



CX 5/10.2

CL 2017/84-CS  
Noviembre de 2017

**A:** Puntos de contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados

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

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

**PLAZO:** **15 de diciembre de 2017**

**OBSERVACIONES:** **A:** **Con copia a:**

<p>Punto de contacto del Codex en Colombia Nutritional Health Branch, Food and Beverages Ministry of Health and Social Protection. E-mail: <a href="mailto:bolarte@minsalud.gov.co">bolarte@minsalud.gov.co</a> Copy to: <a href="mailto:mortizb@mincit.gov.co">mortizb@mincit.gov.co</a></p>	<p>Secretaría Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma, Italia Correo electrónico: <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a></p>
---	--

## ANTECEDENTES

- Colombia en calidad de país hospedante del Comité del Codex sobre Azúcares, tiene el gusto de presentar el estado del proyecto revisado de norma para el “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado” (ver anexo I), el cual somete a consideración de la Comisión del Codex Alimentarius.
- El proyecto de norma fue devuelto al trámite 6 por la Comisión en su 38 período de sesiones, con el objeto de 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. La Comisión en su 39 periodo de sesiones, solicitó al Comité sobre Azúcares (CCS) que aclarara el ámbito de aplicación de la norma y que aportara pruebas sobre el apoyo internacional respecto al ámbito definido. La Comisión en su 40 periodo de sesiones, prorrogó la labor por un año para que el CCS siguiera trabajando en la elaboración de la norma e informara de los avances logrados a la Comisión, en su 41 período de sesiones.
- En cumplimiento de la solicitud y conclusión de la reunión 40 de la Comisión, tras analizar los comentarios de Brasil, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Egipto, Japón, Kenia, México, Filipinas y Estados Unidos de América, a la última carta circular CL 2017/45-CS incluidos en el anexo II, sobre lo cual entendemos que hay consenso en cuanto al ámbito de aplicación y retomando el proyecto de norma en trámite 6 según carta circular CL 2015/19-CS con los comentarios enviados por Brasil, Canadá, Costa Rica, Estados Unidos de América, Filipinas, Japón, México, y la Asociación Europea de Productores de Azúcares. Colombia, como Presidente del CCS deja a consideración de la Comisión las siguientes notas explicativas y propuesta (anexo I).

## NOTAS EXPLICATIVAS AL PROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EL JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR DESHIDRATADO NO CENTRÍFUGO EL TRÁMITE 6

### Nombre del producto

- Se ajusta el término centrifugado por “centrifugo” en el nombre del producto quedando de la siguiente manera: “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugo” sugerido en comentarios recibidos. 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, como queda demostrado en el contenido del proyecto de norma. Hay coincidencia con algunos comentarios, en el sentido de que el nombre es demasiado largo, desafortunadamente desde el principio del trabajo no se logró consenso en torno a un nombre más recordado, más corto y representativo del alimento.
- Con relación a la lista de nombres comunes asociada al nombre del producto que se incluía en versiones anteriores del proyecto de norma como nota de pie de página, observamos que la misma debe ser

objeto de un análisis posterior, cuando se definan las características del producto y se concluya que los nombres vernáculos usados en varias regiones son los que corresponden al producto derivado del proyecto de norma. La lista de los nombres locales usados para identificar el producto podría ampliarse.

### **Sección 1. Ámbito de Aplicación**

6. El ámbito de aplicación sigue prácticamente igual. En este texto ajustado se incorpora una precisión de forma, sugerida en comentario recibido, relacionada cuando el producto está destinado a una elaboración posterior.

7. En respuesta a un comentario recibido, se indica que el propósito de la norma es también evitar que se elabore el producto, a partir de la recomposición de los componentes del jugo de caña azúcar o derivados de éste, como es el caso del uso de azúcar, es decir evitar prácticas irregulares, garantizando que el producto comercializado, sea el resultado directo de la molienda de la caña de azúcar y no la consecuencia de un proceso que se origine a partir de productos ya elaborados, entre los cuales, además del azúcar se podría incluir también la melaza para dar coloración al producto.

8. En resumen, los comentarios recibidos por los países miembros y observadores del Codex con respecto al ámbito de aplicación, demuestran un amplio respaldo internacional al propuesto, que se presenta en la sección 1 del anexo.

### **Sección 2. Definición del Producto**

9. Esta sección se modifica parcialmente. Con el fin de dar una mayor precisión y evitar expresiones confusas para el consumidor, se retira de la definición del producto la expresión relacionada con "microcristales amorfos no visibles al ojo humano".

