

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/10.2

CL 2019/34-CS

Avril 2019

DESTINATAIRES: Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex

DU Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET: **Demande d'observations: Analyse des réponses apportées à la lettre circulaire CL 2018/80-CS: projet de norme sur la panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)**

DATE LIMITE: 15 mai 2019

OBSERVATIONS **À:**
Point de contact du Codex en Colombie
Direction de la santé nutritionnelle, aliments
et boissons
Ministère de la santé et de la protection
sociale.
Courriel: bolarte@minsalud.gov.co
Copie à: zcaro@mincitur.gov.co

Copie à:
Secrétariat
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Courriel: codex@fao.org

CONTEXTE

1. La Colombie, en qualité de pays d'accueil du Comité du Codex sur les sucres, a le plaisir de faire le point sur le projet de norme à l'étape 8 pour le «jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé» (voir annexe 1) qui sera soumis à la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-deuxième session, pour examen et adoption.
2. À sa trente-huitième session, la Commission a renvoyé le projet de norme à l'étape 6 pour recueillir des observations sur le nom du produit, le champ d'application, les caractéristiques chimiques, l'étiquetage et les méthodes d'analyse.
3. La Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-neuvième session, a demandé au Comité sur les sucres de clarifier le champ d'application de la norme et de fournir des données indiquant que le champ d'application défini dans le projet de norme bénéficiait bien d'un appui international. Le Comité sur les sucres rendrait compte de ses conclusions à la quarantième session de la Commission, afin qu'une décision soit prise sur la suite à donner à l'activité, par exemple l'interrompre ou bien la mener à terme sous forme d'une norme mondiale ou d'une norme régionale.
4. À sa quarantième session, la Commission a prolongé le travail d'une année et a demandé au Comité sur les sucres de rendre compte des progrès accomplis à la quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius.
5. À sa quarante et unième session, la Commission a prolongé le travail d'une année et a demandé au Comité sur les sucres de rendre compte des progrès accomplis lors de la quarante-deuxième session de la Commission. Elle a également noté qu'une réunion proprement dite serait éventuellement organisée.
6. Donnant suite à cette requête et à la demande émanant de la Commission, à sa quarante-deuxième session, et après avoir analysé les observations du Brésil, du Costa Rica, de Cuba, de l'Équateur, des États-Unis d'Amérique, du Japon, du Kenya, de l'Ouganda et de la Thaïlande en réponse à la lettre circulaire CL 2018/80-CS (annexe 2), la Colombie, présidente du Comité du Codex sur les sucres, communique à la Commission les notes explicatives et la proposition suivantes (annexe 1) à des fins d'examen.

NOTES EXPLICATIVES

Nom du produit

7. Le titre du projet de norme est modifié. «Panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)» devient «Projet de norme sur la panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)».

8. Le nom «panela» est maintenu. Il a été approuvé par 70 pour cent des pays ayant communiqué leurs observations. Ce nom permet au consommateur de différencier le produit d'autres produits ayant un aspect similaire mais qui ne sont pas obtenus à partir de *Saccharum* spp.; ou de produits obtenus par d'autres traitements ou qui présentent des caractéristiques différentes comme le sucre roux et le sucre de canne non raffiné (CXS 212-1999).

9. La proposition de définition «et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays» est adoptée afin de permettre aux pays de commercialiser le produit sous sa dénomination distincte. Il s'agit d'un facteur essentiel pour la commercialisation puisqu'il permet d'éviter les ambiguïtés ou la confusion, de faciliter l'identification du produit par les consommateurs des différentes régions du monde, de faciliter son commerce et de le différencier d'autres sucres centrifugés.

10. L'expression «sucre non centrifugé» est ajoutée à la proposition, compte tenu des recommandations des membres, afin de préciser la nature du produit, d'éviter tout risque de confusion parmi les consommateurs et d'adopter la terminologie de la FAO.

11. Le nom commun connu dans chaque pays est conservé en bas de page; les ajouts ou corrections demandés par l'Équateur, le Kenya et l'Ouganda, relatifs au nom du produit connu dans ces pays, sont acceptés.

Section 1 – Champ d'application

12. Le champ d'application a été partiellement modifié. Le nom du produit «**Panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)**» devient «**Panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)**».

13. En réponse à une observation rappelée par un membre du Codex Alimentarius concernant les produits obtenus à partir de la reconstitution des composants du jus de canne à sucre, nous nous sommes exprimés sur le fait que l'objectif était d'indiquer qu'en aucun cas le produit ne correspond à ceux qui sont fabriqués à partir de la reconstitution des composants du jus de canne à sucre *Saccharum* spp., comme dans le cas du sucre, des mélasses et des sirops; l'objectif étant d'éviter les pratiques irrégulières en garantissant que le produit commercialisé est naturel et qu'il provient directement du broyage de la canne à sucre, et de ne pas tromper les consommateurs en proposant un produit qui a été élaboré avec d'autres produits déjà transformés.

Section 2 – Définition du produit

14. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)» devient «panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)».

15. Le produit ne se présente plus sous forme de bloc mais dans des moules de formes diverses, et/ou en poudre, comme indiqué par un membre du Codex Alimentarius.

16. Il est toujours clairement indiqué que le produit n'est ni purifié ni centrifugé et qu'il conserve ses constituants comme le saccharose, le glucose, le fructose, les phénols, les flavonoïdes et les vitamines, car ce sont des composés caractéristiques qui permettent de le différencier et découlent de la définition acceptée par les membres qui ont formulé des observations en réponse à la lettre circulaire CL 2018/80-CS, indépendamment des spécifications quantitatives, si celles-ci ne sont pas indiquées parmi les propriétés physico-chimiques.

17. Il est également précisé que ce produit diffère, par sa nature et par sa composition, des sucres décrits dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999) et qu'il est produit et commercialisé dans plusieurs pays du monde. L'élaboration d'une norme a donc été proposée afin de le différencier des autres sucres et de protéger le consommateur.

Section 3.1.1 – Ingrédients de base

18. Cette section demeure inchangée et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections. La proposition faite par un membre de modifier le nom de l'ingrédient de base en «jus de canne à sucre du genre *Saccharum* spp déshydraté» n'est pas acceptée, l'ingrédient de base étant le jus extrait de la canne à sucre du genre *Saccharum* spp concentré.

Section 3.2.1 Couleur

19. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)» devient «panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)».

20. Les autres parties de cette section restent inchangées, mais il est tenu compte du fait que cette section n'était pas visée par la demande d'observations.

Section 3.2.2 - Saveur et arôme

21. Cette section a été partiellement modifiée suite à une recommandation formulée par un membre. L'expression «doit être exempt de toutes caractéristiques organoleptiques désagréables» est éliminée. Il est tenu compte du fait que cette section n'était pas visée par la demande d'observations.

Section 3.2.3 Défauts

22. La recommandation d'un membre a été accueillie favorablement et cette section a été partiellement modifiée. Les termes «présence de corps étrangers, ramollissement. Il ne peut être fermenté ni présenter de dommages causés par le fungus et la présence d'insectes» sont remplacés par «les dommages causés par des micro-organismes, par la présence de corps étrangers, d'insectes et/ou de fragments d'insectes, ou de ramollissement». Il est tenu compte du fait que cette section n'était pas visée par la demande d'observations.

Section 3.2.4 Caractéristiques physiques et chimiques

23. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)» devient «panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)».

24. Il est rappelé à nouveau que la composition énoncée dans le projet de norme vaut pour le produit sec. Les informations qui précèdent ne signifient pas que les deux modes de présentation, moulé et en poudre, seront exempts d'humidité.

25. Comme dans la version précédente du projet de norme, un tableau unique récapitule les exigences pour les cendres, le saccharose (% m/m), les sucres réducteurs (% m/m) et les protéines en % (N x 6,25). Le taux d'humidité est la seule exigence présentée séparément, car il s'agit d'un facteur de distinction entre les produits moulés ou en poudre. Du fait de sa taille et de sa texture, le produit en bloc ou moulé ne possède normalement pas le même taux d'humidité que le produit en poudre. La recommandation formulée par un membre concernant le taux d'humidité est accueillie favorablement.

26. La Colombie indique par ailleurs le renforcement des recherches menées sur la panela. Celles-ci révèlent que les caractéristiques organoleptiques telles que le goût et le parfum uniques de ce produit proviennent de l'équilibre délicat qui existe entre tous les éléments naturels du jus de canne à sucre après concentration. Ces caractéristiques sont modifiées ou perdues lorsque des composés sont éliminés ou ajoutés au cours du traitement, de telle sorte que la nature du produit est modifiée à des teneurs très faibles en sucres réducteurs.

