

Normas Internacionales sobre Alimentos (Codex Alimentarius).

Noviembre de 2016



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



Temas a tratar:

1. Importancia de las normas en el comercio nacional e internacional.
2. Protección de la salud y practicas justas de comercio.
3. Organización internacional.
4. Organización nacional.
5. Casos exitosos de Colombia.

Que es el Codex Alimentarius

Conjunto de normas alimentarias reconocidas internacionalmente.

Se ha convertido en un **punto de referencia mundial** de gran trascendencia para:

Los consumidores



Los productores y elaboradores de alimentos



Los organismos nacionales de control de los alimentos



El comercio internacional



El Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF)



Menciona expresamente las normas del Codex Alimentarius como **punto de referencia internacional para la inocuidad de los alimentos.**

De conformidad con este Acuerdo, los Miembros se asegurarán de que cualquier **medida sanitaria o fitosanitaria** sólo se aplique en cuanto sea necesaria para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales, y de que no se aplique de manera que constituya una restricción encubierta del comercio internacional (**Art. 2 Acuerdo MSF**)

El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)

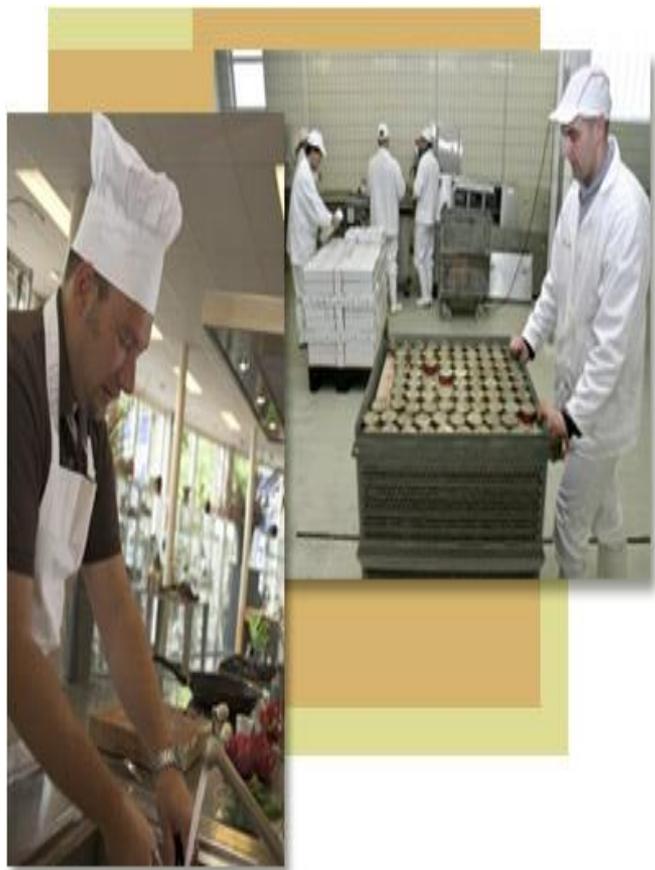


Hace referencia a:

La protección del consumidor por cuestiones distintas a la inocuidad de los alimentos. Ej. Etiquetado de alérgenos, etiquetado nutricional, peso neto, etc.

Prácticas leales de comercio de alimentos. Ej. Identificación y calidad de productos. Prevención de fraude. Métodos de análisis y muestreo.

Importancia de las normas para la Industria de Alimentos



La **industria colombiana de alimentos** ha encontrado un **espacio de trabajo** idóneo para avanzar en la **aplicación de la normatividad del Codex Alimentarius**.

La utilización de normas internacionales del Codex **facilita a la industria nacional la comercialización de productos** en el país y en el extranjero, en la medida en que, **son el parámetro más importante para nuestros socios comerciales** en temas de inocuidad y calidad alimentaria.

Principales Objetivos



- Protección de la salud de los consumidores.
- Facilitar prácticas justas en el comercio de alimentos.



Comisión del Codex Alimentarius (CAC)



Convención Internacional de Protección Fitosanitaria
Proteger de las plagas los recursos vegetales del mundo



Organización Mundial de Sanidad Animal

Calidad

Norma General para el uso de términos lecheros

Norma General para el etiquetado de alimentos preenvasados

Comercio

Principios para la importación de alimentos y la inspección y certificación de exportación

LACTEOS



Inocuidad

Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos

Métodos de análisis y muestreo

Directrices para el diseño e implementación de programas de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos de los reguladores nacionales asociados con el uso de medicamentos veterinarios en animales productores de alimentos

Límites máximos de residuos (LMR) para los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas

Principios generales de higiene de los alimentos, incluyendo HACCP

Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en alimentos

Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos

Código de práctica de buena alimentación animal

Norma General para los aditivos alimentarios

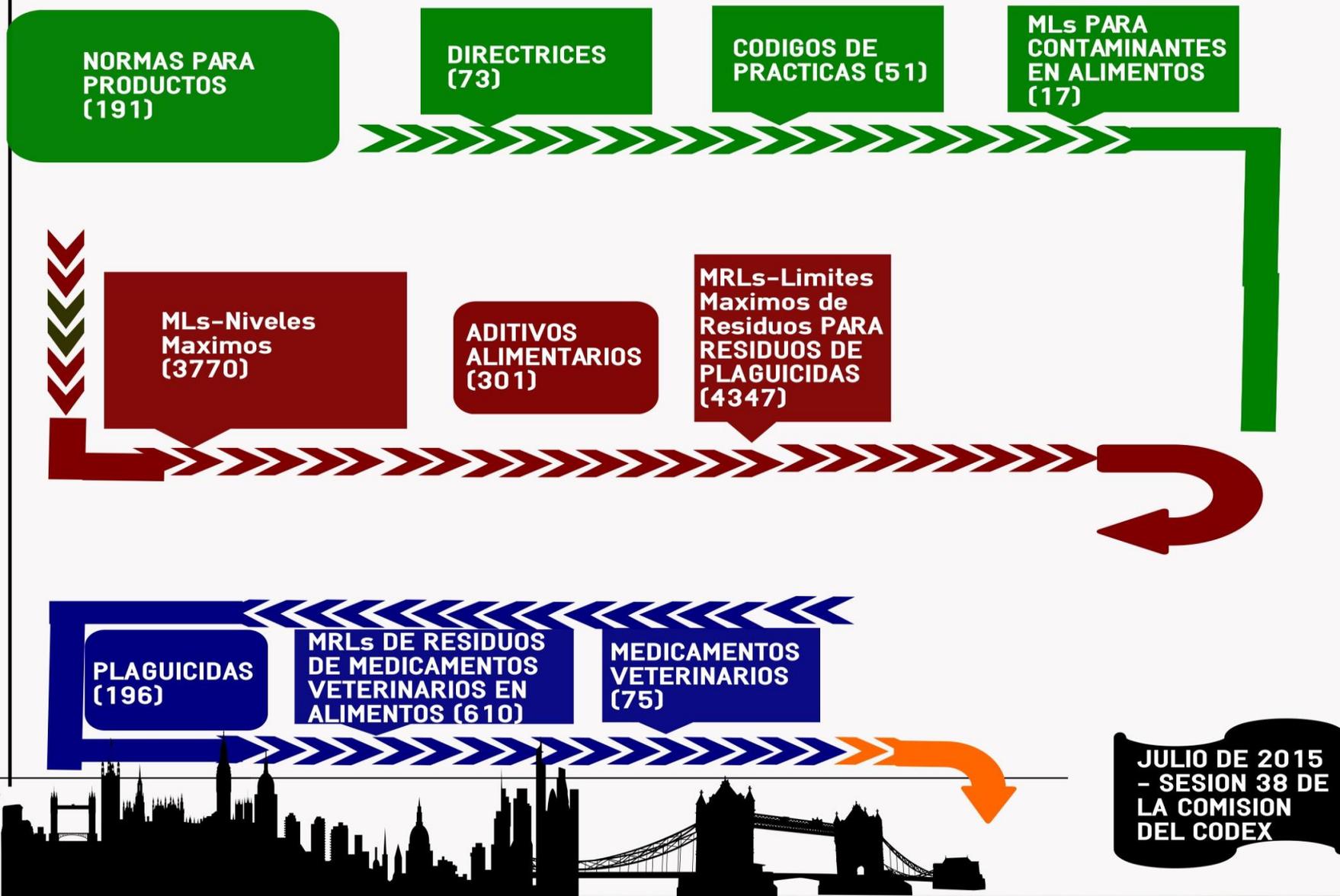
Código de práctica de higiene para la leche y los productos lácteos

Principios para la rastreabilidad / rastreo de productos como una herramienta dentro de un sistema de inspección y certificación de alimentos

Norma para los alimentos para regímenes especiales para las personas con intolerancia al gluten

