



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)

**CL 2016/15-CS**

**Mayo de 2016**

**Para:** Puntos de Contacto del Codex  
Organizaciones Internacionales Interesadas

**DE:** Secretaría,  
Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma, Italia

**ASUNTO:** **Solicitud de observaciones: Informe sobre el proyecto de Proyecto de Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado**

**PLAZO:** **10 de junio de 2016**

**OBSERVACIONES:** **Para:** 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)

**Con copia a:** Punto de contacto del Codex  
para Colombia  
Subdivisión de salud nutricional,  
alimentos y bebidas  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Correo electrónico: [bolarte@minsalud.gov.co](mailto:bolarte@minsalud.gov.co)  
Con copia a: [jmunoz@mincit.gov.co](mailto:jmunoz@mincit.gov.co)

## ANTECEDENTES

1. El proyecto de Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado se ha preparado con el fin de recabar observaciones en el Trámite 6 mediante la carta circular CL 2015/19-CS.
2. Las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular CL 2015/19-CS han sido analizadas por la Secretaría del país anfitrión (Colombia), y su documento de análisis y propuesta figura en el Apéndice. Este documento, junto con las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular, serán examinados por la Comisión en su 39.º período de sesiones (CAC39).

## SOLICITUD DE OBSERVACIONES

3. Se solicitan observaciones sobre las conclusiones y recomendaciones que se presentan en el Apéndice.
4. Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a enviar las observaciones por escrito, **preferentemente por correo electrónico**, a la dirección mencionada anteriormente, **antes del 10 de junio de 2016**.

## Apéndice

**PROYECTO DE NORMA PARA EL JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR DESHIDRATADO NO CENTRIFUGADO  
DOCUMENTO DE ANÁLISIS Y PROPUESTA DE LAS RESPUESTAS A LA CL 2015/19-CS  
(OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6)**

El presente informe contiene el análisis de las observaciones recibidas en el trámite 6 referentes al proyecto de Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado, en particular, sobre algunas secciones de la norma, como se expone a continuación, y formula recomendaciones basadas en dicho análisis.

Se solicitaron observaciones en la [CL 2015/19-CS](#), y se recibieron respuestas de seis estados miembro y de una organización observadora<sup>1</sup>. Las observaciones en lengua original están disponibles en: [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCS/ccs8/Comments in reply to CL2015-19-CS\\_Compilation.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCS/ccs8/Comments in reply to CL2015-19-CS_Compilation.pdf)

En el informe se incluye el análisis de las observaciones generales (incluidas en algunas respuestas) y el análisis de las observaciones específicas sobre cada sección de la norma. El análisis hace hincapié en las cuestiones más importantes en lugar de hacer referencia a cada observación presentada.

**EXAME DE LAS OBSERVACIONES**

Colombia en calidad de país hospedante del Comité sobre Azúcares, para el trabajo por correspondencia, relacionado con el proyecto de norma para la “panela”, hoy “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado”, luego de realizar el análisis de los últimos comentarios recibidos a la carta circular CL 2015/19-CS de la Secretaría de la CAC, y ante la dificultad para lograr un consenso por la modalidad de correspondencia sobre disposiciones que se consideran sustanciales por los países miembros, deja a consideración de la Comisión las siguientes reflexiones y propuesta.

Las últimas observaciones recibidas del Brasil, el Canadá, Costa Rica, los Estados Unidos de América, Filipinas, el Japón, México y la Asociación Europea de Productores de Azúcares, si bien se centran en los aspectos recomendados en el párrafo 48 del REP15/CAC y los solicitados en la carta circular CL 2015/19-CS, como son la denominación del producto, el ámbito de aplicación, características químicas, etiquetado y métodos de análisis; en algunos de ellos, especialmente sobre las características químicas, las posiciones transmitidas dificultan el planteamiento de una nueva propuesta de documento. Veamos algunos casos:

**Denominación del producto**

Aunque el nombre de jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado aún genera reservas, se podría llegar a un acuerdo si se analiza el proceso por el que pasa el producto terminado y no se pretende asimilar éste al azúcar común. A pesar de que el producto proviene de la caña de azúcar, la propuesta de nombrarlo como azúcar, con algún calificativo relacionado con su proceso, va en contravía del propósito inicial del trabajo propuesto y aprobado por la Comisión, orientado a cubrir un producto diferente en su naturaleza al azúcar.

De otra parte, en el proyecto de norma, junto al nombre del producto se reseñan los nombres comunes del mismo que adquiere en diferentes regiones. Habría que analizar con más detalle si uno o dos nombres regionales que se solicita incluir corresponden a la naturaleza y composición del producto que se desea normalizar.

**Ámbito de aplicación**

Es un punto, que si bien se relaciona con el nombre del producto, se podría consensuar al considerar que el producto también se utiliza para fines diferentes al consumo directo, como el de hostelería, expresión comúnmente usada en las normas del Codex, lo mismo que para re-embasado o el destinado para una elaboración posterior.

**Características químicas: Cenizas**

Solo una delegación entre los comentarios recibidos, manifiesta no estar de acuerdo con esta disposición. Ante lo anterior 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 tratado; minerales que normalmente se pierden en un proceso diferente como el del azúcar común. No se incluye un valor máximo de cenizas en el proyecto de norma, como lo pide la misma delegación, 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. Lo que se busca es un mínimo diferenciador, sobre el que ningún otro miembro u observador manifiesta oposición.

---

<sup>1</sup> El Brasil, el Canadá, Costa Rica, el Japón, México, Filipinas, los EE.UU. y CEFS.

**Características químicas: Sacarosa, azúcares reductores**

El contenido de azúcares en forma de sacarosa y azúcares reductores son los requisitos sobre los que se presentan los mayores comentarios. Ante el valor máximo del 91% de sacarosa presentado como propuesta en la última versión del proyecto de norma, solo un país miembro manifiesta no estar de acuerdo con esta disposición; un contenido bajo de sacarosa, similar al 80% como lo propone, implicaría un valor alto de azúcares reductores, superior al 15%, hecho que complicaría la presentación y conservación del producto, además de propiciar la degradación del mismo.

De otra parte, pero en la misma vía, un valor muy bajo para los azúcares reductores, implicaría un valor muy alto para la sacarosa, valores que irían nuevamente en contravía del producto originalmente propuesto, como también de alcanzar un balance adecuado de componentes e igualmente menoscabaría el propósito de introducir un factor diferenciador que enriquezca su valor nutricional.

Ante los planteamientos anteriores es necesario profundizar la comunicación técnica directa entre las partes, que procure el establecimiento de consenso en torno a la composición de azúcares del producto final.

**Características químicas: Proteína**

La eliminación del requisito de contenido de proteína en forma de nitrógeno dentro del producto, como lo propone una delegación, va también en sentido contrario a la intención original del trabajo, tendiente a ofrecer un producto con un contenido nutricional superior. Como en el apartado anterior, es necesario analizar con mayor detalle entre las partes interesadas este aspecto que se considera igualmente fundamental en el proyecto de norma.

Cerrando este apartado de características químicas, tampoco se vería bien, como lo propone un país miembro, que su producto y el de otro país miembro, pudieran presentar en su composición, a manera de excepción, valores notoriamente menores de azúcares reductores y proteína de los establecidos para el producto en general.

**Etiquetado**

Lográndose consenso sobre el nombre del producto, el tema de etiquetado fluiría, ya que se admite, por los comentarios recibidos, que el nombre adoptado vaya seguido del nombre corriente u ordinario aceptado en el país de origen o venta al por menor.

**Métodos de Análisis**

Alrededor de este aspecto se presentan dos corrientes una por los métodos ICUMSA y la otra por los de la AOAC. En la última versión del proyecto de norma se presentaban unos de la AOAC, sin embargo alrededor de este tema el consenso acogido por los países miembros es que los métodos propuestos en el proyecto de norma deben pasar por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), quien dará el último concepto sobre la materia.

En concordancia con los anteriores planteamientos, y mediando un análisis más detallado entre las partes interesadas sobre los aspectos por definir del proyecto de norma, se considera que el producto se puede y debe normalizar, lográndose ofrecer a los consumidores un alimento que satisfaga nuevas necesidades y expectativas, incluso desde el punto de vista nutricional.

**PROPUESTAS**

Colombia en calidad de país hospedante del Comité del Codex sobre Azúcares (CCS), en consideración a que los aspectos que distancian la obtención de un consenso son pocos, pero de un contenido técnico específico, que ameritan un diálogo y análisis directo de las partes interesadas para entenderse mutuamente y lograr avances definitivos para un acuerdo, recomienda la celebración de una reunión presencial del Comité del Codex sobre Azúcares. Para el efecto, formalmente solicita se considere el apoyo decisivo de la Comisión a través del Fondo Fiduciario del Codex u otro mecanismo financiero multilateral que cubra los costos y gastos inmersos para la celebración de la reunión presencial.

Finalmente, Colombia manifiesta que en estos momentos no podría ofrecer una indicación sobre la posibilidad de asumir algunos costos inherentes a la realización de la reunión. Sobre el concepto que pueda emitir el país incide la decisión que tome la Comisión alrededor de la propuesta planteada.

## RECOMENDACIONES

Se recomienda que la CAC:

- **Tome nota** del análisis y conclusiones del presente informe;
- **Tome nota** de que las observaciones en respuesta a la [CL 2015/19-CS](#) destacan las continuas diferencias entre los miembros sobre cuestiones clave relativas al ámbito de aplicación, la composición del producto, los aditivos alimentarios (estabilizantes y espesantes) y las disposiciones de etiquetado;
- **Tome nota** que estas diferencias son las mismas cuestiones que previamente impidieron el avance de la norma; y
- **Considere** los próximos pasos con relación a este trabajo, teniendo en cuenta el análisis y las conclusiones del presente informe, las repuestas a la Circular [CL 2015/19-CS](#), así como los debates mantenidos y las recomendaciones formuladas durante la CAC38 en relación a la futura labor sobre esta norma ([REP15/CAC](#), párr. 48).