen las solicitudes de corrección o inclusión realizadas por el Ecuador, Kenya y Uganda, sobre el nombre como se conoce el producto en sus países.

Sección 1. Ámbito de aplicación

12. Esta sección se ha modificado parcialmente. Se ha ajustado el nombre de “**Panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)**” a “**Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)**”.
13. En respuesta a un comentario reiterado de un miembro relacionado con los productos obtenidos a partir de la recomposición de sus componentes, expresamos que su propósito es indicar que el producto no corresponde en ningún caso al elaborado a partir del re-procesamiento de los componentes del jugo de caña de azúcar *Saccharum* spp. o derivados de este, como es el caso del azúcar, la melaza y los jarabes, entre otros, con el fin de evitar prácticas irregulares, garantizando que el producto comercializado sea natural, resultado directo de la concentración de todos los componentes jugo de la caña de azúcar y no inducir a error al ofrecer al consumidor un producto que proceda en su elaboración de otros ya procesados.

Sección 2. Definición del producto

14. Esta sección se ha modificado parcialmente. Se ha ajustado el nombre de “Panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)” a “Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)”.
15. Se elimina la presentación en bloque y se incluye que es un producto sólido que se puede presentar en molde de cualquier forma y/o granulada, como lo indica un miembro.
16. Se mantiene la aclaración relativa a que es un producto que no se purifica ni se centrifuga, que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa, fenoles, flavonoides y vitaminas; ya que son compuestos característicos y diferenciadores del producto, y aun cuando no se mencionen sus especificaciones cuantitativas en el cuadro fisicoquímico de la sección, este surge de la definición aceptada por los miembros que realizaron comentarios a la CL 2018/80-CS.
17. Así mismo, se aclara que este producto es diferente en su naturaleza y composición a los azúcares descritos en la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999), el cual se produce y comercializa en varios países del mundo, razón por la cual se propuso una formulación de norma del Codex que permita su diferenciación de otros azúcares y la protección del consumidor.

Sección 3.1.1. Ingredientes básicos

18. Esta Sección no presenta cambios y tampoco cambia como consecuencia de la revisión de otras secciones. No se acoge la propuesta de uno de los países miembros de modificar el ingrediente básico a “Jugo de caña de azúcar seco del género *Saccharum* spp.”, porque el ingrediente básico de la panela es el jugo extraído de la caña de azúcar del género *Saccharum* spp., el cual se concentra para obtener el producto.

Sección 3.2.1 Color

19. Esta sección se modifica parcialmente. Se ajusta el nombre de “Panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)” a “Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)”.
20. Los demás apartados de la sección no presentan cambios, pero se tiene en consideración que esta Sección, no fue objeto de solicitud para comentarios.

Sección 3.2.2 Sabor y aroma

21. Esta sección se modifica parcialmente en respuesta a la recomendación de un país miembro. Se elimina la expresión “y deberá estar libre de características sensoriales desagradables.” Se tiene en consideración que esta Sección, no fue objeto de solicitud para comentarios.

Sección 3.2.3 Defectos

22. Se atiende la recomendación de un miembro, esta Sección se modifica parcialmente. Se reemplaza la frase “materias extrañas, ablandamiento. No puede estar fermentado ni presentar ataques de hongos e insectos por la frase “daños causados por microorganismos, presencia de materias extrañas, insectos y/o fragmentos o ablandamiento”. Se tiene en consideración que esta Sección, no fue objeto de solicitud para comentarios.

Sección 3.2.4 Características físicas y químicas

23. Esta sección se ha modificado parcialmente. Se ha ajustado el nombre de “Panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)” a “Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)”.

24. 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.

25. 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 contextura, normalmente no presenta un contenido similar de humedad a la forma granulada. Se acoge la recomendación de un miembro en cuanto a la humedad.

26. Por otra parte, Colombia manifiesta que ha ampliado su estudio de muestras de panela, y como resultado 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.

