



GOBIERNO
DE COLOMBIA



MINCIT

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.6

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

FECHA: 11 de septiembre 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 anterior.
4. Presentación informe de participación de Colombia en Reunión No. 41 de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). Cancillería.
5. Avance sobre posición de Colombia con relación a documentos con vencimiento de términos a 30 de septiembre de 2018.
6. Informe reunión No. 50 del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR). ICA.
7. Informe reunión No. 23 del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF). INVIMA.
8. Presentación documento técnico Selenio. INS.
9. Propositiones y Varios.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

La reunión fue presidida por la Dirección de Regulación del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-Mincit. Verificado el listado de asistencia, se informó que existe el quórum suficiente para deliberar y decidir.

2. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DEL ORDEN DEL DÍA.

Los coordinadores de los Subcomités Técnicos Nacionales del Codex Alimentarius (STNCA) informaron que presentarían los documentos asociados a cada subcomité en el punto 5 de la agenda. En proposiciones y varios, el IICA solicitó incluir una comunicación sobre el Coloquio del Codex en Brasil. Sin más

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



GD-FM-012. V8



GOBIERNO
DE COLOMBIA



MINCIT

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

observaciones, se aprobó el orden del día.

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

MinCIT informó que se recibieron observaciones de MinSalud que fueron incluidas al proyecto de acta. No habiendo más observaciones, los miembros del CNCA aprobaron el acta de la reunión anterior.

4. PRESENTACIÓN INFORME DE PARTICIPACIÓN DE COLOMBIA EN LA REUNIÓN No. 41 DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC). CANCELLERÍA

Enmiendas al Manual de procedimiento

- Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF): la CAC adoptó la enmienda propuesta por el CCRVDF.

Aprobación definitiva de textos del Codex en los trámites 8, 5/8 y 5º. La CAC adoptó los siguientes proyectos codex:

- La norma para las berenjenas.
- La revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: marcado de la fecha.
- La revisión del código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros: Directrices para el control de la histamina.
- Los niveles máximos de cadmio en el chocolate.
- Los niveles máximos de metilmercurio en el Alfonsino, el marlín, el tiburón y el atún.
- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los aditivos alimentarios.
- Los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos.
- Las recomendaciones sobre la gestión de riesgos para el violeta de genciana.
- La norma para la quinua.

Aprobación de textos del Codex en el trámite 5. La CAC adoptó y adelantó a trámite 6 los siguientes proyectos codex:

- El proyecto de norma para la patata (papa) de consumo.
- La revisión de la norma para preparados complementarios: requisitos de composición esencial para los lactantes de más edad y los niños pequeños.
- El código de prácticas para la reducción de los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) y ésteres de glicidilo (EG) en los aceites refinados y productos elaborados con aceites refinados.
- Las directrices para el análisis de riesgo en casos de contaminantes presentes en alimentos en los que no hay establecido ningún nivel regulatorio o marco de gestión de riesgo.
- Los niveles máximos de residuos para la flumetrina.





Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Propuestas de nuevos trabajos. La CAC aprobó el siguiente nuevo trabajo:

- Un código de prácticas sobre orientaciones para la gestión de crisis o brotes (micro) biológicos transmitidos por los alimentos.

Revocación de textos del Codex. La CAC revocó los siguientes textos:

- Los niveles máximos para el plomo en determinados productos.
- Los niveles de referencia para el metilmercurio en peces predadores y no predadores.
- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los aditivos alimentarios.
- Las disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios de las normas para la mozzarella, el queso cottage, el queso crema, las leches fermentadas y las materias grasas lácteas para untar.
- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el sorbato de sodio de las normas para los fideos instantáneos, las leches fermentadas entre otros.
- Los límites máximos de residuos del codex para diferentes combinaciones de plaguicidas y productos cuya revocación se propone.
- Los métodos de análisis.

Suspensión de trabajos. La CAC aprobó la suspensión de los siguientes trabajos:

- El establecimiento de niveles máximos de cadmio en mezclas secas de cacao y azúcares en venta para su consumo final.
- Los niveles máximos de metilmercurio en la palometa y el pez espada.
- El proyecto y el anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los aditivos alimentarios.
- Los anteproyectos y proyectos de límites máximos de residuos para diferentes combinaciones de plaguicidas y productos, retirados (suspendidos) por el CCPR en su 50ª reunión.

