

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.1

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

FECHA: 18 de enero de 2018

HORA: 09 h 00

LUGAR: MinCIT – Edificio Palma Real, Piso 9

ASISTENTES:

Los asistentes corresponden a los miembros e invitados del Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNCA) que fueron citados y asistieron a la reunión, de acuerdo al registro de asistencia anexo a la presente acta.

ORDEN DEL DIA

1. Verificación del quórum.
2. Consideración y aprobación del orden del día.
3. Consideración y aprobación del acta de la reunión del 26 de octubre de 2017.
4. Avance propuesta procedimiento participación Grupos de Trabajo Electrónico-GTe.
5. Presentación informe sobre sobre reuniones de los Comités del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, Higiene de los Alimentos, Resistencia a los Antimicrobianos, Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales y Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.
6. Coordinación Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.
7. Presentación documento sobre la Evaluación de la exposición a flúor por consumo de alimentos y agua en la población colombiana del Grupo ERIA y Plaguicidas del Instituto Nacional de Salud.
8. Proposiciones y varios.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

La reunión fue coordinada por María Leonisa Ortiz Bolivar, Directora de la Dirección de Regulación del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-MinCIT. La secretaría fue desempeñada por Jader Rúa. Se recordó que en la reunión anterior no hubo quórum. Verificado el listado de asistencia, la presidenta informó que existe el quórum suficiente para deliberar y decidir.

2. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DEL ORDEN DEL DÍA.

Invima solicitó, presentar el informe de la reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales en la próxima sesión del CNCA y recordó que había presentado en la reunión pasada que no hubo quorum, el informe de la reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, sobre lo cual se acordó circularlo entre los miembros que no asistieron.

Calle 28 N° 13A - 15 / Bogotá, Colombia

Conmutador (571) 6067676

www.mincit.gov.co



GD-FM-012. V5

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Icontec solicitó, comentar en el punto de proposiciones y varios sobre la pertinencia de participar en un Grupo de Trabajo Electrónico-GTe.

Con la inclusión de las anteriores intervenciones, se aprobó el orden del día.

3. CONSIDERACION Y APROBACIÓN DEL ACTA DE LA REUNION DEL 26 DE OCTUBRE DE 2017.

MinCIT informó, que se recibieron observaciones de MinSalud y, que fueron incluidas al proyecto de acta. No habiendo más observaciones, se aprobó el acta de la reunión del 26 de octubre.

4. AVANCE PROPUESTA PROCEDIMIENTO PARTICIPACIÓN GRUPOS DE TRABAJO ELECTRÓNICO-GTe.

MinCIT comentó, que este asunto se venía trabajando desde hace algunas sesiones del CNCA con base en una propuesta inicial de la Secretaria General del CNCA que incluía observaciones de algunos miembros. Sin embargo, indicó que la Secretaría General había recibido otra propuesta de MinSalud y que esta no había sido socializada con antelación a los miembros para su revisión y análisis. Por lo tanto, se aprobó circularla a través de la Secretaria General para su presentación en la próxima reunión del CNCA.

MinSalud manifestó, que a la fecha había entre 70 y 80 GTe en funcionamiento y actualmente, Colombia estaba participando en 28 GTe. Agregó, que en algunos casos se notaba la participación del país y en otros no, porque los temas que podían ser de interés para el país, no se tenía el número suficientes de personas para participar de forma activa en ellos, resaltó que aunque cada subcomité prioriza en que temas participar el trabajo era realmente extenso y señaló algunas problemáticas alrededor de los GTe como falta de cronogramas de trabajo en algunos GTe, la no publicación en la plataforma codex de algunos documentos, la falta de comunicación con coordinadores de los GTe cuando no se logra la inscripción y la incertidumbre de saber si se está participando en algún GTe.

Invima comentó, las dificultades que ha tenido en GTe sobre temas del Comité del Codex sobre Análisis y Toma de Muestras con la publicación de documentos y notificaciones de membresía.