CODEX

NORMAS CODEX, DIRECTRICES Y CODIGOS DE PRACTICAS



ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL



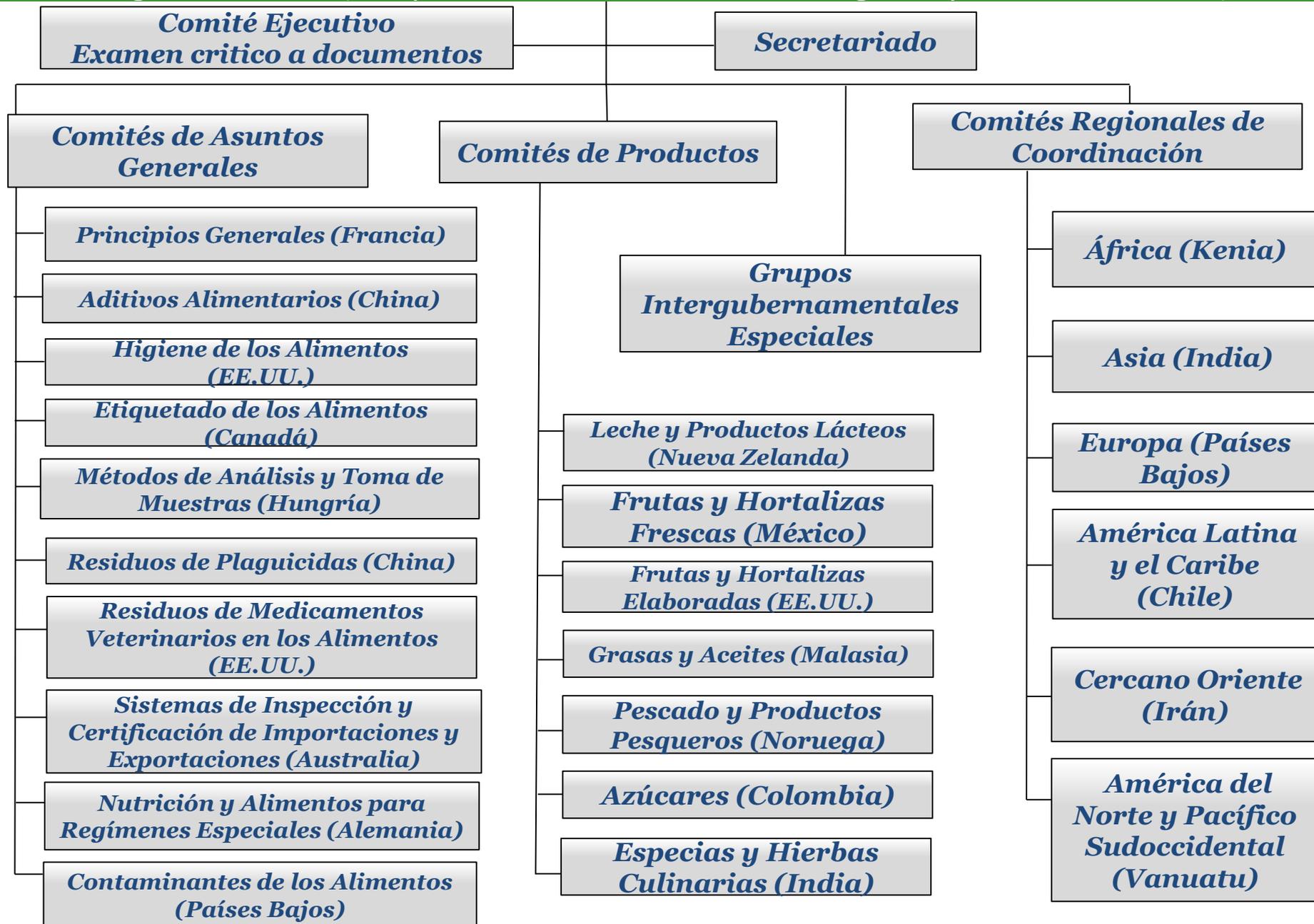
MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Comisión del Codex Alimentarius

Origen en la ONU (185 países miembros, 1 miembro regional y 229 observadores)



Órganos Asesores en Evaluación del Riesgo

Evaluación internacional de riesgos



- **JECFA**
(aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes de los alimentos)



- **JMPR**
(residuos de plaguicidas en los alimentos)



- **JEMRA** (riesgos microbiológicos en los alimentos)