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

28. Por lo cual, Colombia recomienda estudiar la alternativa propuesta por uno de los miembros de “clasificar a los azúcares enumerados en la *Norma para azúcares* (CXS 212-1999) como azúcares centrífugos y agregar otra sección para azúcares no centrífugos”; y con ello se habilite una categoría general que incluya todos los tipos de “azúcares no centrífugos” donde se pueda incluir un nuevo producto de azúcares no centrifugados en el cual incluyan los productos con contenidos de azúcares reductores menores o productos cuya ingredientes no sean el jugo de caña de azúcar del género *Saccharum* spp.

- **Cenizas (% m/m):** 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 totales (sacarosa) (% m/m):** Se conserva el valor máximo de 91 (%m/m), sin establecer valor mínimo. Entre los comentarios recibidos, un miembro sugiere un mínimo de 60% lo cual dificulta el balance de los componentes del producto e implicaría un valor alto de azúcares reductores, superior al 20%, hecho que complicaría la presentación del producto y su vida útil. Sin embargo, consideramos que al no indicar el valor mínimo se estaría incluyendo el valor sugerido.
- **Azúcares totales (azúcares reductores) (% m/m):** Se tiene el valor mínimo de 5,3 (% m/m), sin establecer un valor máximo. Este valor surge teniendo en cuenta comentarios de algunos miembros y de haber hecho una revisión técnica de varias características fisicoquímicas en muestras de panela en molde y granulada, recopiladas de diversas fuentes en el país. Este porcentaje se atribuye al pH del jugo, los tiempos y temperaturas de cocción y crea entre otros factores una diferenciación sensorial y nutricional importante frente al azúcar, razón por la cual no se considera ni

técnica ni comercialmente viable dejar una cifra inferior al no corresponder con la naturaleza del producto.

- **Proteínas en % (N x 6,25):** Se conserva el valor mínimo de 0,2 (N x 6,25) propuesto; dado que se considera que el contenido de proteínas en forma de nitrógeno hace parte de los factores diferenciadores de este producto con respecto al azúcar común y sus derivados similares.

Sección 4. Aditivos alimentarios

29. 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

30. 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

31. 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

32. 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

33. Esta Sección se ha modificado parcialmente. Se ha ajustado el nombre de “Panela (nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país)” a “Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrifugo)”. 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.

34. Se reitera que esta disposición debe ser considerada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL).

Sección 9- Métodos de análisis y muestreo

35. Esta Sección no presenta cambios. Esta disposición no fue objeto de observaciones, y tampoco cambia como consecuencia de la revisión de otras secciones.

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

PETICIÓN DE OBSERVACIONES

37. Se invita a los miembros del Codex y observadores a presentar sus comentarios sobre si el Proyecto de norma revisado y presentado en el Anexo 1 está listo para su adopción en el trámite 8.

38. Los comentarios deberán enviarse a través del punto de contacto del Codex o al punto focal de organizaciones internacionales con condición de observadoras en el Codex o con una copia a dichos puntos. Los comentarios deben presentarse en un archivo de Word para facilitar su análisis y compilación.

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PANELA Y/O NOMBRE CORRIENTE O VERNÁCULO
SEGÚN SE CONOCE EN CADA PAÍS (AZÚCAR NO CENTRÍFUGO)¹.**

(En el trámite 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a la panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo), 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 y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo), al producto sólido de cualquier forma y presentación en molde de cualquier forma y/o granulada, proveniente de la evaporación y concentración del jugo de caña de azúcar del género *Saccharum* spp., sin centrifugar y sin purificar, 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. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL

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 y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo) puede presentar un color que va desde café claro a café oscuro, en función, 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 y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo), deberá cumplir con lo indicado en el siguiente cuadro según corresponda.

Requisito	COMPOSICIÓN EN BASE SECA
-----------	--------------------------

¹ Nombres comunes o vernáculos utilizados para la panela en otros países y regiones: Chancaca (Chile, y Perú); Jaggery (Kenya, Uganda), *Gur o Jaggery* (India); *Jaggery* y *Khandsari* (Asia meridional); Mascabado (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).

	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	--

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* (CXG 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* (CXS 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 los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 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* (CXG 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* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.1.1 El nombre del producto “panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)” 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 y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrífugo)” (nombre corriente del producto, por ejemplo “Panela (azúcar no centrífugo) en molde”).

