Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.3
COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS
FECHA: 16 de febrero de 2016
HORA: 09 h 00
LUGAR: IICA – Sala Andina-Américas

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 anterior.
4. Revisión de compromisos.
5. Definición de posición de país sobre documentos del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos. **(Icontec).**
6. Definición de posición de país sobre documentos del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. **(Invima).**
7. Definición de posición de país sobre documentos del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. **(Ica).**
8. Presentación informe de la reunión 37 del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales. **(Invima).**
9. Proposiciones y varios.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

La reunión fue coordinada por Javier Muñoz, asesor de la Dirección de Regulación del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-MinCIT. La secretaría fue desempeñada por Jader Rua. Verificado el listado de asistencia, el coordinador informó que existe el quórum suficiente para deliberar y decidir.

2. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DEL ORDEN DEL DÍA.

El Invima, solicitó incluir dentro del punto de proposiciones y varios un informe sobre la representación en el Coloquio Codex que se llevará a cabo en México sobre los temas del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos.

MinCIT, informó que la Universidad Nacional presentaría en el punto de proposiciones y varios un informe sobre el tema del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros relacionado con el anteproyecto de norma codex para el filete de Pirarucú.

3. CONSIDERACION Y APROBACIÓN DEL ACTA DE LA REUNIÓN ANTERIOR.

El Ministerio de Salud y Protección Social-MSPS, informó en sala que realizó un comentario, el cual se le dio tratamiento y se incorporó al proyecto de acta, no habiendo más observaciones, se aprobó el acta en mención.

4. REVISION DE COMPROMISOS.

ENTIDAD	TEMA	ESTADO DE AVANCE
Invima	Presentar el informe de la reunión de noviembre de 2015 del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para regímenes especiales	Compromiso cumplido.
Cancillería	Solicitar a la AUNAP o a la Coordinación de Asuntos Ambientales, la información del CITES sobre Pirarucú	Compromiso cumplido.
Punto de Contacto	Enviar a los participantes del CNCA, la programación de las videoconferencias para el primer semestre de 2016	Compromiso cumplido.
Icontec	Presentar la posición de país sobre la Carta Circular CL 2015/34-MMP	Compromiso cumplido.
Punto de Contacto	Enviar correo con solicitud de publicación del informe en español de la reunión del CCFFV	Compromiso cumplido.
Invima	Enviar aclaración sobre el tema del Colorante Azul de Jagua	Compromiso en desarrollo.
Miembros del CNCA	Enviar por parte de los miembros los compromisos a los cuales se hacen cargo para hacer representación de país en reuniones internacionales	Compromiso en desarrollo.
Miembros del CNCA	Próxima reunión del CNCA	Compromiso cumplido.

5. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS. A cargo del Icontec.

El Icontec, comentó que el documento había tenido varias modificaciones producto de la reunión en diciembre en Uruguay en la cual participó un delegado por Colombia que estuvo en contacto con el Subcomité Técnico del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, el cual tenía varias observaciones al respecto. Añadió que uno de los puntos principales con respecto a las normas sobre queso fundido ha sido

el contenido mínimo de queso que a raíz de la reunión de Uruguay se abrió en tres categorías, distinto a lo que se planteaba anteriormente donde la propuesta solo era que tuviera un contenido de queso, con lo que Colombia no estaba de acuerdo porque se proponía que debía contener al menos un 75% de queso.

Proyecto de Norma General para el Queso Fundido/Procesado.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas del documento que hace parte integral del acta:

- ✓ Incluir (es) a la palabra variedad en el aparte del ámbito de aplicación porque para la elaboración del queso fundido se pueden utilizar una o más variedades de quesos.
- ✓ En el numeral 3.1.1, incluir la frase "al menos el 75% de las materias primas e ingredientes" y omitir lo referente a la categoría b. Dado que una de las modificaciones realizadas fue dividir las materias primas en categorías a, b, y c por lo que se requiere que se especifique ya que el texto no da claridad.
- ✓ En los numerales 3.1.2 y 3.1.3, incluir la frase "de las materias primas e ingredientes" y omitir lo referente a las categorías a, b, y c además de en base al extracto seco. Teniendo en cuenta, que el porcentaje de contenido mínimo de queso debe estar establecido en la etiqueta.
- ✓ Eliminar la palabra categoría del listado de materias primas para evitar confusiones y dejando claro el porcentaje de queso a utilizar en la elaboración.
- ✓ En el numeral 3.1.4, incluir en el texto los numerales 3.1.1, 3.1.2 y 3.1.3, así como omitir la frase "en base al extracto seco en el producto final".
- ✓ En el numeral 3.2, insistir en que no se limite a sucedáneo de la sal el cloruro de potasio si no dejarlo abierto a otros que en su momento puedan ser incluidos en el aparte de aditivos como sucedáneos de la sal.
- ✓ Eliminar el numeral 3.3, referente a composición teniendo en cuenta que se estableció el contenido de queso en los numerales anteriores y la materia seca, puesto que los quesos pueden ser blandos, semiblandos, duros y tienen humedades distintas lo que conlleva a que en el producto final si se adiciona un porcentaje de queso en específico no se puede asegurar que en el extracto seco se mantenga el mismo porcentaje de queso que se adicionó.
- ✓ Aunque no se revisó en la reunión de Uruguay el numeral 4, referente a aditivos, se seguirá proponiendo que se rija este apartado por la norma Codex Stan 192:2014, y que se retire la palabra espesantes.
- ✓ En el numeral 5, referente a contaminantes cambiar la frase deberá cumplir con por "no deberán exceder".
- ✓ En el numeral 8.1.1, incluir que la denominación del alimento se designará por consistencia y grasa conforme a la NG de queso 283:1979 enmienda 2013 en los numerales 7.1.1 y 7.2 para el rotulado en general, y hacer la aclaración de cuanto queso fue utilizado. Sustituir el numeral 3.1.2 por el 3.1.4 y el párrafo referente a filante, término que no es muy utilizado y se asimila a un defecto de la leche, característica ésta última para no ser resaltada en el rotulado, ya que lo importante es el contenido de

queso o quesos utilizados en la elaboración. Sin embargo, se solicitará aclaración sobre el término, pero se debe omitir en la denominación.

- ✓ En el numeral 8.3, referente a la declaración del contenido de queso hacer mención al numeral 5.1.2 de la norma Codex Stan 1:1985 enmienda 2010, quedando como obligatorio especificar el contenido de queso y las variedades utilizadas.
- ✓ Aunque no se revisó en la reunión de Uruguay el numeral 9, referente a los métodos de muestreo se seguirá solicitando remitirse a la ISO 707|FIL 50, guía de muestreo general adoptada como norma NTC, que para el queso fundido untable se hará según numeral 11 del ISO 707/FIL 50 y el numeral 16 para el queso fundido en general.

6. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS. A cargo del Invima.

Aditivos en queso mozzarella con alto contenido de humedad.

El Invima, manifestó que el documento no había sido circulado a la Secretaría Técnica, sin embargo los miembros estuvieron de acuerdo con la presentación del documento, señalando que para próximas reuniones no se debatirá algún tema si no ha sido circulado con anticipación para su estudio, de acuerdo con lo establecido en el RIF.

Entrando en materia, el Invima informó que el Subcomité Técnico del Codex sobre Aditivos se había reunido el 9 de febrero y había solicitado a los miembros ampliar la información técnica para darle respuesta a la carta circular CL 2015/26-CAC en la cual se solicitaba si en el país se empleaban conservantes y anti-aglutinantes en quesos mozzarella de alto contenido de humedad y para tal fin había que diligenciar una tabla adjunta, la cual fue consensuada en la reunión. Esta revisión se había realizado en conjunto con el MSPS días atrás.

Como antecedente, se señaló que en Colombia la resolución 2310 de 1986, no contempla el uso de conservantes ni de anti-compactante alguno, en quesos frescos. No obstante lo anterior, el artículo 46 de la resolución 2674 de 2013, que es de carácter general para los alimentos, establece que el Invima podrá aplicar las normas del Codex Alimentarius, en el evento en que no exista una normativa nacional específica para un producto importado; que para el caso de aditivos de uso en queso mozzarella serían las normas Codex Stan 192:1991 y Codex Stan 262:2006.

Por otro lado, informó que se encontró en la Codex Stan 262:2006 una contradicción entre la versión en inglés y la versión en español en el criterio-mozzarella con alto contenido de humedad en cuanto a conservantes y anti aglutinantes que están plenamente justificados en tratamientos de la superficie/corteza y solamente conservantes en la pasta de queso, y en la versión en inglés se hace referencia a los quesos mozzarella en la misma tabla con baja humedad, por lo que se hará la observación sobre el particular.

