

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.6

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

FECHA: 06 de mayo de 2016

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 anterior.
4. Definición de posición de país sobre documentos del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos.
5. Definición de posición de país sobre documentos con vencimiento de términos a 01 de junio de los Comités del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Especies y Hierbas Culinarias, Grasas y Aceites, Sistemas de inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, Aditivos Alimentarios y Pescado y Productos Pesqueros.
6. Proyectos de normas en trámites 8, 5/8 y 5 para aprobación por parte de la Comisión del Codex Alimentarius.
7. Proyecto de norma para suspensión de trabajo (Anteproyecto de norma codex para el filete fresco de Pirarucú).
8. Proyecto de nuevo trabajo sobre resistencia antimicrobiana.
9. Propositiones 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.

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

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT) informó, que en el punto de proposiciones y varios se trataría el tema de la comunicación dirigida a la Secretaria General de la Presidencia para fortalecer la representación de Colombia en los diferentes escenarios del Codex a nivel internacional y el informe de la reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos se presentará entre los puntos 6 y 7 de la agenda.

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

El acta de la reunión fue enviada a los miembros e invitados del CNCA. No habiendo observaciones, se aprobó el acta en mención.

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

El Icontec informó, que en el reporte del Grupo de Trabajo Electrónico-GTe no habían quedado todos los comentarios del país y que algunos aparecían como si hubieran sido planteados por otro país.

Proyecto de Norma General para el Queso Fundido/Procesado.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las siguientes propuestas:

- ✓ Indicar en el informe que la propuesta del numeral 1 de incluir (es) a la palabra variedad en el aparte del ámbito de aplicación fue realizada por el país.
- ✓ Indicar en el informe que la propuesta del numeral 2 de incluir el término hilado fue realizada por el país y no por Canadá.
- ✓ Incluir en el informe la justificación para las propuestas a los numerales 3.1.1, 3.1.2 y 3.1.3 de eliminar la categorización y listar los ingredientes, que no fueron tenidas en cuenta y no se menciona al país en estos aspectos.
- ✓ Incluir en el informe la propuesta al numeral 3.1.4, de especificar los quesos caracterizantes que corresponden al 51% del queso usado para la elaboración, enunciados en los numerales 3.1.1, 3.1.2 y 3.1.3.
- ✓ Incluir en el informe la propuesta al numeral 4 referente a aditivos, de que se rija este apartado por la norma Codex Stan 192:2014.
- ✓ Incluir en el informe la propuesta al numeral 8.1.1, acerca de las variedades de queso usadas para la elaboración y que la característica de filante no se incluya en el rotulado.
- ✓ Incluir en el informe la propuesta al numeral 9.2 en cuanto a los métodos de muestreo en el queso untable según numeral 11 del ISO 707/FIL 50

MinSalud muestra su preocupación acerca del porcentaje de queso, indicando que este no debe ser inferior al 75% y que de ser inferior, se debe informar al consumidor para evitar posibles engaños. A la inquietud sobre el etiquetado en cuanto a los diferentes porcentajes de queso, Alpina comentó que en las anteriores

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

observaciones se había sugerido que en la lista de ingredientes se utilizara el rotulado facultativo, incluir entre paréntesis el porcentaje de queso de acuerdo con el Codex.

Para el anteproyecto de norma para permeados lácteos en polvo que tiene plazo para envío de observaciones al 20 de mayo, los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con que se discutiera al interior del Subcomité de Leche y que se remitieran las observaciones a la Secretaría Técnica para que el CNCA se manifestara y lo enviara al Comité respectivo.

5. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINOS A 01 DE JUNIO DE LOS COMITÉS DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS, GRASAS Y ACEITES, SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS, ADITIVOS ALIMENTARIOS Y PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS.

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

MinSalud informó, que fueron acogidas las observaciones sobre el anteproyecto de directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en la carne de bovino y cerdo y que no tenían tampoco comentarios sobre el anteproyecto de directrices para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos.

En cuanto al anteproyecto de anexos al código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad presentó la propuesta de eliminar el anexo I, sobre ejemplos de criterios microbiológicos para los alimentos con bajo contenido de humedad, indicó que esta propuesta no fue aceptada en su momento por el Comité Internacional. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta.

Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias.

El Invima comentó, que hay temas que son afines a su gestión y que había trabajado y enviado unas observaciones a MinAgricultura sobre las normas de Comino y Tomillo en cuanto a los límites en las características físico-químicas. MinCIT, informó que el representante del Subcomité se encontraba en vacaciones, puntualizó que había varios temas para tratar y que en lo posible se buscaría darle el mismo tratamiento como en el tema de permeados lácteos en polvo para el envío de las observaciones.

Se acogió la propuesta de la Cancillería de contactar al jefe de asuntos internacionales de MinAgricultura para lograr un punto de contacto que se comprometa a liderar el Subcomité Técnico de Especies y haga la convocatoria o si no se obtiene respuesta el Invima, manifestó su interés de hacer la convocatoria con los contactos que utilizan para las convocatorias a los Subcomités que coordinan y el delegado para el trabajo sería Andres Felipe.

Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

MinSalud informó, que el subcomité técnico no tiene posición de país para el documento de la lista de cargas aceptables por no contar con información adicional. En el mismo sentido se pronunció sobre la propuesta de enmienda a la norma codex de aceites vegetales especificados para girasol donde Colombia está interesado en incursionar y el cual es liderado por Argentina. Se hizo una solicitud al Comité Internacional para que se revisaran los límites en ácidos grasos oleico y linoleico en la categoría de aceite de girasol tradicional para hacer una modificación a la norma Codex Stan 210:1999, en este tema no se ha llegado a un acuerdo y lo que están solicitando a los países es información acerca de esos índices o valores de ácidos grasos. Al respecto, se solicitó al interior del subcomité y se espera que en los próximos días la industria aporte la información; para el Subcomité es importante contar con un perfil completo de ácidos grasos y las características fisicoquímicas, dado que en el documento no se contempla esta información. El país importa de Argentina este aceite por lo que se consideró que no es necesario hacer comentarios.

Finalmente MinSalud recordó, que lidera el grupo de trabajo electrónico para el tema del aceite de palma, e hizo circular los documentos para recibir comentarios al 31 de mayo de acuerdo con el plan de trabajo establecido.

Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos

Invima comentó, que no había comentarios para estos temas y se habían presentado los informes en las reuniones respectivas.

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

MinCIT señaló, que había una serie de documentos con plazo para envío de comentarios a 31 de mayo y no se harían observaciones al momento por la ausencia de la AUNAP.

6. PROYECTOS DE NORMAS EN TRÁMITES 8, 5/8 Y 5 PARA APROBACIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC).

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

Los temas se trataron en el anterior punto. En cuanto al Anexo III sobre "Especias y hierbas aromáticas desecadas" del código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad, MinSalud informó que no habían comentarios al respecto.

El Invima comentó, que tenía previsto participar en la reunión de la CAC y preguntó cómo se manejaría la representación del país en los temas. MinCIT, aclaró que cuando hay varios representantes uno de ellos debe ser cabeza de delegación y este debe liderar los temas de su sector, los otros temas deben ser presentados por el representante que mayor competencia tenga sobre los mismos.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius
Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

Los temas fueron abordados en reuniones anteriores del CNCA. MinSalud, comentó que se enviaron respuestas el 11 de marzo de 2016.

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

Invima comentó, que los documentos se abordaron en la reunión del CCFA en China y no tenían comentarios al respecto. Finalmente, MinCIT señaló que este punto 6 se trataría nuevamente en una próxima reunión del CNCA, como documentos con fecha de vencimiento a finales de junio.

7. PRESENTACIÓN DEL INFORME DE LA REUNION 10ª DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCCCF). A cargo del Invima.

Anteproyecto de nivel máximo para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado. Trámite 7

Este tema fue presentado por Japón, quien trabajaba en el GTe junto con China. El nivel máximo-NM de 0.35 mg/kg pasa a trámite 8 para adopción por la CAC, pero debe ser revisado 3 años después de la aplicación del código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en arroz por arsénico considerando datos disponibles para confirmar o cambiar el NM de 0.35 mg/kg. Este tipo de arroz que se conoce como arroz integral es poco consumido, siendo el arroz pulido el de mayor consumo en el país.