- (b) “Panela y/o nombre corriente o vernáculo según se conoce en cada país (azúcar no centrifugo)” (nombre corriente del producto, por ejemplo “Panela (azúcar no centrifugo) 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 SUBMITTED IN REPLY TO CL 2018/80-CS

Comments from Brazil, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Kenya, Japan, Thailand, Uganda and the United States of America

Brazil

Brazil would like to reassess previous concerns taking into account the risk associated with the proposed draft standard and its impacts to the Brazilian trade of “açúcar mascavo”, a non-centrifugal sugar that isn't related to Panela and cannot be inserted into the “Common or vernacular names” list as settled out before.

General comments

We do not support the current version as it omits the FAO's definition of the product as being a “non-centrifuged sugar” to Panela and its corresponding products referred as “Common or vernacular names”, such as Chancaca (Chile, Ecuador and Peru); Gur o Jaggery (India); Jaggery and Khandsari (South Asia); Kokutou and kurozatou (Japan); Mascabado (Philippines); Panela (Bolivia, Colombia, Honduras, Nicaragua, Panama and others); Papelón (Venezuela and some countries in Central America); Piloncillo (Mexico); Rapadura (Brazil and Cuba); Tapa de Dulce; Dulce Granulado (Costa Rica).

At this point in time we would like to reassess our justification to this comment and to renovate our apprehension as what we have mentioned before remains without consideration - Comments for CL 2017/45-CS, CL 2016/45-CS, CL 2015/19-CS, CL 2015/16-CS.

Since the very beginning of the discussions (Brazil responses to CL 2013/9-CS and CL 2014/35-CS) we were in favor of a broad text inclusive of the various non-centrifugated sugars traded. Nonetheless, whilst acknowledging the developments in place, we still envision that current version of the proposed Standard privileges artisanal products only.

Brazil considers that the approach adopted to not consider Panela and its corresponding equivalent sugars referred as “Common or vernacular names” under the definition of non-centrifugal sugars may jeopardize trade of all other non-centrifugal sugars. Even so we would like to alert that those others non-centrifugal sugars have relevant trade internationally.

In that consideration, we would like to recommend the amendments as proposed below, making a clear correlation that may allow further development of a Standard for other non-centrifugal sugars in line with the *Codex Alimentarius* Strategic Plan and the framework already followed at Codex Stan. 212-199 (CODEX STANDARD FOR SUGARS).

Specific comments**1. PRODUCT DEFINITION**

“Panela (common or vernacular name)” is **a non-centrifugal sugar** ~~the product~~ in any shape and presentation, solid/~~molded and mould of any form~~ and/or granulated, obtained from the evaporation of sugar cane juice of the genus ***Saccharum*** ~~*Saccharum*~~ spp., without undergoing centrifugation and purification, maintaining its constituent elements, such as saccharose, glucose, fructose, phenols, flavonoids, minerals and vitamins. In no case is this product totally or partially elaborated from already processed sugars or syrups.

3.1.1 Basic Ingredients

Dried Sugar cane juice of the genus *Saccharum* spp.

7.1 NAME OF THE PRODUCT

7.1.1 The product name “panela” ~~is followed by~~ **and/or** the ordinary or vernacular name accepted in the country of origin or retail sale.

3.2 QUALITY FACTORS

3.2.4 Physical and chemical characteristics.

“Panela (common or vernacular name)” 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 0.1	--

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 agradece a Colombia el valioso esfuerzo en la redacción de esta norma y la oportunidad de enviar comentarios.

1. Costa Rica apoya el nombre propuesto, con la respectiva nota al pie, de manera que brinde claridad respecto a los nombres comunes con lo cual se puede denominar el producto en los diferentes países que lo producen.
2. Respecto al apartado 3.2.4 Características físicas y químicas, a Costa Rica le preocupa 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, razón por la cual, establecer un valor mínimo tan elevado, sin que se tome en consideración una banda de valores (mínimo y máximo) 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, se considera adecuado.