Para las harinas, almidones de arroz, maíz, trigo y patata que están en la NG de quesos y están permitidos en la Codex Stan 262, norma de mozzarella se solicitará que se permitan también en la Codex Stan 192:1991 como aditivos con una función tecnológica de anti-compactante. Los conservantes que están permitidos en la Codex Stan 262 son necesarios en el queso mozzarella de alta humedad por que dada su actividad acuosa es bastante propenso al crecimiento microbiano y requiere tener una vida útil mayor, los conservantes propuestos son autorizados por FDA, la UE y la FAO/WHO y tienen evaluación de seguridad por JECFA.

Los antiaglutinantes se requieren en el queso mozzarella de alta humedad en las referencias de quesos tajados y rayados para evitar su compactación. Finalmente, pronunciarse también en cuanto al numeral 3.2 de la Codex Stan 262:2006 en lo que se refiere a harinas y almidones porque su empleo solo debe ser en quesos mozzarella de alto contenido de humedad.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas. El Invima resaltó que la respuesta debía diligenciarse en la tabla adjunta a la carta circular si se respondía afirmativamente, pero dado que en el país no se utilizan conservantes ni antiaglutinantes en el queso mozzarella, la respuesta se presentaría en forma de documento con lo anteriormente planteado.

7. **DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS.** A cargo del ICA.

El ICA informó que se trabajó sobre dos documentos, la CL 2016/PR petición de observaciones sobre el establecimiento de los calendarios y las listas de prioridades del codex para los plaguicidas. En cuanto al primer documento señaló que éste presentaba un calendario que va desde el año 2016 al 2020 de la programación del trabajo que se va a realizar y que Colombia está programada para el 2017 con el spinetoram en aguacate.

Por lo anterior, puntualizó que se ratificaba el compromiso adquirido en el marco del proyecto IR-4, de generar la información correspondiente para los residuos de spinetoram (233), en el cultivo de aguacate en el marco de evaluaciones de nuevos usos y de otro tipo que realizará la JMPR en 2016.

En cuanto al segundo documento manifestó que, atendiendo la solicitud del numeral D Registro Nacional de Compuestos, se adjunta la información solicitada completando el cuadro que contenía una serie de moléculas probablemente carcinógenas relacionándolas con la existencia de registro en el país.

Por último, presentó un informe de la reunión de 2015 de la JMPR en el que resaltó que mencionan a Colombia para Fluxapyroxad el cual no tiene registro en el país y Cyantraniliprole que tiene registro y cuenta con dos casas que son DuPont y Syngenta. Cyantraniliprole se utiliza para cebolla larga y corta, cultivos menores y café que es mencionado en el informe y Colombia cuenta con etiqueta para este producto.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas, haciendo precisión en lista de moléculas cuales están prohibidas en el país.

8. PRESENTACIÓN INFORME DE LA REUNIÓN 37 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CCNFSDU). A cargo del Invima.

MinCIT, señaló que el informe había sido presentado en reunión del Subcomité. El Invima prosiguió a presentar una tabla para ilustrar a los miembros de la siguiente manera:

- Los micronutrientes resaltados en la tabla indican que la posición de Colombia no tuvo acogida en la reunión del Comité Internacional.

MICRONUTRIENTE	VALOR POSICIÓN PAÍS	VALOR ACORDADO CODEX	OBSERVACIÓN
Vitamina A	800 ug	800 ug	IOM
Vitamina D	Mayor Información	Próxima Reunión	Pendiente EFSA
Vitamina E	9 mg	9 mg	Nota al Pie (** Las autoridades nacionales o regionales competentes deben determinar el VRN-N adecuado que mejor represente la absorción alimentaria de los regímenes alimentarios pertinentes.)
Hierro Ver presentación	14 mg con 15% Abs	14 mg con 15% Abs	
	22 mg con 10% Abs	22 mg con 10% Abs	
Magnesio	310 mg	310 mg	Promedio IOM, NIHM (Japón), FAO/OMS
Cobre	900 ug	900 ug	IOM
Cromo	Mayor Información	Trabajo a Futuro	
Cloruro	3000 mg	No VRN-N	No es nutriente esencial
Equivalentes nutricionales Vita A	Ver presentación		
Equivalentes nutricionales Vita E	Ver presentación		

