



CX 5/10.2

CL 2011/25-CS
Enero 2012

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 3 del Procedimiento sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para la Panela

PLAZO: 2 de marzo de 2012

OBSERVACIONES:

| | |
|--|--|
| <p>A:</p> <p>Sr Javier MUÑOZ IBARRA Asesor Ministerio de Comercio, Industria y Turismo Calle 28 # 13 A 15. Bogotá D.C. Phone: +571 6067676 Ext. 1205 Fax: +571- 6064777 Correo electrónico: jmunoz@mincomercio.gov.co (de preferencia)</p> | <p>Copia a:</p> <p>Secretaría Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma, Italia Fax: +39 06 5705 4593 Correo electrónico: codex@fao.org (de preferencia)</p> |
|--|--|

ANTECEDENTES

1. La Comisión observó que, en la 17.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe, se había apoyado una propuesta de Colombia relativa a la elaboración de una norma mundial para la panela, y que el Comité Ejecutivo había recomendado aprobar la elaboración de una norma mundial para este producto en el Comité sobre Azúcares. La Comisión indicó asimismo que las reuniones del CCS se habían aplazado *sine die* y que el Reino Unido, país anfitrión de este Comité, había declarado que no estaría en condiciones de asumir la presidencia del Comité en caso de que sus reuniones se reanudaran.
2. La delegación de Colombia expresó su deseo de acoger al Comité, en el entendimiento de que el país sólo acogería a la Secretaría del Comité del Codex para los Azúcares durante el tiempo previsto para la finalización de la norma, según lo indicado en el documento de proyecto, y de que trabajaría únicamente por correspondencia. La delegación también solicitó el apoyo de la Secretaría del Codex para realizar estos trabajos de la manera más eficiente posible. La delegación del Reino Unido agradeció a la delegación de Colombia por su deseo de llevar a cabo este trabajo.
3. La Comisión indicó asimismo que la elaboración de la norma seguiría el procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex previsto en el Manual de Procedimiento, que se aplicaba igualmente a los comités activos que trabajaban únicamente por correspondencia.¹
4. En la elaboración de esta Norma, se propone enmendar la definición para la sub-categoría 11.1.3 Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) de tal manera que tal sub-categoría incluya la definición de panela como jugo de caña de azúcar adicionando la definición de panela a la definición que figura actualmente para esta categoría de la siguiente forma:

¹ REP/CAC, párrs. 143-145 y Apéndice VI.

Definición de la Sub-categoría 11.1.3 en la NGAA:

El azúcar blando blanco es azúcar húmedo purificado, de grano fino, de color blanco. El azúcar blando moreno es azúcar húmedo, de grano fino, de color marrón claro a marrón oscuro. El jarabe de glucosa es una solución acuosa concentrada y purificada de sacáridos nutritivos obtenidos del almidón y/o la inulina. El jarabe de glucosa deshidratado es jarabe de glucosa del que se ha separado parcialmente el agua. El azúcar de caña sin refinar es sacarosa parcialmente purificada, cristalizada a partir de jugo de caña parcialmente purificado sin más purificación.

Texto propuesto a incluir:

Además de la Panela¹, producto proveniente de la vaporación del jugo de caña de azúcar Saccharum officinarum L., sin centrifugar, que contiene micro cristales subhedrales o anhedrales amorfos no visibles al ojo humano que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y minerales, y que no proviene de la reconstitución de sus elementos (azúcares).

¹ Otros nombres con los que se conoce al producto en otros países: Chancaca (Chile, Ecuador y Perú); Cokuto (Japón); Gur o Jaggery (India); Jaggery y Khandsari (Asia del Sur); Panela (Bolivia, Colombia, Honduras, Nicaragua, Panamá y otros); Papelón (Venezuela y algunos países América Central); Piloncillo (México); Rapadura (Brasil y Cuba); Tapa de dulce, dulce granulado (Costa Rica).

Una vez considerado lo anterior se debería ampliar la lista de aditivos para la panela según figura en la Sección 4.

Solicitud de Observaciones

5. La delegación de Colombia, en calidad de país hospedantes del Comité para los Azúcares, ha preparado un anteproyecto de Norma para la Panela (ver Anexo) para examen de los miembros del Codex y observados. Se invita a los países miembros y organizaciones internacionales en calidad de observadores a enviar sus comentarios al anteproyecto que figura en el Anexo incluida la propuesta de enmienda de la Sub-Categoría 11.1.3 de la NGAA según figura en el párrafo 4.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PANELA²

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a la panela, según se define en la sección 2 *infra*, que está destinada al consumo directo; como también al producto, cuando se indique, que está destinado a una elaboración ulterior. La presente norma establece los requisitos y los ensayos que debe cumplir la panela en sus diferentes presentaciones.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por panela el producto de cualquier forma o presentación proveniente de la evaporación del jugo de caña de azúcar *Saccharum officinarum L.*, sin centrifugar, que contiene microcristales subhedrales o anhedrales amorfos no visibles al ojo humano que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y minerales, y que no proviene de la reconstitución de sus elementos (azúcares).

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.2.1 **Sólida** - producto macizo y compacto presentado en diferentes formas.

2.2.2 **Granulada** - producto presentado en forma de granos.

2.2.3 **Otras formas de presentación** - se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que éste:

- a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- b) cumpla todos los requisitos pertinentes de la norma, incluidos los correspondientes a los factores esenciales de composición y calidad, y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma de presentación estipulada; y
- c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

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

La panela puede presentar diferentes colores dependiendo, entre otros aspectos de la variedad de la caña, las condiciones agro-ecológicas y del proceso de elaboración.

3.2.2 Sabor y Aroma

El sabor será el característico del producto, sin malos sabores debidos a deterioro o a la absorción de sustancias extrañas. El aroma será el característico del producto y no deberá poseer ningún olor indeseable.

Para la panela saborizada y aromatizada, el sabor y aroma serán los característicos del saborizante y aromatizante adicionados.

² Comúnmente conocida en algunas regiones como: Chancaca (Chile, Ecuador y Perú); Cokuto (Japón); Gur o Jaggery (India); Jaggery y Khandsari (Asia del Sur); Panela (Bolivia, Colombia, Honduras, Nicaragua, Panamá y otros); Papelón (Venezuela y algunos países América Central); Piloncillo (México); Rapadura (Brasil y Cuba); Tapa de dulce, dulce granulada (Costa Rica).

3.2.3 Defectos

La panela debe estar exenta de defectos tales como materias extrañas, ablandamiento; no puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos y plagas.

3.2.4 Características físicas y químicas

La panela debe cumplir con lo indicado en los cuadros 1 y 2.

Cuadro 1. Requisitos físico químicos para la panela sólida

| Requisito | Valor | |
|--|----------|------|
| | Min. | Max. |
| Humedad, fracción en masa en % | -- | 9,0 |
| Cenizas, fracción en masa en % | 0,8 | -- |
| Azúcares no reductores fracción en masa en % | -- | 83,0 |
| Azúcares reductores fracción en masa en % | 5,5 | -- |
| Proteínas en % (N ×6,25) | 0,2 | -- |
| Potasio en mg/100 g | 100,0 | -- |
| Calcio en mg/100 g | 10,0 | -- |
| Fósforo en mg/100 g | 5,0 | -- |
| Hierro en mg/100 g | 1,5 | -- |
| Colorantes | Ausencia | |

Cuadro 2. Requisitos físico químicos para la panela granulada

| Requisito | Valor | |
|--|----------|------|
| | Min. | Max. |
| Humedad, fracción en masa en % | -- | 5,0 |
| Cenizas, fracción en masa en % | 1,0 | -- |
| Azúcares no reductores fracción en masa en % | -- | 93,0 |
| Azúcares reductores fracción en masa en % | 5,0 | -- |
| Proteínas en % (N ×6,25) | 0,2 | -- |
| Potasio en mg/100 g | 100,0 | -- |
| Calcio en mg/100 g | 10,0 | -- |
| Fósforo en mg/100 g | 5,0 | -- |
| Hierro en mg/100 g | 1,5 | -- |
| Colorantes | Ausencia | |

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima de uso |
|----------|--------------------------------|---------------------|
| 500 (ii) | Bicarbonato de sodio | BPM |
| 338 | Acido fosfórico, | BPM |
| 170 (i) | Carbonato de calcio | BPM |
| 330 | Acido cítrico | BPM |
| 529 | Oxido de calcio | BPM |
| 526 | Hidróxido de Calcio | BPM |

Además de los aditivos mencionados anteriormente, para la variedad **panela granulada** deberán considerarse los siguientes:

4.2 ANTIAGLUTINANTES

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima de |
|---------|--------------------------------|-----------------|
| 504 (i) | Carbonato de magnesio | BPM |
| 551 | Dióxido de silicio amorfo | BPM |
| 552 | Silicato de calcio | BPM |

4.3 En relación específica a la variedad **panela saborizada** se puede permitir el uso de saborizantes y colorantes de grado alimenticio limitando el uso a las BPM.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

5.2 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.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - 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.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

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

7.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

7.1.1 El nombre del producto deberá ser "Panela" seguido por el nombre corriente u ordinario aceptado en el país de venta al por menor.

7.1.2 Deberá declararse cualquier aromatizante o saborizante que caracterice al producto. El nombre del alimento "Panela" deberá ir acompañado de los términos "Aromatizada con x" o "Con sabor a x", según proceda.

Si la adición de un aromatizante o saborizante cambia el aroma o sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según proceda.

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

- a) "Panela Sólida".
- b) "Panela Granulada".

7.1.4 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (sección 2.2.3), la etiqueta deberá contener, junto al nombre del producto, la(s) palabra(s) necesaria(s) para evitar error o confusión por parte del consumidor.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

| Disposición | Método | Principio | Tipo | Preparación de la muestra |
|--|-------------|--|------|--|
| Humedad | AOAC 925.45 | <i>Gravimetría, secado a presión atmosférica</i> | IV | <i>Se parte de 1 k de muestra, se divide en dos, se toman 500 g, se macera y luego se tamiza pasándolo por malla No. 40 (425 µm).</i> |
| Cenizas | AOAC 900.02 | <i>Gravimetría</i> | - | |
| Azúcares totales (sacarosa) y reductores (glucosa) | AOAC 923.09 | <i>Volumetría</i> | - | |
| Calcio, Hierro y Potasio | AOAC 985.35 | Espectrofotometría por absorción atómica con llama | III | <i>En caso de digestión húmeda se podrá preparar la muestra de la siguiente manera: se parte de la preparación de la muestra anteriormente descrita, se toman 1 g y se disuelve en 100 ml de agua destilada.</i> |
| Fósforo | AOAC 995.11 | <i>Método colorimétrico</i> | - | <i>En caso de digestión seca, por cenizas la preparación de la muestra se hará de acuerdo con lo indicado en las metodologías AOAC descritas para cada análisis.</i> |