ICA señaló, la importancia de aprender a trabajar en la plataforma del codex dado que presenta algunos inconvenientes como manejar los cronogramas de trabajo o saber si se quedó inscrito en un GTe. Indicó, que sería importante realizar una capacitación sobre la plataforma. A lo anterior, MinSalud recordó que los únicos que tienen acceso a la plataforma son los que están inscritos, había unos videos informativos y documentos con la inducción para el manejo de la plataforma, el tema venía siendo abordado en el seno del Codex y recomendó que apenas llegara la membresía debe inscribirse inmediatamente.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con que la Secretaria General realizara una capacitación para la próxima reunión del CNCA sobre el uso de la plataforma con los recursos que facilita el codex como videos y documentos y con el apoyo del punto de contacto.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Así mismo, MinCIT recomendó a los miembros priorizar los temas en los que podrían participar con base en los Conpes y las políticas públicas de cada sector que se tienen como mandato. Señaló, que para comercio se había realizado un ejercicio de priorización con base en el Conpes 3866 de 2016 como parte de la estrategia de exportación y facilitación del comercio. En ese orden de ideas, se aprobó presentar en la próxima reunión del CNCA el listado de apuestas priorizadas basado en el Conpes 3866 y que cada entidad presentara de acuerdo a sus políticas, sus sectores priorizados, lo anterior con el fin de priorizar en que GTe participar.

5. PRESENTACIÓN INFORME SOBRE SOBRE REUNIONES DE LOS COMITÉS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS, NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES Y SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS.

MinCIT informó, que por solicitud de Invima se presentaría el informe de la reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales en la próxima sesión del CNCA.

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)

Invima informó, que la reunión del CCFFV se había realizado del 2 al 6 de octubre de 2017 en Kampala, Uganda y se abordaron los temas para berenjena, ajo, kiwi, papa de consumo y dátiles frescos. Al respecto, comentó que Colombia y la Unión Europea mantuvieron reserva sobre el tema de pudrición contemplado en el proyecto de norma para berenjena al permitirse una tolerancia del 1% en la categoría extra.

En cuanto al proyecto de norma para el ajo indicó, que regresaba a trámite 6 y se había establecido un GTe presidido por México para adelantar su revisión. Sobre la pertinencia de incluir el ajo ahumado en el proyecto de norma manifestó que no se llegó a ningún acuerdo para su inclusión.

Para el proyecto de norma para el Kiwi señaló, que se acordó incluir híbridos, indicar el color de la pulpa para la fruta cuando esta no fuera verde para darle flexibilidad a las nuevas variedades que entraban en el mercado y el debate se dio alrededor de las tolerancias relativas a la pudrición en la categoría extra.

Sobre el proyecto de norma para la papa comentó, que se acordó remitir el proyecto a la Comisión del Codex para su aprobación a trámite 5, se había conformado un GTe presidido por India y copresidido por Camerún para su trabajo en cuanto a requisitos mínimos y tolerancias.

Para el proyecto de norma para dátiles frescos manifestó, que se acordó devolverlo a trámite 3 para su revisión, establecer un GTe presidido por India y copresidido por Arabia Saudita. También Indicó, que hubo debate en cuanto al ámbito de aplicación y tolerancias sobre calidad.

Por último, indicó que se presentaron las propuesta para trabajar normas codex para ñame, cebolla, chilotes, bayas, zarzamora y hojas de curry.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius
Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

Invima informó, que la reunión del CCFH se había realizado del 13 al 17 de noviembre de 2017 en Chicago y se centró en los siguientes temas:

- Anteproyecto de revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1 -1969) y de su anexo sobre APPCC. Tramité 3. (Preparado por el (GTe) presidido por el Reino Unido y copresidido por Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México. Sobre el cual se acordó no revisarlo dado que habían múltiples observaciones y diferencias sobre todo en el tema de la calidad del agua haciendo énfasis en la calidad de agua limpia. En este sentido, se solicitó que la FAO y OMS continuar con la revisión de acuerdo con la necesidad del Codex con el fin definir el uso de agua con algún propósito. La revisión abordara la introducción, buenas practicas higiénicas y los principios HACCP, medidas de control y los modos en que los operadores de empresas de alimentos entienden los peligros asociados a su actividad.
- Anteproyecto de revisión del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52 -2003). Nueva sección [X] para los pescados con riesgo de formación de escombrotóxina. Tramité 5/8. (Preparado por el GTe presidido por Japón y Estados Unidos de América). Colombia sugirió incluir en el párrafo el enunciado subrayado: *"El pescado se debería almacenar a una temperatura lo más cercana a 0°C (a 4°C o inferior) hasta la descarga de la embarcación, **determinando el tiempo máximo de almacenamiento en la embarcación a esa temperatura**".*