10. Se agregan el término "genero" y la abreviatura "spp" y se retira el término "officinarum L." para no limitar el uso de las diferentes variedades de caña de azúcar.

11. Adicionalmente, se adiciona un párrafo que reafirma la condición de no permitir la elaboración del producto a partir de compuestos ya procesados como azúcares o jarabes.

#### **Sección 3.1.1. Ingredientes básicos**

12. Esta sección se conserva prácticamente igual. Se agregan el término "genero" y la abreviatura "spp" y se retira el término "officinarum L." de acuerdo con la sección anterior.

#### **Sección 3.2.1 Color**

13. Esta sección no presenta cambios. La misma no es objeto de pedido de observaciones, y tampoco cambia como consecuencia de la revisión de otras secciones.

#### **Sección 3.2.2 Sabor y Aroma**

14. Esta sección no presenta cambios. La misma no es objeto de demanda de observaciones, y tampoco cambia como consecuencia de la revisión de otras secciones.

#### **Sección 3.2.3 Defectos**

15. Esta sección no presenta cambios. Esta disposición no es objeto de solicitud observaciones, y tampoco cambia como consecuencia de la revisión de otras secciones.

#### **Sección 3.2.4 Características físicas y químicas**

16. 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 bloque o molde y granulada, dejen de contener humedad en su contenido.

17. 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 entre bloque o molde y granulada. La presentación en bloque o molde, por su tamaño y textura, normalmente no presenta un contenido similar de humedad a la forma granulada.

- **Cenizas (% m/m):** se sostiene el valor mínimo de 0.9, sin establecer un valor máximo. Solo una delegación, entre los comentarios recibidos, manifiesta no estar de acuerdo con esta disposición. 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. Sacarosa (% m/m):** Se conserva el valor máximo de 91, no se define un valor mínimo. Solo una delegación, entre los comentarios recibidos, manifiesta no estar de acuerdo con esta disposición. Se recuerda que un contenido bajo de sacarosa, similar al 80% dificulta el balance de los componentes del producto. Igualmente, ese valor bajo de sacarosa, cercano al 80% implicaría un valor alto de azúcares reductores, superior al 15%, hecho que complicaría la presentación del producto, además de propiciar la degradación del mismo, debido a un mayor contenido de humedad, e implicaría probablemente también una mayor contaminación microbiológica.
- **Azúcares. Azúcares reductores (% m/m):** El Comité del Codex sobre Azúcares, teniendo en cuenta los comentarios recibidos, presenta a consideración de la Comisión la falta de consenso para llegar a un valor para este requisito. Varios miembros del Codex en sus observaciones se alejan notoriamente del valor mínimo de 4.5 (% m/m) presentado en la versión anterior del proyecto de norma, e inclusive presentan la opción de definir un valor máximo para los azúcares reductores, en consecuencia no se presenta un valor para este requisito en el documento, señalándolo como “sin consenso”.
- **Proteínas en % (N x 6.25):** El Comité del Codex sobre Azúcares, teniendo en cuenta los comentarios recibidos presenta a consideración de la Comisión la falta de consenso para llegar a un valor sobre este requisito. En consecuencia, siendo este, también un factor diferenciador entre el producto contemplado y el azúcar común y sus derivados, lo señala en el documento como “sin consenso”.

18. El Comité reitera que el contenido de los azúcares reductores, junto con otras disposiciones en la caracterización química del alimento, como las cenizas y el contenido de proteínas en forma de nitrógeno, hacen parte de los factores diferenciadores de este producto con respecto al azúcar común y sus derivados similares.

#### **Sección 4. Aditivos alimentarios**

19. 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**

20. 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**

21. 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**

22. 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**

23. Esta sección se presenta igual. Sin embargo, como consecuencia de los comentarios recibidos sobre el nombre y las posibles diferencias en peso para la presentación en bloque del producto debido a su propiedad higroscópica, esta sección podría ser objeto de reconsideración.

24. Se reitera que esta disposición debe ser considerada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

#### **Sección 9- Métodos de Análisis y Muestreo**

25. Como consecuencia de los comentarios recibidos, el Comité del Codex sobre Azúcares, confirma la falta de consenso sobre los métodos de análisis que deben presentarse en el documento para consideración del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Tomas de Muestras. Alrededor de este aspecto se presentan dos corrientes una por los métodos ICUMSA y la otra por los de la AOAC. En consecuencia esta sección también se presenta señalada como “sin consenso”.

#### **RECOMENDACIONES**

26. Reiteramos que no se debería desechar como alternativa para avanzar en el trámite del proyecto de norma, la realización de una reunión presencial del Comité del Codex sobre Azúcares, dado 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. Por lo tanto, expresamos se considere la posibilidad de una financiación compartida de la reunión a través del Fondos de Cooperación Internacional que cubra los costos y gastos inmersos para la celebración de la reunión presencial. Colombia en calidad de país hospedante actual, podría

cubrir algunos gastos con recursos propios. También contemplamos la posibilidad de indagar sobre una financiación compartida con un país interesado en el proyecto de norma.

### **SOLICITUD DE OBSERVACIONES**

27. Se invita a los miembros y observadores del Codex a que presenten sus observaciones sobre el párr. 26 y el proyecto de norma tal como se presenta en el Anexo I.

28. Las observaciones deberán remitirse a través del / o con copia ya sea al punto de contacto del Codex o al punto focal de las organizaciones internacionales con categoría de observador ante el Codex. Las observaciones deberán presentarse en versión Word para facilitar la recopilación y el análisis.

**PROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL  
JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR DESHIDRATADO NO CENTRÍFUGO  
(En el Trámite 6)**

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al jugo de caña de azúcar deshidratado 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 “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrífugo”, al producto obtenido de la evaporación del jugo de caña de azúcar del género *Saccharum spp*, que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y minerales. 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

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

Requisito	COMPOSICIÓN EN BASE SECA	
	Valor	
	Mínimo	Máximo
Cenizas (% m/m)	0,9	--
Sacarosa (% m/m)	--	91
Azúcares reductores (% m/m)	*	*
Proteínas en % (N X 6,25)	**	**

\* Sin consenso.

\*\* Sin consenso.

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 centrifugo” 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**

<b>Disposición</b>	<b>Método</b>	<b>Principio</b>
Humedad	*	*
Cenizas	*	*
Azúcares totales (sacarosa) y reductores (glucosa)	*	*
Proteína	*	*

\* Sin consenso sobre los métodos de análisis.

**Comentarios recibidos por Colombia a la carta circular CL 2017/45-CS****BRAZIL**

Brazil recognizes the effort implemented by Colombia in trying to reach consensus but would like to reassess our complains that amending the title, removing the list of products and discussing product definition without viewing their associated provisions would lead to accommodate only non-centrifugal cane sugar following the suggested solo definition and a solo set of limits in the future.

From our perspective, such approach narrows the proposed standard for non-centrifugal sugars excluding those not closely related to "Panela". This jeopardizes Brazilian "Rapadura" and "Açúcar Mascavo".

In that sense, aiming an international standard for non-centrifugal sugars that pursue information to the amenability of the commodity to standardization (item "d" of the Guidelines on the application of the criteria for the establishment of work priorities as established on Section II: Elaboration of Codex Standards at the Procedural Manual), Brazil would like to access the guidelines, and to point out the need of an open approach to all related products.

Therefore, not to discontinue the work we would like to follow the "one step at a time approach", follow the guidance as provided and to discuss scope only, in line with the mandate of the working group as per the conclusions of the CCEXEC stated in Para 47 - REP16/EXEC, to CCS "clarify the scope of the standard only and to provide evidence of the international support for the defined scope".

To conclude Brazil's contribution to this document in an international and inclusive perspective, we would like to suggest the following adjustments to the proposed Annex:

**~~DRAFT CODEX STANDARD FOR~~****~~NON-CENTRIFUGED DEHYDRATED SUGAR CANE JUICE~~ (to be developed)**

Rationale: out of the mandate of the working group

**1. SCOPE**

This standard applies to Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane ~~Sugar Juice~~, as defined in section 2, which is intended for direct consumption, including catering or re-packaging if required, as well as to the product when intended for further processing, where indicated. This standard does not apply to products obtained from the reconstitution of its components.

**Rationale:** a) Non-Centrifugal Cane Sugar - to provide amenability to the proposed standard we recommend to align the terminology from "non-centrifuged" to "non-centrifugal" as used by the FAO (e.g., <http://www.fao.org/es/faodef/fdef03e.HTM>). b) inclusion of the expression "where indicated" or "when indicated" is needed to empower inspection practices. Where not specified it brings uncertainty to the associated use/destination and may bounce inspection unintendedly.

**2. PRODUCT DEFINITION (to be developed)**

~~It is understood that Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice is a product obtained from evaporation of sugar cane juice *Saccharum officinarum* L., to maintain its constituent elements such as saccharose, glucose, fructose and minerals. Under no circumstances is this product made totally or partially from preprocessed sugars or syrups.~~

Rationale: out of the mandate of the working group

**COSTA RICA**

Costa Rica agradece la oportunidad de enviar comentarios; en ese sentido desea manifestar su apoyo a las enmiendas propuestas y a aprobación por parte de la CAC como norma mundial o regional.

**CUBA**

En respuesta al documento CL 2017/45-CS **Solicitud de observaciones sobre el proyecto de Norma para el Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado No Centrifugado (Ámbito de aplicación y definición del producto)**, Cuba está de acuerdo con lo expuesto en el documento.

**ECUADOR**

Ecuador agradece a Colombia la oportunidad de comentar el documento: "PROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR DESHIDRATADO NO CENTRIFUGADO".

De acuerdo a lo mencionado Ecuador desea realizar las siguientes observaciones específicas:



- **NOMBRE DEL PRODUCTO:**

Ecuador apoya el nombre “JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR DESHIDRATADO NO CENTRIFUGADO”, sin embargo mantiene su posición respecto a que se especifique el **nombre común** que este producto recibe en cada uno de los países, por ejemplo en Ecuador se denomina “PANELA”, con el objetivo de no causar confusión en el consumidor.

- **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 reenvasado 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.

**Ecuador:**

Se sugiere aumentar en el párrafo 1 lo siguiente:

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-embasado en caso necesario, como también al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior un proceso de elaboración posterior. Esta norma no se aplica a los productos obtenidos a partir de la reconstitución de sus componentes.

- **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado al producto obtenido de la evaporación del jugo de caña de azúcar *Saccharum officinarum L.*, que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y minerales. En ningún caso este producto se elabora total o parcialmente a partir de azúcares o jarabes ya procesados.

**Ecuador:**

Propone aumentar dentro de párrafo, “Se entiende por “jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado”, al producto obtenido por la evaporación del jugo de caña de azúcar, proveniente de diferentes variedades pertenecientes a la familia de las gramíneas, (*Saccharum officinarum L.*), que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y minerales. En ningún caso este producto se elabora total o parcialmente a partir de azúcares o jarabes ya procesados.

**EGYPT**

Egypt agrees the scope and product definition of "DRAFT CODEX STANDARD FOR NON-CENTRIFUGED DEHYDRATED SUGAR CANE JUICE" as received in the attached document.

**JAPAN**

Japan would like to express its appreciation for Colombia as host country of the Codex Committee on Sugar (CCS), and is pleased to provide the following comments.

**General Comments**

Japan would like to reiterate that CAC39 endorsed the recommendation of CCEXEC71: to request the Committee on Sugars, working by correspondence, to clarify the scope of the standard and to provide evidence of the international support for the defined scope.

As discussed at CCEXEC (please refer to CX/EXEC 17/73/7), ensuring transparency is most important for the chair of a committee working by correspondence to respond to all submitted comments to reach consensus, since all questions raised during physical meeting are supposed to be addressed in accordance with Procedural Manual. However we have not received any clear responses from Colombia so far.

Therefore, with regard to transparency, Japan has deep concerns of this procedure.

**Specific Comments**

Japan would like to seek clarification on the following points.

1. The list of products is removed from the Name of Standard. With regard to “1. Scope”, Japan would like Colombia to clarify whether Japanese Kokutou is included in this draft Standard. Japan believes this draft Standard should be applicable to Kokutou and other related products in terms of its physical and chemical characteristics.

If it doesn't include Kokutou and other related products, Japan would like to suggest this draft Standard should be developed as a regional Standard but not an international Standard.

2. Japan would like Colombia to indicate what “products obtained from the reconstitution of its components” are.

## **KENYA**

### **DRAFT CODEX STANDARD FOR NON-CENTRIFUGED DEHYDRATED SUGAR CANE JUICE JAGGERY**

#### **1. SCOPE**

This standard applies to ~~Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice~~ **jaggery** Juice, as defined in section 2, which is intended for direct consumption, including catering or re-packaging if required, as well as to the product when intended for further processing. This standard does not apply to products obtained from the reconstitution of its components.

#### **2. PRODUCT DEFINITION**

**Sugarcane jaggery** is a ~~It is understood that Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice is a product~~ obtained from evaporation of sugar cane juice *Saccharum officinarum L.*, to maintain its constituent elements such as saccharose, glucose, fructose and minerals. Under no circumstances is this product made totally or partially from preprocessed sugars or syrups.

## **MEXICO**

México agradece la oportunidad de expresar sus comentarios a la CL 2017/45-CS Solicitud de observaciones sobre el proyecto de Norma para el Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado No Centrifugado (Ámbito de aplicación y definición del producto).

Al respecto, se envían los comentarios siguientes:

- El título asignado al Proyecto de Norma en comento, NO define con claridad al producto a normar, situación que ha creado confusión entre los diversos países, al no estar claro a qué producto o productos está dirigida la norma que se propone.
- El PROYECTO DE NORMA CODEX debe referirse ÚNICAMENTE a Piloncillo (también conocido como “Panela” o “Panocha” en México y en otros países de América Latina) definido como el “Producto sólido obtenido por la evaporación directa del jugo puro 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”.
- El instrumento normativo no cuenta con la claridad suficiente para la definición del producto, su delimitación y diferenciación respecto a otros azúcares, como pudiera ser el azúcar amorfo que elabora Brasil y el piloncillo que se elabora en México y otros países de América Latina y que comúnmente se conoce con esa o con las denominaciones de “panela” o “panocha”, como se ha indicado.
- En el Proyecto de Norma que se analiza, observamos que, dado su título y las deficiencias en la definición del producto, su delimitación y diferenciación con otros azúcares, es difícil que exista claridad en los puntos relevantes como lo son FACTORES DE CALIDAD, NOMBRE DE PRODUCTO, MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO, toda vez que en el PROYECTO DE NORMA CODEX se abren posibilidades para la ampliación de la definición del producto y las características fisicoquímicas que pueden abarcar otros productos similares no estrechamente relacionados con el piloncillo o panela, que es el producto que se pretende normar.

## **PHILIPPINES**

The Philippines would like to thank Colombia for this opportunity to provide the following comments in response to **CL 2017/45-CS** on the Proposed Draft Standard for Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice.

### **General Comment:**

The Philippines appreciates Colombia’s continuing effort for the development of this standard but would like to reiterate issues left unaddressed including, mainly, on the name of the product. It has been previously suggested that the product name which is Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice be replaced with Non-Centrifugal Cane Sugar. This has been suggested by several countries including the United States, Brazil and the Philippines as response to several circular letters calling for comments.

### **Specific Comments:**

For clarity, the Philippines proposes the following edits to the scope and product definition:

#### **1. SCOPE**

The standard applies to ~~Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice~~ Non-Centrifugal Cane Sugar, as defined in section 2 which is intended for direct consumption, including catering or re-packaging if required, as

well as to the product when intended for further processing. This standard does not apply to the products obtained from the reconstitution of its components.

Rationale: "Non-centrifugal" is the correct and appropriate term to use to indicate that it has been produced without centrifugation. The commodity standard being developed is for sugar and not for sugarcane juice.

## 2. PRODUCT DEFINITION

~~It is understood that Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice~~ Non Centrifugal Cane Sugar is a product obtained from evaporation of sugarcane juice *Saccharum officinarum L.* juice to maintain its constituent elements such as ~~saccharose~~ sucrose, glucose, fructose and minerals. Under no circumstances is this product made totally or partially from preprocessed sugars or syrups.

Rationale:

- a. Sugarcane is correctly written as a single word.
- b. *Saccharum officinarum L.* is the scientific name of sugarcane not of the sugarcane juice, hence should be placed after sugarcane in the definition.
- c. Again, we recommend the use of sucrose instead of "older" saccharose in the document.

### UNITED STATES OF AMERICA

The United States would like to provide the following response to the request for comments in Circular Letter (CL) 2017/45-CS on the draft *Standard for Non-centrifuged dehydrated sugar cane juice* (scope and definition of the product).

#### **General Comments**

The United States would like to compliment Colombia in its efforts to present a new proposal that considered not only the scope, but also the product definition and the name of the product, in an attempt to bring the interested parties closer together. However, the United States is disappointed to see the name of the product revert to an earlier version, despite our previous comments on CL2015-19-CS and CL 2016/15-CS that strongly opposed naming the product "Non-Centrifuged Dehydrated Sugar Cane Juice." Removing "concentration" and "stirring" from the product definition (paragraph 10 of CL 2017/45-CS) does not change the fact that this product is a type of non-centrifugal sugar.

Furthermore, our comment about the adoption of [FAO](#) terminology "non-centrifugal" was not addressed in CL2017-45-CS. The United States would like to understand the rationale for not adopting the FAO terminology, especially when it was recommended by several of the member countries during previous discussions of the working group. 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."

Given that this draft standard is at Step 6 in the Codex process, the United States believes that there are still a number of outstanding issues that prevent it from being advanced for final adoption at this session of the CAC.