

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/10.2

CL 2015/19-CS
Julio de 2015

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
00153 Roma, Italia

ASUNTO: **Solicitud de observaciones en el Trámite 6 sobre el proyecto de Norma para el Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado No Centrifugado**

PLAZO: **30 de septiembre 2015**

OBSERVACIONES: **A:**

Secretaría Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma, Italia Correo electrónico: codex@fao.org	Punto de Contacto de Colombia Subdivisión de salud nutricional, alimentos y bebidas Ministerio de Salud y Protección Social. E-mail: bolarte@minsalud.gov.co Con copia a: jmunoz@mincit.gov.co
--	--

ANTECEDENTES

- En la 38.^a reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) fue examinado el proyecto de *Norma para el Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado*, presentado para su aprobación en el Trámite 8. La siguiente discusión se llevó a cabo como se indica en los apartados 2 a 8.
- La Presidenta señaló a la atención de la Comisión la recomendación del CCEXEC 70¹ relativa a la adopción de la Norma en el trámite 8 sujeta a la aprobación de las disposiciones sobre el etiquetado y los métodos de análisis por parte de los comités pertinentes. La recomendación especificaba asimismo que si no se lograra alcanzar un consenso, debería considerarse la posibilidad de convocar una reunión presencial del CCS o de suspender los trabajos sobre la Norma.
- Varias delegaciones señalaron que, aunque se había avanzado considerablemente en la elaboración de la Norma, aún quedaba una serie de disposiciones clave relacionadas con la identidad y la calidad del producto que había de examinarse con el fin de que la norma fuera inclusiva y aplicable a nivel mundial. Estas delegaciones se mostraron partidarias de convocar una reunión presencial del CCS con objeto de ultimar los asuntos pendientes de la Norma.
- Si bien otras delegaciones eran partidarias de revisar nuevamente la norma, no apoyaron la celebración de una reunión presencial del CCS puesto que la mayor parte de los países productores eran países en desarrollo que tal vez no dispondrían de los recursos necesarios para asistir a la misma. Estas delegaciones también señalaron que sería posible abordar las cuestiones técnicas por correspondencia y que las dificultades no residían en el método de trabajo, sino en la falta de observaciones recibidas durante el proceso de redacción.
- La delegación del Brasil señaló que la norma revisada debería abarcar la totalidad de los diferentes jugos de caña de azúcar deshidratados no centrifugados, incluida la posible ampliación de la definición del producto y las características fisicoquímicas a otros productos similares no estrechamente relacionados con el producto incluido actualmente en el ámbito de aplicación de la Norma.

¹ REP15/EXEC, párr 14

6. La delegación de Colombia, en calidad de país anfitrión del CCS, propuso que se retuviera la Norma en el trámite 8 y que se determinaran las disposiciones clave de la misma que requerían un análisis más detenido para examen por correspondencia, con miras a la aprobación definitiva de la Norma en el próximo período de sesiones de la CAC. La delegación señaló que estas disposiciones se referían principalmente a la denominación del producto, el ámbito de aplicación, las características químicas (en particular, el contenido de proteínas y azúcares reductores), el etiquetado y los métodos de análisis. La delegación alentó a los Estados miembros del Codex interesados en la elaboración de la Norma a presentar sus observaciones a tiempo para que pudieran tenerse debidamente en cuenta en una nueva revisión de la misma. La delegación también señaló que Colombia no estaba en condiciones de organizar una reunión presencial del CCS y que el acuerdo de la CAC consistía en reactivar el CCS para elaborar una norma mundial trabajando por correspondencia.

7. La Secretaría aclaró que, dado el número de disposiciones que requerían un examen más detenido por parte del Comité, la Norma debería devolverse al trámite 6, concentrándose al mismo tiempo en las esferas clave en las que aún no se había llegado a un acuerdo.