Enmiendas a normas y textos afines del Codex. La CAC aprobó las siguientes:

- Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad.
- Enmienda de la nota sobre arsénico inorgánico en el arroz.
- Métodos de análisis y de muestreo recomendados.
- Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios.

Cuestiones planteadas en los informes de la Comisión, del Comité Ejecutivo y de los órganos auxiliares. Se resaltaron los trabajos adelantados por los comités del codex sobre:

- Aditivos alimentarios con relación a la nota 161 sobre el uso de edulcorantes y colorantes.
- Azúcares para la norma de panela.





GOBIERNO
DE COLOMBIA



MINCIT

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

5. AVANCE SOBRE POSICIÓN DE COLOMBIA CON RELACIÓN A DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINOS A 30 DE SEPTIEMBRE. Coordinadores STNCA.

Proyecto de norma codex para la quinoa. ICONTEC presentó las siguientes propuestas:

- Mantenerse en el contenido de humedad de máximo 13.5%
- De acuerdo con el tamaño del grano propuesto.
- Modificar la frase “deberán cumplir con los niveles máximos establecidos” por “no deben exceder los límites máximos permitidos” tanto en la norma general para contaminantes como para pesticidas.
- Cambiar la referencia del método de muestreo a ISO 24333 para cereales.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y exportaciones de Alimentos (CCFICS). INVIMA presentó las siguientes propuestas:

- Unificar los dos temas de agenda de la reunión del CCFICS sobre el uso de equivalencias.
- Para el anteproyecto de directrices sobre el uso de la equivalencia de sistemas sugirió mantener las referencias completas a otros textos existentes del CCFICS, eliminar los ejemplos o incluirlos como nota al pie dado el caso, que avance el trámite y elaborar un nuevo documento que consolide y modernice las directrices.
- Para el anteproyecto de Directrices sobre el uso de certificados electrónicos sin papel sugirió que el CCFICS avance en la revisión del documento para que se concrete la asistencia en la implementación del uso de certificados electrónicos sin papel.
- Para el anteproyecto de principios y directrices para la evaluación y el uso de programas voluntarios de garantía de terceros sugirió que el CCFICS avance en la revisión del documento.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales. MinSalud presentó las siguientes propuestas:

- Para el anteproyecto de revisión de la norma para preparados complementarios (Codex Stan 156-1987) —composición esencial sugirió que la traducción correcta al español era cisteína, que la especificación de la forma aceptada de la vitamina D era D3, que para el total de nucleótidos y la carnitina se cambiaba la frase “tal vez” por “podrían ser” y aceptar los valores propuestos de D3.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. INVIMA presentó las siguientes propuestas:





Dirección de Regulación

Comité Nacional del Codex Alimentarius

- Para las enmiendas propuestas a los descriptores de las categorías de alimentos 14.1.4.2 y 14.1.5 sugirió agregar las frases “productos listos para consumir granizados o fríos” y “bebidas calientes listas para consumir o mezclas para preparar bebidas calientes a base de café o té”. MinSalud propuso que desde el INVIMA se revisara si productos como granizados, se ubicarían en la categoría de hielos que ya estaba incluido dentro de la norma y si sería pertinente el comentario. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos. INVIMA presentó la siguiente propuesta:

- Para los niveles máximos para el cadmio en el chocolate y los productos del chocolate, presentar los datos del INVIMA y la industria al SIMUVIMA/Alimentos en la categoría de chocolate contiene o declara $\geq 30\% \leq 50\%$ sólidos de cacao en materia seca y en la categoría cocoa en polvo (100% total sólido de cacao).

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta.

De otra parte, INVIMA comentó que la Organización Internacional del Cacao (ICCO) informó mediante comunicación que la Unión Europea había presentado una propuesta para introducir Límites Máximos de Residuos de Ocratoxina A en el polvo de cacao con una propuesta de $2 \mu\text{g} / \text{kg}$ (ppb) ligado a código de prácticas CAC/RCP 72-2013). Señaló que, la industria y el gremio del cacao manifestaron que no tenían reportes de resultados positivos para la micotoxina.