Anteproyecto de revisión de NM de Pb en algunas frutas y hortalizas en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Codex Stan 193-1995). Trámite 4

El Invima comentó, que el CCCF aplazó para la siguiente reunión la decisión de la propuesta de 0.03 mg/kg para los zumos (jugos) y néctares de bayas y otros frutos pequeños. Aceptó las propuestas de 0.03 mg/kg para el zumo y néctar de frutas de la pasión, 0.1mg/kg para las conservas de bayas y otros frutos pequeños, reducir el NM de 1 a 0.1 mg/kg para pepinos encurtidos y reducir el NM a 0.05 mg/kg para los tomates en conserva, entre otros.

Anteproyecto de NM de Cd para el chocolate y productos derivados de cacao. Trámite 4

El Invima informó, que Ecuador quien lidera el GTe no tuvo una postura clara sobre la propuesta de los NM de Cadmio-Cd para productos intermedios y había solicitado al CCCF recomendaciones para avanzar en el documento. Colombia solicitó que se desacelerara el tema y se reactivara el GTe aclarando su mandato, lo cual se logró, también se excluyó el grano de cacao, se cambió el título de la propuesta y el CCCF recomendó revisar si el NM sería conveniente en los productos intermedios o finales mediante carta circular para su debate hasta el 2017. El tema se devolvió a trámite 2/3 y MinCIT ante la inquietud de MinSalud sobre productos intermedios promulgó por que la inclinación del documento se vaya hacia el producto terminado.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Anteproyecto de anexos del Código de Prácticas-CDP para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas (CAC/RCP 51-2003) Trámite 4

La posición del país era que avanzara el documento y el CCCF acordó remitir el proyecto revisado de anexos a la CAC para su adopción en el trámite 8.

Documento de debate sobre NM de metilmercurio en el pescado

El documento presentado por Japón no recogió lo acordado por el CCCF en reuniones anteriores y se recordó que el debate se debía limitar para las especies a las cuales se les debía establecer el NM como atún fresco, congelado, enlatado o para distintas especies de atún y otras especies dependiendo de los datos que se aportaran. También se recordó que se había acordado y demostrado la correlación entre la concentración de mercurio total y metilmercurio en el pescado y que solo sería necesario analizar el metilmercurio en los casos en que la medición del mercurio total superara el NM. El GTe será liderado por los Países Bajos acompañado por España.

Otros documentos evaluados

Para el país también son de importancia, el anteproyecto de CDP para prevenir y reducir la contaminación del arroz por arsénico, el cual fue aplazado, el anteproyecto de revisión del CDP para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas para adopción en trámite 8; y el anteproyecto de CDP para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas que se devolvió de trámite, entre otros.

Futuros trabajos

Examinar un documento de debate sobre los PCB's BIFENILOS POLICLORADOS no análogos a las dioxinas, NM para aflatoxinas en el maní listo para el consumo y considerar los HAP en su próxima reunión. Estos temas son de interés para el país.

Finalmente Invima comentó, que hará sesiones independientes para los contaminantes en los alimentos e invitó al Ministerio de Agricultura y al ICA, entre otros a apoyarlos con estos documentos.

8. PROYECTO DE NORMA PARA SUSPENSIÓN DE TRABAJO (ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL FILETE FRESCO DE PIRARUCÚ). A cargo de AUNAP.

MinCIT comentó, que a través de la Presidencia y Secretaría General del CNCA se pondría en contacto con la AUNAP junto con la Universidad Nacional para que presente en la próxima sesión del CNCA el lineamiento a seguir para defenderlo en la reunión de la CAC. Reflexionó en hacer el mensaje de llamado de atención y urgencia a la AUNAP con respecto a este tema.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

9. PROYECTO DE NUEVO TRABAJO SOBRE RESISTENCIA ANTIMICROBIANA.

MinCIT comentó, que el Instituto Nacional de Salud-INS había respondido a su invitación de iniciar el estudio de este nuevo documento. El INS manifestó que la invitación iba encaminada a dar un concepto técnico desde su perspectiva alrededor del tema, indicando que también involucraba a entidades como el Invima, el ICA y Corpoica, precisando que el objetivo del documento era la implementación de una vigilancia integrada de resistencia antimicrobiana teniendo en cuenta diferentes recomendaciones de la OMS, la OIE y la FAO.