Conclusión

8. La Comisión convino en devolver la Norma al trámite 6 para recabar observaciones, sobre los aspectos relacionados con la denominación del producto, el ámbito de aplicación, las características químicas, el etiquetado y los métodos de análisis. Teniendo en cuenta las observaciones presentadas en el actual período de sesiones de la CAC y en el trámite 6, el CCS, trabajando por correspondencia, prepararía un proyecto de norma revisada para su aprobación en el trámite 8 en el 39.º período de sesiones de la Comisión. Si no se lograra alcanzar un consenso sobre su aprobación definitiva, debería considerarse la posibilidad de convocar una reunión presencial del CCS o suspender los trabajos sobre la Norma.²

Solicitud de observaciones

9. Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar observaciones sobre el Anteproyecto de Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado como indicado anteriormente. Los comentarios deben centrarse en las siguientes disposiciones según lo recomendado por la CAC: denominación del producto, el alcance, las características químicas, etiquetado y métodos de análisis, así como las consiguientes enmiendas que pudieran derivarse de la revisión de estas disposiciones.

10. Los comentarios deben ser enviados a través del Punto de Contacto del Codex o organizaciones internacionales reconocidas como observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius. Los comentarios deben ser enviados como archivo de Word para facilitar su análisis y compilación.

² REP15/CAC, Apéndice VIII

ANEXO

PROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR DESHIDRATADO NO CENTRIFUGADO³

1. **ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica al jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado, según se define en la sección 2 que está destinado al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para re-ensado en caso necesario, como también al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. Esta norma no se aplica a los productos obtenidos a partir de la reconstitución de sus componentes.

2. **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado”, al producto obtenido por la evaporación del jugo de caña de azúcar *Saccharum officinarum* L., que contiene microcristales amorfos no visibles al ojo humano, que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y minerales.

3. **COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

3.1 **COMPOSICIÓN ESENCIAL**

3.1.1 **Ingredientes básicos**

Jugo de caña de azúcar *Saccharum officinarum* L.

3.2 **FACTORES DE CALIDAD**

3.2.1 **Color**

El “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” puede presentar un color que va desde café claro a café oscuro, dependiendo, entre otros aspectos de la variedad de la caña de azúcar, las condiciones agro-ecológicas del cultivo y las tecnológicas del proceso de elaboración.

3.2.2 **Sabor y Aroma**

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

3.2.3 **Defectos**

El producto deberá estar exento de defectos, tales como materias extrañas, ablandamiento. No puede estar fermentado ni presentar ataques de hongos e insectos.

3.2.4 **Características físicas y químicas**

El “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” deberá cumplir con lo indicado en el siguiente cuadro según corresponda.

³ Nombres utilizados en algunos países y regiones para el Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado: Chancaca (Chile, Ecuador y Perú); Gur o Jaggery (India); Jaggery y Khandsari (Asia del Sur); Kokutou y kurozatou (Japón); Mascabado (Filipinas); Panela (Bolivia, Colombia, Honduras, Nicaragua, Panamá y otros); Papelón (Venezuela y algunos países de América Central); Piloncillo (México); Rapadura (Brasil y Cuba); Tapa de Dulce, Dulce Granulado (Costa Rica).

Requisito	COMPOSICIÓN EN BASE SECA	
	Valor	
	Mínimo	Máximo
Cenizas (% m/m)	0,9	--
Sacarosa (% m/m)	--	91
Azúcares reductores (% m/m)	4,5	--
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 presentaciones en bloque y granulada del producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en los productos cubiertos por el ámbito de aplicación de esta Norma.

5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

Los coadyuvantes de elaboración utilizados para los productos amparados por la presente Norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

6. CONTAMINANTES

- 6.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).
- 6.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7. HIGIENE

- 7.1 Se recomienda que los productos amparados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 7.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

8. ETIQUETADO

El producto amparado por las disposiciones de la presente norma deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.1.1 El nombre del producto “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” podrá ir seguido por el nombre corriente u ordinario aceptado en el país de origen o venta al por menor.

8.1.2 La forma de presentación deberá figurar como parte del nombre, según los casos:

- (a) Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado (nombre corriente del producto, por ejemplo “Panela en Bloque”).
- (b) Jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado (nombre corriente del producto, por ejemplo “Panela Granulada”).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio
Humedad	AOAC 925.45	Gravimetría, secado a presión atmosférica
Cenizas	AOAC 900.02 Método 1	Gravimetría
Azúcares totales (sacarosa) y reductores (glucosa)	AOAC 923.09	Volumetría, Lane y Eynon modificado
Proteína	AOAC 981.10	Proteína cruda (N x 6.25)