En Costa Rica, respaldado por análisis de rutina promedio mensuales de la industria se ha demostrado que los valores de contenidos de azúcares reductores en la panela, oscilan en un rango entre 2% y el 4%. Esta información ha sido validada por el laboratorio externo "Liga Agrícola Industrial de la Caña de Azúcar" (LAICA), dicho laboratorio se encuentra debidamente acreditado y especializado en el análisis de azúcares. En ese sentido, en una misma muestra de panela que fue analizada en duplicado y con repeticiones, los resultados obtenidos por ambos laboratorios arrojan datos muy similares con una diferencia de 0,4% (2,68% - 3,12%) entre uno y otro. Esta diferencia de 0,4% obedece a diferencias metodológicas de análisis, reactivos utilizados y otros factores, pero que están en un rango aceptable en el margen de error. En el anexo IR-AC-OE-18-424.xls se muestran los resultados del laboratorio de LAICA y en el documento Excel: Análisis de Reductores, se muestra los resultados de control de la industria.

Por lo antes expuesto, debidamente documentado y con el fin de solventar futuros problemas en el cumplimiento del valor propuesto en el proyecto de norma, Costa Rica propone fijar un rango de 2,5% (mínimo) y 5,3% (máximo).

Cuba

Por este medio les estamos enviando los comentarios sobre la carta circular CL 2018/74-CS de solicitud de observaciones en el trámite 6 sobre el Proyecto de Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado, donde Cuba en principio apoya las notas explicativas del documento circulado, así como el proyecto de Panela presentado, saludos, cordiales, Jorge Felix Secretario Codex Cuba.

Ecuador

- **Observación N°- 01**

3.2 FACTORES DE CALIDAD

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.

Ecuador: Sugiere que solo se coloque **El sabor y el aroma deberán ser los característicos del producto,** y ~~el producto deberá estar libre de características sensoriales desagradables.~~

Sustento: Se elimina debido a que el texto es ambiguo y subjetivo.

- **Observación N°- 02**

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PANELA (nombre corriente o vernáculo 2)

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).

Ecuador: solicita ser incluido en el grupo de países que utilizan el término “Panela” como nombre común.

Sustento: En Ecuador no se utiliza el término Chancaca.

- **Observación N°- 03**

1.2.4 Características físicas y químicas.

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

Ecuador: Nota: La humedad es un factor diferenciador entre las formas de presentación y **la composición final de los sólidos**, en el producto **(bloque y granulada)**.

Sustento: El factor humedad influye en la composición final de los sólidos.

Japan

General Comments

Japan would like to reiterate that ensuring transparency is most important for the chair of a committee working by correspondence to reach consensus as well, in the same manner as a physical meeting where all questions raised are supposed to be discussed in accordance with Procedural Manual. So far, Japan has contributed to CCS by providing comments for the draft standard of ‘Non-Centrifugated Dehydrated Sugar Cane Juice’ multiple times, including necessity for clarifying its scope and ensuring comprehensiveness regarding physical and chemical characteristics as well as positioning it as a regional standard. However, it is regrettable that we have not received any clear responses so far. Japan believes working on draft standard in a transparent manner is essential, and thus Japan would recommend to seek a possibility to hold a physical meeting as noted at CAC41 for ensuring transparent discussions.

Specific Comments

➤ As the scope of the standard is narrowed to specific product ‘Panela’, Japan would suggest that other products such as Japanese ‘Kokutou’ and ‘Kurozatou’ should be removed from the scope, or otherwise the draft standard should be developed as a regional standard rather than an international standard, because the proposed physical and chemical characteristics are overly specific to an indigenous product ‘Panela’, which does not necessarily match with ‘Kokutou’ and ‘Kurozatou’.

➤ If the draft standard ‘Panela’ is intended to be developed as an international standard nonetheless, Japan would strongly request to lower requirement for minimum level of reducing sugar to 1.5 (%), considering typical reducing sugar content of ‘Kokutou’ and ‘Kurozatou’ and the fact that the basis of proposed reducing sugar requirement is derived from several measurements of ‘Panela’ as mentioned in CL 2018/74-CS, which undoubtedly does not represent other similar products.

Kenya

General comments:

Kenya appreciates working together with Colombia for the last six years. Kenya imports and produces this product for direct consumption and for further processing.

We thank Colombia accepting to continue being the chair of this EWG in the last CAC41 meeting held in Rome in July 2018, which we also attend and support the continuation of this work for one year so that it can be finalized.

Kenya sent its comments last time but we have noted that our name does not appear in the document circulated to EWG for comments, however, we would like to submit our comprehensive comments to Colombia for consideration at this step 6 while hoping that this document will be advanced to the next step in CAC42 that will be held in Geneva next year 2019 July.

Title: We have no objection with the title of the product to be "panela" however we would propose that footnote be inserted at the bottom of the page to indicate “Panela also means Jaggery”. We call it Jaggery in Kenya.

Name of the product

7. This section is totally amended. The title of the Draft Standard changed to “Draft Standard for Panela (common or vernacular name known in each country)”.

COMMENT

We have no objection with the "name of the product" since it reflects the title name however, the concern of other countries that call it Jaggery should be addressed at the footnote.

Section 1. Scope

COMMENT

We propose the footnote ² to include jaggery (Kenya)

2 Common or vernacular names used in other countries and Regions for panela: Chancaca (Chile, Ecuador and Peru); Gur o Jaggery (India); Jaggery (**Kenya**) and Khandsari (South Asia); Kokutou and kurozatou (Japan); Mascabado (Philippines); Panela (Bolivia, Colombia, Honduras, Nicaragua, Panama and others); Papelón (Venezuela and some countries in Central America); Piloncillo (Mexico); Rapadura (Brazil and Cuba); Tapa de Dulce; Dulce Granulado (Costa Rica).

Scope" to illustrate that the product does not correspond in any case to the one elaborated from the reprocessing of the components of sugar cane or by-products thereof, as is the case with sugar, molasses, syrups, among others, to prevent irregular practices, guaranteeing that the product marketed is natural, and the direct result of milling of sugar cane and not mislead the consumer by offering a product that proceeds in its elaboration from others already processed.

Section 2. Product Definition

"Panela (common or vernacular name)" is the product in any shape and presentation, solid or mould of any form and/or granulated, obtained from the evaporation of sugar cane juice of the genus *Saccharum spp.*, without undergoing centrifugation and purification, maintaining its constituent elements, such as saccharose, glucose, fructose, phenols, flavonoids, minerals and vitamins. In no case is this product totally or partially elaborated from already processed sugars or syrups.

COMMENT on Section 2: Product definition

We have no objection on the definition.

Section 3.1.1. Basic ingredients

COMMENT:

Although these sections were not requested for comments we propose Sections 3.1.1-3.2, 2 remain the same in the standard. We would like to confirm our current position as follows:

3.2.2 Flavour and aroma

Comment -

we noted that these provision were not the subject of this request for comments, nor have they changed as a consequence of the revision of other sections since last year so we propose they remain the same No objection, we accept it as is

3.2.3 Defects

Comment

we noted that these provision were not the subject of this request for comments, nor have they changed as a consequence of the revision of other sections since last year so we propose they remain the same No objection, we accept it as is

Section 3.2.4 Physical and chemical characteristics

Ash (% m/m): The minimum value of 0.9 is maintained, without setting a maximum value. A point of note is that the purpose of including ash with a minimum value is with the purpose of preserve the content of minerals during processing, as they are elements that add a differentiating nutritional factor to the food, minerals that are normally lost using a different processing method. The maximum value for ash is not included because of the high variability of the soils where sugar cane is grown and the different fertilization programmes that some regions may implement.

COMMENT:

We propose to change "Ash" to "Total Ash" to specify that this the Total Ash for clarity and give the Max Of 4.0%/m/m to bring this standard in harmony with our East Africa regional standard based on our products statistics.

Total sugars (saccharose) (% m/m): The maximum value is adjusted to 91 (% m/m), without establishing a minimum value. In their comments received, only one delegation suggests in the composition table, a minimum value of 70%, which hinders the balance of the components of the product, and thus, implies a

high value in reducing sugars, higher than 20%, a fact that would complicate the presentation of the product and its shelf life.

COMMENT:

There is need to set the minimum level but not the Maximum of Saccharose to indicate the amount of sugar in the jiggery. We propose the minimum limit to be 60%

Total sugars (reducing sugars) (% m/m): The Codex Committee on Sugars sets a minimum value of 5.3 (%m/m), without establishing a maximum value.

For reducing sugar: we propose 18%m/m Max as per our regional standard. We have never faced any challenges trading the product within the region

COMMENT:

For Total Sugar (reducing sugar) we propose a minimum of 78.0 % m/m Minimum-

Proteins % (N x 6.25): The minimum value of 0.2 (N x 6.25) proposed in the draft standard in previous occasions is maintained taking into account one comment from a member of the Codex Alimentarius

COMMENT:

We have no objection in using protein factor of N.x6,25 so we expect no change in this clause.

Section 4 to 6 Food Additives, Contaminants and Hygiene respectively

COMMENTS

We noted that these provision were not the subject of this request for comments, nor have they changed as a consequence of the revision of other sections since last year so we propose they remain the same for there are existing Codex standards that can be referred to.

4.0 FOOD ADDITIVES:

4.1 No additives are permitted for use in the products covered by this Standard.

COMMENT: we have no objection on this clause

5. CONTAMINANTS

We propose that contaminants safety levels shall comply with General Standard for Contaminants and Toxins in Foods and Feeds (CXS 193-1995).

6. HYGIENE

We propose that the production, processing, packaging , distribution and marketing to comply with General Principles of Food Hygiene (CXP 1-1969) and other relevant Codex texts such as codes of hygienic practice and codes of practice.

The product should comply with any microbiological criteria established in accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria related to Foods (CXG 21 – 1997)*.

Section 7. Labelling

25. This section has been partially amended. The name “non – centrifuged dehydrated sugar cane juice” is changed to “panela (common or vernacular known in each country)”. However, due to the possible weight differences for the solid style of the product owing to its hygroscopic properties, this section could be reviewed.

26. It is reiterated that this provision should be considered by the Codex Committee on Food Labelling.

7.1 NAME OF THE PRODUCT

7.1.1 The product name “**panela**” is followed by the ordinary or vernacular name accepted in the country of origin or retail sale.

7.1.2 The style of presentation shall be included as part of the name, as follows:

(a) **Panela** (common or vernacular name) (common name of the product, e.g. “Solid Panela”).

(b) **Panela** (common or vernacular name) (common name of the product, e.g. “Granulated Panela”)

COMMENT

We support the consideration of this section by CCFL with our request of amending the footnote of "Jaggery (Kenya)" which is another vernacular of panela.

Section 8. Methods of analysis and sampling

27. This section has been partially amended. Total sugars are separated into reducing sugars and non-reducing sugars associating them separate methods of analysis and sampling. For this provision, CCS considers the AOAC methods due to its international recognition and worldwide application. The Codex Committee on Sugars does not consider appropriate to use the methods of the International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA) because of the technical differences of the product to standardize against sugar.

28. It is reiterated that the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling should validate this provision.

For checking the compliance with this standard, the methods of analysis and sampling contained in the *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (CXS 234-1999) relevant to the provisions in this standard, shall be used-

Provision	Method	Principle
Moisture	AOAC 925.45 A. Vacuum Drying	Gravimetry
Ash	AOAC 900.02 A. Method 1	Gravimetry
Total sugars (saccharose)	AOAC 923.09 Modified	Volumetry (redox)
Reducing sugars (glucose)	AOAC 935.62 Modified	Volumetry (redox)
Protein	AOAC 920.176 Modified	Raw Protein (N x 6.25)

COMMENT

we noted that Methods of Analysis provision was not the subject of this request for comments, nor have they changed as a consequence of the revision of other sections since last year so we propose they remain the same

Thailand

Specific comments:

3.2.3 Defects

The product shall be free from defects such as ~~presence of foreign matters, damage caused by fungus, presence of insects and/or its fragments or softening.~~ **Damage caused by microorganisms (e.g. fungus), presence of foreign matters, insects and/or its fragments or softening.**

Rationale:

We would like to amend "the fungus" to "microorganisms" due to the fact that the damage should cover that caused by all microorganisms in general. We also arranged and grouped the cause of defects as follow microorganisms and physical defects, respectively.