Señaló igualmente, que en la 68 Asamblea Mundial de la Salud se había presentado un plan estratégico para la implementación de la resistencia antimicrobiana de manera integral, en el documento se expresan las diferentes estrategias que los países han implementado, la incorporación de nuevas tecnologías para la implementación de la vigilancia, como la secuenciación de genoma completo, la determinación de las capacidades de los laboratorios y también conformar un GT para revisar el código de prácticas para disminuir la resistencia antimicrobiana; elaborar una guía para el año 2017 para el análisis de riegos en alimentos que transmitieran resistencia antimicrobiana. El INS, el Invima y Corpoica han participado en representación del país en varias mesas de trabajo de la OMS.

Comentó que hace varios años Corpoica realizó un proyecto piloto para la implementación de la vigilancia integrada y desde el año pasado MinSalud está liderando una mesa de la Vigilancia Integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos en donde han confluído diferentes instituciones.

Invima manifestó, que había asignado un responsable que está trabajando en el tema desde el año pasado y para este nuevo documento también. Se indicó que había plazo para presentar observaciones al 1 de junio y que podría ser liderado por MinSalud que tiene un grupo de trabajo o por el INS.

Un delegado del Grupo de Vigilancia en Salud Pública de MinSalud manifestó, que tenía a cargo la labor de la organización y convocatoria a las entidades competentes y las áreas técnicas del ministerio para generar un modelo conceptual de la vigilancia de la resistencia antimicrobiana en la cadena agroalimentaria. De las conclusiones de los trabajos en las mesas iniciales se encontró la necesidad de conformar mesas temáticas auxiliares, entre las cuales se conformó la de vigilancia integrada de resistencia antimicrobiana en la cadena agroalimentaria que ha socializado el trabajo que ha hecho cada institución y está revisando las estrategias para integrar la información con que se cuenta, por lo que se podría trabajar el documento desde esta mesa.

El delegado de MinAgricultura-Corpoica informó, que han venido trabajando en el tema de resistencia antibióticos desde hace 8 años en la cadena agroalimentaria por lo que manifestó el interés de que el análisis del documento de resistencia antimicrobiano podría ser liderado por MinAgricultura que ha tenido amplia trayectoria en el trabajo de estos temas.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Cancillería también manifestó, el interés de trabajar en el documento, dado que están promoviendo una resolución sobre resistencia antimicrobiana en el marco de la Asamblea General de Naciones Unidas que se va a realizar en septiembre.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo que el análisis del documento lo lidere la mesa de trabajo de MinSalud con el apoyo de la participación de entidades como el ICA, Invima, INS y MinAgricultura. Se acordó enviar la solicitud de revisión del documento al Dr. Fernando Ramirez de la Dirección de Medicamentos para luego convocar a la mesa para hacer la revisión y consulta con el propósito de dar una propuesta de posición de país para que sea circulada a la Secretaría Técnica y surtir el trámite respectivo.

10. PROPOSICIONES Y VARIOS

• Propuesta de comunicación para la Secretaría General de la Presidencia de la Republica

MinCIT informó, que había hecho la revisión de la propuesta de carta de la Cancillería para la Presidencia que tiene como finalidad informarlos sobre la labor del Comité Nacional del Codex y la participación de los miembros en las instancias internacionales del Codex Alimentarius. La comunicación fue presentada en sala a los miembros e invitados. MinCIT indicó también, que se tendría en cuenta la inquietud del Invima en cuanto a la negativa de comisiones cubiertas con recursos propios de la entidad solicitante.

MinSalud informó, que al 30 de julio se debían enviar observaciones a los documentos del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios y solicitó a los miembros que las observaciones sean enviadas en el formato establecido, revisando cuidadosamente su redacción y haciendo corrección de estilo. Así mismo, informa que el día 14 de junio según programación, se llevara a cabo la videoconferencia de la 39ª reunión de la CAC a las 11:30 a.m. hora Chile.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	10 de junio de 2016

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


SANTIAGO ÁNGEL JARAMILLO
Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius