

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.7

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

FECHA: 10 de junio 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 con vencimiento de términos a 30 de junio de 2016.
5. Avance sobre proyecto norma panela. Concepto de Colombia para el Comité Ejecutivo del Codex.
6. Competencias de la delegación de Colombia ante la Comisión.
7. Situación Subcomités Técnicos del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias, Pescado y Productos Pesqueros y Grupo específico sobre trabajo resistencia antimicrobiana.
8. Propuestas y definición de posición país a encuestas sobre:
 - Cuestiones críticas emergentes relacionadas con inocuidad y calidad de los alimentos.
 - Uso de normas y textos codex.
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 Rúa. 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 el informe de la reunión 43 del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT) comentó, que había un documento de sala para la reunión del Comité Ejecutivo propuesto por Nueva Zelanda sobre temas emergentes: enfoque propuesto en

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

materia de gestión de riesgo para abordar la detección de sustancias químicas en los alimentos que plantean un riesgo mínimo para la salud pública; tema relacionado con la resistencia a los antimicrobianos y que se refiere a sustancias que pasan desapercibidas pero que en un momento dado ante los métodos modernos de detección como los desinfectantes podrían quedar al descubierto lo que generaría obstáculos técnicos al comercio, por lo anterior, invitó a los miembros a tenerlo en cuenta y abordarlo en una próxima reunión.

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

El Coordinador del CNCA, informó que se recibieron observaciones de MinSalud, que fueron incluidas al proyecto de acta, no habiendo más comentarios, se aprobó el acta de la reunión anterior.

4. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINOS A 30 DE JUNIO DE 2016.

Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos

El Invima comentó, que para el anteproyecto de revisión de niveles máximos-NM de plomo-Pb en algunas frutas y hortalizas en la Norma General de Contaminantes para los Alimentos, la propuesta de NM de 0.03 mg/kg para los zumos (jugos) y néctares de frutas listos para el consumo incluidas la frutas de la pasión es menor que el NM de 0.05 ppm de Pb que tiene el país y el Codex actualmente. Al interior del Subcomité Técnico de Contaminantes se revisaron unos datos del Invima y la industria, encontrándose que para frutas como mango, maracuyá y el melón los rangos cumplen para lo establecido en fruta fresca de 0.1 mg/kg que es la que se utiliza para el proceso; por lo anterior, solicitó mantener el NM de 0.05 ppm de Pb y que no se le dé trámite acelerado mientras se dispone de mayor información. La industria y el Invima cuentan con la metodología y los equipos necesarios para llevar a cabo análisis de sensibilidad.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta. Se recomendó socializar el tema en las reuniones previas del Comité Coordinador para América Latina y el Caribe-CCLAC y en la videoconferencia y en la Comisión del Codex Alimentarius-CAC.

Adicionalmente MinSalud comentó, que habían revisado los antecedentes del tema dado que no tenían claridad si era por un cambio en la ingesta diaria tolerable que se tenía en su momento y el JECFA la había suspendido. Estados Unidos de América pidió a los países que enviaran datos para el establecimiento de un NM de Pb en frutas y hortalizas, por lo cual se enviaron datos que demuestran que en el país se han encontrado niveles superiores a los propuestos, los datos de la propuesta están fundamentados en estadísticas y no con la afectación a la inocuidad del producto.

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

El Invima comentó, que el tema del anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "leche y productos lácteos líquidos y sus subcategorías había sido desarrollado conjuntamente con el Subcomité

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

Técnico de Leche. En la reunión del Comité del Codex sobre Aditivos se trabajó con un documento que difería sustancialmente del propuesto inicialmente, el documento que resultó de esa reunión fue abordado por el Subcomité de Leche y presentó unas observaciones al Subcomité de Aditivos, el cual le hizo unos ajustes y fue circulado por la Secretaría Técnica para socializarlo al CNCA. Los miembros manifestaron no tener observaciones al respecto, de igual manera, se acordó presentarlo en la videoconferencia del CCLAC y enviarlo al Secretariado del Codex como comentario y documento de sala para la reunión de la CAC.