- **consultas especiales de expertos**

Asesoramiento científico →

← Solicitud de asesoramiento, evaluación de riesgos

Gestor internacional de riesgos

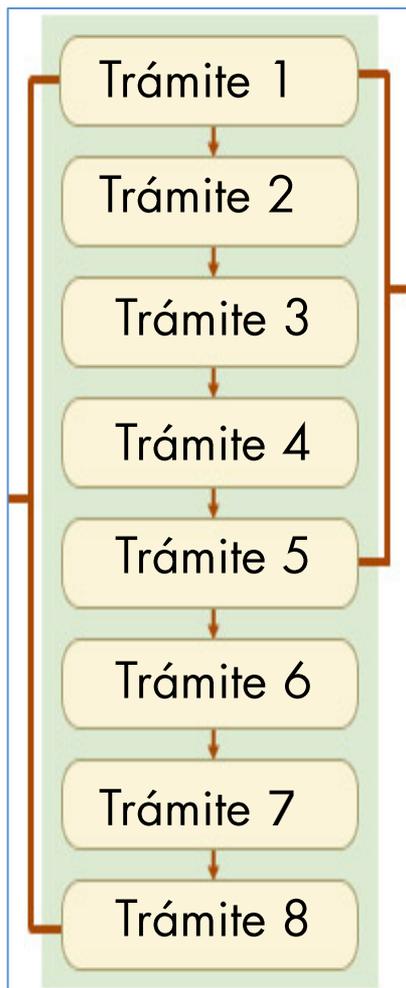
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Armonización de Normas

Fundamento de la regulación alimentaria nacional y las prácticas justas de comercio.