También solicitó, eliminar el texto "cuando sea viable" del párrafo: *"Cuando sea viable, se debería utilizar dispositivos para registrar la temperatura de los comportamientos de almacenamiento en congelación para permitir que se detecte cualquier condición inadecuada y se pueda tomar las medidas oportunas para reducir al mínimo el riesgo para los consumidores."*

Se acordó seguir trabajando en la revisión de la sección de muestreo, examen y análisis de las normas de pescado y productos pesqueros relacionadas con la inocuidad de los alimentos respecto de la histamina.

Como nuevos trabajos surgieron los siguientes:

- Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos. (GTe, presidido por Australia y copresidido por el Reino Unido y los Estados Unidos de América).
- Documento de orientación para la gestión de crisis o brotes microbiológicos transmitidos por los alimentos. (GTe, presidido por Dinamarca y copresidido por Chile y la Unión Europea).

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos

Invima informó, que la reunión del grupo se llevó a cabo del 27 noviembre al 12 de diciembre de 2017 en Jeju-Corea del Sur y resaltó la importancia de los antimicrobianos para el tratamiento de las enfermedades en humanos y animales. Así mismo, comentó que se abordaron los documentos sobre el anteproyecto de revisión del código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos y el anteproyecto de directrices sobre la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos junto con las recomendaciones de la FAO, la OMS y la OIE sobre asesoramiento científico relativo a la resistencia a los antimicrobianos para tener información precisa. Señaló, que la OIE está creando una base de datos global sobre los agentes antimicrobianos destinados al uso en animales.

Igualmente, indicó que fueron acogidas las propuestas de Colombia con relación al código de prácticas como solicitar asesoramiento científico, retener el documento en trámite 3, establecer una definición de enfoque en salud única, redefinir responsables entre otras. También comentó, que a través del asesoramiento científico de la FAO/OMS se revisará si los plaguicidas, aditivos, biosidas y desinfectantes podrían incluirse en los documentos.

Con relación a las directrices de vigilancia integrada señaló, que el enfoque integrado del seguimiento y la vigilancia incluirán muestreo, informes y control sobre el uso de los antimicrobianos entre otros. Preciso, que las propuestas de Colombia sobre el documento fueron acogidas en cuanto a solicitar asesoramiento científico, retener el documento en trámite 3, incluir palabras como cadena alimentaria, monitoreo y seguimiento y ampliación de información respecto al enfoque gradual. Agregó, que se esperaba que los documentos estuvieran listos en el año 2020.

El punto de contacto informó, que las invitaciones para participar en los GTes que trabajaran en el código de prácticas y las directrices sobre vigilancia integrada fueron circuladas a los responsables de la mesa de trabajo en cabeza de MinSalud.

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)

Invima informó, que la reunión de los GTes se había realizado en Chile del 11 al 14 de diciembre de 2017 y se centró en los temas sobre la orientación sobre el uso de la equivalencia de sistemas y orientaciones para los enfoques reglamentarios referentes a los sistemas de aseguramiento por parte de terceros en materia de inocuidad alimentaria y prácticas leales en el comercio de alimentos.

Al respecto, resaltó que en esta ocasión se contó con la participación de países y observadores a través de página web y la importancia de aplicar el uso de equivalencias de sistemas en la industria de la carne en el país.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Indicó, que el documento sobre el uso de equivalencia de sistemas estaba enfocado a orientar a autoridades de países importadores y exportadores sobre uso de reconocimiento de equivalencia de sistemas para facilitar la protección de la salud del consumidor y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos, llevar a cabo consultas iniciales acerca de las exigencias de requisitos previos, identificar programas de los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos-SNCA o una parte para comparación e intercambiar información y proceso de evaluación incluyendo la documentación de reconocimiento.

Así mismo, comentó que las observaciones de Colombia sobre el documento fueron acogidas en su mayoría y estas eran observaciones de forma. Agregó, que se estaba a la espera del documento para saber a ciencia cierta que observaciones fueron acogidas y que otras se presentaron.

Sobre el documento para los enfoques reglamentarios señaló, que su propósito era orientar a las autoridades competentes a evaluar los méritos de un esquema de aseguramiento de un tercero y su uso potencial para complementar y fortalecer su SNCA. Comentó, que señalaron que la orientación no exigía a las autoridades competentes incorporar elementos de los esquemas de aseguramiento voluntario en sus consideraciones regulatorias ni obligaba al uso de esquemas de aseguramiento de terceros por parte de sus entidades reguladas e hicieron énfasis en ayudar a las autoridades competentes en la adopción de decisiones en este contexto. Añadió, que los actores principales eran las autoridades competentes, los operadores de la industria de alimentos y los terceros propietarios del esquema de aseguramiento y el esquema debía incluir procesos para definir las no conformidades y situaciones donde se puedan aplicar sanciones como por ejemplo suspensión de membresía del esquema, retiro o retención de la certificación.

6. COORDINACIÓN SUBCOMITÉ TÉCNICO NACIONAL DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS.

MinCIT recordó, que Invima había solicitado revisar la coordinación de este subcomité dado que la AUNAP quien lo coordina había estado ausente en varias ocasiones de las reuniones del CNCA y no había presentado avances de su gestión. Señaló, que Invima estaría interesado en coordinar el subcomité sin embargo, se acordó que la Secretaria General revisara el procedimiento y otras instancias para tener la certeza de que se pudiera cambiar la coordinación.

Así mismo, se comentó que si la revisión permitía hacer el cambio se acogería al Invima para que se encargara de la coordinación del subcomité. MinCIT indicó, que a la luz del Reglamentos Interno de Funcionamiento en su artículo 13 se hace relación a la creación y supresión de los subcomités por lo que se podría hacer dicho cambio.

La Universidad Nacional ofreció, su apoyo a participar en los trabajos que adelante el subcomité en cabeza del coordinador que sea delegado.

Invima señaló, que dada la cantidad de subcomités que coordinan entrarían a revisar la pertinencia de asumir esta coordinación siempre y cuando los temas fueran de competencia de la entidad.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

MinSalud manifestó, que dado lo expresado por Invima revisaría si estaría en capacidad de postularse para coordinar el subcomité.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con que se defina en la próxima sesión la coordinación del subcomité.

7. PRESENTACIÓN DOCUMENTO SOBRE LA "EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN A FLÚOR POR CONSUMO DE ALIMENTOS Y AGUA EN LA POBLACIÓN COLOMBIANA DEL GRUPO ERIA Y PLAGUICIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD.

El Instituto Nacional de Salud comentó, que en los alimentos el nivel de fluoruros depende básicamente de su contenido en el agua, era muy común el empleo de carbón con un alto contenido de fluoruros en la cocción y preparación de los alimentos y según USDA, las bebidas contribuyen colectivamente hasta en el 80% de flúor dietario consumido. Indicó, que la alta exposición oral ocasionaba efectos gastrointestinales, cardiovasculares, hematológicos, musculoesqueléticos, hepáticos, renales, endocrinos, neurológicos, afectación al peso corporal, el sistema reproductor y la presencia de varios minerales incluyendo calcio, magnesio fósforo y aluminio.

También comentó, que el estudio de la evaluación se fundamentó en la encuesta nacional de situación nutricional en Colombia. 2005, la población de estudio fueron niños (0-11 años), adolescentes entre (12-18 años) y población adulta mayor a 18 años y la información de concentración de flúor se basó en el sistema de vigilancia de la calidad de agua potable y la USDA National Fluoride Database of Selected Beverages and Foods al no contar con datos en Colombia.

Teniendo en cuenta la Resolución 8430 de 1993 del Ministerio de Salud que establece las normas académicas, técnicas y administrativas para la investigación en salud, en el Título II Capítulo I Artículo 11 sobre los aspectos éticos de la investigación en seres humanos, se clasificó esta investigación como de riesgo mínimo.

Manifestó, que los resultados de la evaluación evidenciaron que en el 90% de la población estudiada la exposición a flúor por consumo de alimentos en baja concentración era mayor en niños que consumían uvas pasas y jugo de manzana y en el 95% de esa población se seguía observando que los niños eran los más afectados. Así mismo, en cuanto a consumo de Té y papa frita (snack y francesa) también se evidenció que los más afectados seguían siendo los niños.