Sin embargo, MinSalud presentó una inquietud con el punto sobre aromatizantes, el Invima comentó que la propuesta iba encaminada a iniciar un nuevo trabajo similar para las otras subcategorías incluyendo los aromatizados que actualmente no están contemplados. Finalmente, se acordó abordar este punto en el Comité del Codex sobre Aditivos, trabajarlo dado el caso mediante un grupo electrónico y retirarlo de esta propuesta.

De otra parte el Invima manifestó, que para los Benzoatos, conservante que se usa en alimentos en la categoría 14.1.4 (refrescos, bebidas a base de frutas) el JECFA ha señalado que se está muy expuesto a este conservante por el alto consumo de gaseosas, lo que representa que la dosis máxima de uso sea alta. En este orden de ideas, manifestó que el país tiene 1000 ppm, el Codex 600 ppm y hay dos propuestas, reducir la dosis máxima a 250 ppm o 300 ppm y que el Comité del Codex sobre Aditivos en su pasada reunión acordó que los países presentaran datos del contenido de benzoatos en esta categoría a través de un grupo electrónico de trabajo-GTe, pero en el informe de la reunión aparece que se debe conformar un GTe para que los países presenten información y en su conclusión que se debe pasar a trámite 5/8; por lo anterior solicitó presentar estas diferencias en la videoconferencia del CCLAC y en la reunión de la CAC. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la solicitud; teniendo en cuenta la información revisada la propuesta del subcomité es acoger el nivel máximo de 300 ppm.

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

MinSalud informó, que han venido presentando observaciones desde el año pasado en cuanto al anteproyecto de anexos al código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad para el anexo I, sobre ejemplos de criterios microbiológicos para los alimentos con bajo contenido de humedad, puntualizando que hay preocupación dado que los países establecen los criterios dependiendo de factores como buenas prácticas de manufacturas y asociados a salud pública y en la pasada reunión del Comité Internacional algunos países manifestaron su interés en incluir ejemplos en la norma porque se entendería que habría una sola manera de establecer los criterios microbiológicos y se podrían presentar controversias. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo, en último caso se dejaría reserva si se aprueba el texto tal como viene, pero permitiendo que el trabajo avance en la reunión de la CAC.

5. AVANCE SOBRE PROYECTO NORMA PANELA. CONCEPTO DE COLOMBIA PARA EL COMITÉ EJECUTIVO DEL CODEX.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

MinCIT informó que dio respuesta a la carta circular del Secretariado y al Comité Ejecutivo, manifestando que no se ha logrado consenso entre los países miembros del Codex, por lo tanto presenta la propuesta de llevar a cabo una reunión presencial.

También indicó, que al cierre del plazo para envío de comentarios habían llegado comunicaciones de Estados Unidos de América, el Comité Europeo de Productores de Azúcar, Brasil, Ecuador y Costa Rica, resaltando en algunos de ellos que algunos comentarios no habían sido tenidos en cuenta, que los puntos donde hay diferencias siguen en las mismas condiciones, etc. Por lo anterior, propuso socializar los comentarios entre los miembros y reunir al Subcomité Técnico sobre Azúcares para también socializarles los comentarios a los productores y traer los resultados a la próxima sesión del CNCA. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

6. COMPETENCIAS DE LA DELEGACIÓN DE COLOMBIA ANTE LA COMISIÓN.

El Coordinador del CNCA señaló, que al momento habían dos entidades que presentaban la opción de asistir a la reunión presencial de la CAC, el Invima y MinCIT por lo que invitó a empoderarse de los temas competencia de cada sector y a trabajar en conjunto como una sola voz en la reunión y lo que se presentará será el reflejo de lo que fue definido en el CNCA.

7. SITUACIÓN SUBCOMITÉS TÉCNICOS DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS, PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS Y GRUPO ESPECÍFICO SOBRE TRABAJO RESISTENCIA ANTIMICROBIANA.

Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias

MinCIT puntualizó, que este subcomité esta en cabeza del Ministerio de Agricultura y que habían documentos que van para trámite ante la CAC a los cuales no se les dio tratamiento (proyectos de normas para el comino y el tomillo), además señaló que en la videoconferencia del CCLAC algunos países presentaron comentarios sobre estos temas; recordó también que el Invima en una reunión del CNCA había manifestado tener comentarios sobre estos proyectos y que podría liderarlos. Con la Cancillería se había buscado un acercamiento con la Oficina de Asuntos Internacionales del Ministerio de Agricultura para que liderada el subcomité pero aún no habían tenido respuesta.

El Ministerio de Agricultura comentó, que el subcomité lo intentó liderar la cadena productiva de hierbas aromáticas, un funcionario de esa cartera traía una posición al respecto para la reunión anterior del CNCA y sería conveniente acercar al Invima con el Ministerio para trabajar estos proyectos en conjunto. Por otra parte precisó, que con la reorganización del ministerio las cadenas productivas habían cambiado su estructura por lo que no contaban con suficiente personal para atender todos los asuntos, comprometiéndose a buscar el acercamiento con el Invima y las personas competentes para fortalecer el subcomité y trabajar en esos temas. El Invima manifestó apoyar el proceso y recordó que habían enviado los comentarios al Ministerio de Agricultura. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con lo planteado y para la próxima sesión tener una respuesta formal de la coordinación del subcomité por parte de MinAgricultura.

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

Cancillería comentó, que la persona que se iba a encargar del Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias era Jennifer Castillo. El Ministerio de Agricultura señaló que primero se debían surtir los trámites correspondientes dentro de la entidad para considerar la coordinación del subcomité por parte de la persona mencionada.

Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

El Ministerio de Agricultura comentó, que con la gestión realizada ante la AUNAP, la entidad había delegado a un funcionario con el cual se hizo el empalme en una sesión anterior del CNCA con la Universidad Nacional, por lo tanto, había asumido que el subcomité venía trabajando en los temas.

MinCIT recordó, que el funcionario de la AUNAP no había asistido a las sesiones del CNCA, el trabajo para el anteproyecto de norma para el filete de Pirarucú había sido suspendido y el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros sometería ante la CAC la decisión de no seguir trabajando presencialmente lo que significaría llevar a cabo los trabajos por correspondencia. Preciso que en la próxima sesión del CNCA se definiría si se solicitaría a la CAC continuar con el trabajo de la norma para el Pirarucú.

Teniendo en cuenta lo anterior, el Ministerio de Agricultura manifestó, resaltar ante la AUNAP la importancia del subcomité con sus temas para afianzar el compromiso de seguir coordinándolo.

Proyecto de nuevo trabajo sobre resistencia antimicrobiana

MinCIT precisó, que el tema es de conocimiento del CNCA y sería tratado en las reuniones del Comité Ejecutivo y la CAC, añadió que es de interés nacional y se había logrado que una mesa especializada liderada por MinSalud presentara comentarios. Dado que no se enviaron los comentarios a tiempo, invitó a reflexionar a los miembros y a las secretarías a mejorar los procesos de gestión para llevar a cabo los trámites con éxito. Igualmente recalcó, que los miembros debían manifestarse si estaban de acuerdo con las recomendaciones plasmadas en el documento y el mandato a seguir por parte del grupo de trabajo, señaló que se podrían enviar los comentarios para que quedara como evidencia de que el país está interesado en que el tema siga su curso dentro del Codex.

MinSalud manifestó, que hubo confusión respecto al envío de las observaciones, que estas no se encontraban en el formato establecido y lo que había entendido era traer el documento al CNCA y no circularlo para comentarios y aprobación; teniendo en cuenta que hubo poca participación para comentarios, solicitó que las mismas se plasmaran en el formato establecido para enviarlas fuera del plazo.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con que se llevara nuevamente el documento a la mesa de trabajo para que se manifestaran en cuanto a las recomendaciones propuestas en el texto.

8. PROPUESTAS Y DEFINICIÓN DE POSICIÓN PAÍS A ENCUESTAS SOBRE:

- **Cuestiones críticas emergentes relacionadas con inocuidad y calidad de los alimentos.**

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

- **Uso de normas y textos codex.**

MinSalud recordó, que hace tiempo se venía divulgando que el Codex quería migrar hacia los entornos virtuales y para el próximo año pretender que las observaciones entraran por plataforma, por lo tanto han promovido el tema a través de encuestas. En este orden de ideas, presentaron las encuestas sobre el uso de normas y textos codex y temas relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos.