27. Ainsi, en analysant le processus de formulation de la norme et les observations faites par les membres qui ont participé à l'ensemble du processus, nous comprenons que certains membres ont indiqué que le présent projet de norme ne couvre pas tous les «sucres non centrifugés». Ils reconnaissent cependant que la Colombie et les autres pays ont fait des efforts importants pour expliquer ce qui différencie ce produit des autres.

28. La Colombie recommande donc d'étudier l'alternative proposée par un membre du Codex Alimentarius, c'est à dire de «classer les sucres répertoriés dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999) parmi les sucres centrifugés, et d'ajouter une section pour les sucres non centrifugés». Cette section comprendrait également les nouveaux produits non centrifugés, les produits ayant des teneurs plus faibles en sucres réducteurs, et les produits dont les ingrédients ne sont pas le jus de canne à sucre du genre *Saccharum* spp.

- **Cendres (% m/m):** La valeur minimale de 0,9 est maintenue, mais il n'y a pas de valeur maximale. Il convient de noter que cette valeur minimale de cendres vise à préserver la teneur en minéraux durant la transformation. Ces minéraux permettent de différencier l'aliment sur le plan nutritionnel et disparaissent généralement lorsqu'un autre type de traitement est employé. La teneur maximale en cendres n'a pas été comprise en raison de la forte variabilité des sols sur lesquels la canne à sucre est cultivée, et de la diversité des programmes de fertilisation mis en œuvre dans différentes régions.
- **Sucres totaux (saccharose) (% m/m):** La valeur maximale de 91 est maintenue, mais il n'y a pas de valeur minimale. Un membre suggère de fixer à 60 pour cent la valeur minimale préjudiciable à

l'équilibre des composants du produit et correspondant à une teneur élevée en sucres réducteurs (supérieure à 20 pour cent), qui pourrait être défavorable à la présentation et à la durée de vie du produit. Nous considérons cependant que si une valeur minimale n'est pas établie, la valeur suggérée serait incluse.(?)

- **Sucres totaux (sucres réducteurs) (% m/m):** Le Comité du Codex sur les sucres établit une valeur minimale de 5,3 (% m/m), mais pas de valeur maximale. Cette valeur tient compte des observations des membres et de l'évaluation technique des caractéristiques physico-chimiques de plusieurs échantillons de «panela» moulée ou en poudre, collectés dans plusieurs régions du pays. Ce pourcentage est imputable à des facteurs tels que le pH du jus, le temps et la température de cuisson qui procurent, entre autres, des propriétés organoleptiques et nutritionnelles très différentes de celles du sucre. Une valeur inférieure ne serait donc pas envisageable aux niveaux technique et commercial car elle ne correspond pas à la nature du produit.
- **Protéines en % (N x 6,25)** La valeur minimale de 0,2 (N x 6,25) proposée dans le projet de norme est maintenue, compte tenu du fait que la teneur en protéines sous forme d'azote fait partie des facteurs permettant de différencier ce produit du sucre classique et des produits dérivés similaires.

Section 4 Additifs alimentaires

29. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

Section 5 – Auxiliaires technologiques

30. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

Section 6 Contaminants

31. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

Section 7 Hygiène

32. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

Section 8 Étiquetage

33. Cette section a été partiellement modifiée. Le nom «panela (nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays)» devient «panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)». Cependant, en raison des différences de poids, éventuellement observables lorsque le produit est en bloc et qui découlent de ses propriétés hygroscopiques, cette section pourrait être réexaminée.

34. Il est rappelé que cette disposition devrait être soumise au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

35. Cette section reste identique. Cette disposition n'était pas visée par la demande d'observations et n'a pas dû être modifiée du fait des changements apportés aux autres sections.

36. Cette disposition devrait être validée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

DEMANDE D'OBSERVATIONS

37. Les Membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations s'agissant de savoir si le projet de norme révisé présenté en annexe 1 est prêt pour adoption à l'étape 8.

38. Les observations doivent être soumises à travers ou en copiant les points de contact du Codex ou des organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex. Les observations doivent être présentées dans un document Word afin d'en faciliter l'analyse et la compilation.