Recomendación registro de decisiones sobre los VRN-N en anexo a las directrices

El Invima, comentó que el trabajo sobre los micronutrientes había finalizado y estuvo por alrededor de cuatro años en los cuales se les estableció un valor de referencia y que se solicitó desde el GTe que en las Directrices sobre Etiquetado Nutricional CAC/GL 2-1985, se debería incluir un cuadro en el que se describiera la totalidad del trabajo, lo cual no fue acogido por el CCNFSDU y la Secretaria General del CNCA indicó que este proceder no está previsto en el Codex y lo que se ha acordado es publicar estos antecedentes en documentos alternos.

Proyecto de principios generales para establecer VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños

El Invima comentó que la decisión era apoyar el proyecto de principios generales presentado en la sección 8 y el CCNFSDU acordó crear un GTE para que evaluara la necesidad de adelantar el proyecto, ningún miembro se ofreció para presidirlo, por lo que se decidió avanzar el asunto en la próxima reunión.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Tema 5 Revisión de la norma para preparados complementarios Codex Stan 156:1987 en trámite 4

El Invima, comentó que el trabajo se llevaría a cabo en distintas fases y que actualmente se centraba en las definiciones (sección 2) y la composición esencial (sección 3) de los productos destinados a los lactantes de más edad (entre 6 y 12 meses de edad). Las propuestas de Colombia eran básicamente con relación al numeral 2.1.2 definición de producto y de composición esencial. El CCNFSDU acordó crear un GTE dirigido por Nueva Zelanda y codirigido por Francia e Indonesia con los mandatos de las 4 viñetas del literal del parágrafo 60 del reporte y crear un GTF con los mismos dirigentes del GTE que se reunirán antes del próximo Comité para que examine las recomendaciones del GTE respecto a requisitos de composición para el grupo de 12 a 36 meses.

MinCIT recomendó solicitar al CCNFSDU que haga una invitación oficial a través del Secretariado de la CAC para asegurar la asistencia a la reunión física.

El CCNFSDU acordó (i) conservar las definiciones de las secciones 2.1.2 y 2.2 y las disposiciones aceptadas relativas a la composición esencial y los ingredientes facultativos en el trámite 4 (parte I del apéndice III) hasta que se hubiera acordado la revisión de las demás secciones y (ii) devolver la definición de la sección 2.1.1 y el resto de requisitos de composición esencial (parte II del apéndice III) al trámite 2/3 para su examen en la próxima reunión.

Tema 7 Anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena: ácido eicosapentaenoico (AEP) y ácido docosahexaenoico en trámite 4

El Invima, comentó que se había enviado el documento para conocer posición de MSPS. Rusia, como responsable de la codirección del GTE, presentó el informe y la propuesta de un VRN-ENT de 250 mg/día basado en la información y los datos de tres informes de consulta elaborados por la OMS, tres OCCR (que habían cumplido con la definición de OCCR) y una revisión de los meta análisis publicados desde 2012. Manifestó que en la reunión del CCNFSDU se evidenciaron opiniones dispares frente a la propuesta por lo que se decidió esperar y se devolvió de trámite.

Frente a otros temas, como el de biofortificación el Invima comentó que no hubo acuerdo, el MSPS señaló que se tiene el vínculo con CIAT, que había realizado trabajos y adelantos en este tema así como había enviado una posición de país frente a la definición de biofortificación cuando fue requerida.

De otra parte, Ilsi-Norandino extendió la invitación a participar en el foro sobre biofortificación y manifestó que podría poner a disposición del CNCA los expertos sobre la materia. MinCIT, puso a consideración del CNCA la intervención de estos expertos en la próxima reunión, pero se acordó verlo en subcomité y presentarlo posteriormente.

Finalmente, el Invima manifestó que el documento de debate sobre alimentos listos para consumo no avanzó, son alimentos que el Codex lo nombra como alimentos terapéuticos para combatir aspectos relacionados con la desnutrición aguda y que son de interés para la UNICEF y para Colombia como en el caso de la desnutrición aguda en la Guajira se requiere este tipo de alimentos en salud pública. Mencionó que el tema de aditivos en preparados para lactantes ha sido trabajado de manera conjunta con el Subcomité de Nutrición y el propósito es que figure en la Codex Stan 192, señalando también que se busca avanzar en los métodos para determinación de B12 y otros nutrientes para lo cual el CCNFSDU acordó darle traslado al CCMAS, así como también a nivel interno darle traslado al Subcomité Técnico del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (STNCMATM).

El coordinador del STNCMATM manifestó que en la agenda prevista para la reunión del CCMAS está el tema de la ratificación de disposiciones de métodos de análisis y la posición de América Latina es que no solamente se hable de tipo 2, tipo 3, tipo 4 si no también incluyeran los principios analíticos basados en nutrientes como selenio, vitaminas del complejo B y vitamina C por lo que solicitó a los miembros del CNCA aportar la información de todos los métodos analíticos oficiales basados en el documento que circulara, que fue uno de los temas que se revisaron en la videoconferencia del CCLAC.

El MSPS, mencionó que en la lista de ingredientes para posición país en marzo se ratificaría el apoyo a los valores que fueron acordados, sin embargo en el documento en cuanto al VRN-N del hierro hay un problema de redacción en el pie de página, el cual sería la única observación a presentar. Se acordó presentar el tema en la próxima reunión del CNCA.

9. PROPOSICIONES Y VARIOS

- **Informe representación en Coloquio del CCLAC en México.**

Tema del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)

El Invima informó que están preparando la posición país para la reunión del CCCF sobre cuatro documentos que requieren envío de observaciones antes del 15 de marzo, unos relacionados con el sector agropecuario, ante lo cual solicitó el apoyo del Ministerio de Agricultura y del ICA, entidades a las cuales se enviará los documentos.

De otra parte, señaló que había otros documentos importantes entre los cuales estaba el anteproyecto de NM para el Cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao, tema sobre el que presentó los antecedentes.

MinCIT recomendó, tener especial cuidado con los resultados de los análisis que se pretendan presentar a nivel nacional e internacional, sobre la presencia de cadmio en el producto primario como en los procesados.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

El Invima, comentó que tenía unos estudios sólidos realizados durante los períodos 2013 a 2015.

La ANDI recordó, que en una reunión realizada en las instalaciones de la ANDI, MinCIT señaló que el tema se devolvía a trámite 3, que Colombia no seguía apoyando a Ecuador, que los datos de Colombia no eran contundentes y el tema se encontraba en este punto. Manifestó que no se tenía conocimiento de que se iba a reactivar.

Ante lo anterior, el Invima comentó que en la reunión del año pasado se había decidido no apoyar la propuesta presentada por el GTe presidido por Ecuador porque no estaban plenamente justificados. Agregó además, que para 2016 el GTe otra vez presidido por Ecuador había elaborado un nuevo documento después de haber recogido las observaciones de los miembros y está solicitando observaciones en el trámite 3 para ese anteproyecto.

Minagricultura manifestó no conocer los avances del tema. Es un tema de seguridad alimentaria y de política pública por lo que no se debe dar trámite a un documento en el que no se tienen las bases suficientes para tomar decisión.

MinCIT invitó a ampliar la convocatoria del Subcomité, ante el cual y en una próxima reunión se dé una mayor discusión, analizando y aclarando entre otros aspectos, el origen de la propuesta presentada en nombre del país, los resultados de los análisis tanto en grano como en producto procesado, la propuesta del GTe, y todos los demás que soporten una adecuada posición de Colombia y las posibles recomendaciones sobre lineamientos de política nacional en torno al tema. No obstante, el Invima informó que no considera que alcance a realizar las observaciones para el 15 de marzo sobre el tema de cacao.

De otra parte, el Invima presentó el documento de debate sobre NM de metilmercurio en pescado, señalando que el tema podría tener importancia desde el punto de vista de inocuidad y que es necesario recabar información que permita inferir el nivel de conversión de mercurio total en mercurio orgánico en especies de consumo frecuente en Colombia y así poder evaluar el peligro y el riesgo consecuente. Ante esta situación el Invima este año realizará un estudio de correlación del metilmercurio contra el mercurio total en las principales especies de pescado de consumo en Colombia, apoyando entonces si es el caso, el establecimiento de NM de metilmercurio a través del Codex. El Invima enviará invitación a la AUNAP y a MinAgricultura para su participación sobre el trabajo.