La Secretaria Técnica circuló los documentos al CNCA y recibieron aportes que fueron consolidados. De todos los aportes que se recogieron, los miembros acordaron en responder para la encuesta sobre el uso de normas y textos codex, lo siguiente: en los temas descritos en las preguntas 1, 3, 5 y 7 la adopción es parcial; si hay requisitos jurídicos sobre buenas prácticas de higiene relacionadas con los alimentos y para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control en el país; las mayores dificultades en el uso de normas y textos Codex radican en la desactualización de las normas, la falta de revisión periódica, diferencias que se evidencian entre los aditivos presentes en normas de producto vs los aditivos en la norma Codex192 para la misma categoría de producto, falta de armonización de las versiones de los documentos en los diferentes idiomas, en algunos casos inclusión de requisitos generales que no se adaptan a las regulaciones nacionales, existencia de normas afines sobre los mismos temas, falta de disponibilidad de los documentos en los idiomas oficiales y su circulación oportuna.

Para la encuesta sobre cuestiones críticas y emergentes en relación con la inocuidad y la calidad de los alimentos, los miembros acordaron responder lo siguiente: las cuestiones críticas desde hoy hasta dentro de 2 a 5 años serán contaminantes en los alimentos, resistencia a los antimicrobianos, contaminación continua de fuentes de agua, establecimiento de LMRs en plaguicidas, aditivos y sistemas de información. Las cuestiones emergentes que revestirán mayor importancia en los próximos 2 a 5 años serán las nuevas tecnologías, novel foods y migración por envases primarios y contacto con alimentos y sustancias de limpieza y desinfección.

9. PROPOSICIONES Y VARIOS

- **Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)**

MinCIT informó, que el tema de la gestión del trabajo del Codex y el funcionamiento del Comité Ejecutivo se presentaría en las reuniones del Comité Ejecutivo y la CAC. El informe de la última reunión del CCGP demostraba que todos los puntos del documento que preparó el secretariado no fueron abordados y quedaron para discusión en la reunión de la CAC, sin embargo, se hace hincapié en la polarización que hay alrededor de la revisión de la gestión del Codex teniendo como marco de referencia el objetivo estratégico 4 del plan estratégico 2014-2019 y en el manejo que se le debería dar a los recursos para este trabajo; el Subcomité de Principios Generales estuvo de acuerdo con este objetivo, también en que se mejore el trabajo del Comité Ejecutivo, en el entendimiento del consenso a través de los presidentes, entre otros aspectos. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Igualmente indicó, que el tema sobre la consistencia de los principios de análisis de riesgos entre los comités del Codex sería tenido en cuenta, recordando que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas tiene un límite de tiempo para que los productos y los límites que se establezcan desaparezcan, tema sobre el cual el país se ha manifestado en repetidas ocasiones. En el informe de la última reunión del CCGP se evidenció que América Latina no tuvo respaldo de las regiones, algunos países presentaron reserva y países como Argentina y Brasil insistieron en que el trabajo debería continuar y el Secretariado y la CAC manifestaron que se ha trabajado mucho tiempo en el mismo tema. Señaló también que posiblemente algún país de América Latina manifestará que esta no fue una conclusión unánime y en consenso de parte de la CAC y se vuelva a retomar el tema. El Subcomité de Principios Generales está de acuerdo con que se retome el asunto. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta de apoyar que el tema sea nuevamente analizado en la reunión 39 de la CAC.

• **Convenio PTB (Alemania) – INACAL (Perú).**

Icontec comentó, que fue informado de un proyecto de trabajo entre Perú y la PTB de Alemania que tiene como objetivo elaborar un modelo de procedimiento para presentar proyectos de normas ante el Codex o la ISO. Plantean que Colombia forme parte del grupo de países que estaría desarrollando el proyecto que tiene una primera fase, consistente en elaborar un instructivo para proponer temas en la ISO o el Codex y otra fase de aplicar el instructivo a temas específicos en estos organismos. El proyecto cubriría hasta la presentación de la propuesta y no dependería de que el organismo internacional la acepte o no.

Por lo anterior, el Icontec al estar involucrado con el Codex solicitó el aval del CNCA para continuar con este proyecto. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta.

Finalmente, se acordó abordar el Informe de la reunión 43 del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en la próxima sesión del CNCA.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	23 de junio de 2016

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


SANTIAGO ÁNGEL JARAMILLO
Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius

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