6. INFORME REUNIÓN NO. 50 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (CCPR).

INVIMA informó que para el documento sobre el desarrollo de un sistema dentro de la clasificación de alimentos y piensos para proporcionar códigos para productos que no cumplen con los criterios para la agrupación de cultivos, el CCPR aprobó la opción 1 de crear un tipo aparte dentro de cada categoría de la clasificación y para la base de datos sobre registros nacionales de plaguicidas, el CCPR aprobó establecer un GTe presidido por Alemania y copresidido por Australia, presentar propuestas para simplificar y mejorar la hoja de Excel incluyendo otros datos/información pertinente para el desarrollo ulterior de la base de datos y observaciones sobre la gama de sustancias activas que debían añadirse a la base de datos.

Así mismo, comentó que el CCPR acordó poner a disposición el documento de información sobre la historia, la información general y el uso de la IESTI, continuar con la revisión de las actuales ecuaciones de la IESTI y su impacto sobre la gestión de riesgos, la comunicación de riesgos, objetivos de protección de los consumidores y el comercio (incluyendo las observaciones ilustrativas y las ventajas y dificultades) y restablecer el GTe presidido por los Países Bajos y copresidido por Brasil y Uganda.

También señaló que el CCPR aprobó la propuesta de Chile sobre bioplaguicidas, establecer un GTe presidido por Chile y copresidido por la India y Estados Unidos para trabajar en el tema y para la revisión de las directrices sobre el uso de la espectrometría de masas en la identificación, confirmación y





GOBIERNO
DE COLOMBIA



MINCIT

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

determinación cuantitativa de residuos aprobó establecer un GTe presidido por Irán y copresidido por Costa Rica para trabajar el tema.

7. INFORME REUNIÓN NO. 23 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS (CCRVDF). INVIMA.

INVIMA informó que para el proyecto de recomendaciones sobre la gestión de riesgos para la violeta de genciana, el CCRVDF apoyó las medidas recomendadas por el JECFA para la gestión de riesgos y remitirlas a la CAC 41° para su adopción. Para el anteproyecto de límites máximos de residuos para Clorhidrato de Zilpaterol (Grasa, Riñón, Hígado, Músculo de Bovino), el CCRVDF decidió no avanzar de trámite y algunos países habían manifestado su reversa frente a esta decisión por no ajustarse al manual de procedimiento teniendo en cuenta que no tenía justificación científica.

Igualmente, el INVIMA comentó que para el anteproyecto de Límites Máximos de Residuo (LMR) para la Amoxicilina (Filete y Músculo de Pescado), Ampicilina (Filete y Músculo de Pescado), Flumetrina (Miel), Lufenurón (Filete de Salmón y Trucha), Monepantel (Grasa, Riñón, Hígado y Músculo de Bovino) el CCRVDF acordó remitir el documento para su adopción en la CAC 41° y para Flumetrina señalar que el LMR era innecesario.

Para el documento de debate sobre LMR para especies genéricas de pescado, comentó que el CCRVDF adoptó la enmienda al manual de procedimiento con relación a los principios del análisis de riesgo para los residuos de medicamentos veterinarios en el sentido de recomendar la extrapolación de LMR para una o más especies y para el documento de debate sobre los tejidos de despojos comestibles (posible definición y tejidos de despojos comestibles de interés para el comercio internacional) señaló que el CCRVDF acordó establecer un GTe presidido por Kenia y copresidido por Nueva Zelandia para coordinarse con el GTe del CCPR para elaborar una definición de despojos comestibles y de cualquier otro tejido animal pertinente, con el fin de armonizar las definiciones y establecer LMR.

Con relación a la base de datos de las necesidades de LMR de los países, indicó que el GTe había identificado 6 compuestos como necesidades de alta prioridad y el CCRVDF podría considerar extrapolar algunos tras la decisión de establecer un GTe que se encargue de elaborar la política de extrapolación. En cuanto a la lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el JECFA señaló que el CCRVDF acordó la evaluación o reevaluación para Flumetrina, Fosfomicina e Ivermectina.

8. PRESENTACIÓN DOCUMENTO TÉCNICO DE SELENIO. Instituto Nacional de Salud (INS)

El INS informó que habían mecanismos como la desmetilación del mercurio orgánico a inorgánico, la redistribución del mercurio orgánico a órganos menos sensibles, la restauración de actividad selenoenzimática y la reducción de la absorción de Hg al trato gastrointestinal que se podrían presentar de interacciones de Selenio (Se) con el Mercurio (Hg) dado que se presentaba el debate en cuanto a que el





Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Selenio podría estar presente en algún pescado, en alguna dieta, o podía tener un efecto sobre la toxicidad que tenía el Mercurio. Indicó que para llevar a cabo el trabajo se había realizado una revisión sistemática de literatura para poder establecer los diferentes mecanismos de interacción del Se y Hg, teniendo en cuenta diferentes ecuaciones que se pudieron correr en las diferentes bases de datos y poder extraer información que estaba presente.

Así mismo, señaló que de acuerdo a estudios reportados, el selenio inhibía la acción toxicológica del mercurio orgánico e inorgánico en el organismo, por medio de la formación de compuestos MeHg-Se y Hg-Se, por acción del selenio en la desmetilación de MeHg y la redistribución del mercurio inorgánico por la presencia de selenio. Comentó que dicha inhibición se presentaba principalmente para los efectos adversos en salud que producía el mercurio en el sistema nervioso central y debido a los diferentes efectos adversos para la salud relacionados con las especies de mercurio, no era posible establecer una dosis de selenio que pudiera contrarrestarlos.

ANALDEX mencionó que el Dr. Nicholas Ralston, hace 2 años dictó una charla en Colombia en el marco de la reunión de la comisión del atún y la FDA de Estados Unidos y la EPA lo habían contratado para que realizara un estudio a 12.000 diferentes tipos de peces para calcular la relación Se - Hg y como conclusión obtuvo que los peces que tenían una mayor concentración de Se que Hg, no generaban ninguna toxicidad. Agregó que estaban dispuestos a trabajar con el INS en el tema para potenciarlo. INS recordó que los estudios que ha realizado el Dr. Ralston eran enfocados a peces marinos que van tener más disponibilidad de Se, mientras que en aguas continentales esa disponibilidad de Se, no era tanta y el consumo de pescado de la población colombiana provenía de aguas continentales. Indicó que el documento técnico estará disponible en la página web del INS.

9. PROPOSICIONES Y VARIOS.

IICA comentó que había enviado una comunicación al punto de contacto (MinSalud) con copia a los coordinadores de los subcomités técnicos nacionales del Codex sobre higiene de los alimentos, nutrición y alimentos para regímenes especiales y al grupo especial del codex sobre la resistencia a los antimicrobianos sobre el Coloquio del Codex Alimentarius que se llevará a cabo del 2 al 4 de octubre en Brasil ofreciendo apoyo económico a 1 delegado por Comité para su asistencia. Informó que la información de los delegados se debían enviar a los correos: ninive.zuniga@iica.int con copia a pilar.agudelo@iica.int, antes del 13 de septiembre de 2018.

MinSalud señaló que los 3 subcomités en mención eran coordinados por ellos y tenían conocimiento de que participaría un delegado para el subcomité de nutrición y se estaba gestionando la participación para el Subcomité de higiene. Por último, INVIMA manifestó su interés en participar en el subcomité de higiene y para el tema de resistencia a los antimicrobianos por lo que estarían enviando información de sus delegados para el Coloquio.

INVIMA preguntó por el tratamiento que se le podría dar a la reserva de Colombia presentada sobre el





GOBIERNO
DE COLOMBIA



MINCIT

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

anteproyecto de niveles máximos de metilmercurio en el alfonsino, el marlín, el tiburón y el atún en la reunión de la CAC 41°.

Frente a la inquietud ANALDEX propuso la creación de una mesa técnica específica para trabajar en el tema. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta.

A las 12 h 10 min, se dio por terminada la sesión.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA
Conformación Mesa Técnica de Trabajo para el tema de NM de Metilmercurio en atún.	Secretaría General CNCA	Por definir
Próxima reunión del CNCA.	Miembros del CNCA	Por definir

MARIA LEONISA ORTIZ BOLIVAR
Presidenta del Comité Nacional del Codex Alimentarius