Por otro lado, señaló que para la evaluación de la exposición a flúor por consumo de agua se obtuvieron datos de 25 de los 36 entes territoriales del año 2012 a 2016 donde se evidenció que 10 departamentos tienen concentraciones altas siendo Guainía el departamento con un promedio que sobrepasa el 1Mg/L establecido por la Resolución 2115 de 2007. También se evidenció que los departamentos de Meta y Tolima presentan una exposición considerable.

Precisó, que al sumar la exposición a flúor por consumo de agua y alimentos la población más afectada serían los adolescentes seguidos de los niños que sería el escenario más real.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Por último, recomendó a las entidades y actores involucrados establecer límites máximos de flúor en alimentos, informar niveles de flúor en alimentos para niños, incluir en el Plan Nacional Subsectorial de Vigilancia y Control de flúor en sal otros alimentos como té en sus diferentes presentaciones y otros que generen preocupación en salud pública, aplicar las medidas sanitarias correspondientes cuando se supere los límites máximos establecidos por la normatividad legal vigente en sal, agua embotellada y otros alimentos, fortalecer la vigilancia centinela de la exposición a flúor en Guainía, Meta y Tolima, realizar estudios de hábitos de consumo de alimentos que contienen naturalmente altos contenidos de flúor, establecer la planeación y ejecución de monitoreo de los niveles de flúor en el agua potable con periodicidad regular, con el fin de garantizar que la población infantil no presente riesgo de fluorosis dental, entre otras.

8. PROPOSICIONES Y VARIOS.

Icontec comentó, que había una invitación para participar en el GTe que trabajará los dátiles pero indicó que la reunión del Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se llevaría a cabo en febrero por lo que no podría llevar el tema a dicha reunión dado que el plazo para aceptar la invitación se vencía antes y tampoco se contaba con datos. Por lo tanto, solicitó autorización del CNCA para no aceptar la invitación a participar en el GTe sin perjuicio de poder hacer aportes en un futuro. MinSalud recomendó, que en las reuniones del CNCA se presenten informes de gestión sobre los GTe.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la solicitud de Icontec y que en las sesiones del CNCA se presenten informes de gestión sobre los GTe.

Invima expresó, su preocupación relacionada con la no asistencia a las reuniones previas que lleva a cabo el CCLAC cuando se reúnen los Comités Internacionales y no contar con otras opciones de posición cuando se dan debates en las reuniones presenciales por temas nuevos o no revisados que son de impacto para el país.

MinSalud recomendó, que las personas que van a participar en las reuniones asistan en compañía de los coordinadores respectivos a las videoconferencias del CCLAC.

MinCIT manifestó, que el representante de Colombia en las reuniones internacionales debería llevar tanto la posición técnica como la posición de interés de país y que ambas sean avaladas en el CNCA. Consideró, la posibilidad de incluirla en el procedimiento para la participación de los GTe y solicitó el apoyo de Cancillería en la definición de este tema.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con que en la próxima reunión dentro de la presentación que la Secretaria General haga sobre el uso de la plataforma del codex incluir el tema de agenda de interés de país.

Icontec recomendó, que dentro de los informes de las reuniones de los Comités del Codex se contara la experiencia sobre la participación que tendría el representante que asistió.

Calle 28 N° 13A -15 / Bogotá, Colombia
Conmutador (571) 6067676
www.mincit.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la solicitud de MinSalud de circular nuevamente la propuesta de procedimiento de participación en los GTes.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA
Próxima reunión del CNCA.	Miembros del CNCA	1 de marzo de 2018
Capacitación procedimiento Plataforma Fórum Codex.	Secretaría General CNCA	Próxima reunión CNCA
Revisión normatividad del CNCA para modificación de coordinación de Subcomités Técnicos Nacionales.	Secretaría General CNCA	Próxima reunión CNCA
Recomendaciones para proceder en el abordaje de agenda política en reuniones internacionales del Codex Alimentarius.	Cancillería	Próxima reunión CNCA
Circulación de nueva propuesta de MinSalud sobre el procedimiento de participación en los GTes.	Secretaría General CNCA	Próxima semana

A las 12 h 00 min, se dio por terminada la sesión.



MARIA LEONISA ORTIZ BOLIVAR
Presidenta del Comité Nacional del Codex Alimentarius