**PROJET DE NORME SUR LA PANELA ET/OU NOM COMMUN OU VERNACULAIRE CONNU DANS
CHAQUE PAYS (SUCRE NON CENTRIFUGÉ)¹**

(étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé), telle que définie à la section 2, destinée à la consommation humaine, y compris la restauration ou le reconditionnement selon le cas; elle s'applique également à ce produit lorsque celui-ci doit faire l'objet d'une transformation ultérieure. La norme ne couvre pas le produit obtenu à partir de la reconstitution de ses composants.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

L'appellation «panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)» est le produit obtenu, sous toute forme ou présentation moulée et/ou en poudre, par évaporation et concentration du jus de canne à sucre du genre *Saccharum* spp., sans centrifugation ni purification, et conservant ses constituants tels que saccharose, glucose, fructose, phénols, flavonoïdes, minéraux et vitamines. Ce produit n'est en aucun cas totalement ou partiellement élaboré à partir de sucres ou de sirops déjà transformés.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Jus de canne à sucre du genre *Saccharum* spp.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.1 Couleur

La «panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)» peut présenter différentes couleurs variant du brun clair au brun foncé, en fonction notamment de la variété de canne à sucre utilisée, des conditions agroécologiques au moment de la récolte et des technologies employées dans le processus de transformation.

3.2.2 Saveur et arôme

La saveur (goût) et l'arôme doivent être caractéristiques du produit.

3.2.3 Défauts

Le produit ne doit pas présenter de défauts tels que la présence de corps étrangers, d'insectes et/ou de fragments d'insectes, ou de ramollissement.

3.2.4 Caractéristiques physiques et chimiques

La «panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)» doit être conforme aux exigences indiquées dans le tableau ci-dessous, selon les cas.

Exigence	COMPOSITION SUR LA BASE DU POIDS SEC	
	Valeur	
	Minimale	Maximale
Cendres (% m/m)	0,9	--
Saccharose (% m/m)	--	91
Sucres réducteurs (% m/m)	5,3	-
Protéines en % (N X 6,25)	0,2	-

¹ Noms communs ou vernaculaires utilisés pour la panela dans d'autres pays et régions: Chancaca (Chili et Pérou); Jaggery (Kenya et Ouganda), Gur ou Jaggery (Inde); Jaggery et Khandsari (Asie du Sud); Mascabado (Philippines); Panela (Bolivie, Colombie, Équateur, Honduras, Nicaragua, Panama et autres); Papelón (Venezuela et quelques pays d'Amérique centrale); Piloncillo (Mexique); Rapadura (Brésil et Cuba); Tapa de Dulce, Dulce Granulado (Costa Rica).

Taux d'humidité	Limite maximale
En bloc (%)	9,0
En poudre (%)	5,0

Remarque: Le taux d'humidité permet de différencier les modes de présentation de la composition finale des solides, pour les présentations moulées et en poudre.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans les produits visés par la présente norme.

5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

6. CONTAMINANTS

6.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

6.2 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

7. HYGIÈNE

7.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes de pratiques.

7.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

8. ÉTIQUETAGE

Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

8.1 NOM DU PRODUIT

Le nom «panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)» peut être suivi du nom commun ou vernaculaire couramment utilisé dans le pays d'origine ou pour la vente au détail.

8.1.2 Le mode de présentation doit faire partie intégrante du nom du produit, comme suit:

- «Panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)» (nom commun du produit, par exemple «panela (sucre non centrifugé) moulée»).
- «Panela et/ou nom commun ou vernaculaire connu dans chaque pays (sucre non centrifugé)» (nom commun du produit, par exemple «panela (sucre non centrifugé) en poudre»).

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe
Humidité	AOAC 925.45 A. Séchage sous vide	Gravimétrie
Cendres	AOAC 900.02 A. Méthode 1.	Gravimétrie
Sucres totaux (saccharose)	AOAC 923.09 Modifiée	Volumétrie (oxydoréduction)
Sucres réducteurs (glucose)	AOAC 935.62 Modifiée	Volumétrie (oxydoréduction)
Protéines	AOAC 920.176	Protéines brutes

	Modifiée	(N x 6,25)
--	----------	------------

Annexe 2

En langue originale seulement

COMMENTS SUBMITTED IN REPLY TO CL 2018/80-CSComments 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 impact on 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.

- 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.
- Respecto al apartado 3.2.4 Características física y química, 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 appreciate working together with Colombia for the last six years. Kenya import 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 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 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 caused 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./	Paragraph/ Figure/Table/Note	Type of comment	Comment (justification for change)	Proposed change
--------------------	-------------------------------------	------------------------	---	------------------------

Subclause No./ Annex (e.g. 3.1)	(e.g. Table 1)			
Title		Technical	Need to Consider common name /vernacular as 'Jaggery' Justification: For the similar product, 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.	The new title will read as; CL 2018/74-CS, DRAFT CODEX 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.