Uganda

Uganda Acknowledges the ongoing work in Codex and thanks the Secretariat - Codex Committee on Sugars (CCS) for the great work. Uganda is in agreement with the Draft Codex Standard for Panela. However, we submit comments for consideration on the title and section 3.2.4 as shown in the table below;

COMMENTS ON DRAFT CODEX STANDARD FOR PANELA (Common or vernacular name2) (Draft Standard for Non-centrifuged Dehydrated Sugar Cane) at Step 6

Clause No./ Subclause No./ Annex (e.g. 3.1)	Paragraph/ Figure/Table/Note (e.g. Table 1)	Type of comment	Comment (justification for change)	Proposed change
Title		Technical	Need to Consider common name /vernacular as 'Jaggery' Justification: For the similar product,	The new title will read as; CL 2018/74-CS, DRAFT CODEX

			The common name Jaggery is already used in one of the regional Standard (US EAS 818:2015, Sugar cane jaggery — Specification) thus this name will easily be understood in Uganda.	STANDARD FOR PANELA (jaggery)
3.2.4	Table	Technical	Set the minimum level as 60 (% m/m) and maintain the maximum at 91 (% m/m) for Saccharose. Justification: Reference to a similar existing regional standard (US EAS 818:2015, Sugar cane jaggery — Specification)	Maximum Saccharose level to be set at 91 (% m/m)

The United States of America

GENERAL COMMENTS

The United States would like to compliment Colombia in its efforts to present a new proposed product name in an attempt to promote consensus to advance the draft standard. However, we still have a number of concerns regarding the draft standard and disagree with reverting back to the original product name: “Panela (Common or vernacular name known in each country).”

SPECIFIC COMMENTS

Name of the Product

The United States does not agree with the proposal to revert the product name back to “Panela (Common or vernacular name known in each country).” In the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* ([Codex STAN 1-1985](#)), Section 4.1: The name of the food states that:

- 4.1.1 The name shall indicate the true nature of the food and normally be specific and not generic:
- 4.1.1.3 In the absence of any such name, either a common or usual name existing by common usage as an appropriate descriptive term which was not misleading or confusing to the consumer shall be used.

The United States believes the name “Panela (Common or vernacular name known in each country)” neither indicates the true nature of the food, nor is it specific. If the name “panela” gets adopted, it may mislead consumers because it does not reveal that the product itself is a type of sugar. In addition, the use of a variety of terms by region or on a national basis in parenthesis could be confusing to the consumer.

[FAO](#) already has a definition for “non-centrifugal sugar;” we believe that “non-centrifugal cane sugar” is a direct term to describe this type of product. We provided this comment in response to CL2017/45-CS, however our proposal to adopt the FAO term “non-centrifugal” was not addressed. The United States would like to understand the rationale for not using the FAO terminology, as recommended by several member countries in their comments on several previous CLs. 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.”

3.2 Quality Factors

Based on the proposed **3.2.4 Physical and chemical characteristics** of the draft standard, a minimum of 0.9 % ash and 0.2% protein are required for the product. This could lead up to maximum of 98.9% sugar (saccharose and reducing sugars combined) in the product on a dry basis:

- A “solid” style panela with maximum 9% of water would result in a product with almost 90% sugar.
- A “granulated” style panela with maximum 5% of water would result in a product with almost 94% of sugar.

As we have previously suggested, the United States believes that the current *Codex Standard for Sugars* only covers centrifugal sugars; that is why “panela” does not fit in the current sugar standard. CCS may want to consider the following:

- renaming the current sugar standard to *Codex Standard for Centrifugal Sugars*, and start to work on a *Codex Standard for Non-Centrifugal Sugars* if deemed necessary;
- classifying the sugars listed under the current standard as Centrifugal Sugar and add another section for Non-Centrifugal Sugar; or
- Adding “sugar”, a common or usual name for this type of the product to any proposed names to avoid misleading or confusing consumers.

While CCS could focus on the above options, it is not clear whether there are any trade impediments due to lack of the standard. In the Explanatory Notes (paragraph 8) of CL 2018/80-CS, it states that there has been an average increase of panela exports corresponding to 59%, from 2012 (with 720 tonnes) to 2017 (with 4387 tonnes). As a result, we are not convinced that the standard is truly necessary.