MinCIT recordó a los participantes en el Coloquio que la representación debía estar alineada con las decisiones tomadas en el seno del Comité Nacional del Codex Alimentarius.

Con respecto al apoyo, que a través del IICA se brinda para asistir a las reuniones que celebra el Codex, su representante pidió apoyo a los miembros del CNCA para realizar una presentación ante la Presidencia que aclare varios aspectos relacionados con el proceso.

La Cancillería manifestó, que se podría solicitar una reunión ante la Ministra de la Presidencia, buscando aclarar la situación relacionada.

MinCIT preguntó sobre el documento en español de la reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas solicitado con anterioridad al Codex. MSPS informó que a la fecha de la reunión el documento aún no había sido puesto a disposición en la página web del Codex.

INFORME SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL FILETE DE PIRARUCU DEL SUBCOMITÉ TÉCNICO NACIONAL DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS. (CCFFP) A cargo de la Universidad Nacional.

El representante de la Universidad Nacional, en calidad de coordinador del Subcomité Técnico Nacional Codex sobre Pescado y Productos de la Pesca-STNCPPP comentó, que ante la información de MinComercio sobre la interrupción de reuniones presenciales en el seno del CCFFP, y el antecedente de que no se presentó el tema del Pirarucú en la pasada reunión presencial del CCFFP, la propuesta debería ser presentada en la próxima reunión de la CAC, continuando el trabajo por correspondencia y bajo el liderazgo de Colombia.

Luego de varias consideraciones, especialmente en torno a las responsabilidades derivadas de los compromisos asumidos por el país alrededor de los temas Codex, el CNCA espera la respuesta de la Universidad Nacional sobre su situación con respecto a la coordinación del STNCPPP, o la situación que se plantee como alternativa en torno al trabajo sobre Pirarucú.

- **Informe del Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Grasas y Aceites.**

El MSPS informó que actualmente se estaba desarrollando un GTe para el aceite de palma con alto contenido oleico dirigido por Colombia y copresidido por Ecuador. El año pasado se desarrolló un plan de trabajo el cual se está cumpliendo. En el GTe se inscribieron 11 países, esperando sus observaciones antes del 30 de mayo, que soporten la discusión del tema en la próxima reunión del CCFO del 2017. También se está programando abordar el tema de aceite de pescado el 4 de marzo de 2016 en reunión del Subcomité.

- **Subcomité Técnico Nacional sobre Leche y Productos Lácteos**

De otra parte y con respecto al trabajo de revisión del queso mozzarella al interior de los Subcomités de Leche y Aditivos, Icontec manifestó que se está revisando el documento sobre clasificación de los productos lácteos, cuya fecha límite era el 31 de enero; preguntando si ameritaba dar un concepto al respecto. El Invima respondió que en la reunión del Subcomité de Aditivos lo pondría a consideración y si es pertinente se propondría un documento para discusión en sala del comité, también manifestó que se buscaría que el documento no avanzara a trámite acelerado en la reunión del Comité de Aditivos.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Finalmente, el CNCA decidió programar su siguiente reunión para el miércoles 9 de marzo, con el propósito de analizar el tema anterior y los demás que tiene vencimiento antes de finalizar el mes de marzo de 2016.

MSPS informó a los miembros del CNCA las fechas para entrega de observaciones del mes de marzo listando niveles máximos de plomo en frutas y vegetales (frescos y procesados), prevención y reducción de contaminación por arsénico en arroz, niveles máximos de cadmio en cacao y sus derivados, prevención y reducción de micotoxinas en cereales, prevención y reducción de micotoxinas en especias todas para el 15 de marzo y la revisión en los valores de referencia para etiquetado nutricional para el 27 de marzo.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
Enviar a la AUNAP carta para que participe en el tema sobre la norma sobre filete de Pirarucú	Universidad Nacional de Colombia	Marzo de 2016
Gestionar reunión con Presidencia para presentación de temas Codex y apoyo del IICA en reuniones.	Cancillería	Marzo de 2016
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	9 de marzo de 2016

A las 12 h 50 min, se dio por terminada la sesión.

SANTIAGO ÁNGEL JARAMILLO
Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius

Proyectó: Jader Rua
Revisó: Javier Muñoz
Aprobó: Santiago Ángel Jaramillo