Elaboración de Normas Codex



Procedimiento Uniforme

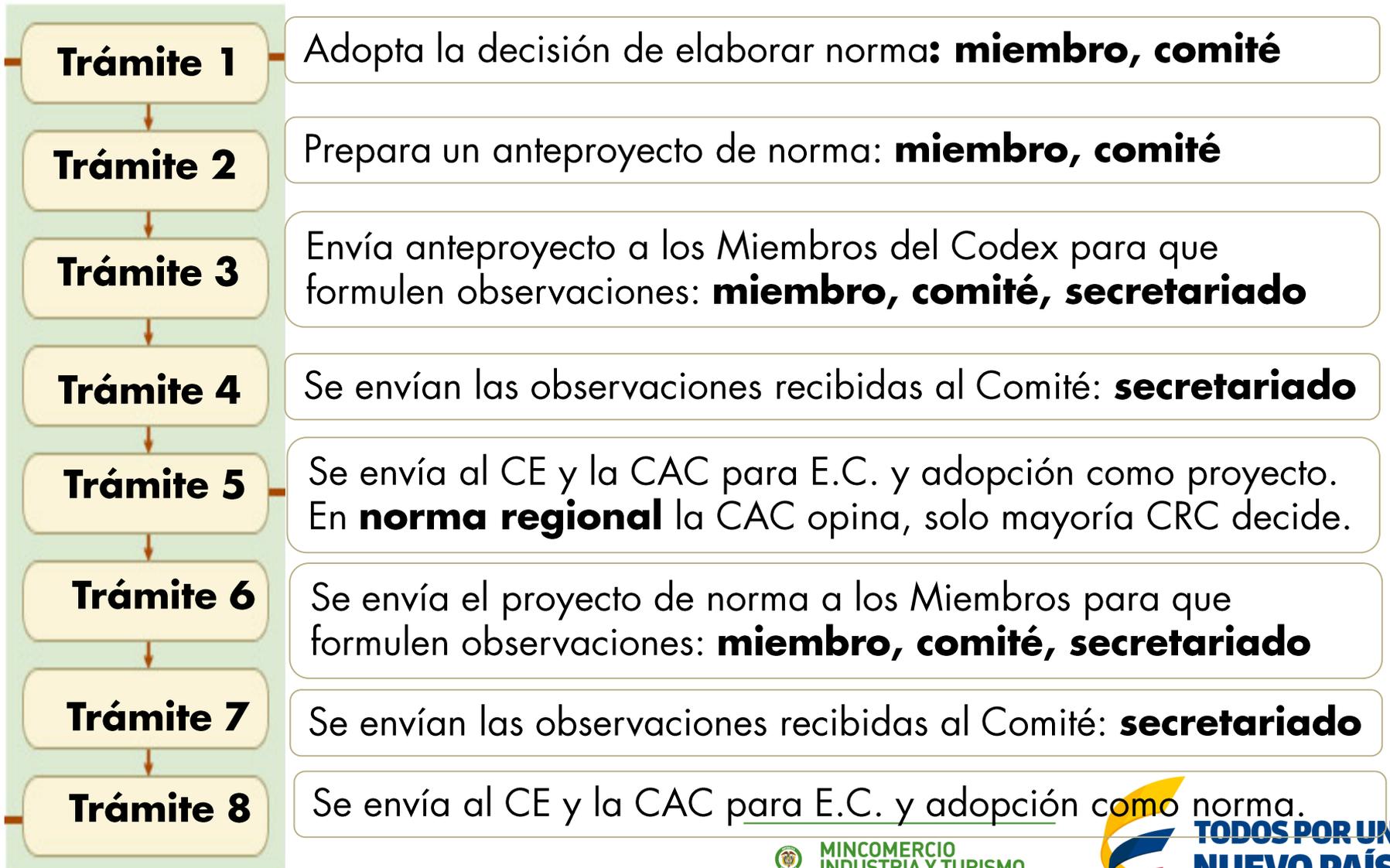
Procedimiento Uniforme Acelerado

El procedimiento de **8 trámites**

Procedimiento uniforme: sigue **ocho trámites distintos** y comprende dos rondas de presentación de observaciones por parte de los **Miembros**.

Procedimiento uniforme acelerado: Una decisión puede adoptarse en el **trámite 5**, omitiéndose así la segunda ronda de presentación de observaciones (trámites 6 y 7). Previo examen crítico en el CE y mayoría de dos tercios en órgano auxiliar y en la CAC.

Trámites-Normas del Codex Alimentarius



ORGANIZACIÓN NACIONAL



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Creación

A través del Decreto 977 de 1998 del Ministerio de Salud, se crea el Comité Nacional del Codex Alimentarius y se fijan sus funciones.



Objeto

El Comité Nacional del Codex Alimentarius es un Órgano consultivo del Gobierno Nacional para la formulación de las políticas del país en relación con:

- Procesos de normalización.
- Análisis de principios y procedimientos.

Que adelante la Comisión mixta FAO/OMS, su Comité Ejecutivo y sus Órganos Auxiliares.

Subcomités Técnicos Nacionales

Objeto

Llevar a cabo las labores técnicas y administrativas necesarias para dar la debida atención y seguimiento a los proyectos y documentos generados en el Codex Alimentarius.



Funciones

- **Realizar las reuniones de trabajo (revisión – observaciones – comentarios – documentos Codex)** y consultas que estimen convenientes para **lograr dictámenes técnicos** (sustentar propuestas y observaciones sobre proyectos de documentos generados en el Comité del Codex respectivo o sobre otras iniciativas).
- Preparar la **propuesta** de respuesta para conocimiento y aprobación del CNCA y posterior definición de la posición del país.
- **Participar** en las reuniones internacionales del Codex, cuando sea respaldado por el CNCA y los recursos lo permitan o buscar la representación del país a través de las misiones diplomáticas colombianas acreditadas.

Comité Nacional del Codex Alimentarius

Secretarías

Presidencia

Punto de Contacto

**Subcomités de
Asuntos Generales**

**Subcomités de
Productos**

Principios Generales

Javier Muñoz (jmunoz@mincit.gov.co)

Higiene de los Alimentos

Giovanny Cifuentes (gcifuentes@minsalud.gov.co)

Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

Jenny Velosa (yvelosa@minsalud.gov.co)

Residuos de Plaguicidas

Doris Novoa (doris.novoa@ica.gov.co)

Contaminantes

Ma. Claudia Jimenez (mjimenezm@invima.gov.co)

Aditivos

Julio Vanegas (jvanegasr@invima.gov.co)

Métodos de Análisis y Toma de Muestras

Miriam Rivera (mriverar@invima.gov.co)

**Sistemas de Inspección y Certificación de Import. Y
Export. en Alimentos**

Monica Moreno (mmorenon@Invima.gov.co)

Residuos de Medicamentos Veterinarios

Aida Rojas (aida.rojas@ica.gov.co)

Etiquetado de los Alimentos

Alba Jimenez (ajimenezt@Invima.gov.co)

Frutas y Hortalizas Elaboradas

Luz Dary Santamaría (lsantamaria@icontec.gov.co)

Frutas y Hortalizas Frescas

Ricardo Munar (rmunar@icontec.gov.co)

Grasas y Aceites

Claudia Bonilla (cbonilla@minsalud.gov.co)

Leche y Productos Lácteos

Sandra Herrera (sherrera@icontec.gov.co)

Pescado y Productos Pesqueros

Evelio Moncada (evelio.moncada@aunap.gov.co)

Azúcares

Javier Muñoz (jmunoz@mincit.gov.co)

Espicias y Hierbas Culinarias

*Jennifer Castillo
(jennifer.castillo@minagricultura.gov.co)*

CASOS EXITOSOS DE COLOMBIA



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Ocratoxina A en café Colombiano



Regulación de un país europeo, que planteaba el establecimiento de límites máximos de Ocratoxina A (toxina producida por un hongo) para el café tostado y el café soluble.

Defensa de Colombia: El Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), había manifestado que los cereales y el vino aportan una mayor carga.



Configurándose así una medida discriminatoria.

Resultado: Como consecuencia de las argumentaciones, se revisó la medida, remplazándola por un reglamento europeo más razonado y menos restrictivo.

Norma sobre naranja



✓ En el proyecto de la norma Codex sobre naranja (hoy Codex Stan 245), que duró varios años su elaboración, no se incluía como indicador de madurez el color verde claro.

✓ Sin la intervención de los países del trópico, muchas variedades que maduran con una coloración verde o verde amarillenta, sobre la base del proyecto original de la norma Codex, no hubieran podido comercializarse en los mercados internacionales.



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Colombia a través del Comité Nacional del Codex Alimentarius y del Subcomité Técnico Nacional sobre Frutas y Hortalizas Frescas, presentó, lideró el trabajo y obtuvo la aprobación de:

Norma Codex sobre
la Uchuva



Norma Codex sobre
la Pitahaya



Norma Codex sobre
Tomate de árbol



Norma Codex sobre
Granadilla



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



PROYECTOS NORMATIVOS EN MARCHA



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Proyecto de Norma Codex Panela

- ✓ La Comisión del Codex en su 35^º reunión (Julio de 2011) aprobó el nuevo trabajo propuesto y liderado por Colombia para la elaboración de la **“Norma Internacional del Codex para panela”**.
- ✓ Colombia preside **el Comité Internacional del Codex sobre Azúcares**.
- ✓ Se creó un **Subcomité Técnico del Codex** en donde ha sido notoria la falta de criterio unificado por parte de los productores .
- ✓ Pendiente de decisión por parte de la Comisión del Codex para seguir adelante con este trabajo.



PROPUESTA DE INCLUSIÓN DEL ACEITE DE PALMA ALTO OLEICO OXG EN LA NORMA CODEX 210

El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites en su 23º reunión (Noviembre de 2012) aprobó la conformación de un grupo de trabajo liderado por Colombia para preparar un documento de debate revisado que incluyera un documento de proyecto.



- El ácido oleico es conocido por sus efectos beneficiosos sobre la salud cardiovascular y hepática.
- El consumo de ácido oleico está asociado con una buena salud cardiovascular y con mejor perfil lipídico.

PROPUESTA DE INCLUIR EL AZUL DE JAGUA EN LA NORMA GENERAL SOBRE ADITIVOS

- ✓ **Colorante azul natural, concentrado y estable para alimentos** obtenido de la Jagua o Huito (Genipa americana), fruta comestible encontrada en los bosques tropicales del Chocó Colombiano.
- ✓ Puede ser utilizado en la **industria de alimentos y bebidas** como insumo en productos de confitería, bebidas en polvo, carbonatadas, hidratantes, energizantes, productos lácteos, snacks, entre otros.
- ✓ Propuesta liderada por el Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Aditivos Alimentarios
- ✓ Evaluación por parte del JECFA
- ✓ Fabricante: Ecoflora Cares S.A.S



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



Propuesta de Norma Codex sobre el Pirarucú

- ✓ El Pirarucú o paiche (*Arapaima gigas*) es un pez de escamas de agua dulce endémica del río Amazonas y sus afluentes.
- ✓ Longitud y peso: Puede llegar a alcanzar hasta 3,5 m de longitud y 250 kg de peso.
- ✓ Peso de cosecha: 8 – 10kg
- ✓ Conversión alimenticia: 1,2 – 1,7
- ✓ Rendimiento de carne: 50-58%



**Convenio No. 102 de 2012 entre
MCIT – UNAL:**



**Caracterización fisicoquímica y
microbiológica del “pirarucú”.**

Propuesta de norma internacional Codex para el Pirarucú (pez con excelentes características productivas y potencial exportador).

GRACIAS POR SU ATENCIÓN



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



TODOS POR UN
NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN