

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.8

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

FECHA: 23 de junio de 2016

HORA: 14 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. Proyecto norma Panela.
5. Convenio PTB (Alemania)-INACAL (Perú) sobre procedimiento para proponer normas de estudio.
6. Posición de Colombia con relación al tema de Resistencia Antimicrobianos.
7. Presentación Informe Reunión 43 del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.
8. Coordinación de Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias.
9. Anteproyecto de norma codex para el filete fresco o refrigerado de Pirarucú ante Comisión.
10. 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 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.**

MinCIT informó, que se retiraría el punto 3 sobre el acta de la reunión anterior, e Icontec aclaró que en el punto 5 se trataría el proyecto para presentar normas a organismos internacionales (Codex-ISO).

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

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

Conmutador (571) 6067676

[www.mincit.gov.co](http://www.mincit.gov.co)



Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

El Coordinador del CNCA, informó que el acta de la reunión anterior sería circulada en los próximos días y quedaría pendiente su aprobación para la próxima sesión.

#### 4. PROYECTO NORMA PANELA.

MinCIT recordó los antecedentes, precisando que se habían enviado los comentarios a la última carta circular del Secretariado de la Comisión del Codex y al Comité Ejecutivo y que países como Estados Unidos de América, Brasil, Ecuador, Costa Rica y el Comité Europeo de Productores de Azúcar habían presentado sus comentarios que fueron circulados a los miembros del CNCA, poniendo en duda que con la reunión presencial se llegue a un consenso, entre otros aspectos. También comentó, que este tema fue presentado en el Subcomité Técnico del Codex sobre Azúcares donde los productores concluyeron que la reunión presencial era el mejor escenario para presentarles mediante una visita a un trapiche productor, el proceso de elaboración y procesamiento de la panela y que los países, en especial Brasil, documente su proceso para tener claridad sobre lo que se quiere normalizar.

Por lo anterior solicitó, como subcomité apoyar la propuesta inicial de Colombia como Presidente del Comité del Codex sobre Azúcares para que se realice la reunión presencial que podría ser entre marzo y abril del próximo año teniendo en cuenta el cronograma de la Comisión del Codex Alimentarius-CAC, manifestó también que los productores habían quedado con el compromiso de elaborar una nueva propuesta de norma para la panela que fuera más incluyente y recordó el compromiso por parte de los gremios, la ANDI y en la medida de las posibilidades las entidades públicas para apoyar la realización de la reunión.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta. Con este mandato, MinCIT señaló que adelantaría la gestión en la reunión 39 de la CAC.

#### 5. CONVENIO PTB (Alemania) – INACAL (Perú) SOBRE PROCEDIMIENTO PARA PROPONER NORMAS DE ESTUDIO.

Icontec comentó, que este tema fue abordado en la reunión del Comité de Icontec sobre Frutas y Hortalizas Frescas-CCFFV donde los miembros manifestaron su acuerdo en participar en el proyecto para presentar propuestas de normas, indicó que las propuestas que se analizaron fueron sobre el Lulo que cuenta con una Norma Técnica Colombiana-NTC, se comercializa bastante en el país y el Codex no tiene norma sobre el mismo producto, pero no tendría tanto respaldo internacional dado que se produce solamente a nivel andino; la Fresa, en cambio, es ampliamente cultivada en el país, tiene respaldo internacional, cuenta con el aval del Programa de Transformación Productiva de MinCIT, la CEPE tiene una norma que puede servir como referencia y se cuenta con una NTC, sin embargo, recomendaron continuar con el análisis de la información y observar con sumo detalle la característica de color puesto que en el país se dan fresas con tonos verdes-rojos y en Europa solo rojo, por lo que podría pasar algo similar como sucedió con las naranjas. En la próxima reunión del CCFFV se tratarán en detalle estos puntos y los avances se presentarán ante el CNCA en una próxima sesión.

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

## 6. POSICIÓN DE COLOMBIA CON RELACIÓN AL TEMA DE RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS.

MinCIT recordó, que el tema fue presentado en la reunión anterior y trabajado inicialmente en una mesa de trabajo encabezada por el Ministerio de Salud, que envió una propuesta con unos comentarios específicos sin pronunciarse sobre las cuatro recomendaciones que preparó el Secretariado de la CAC. MinCIT, la Cancillería y la Universidad Nacional habían enviado sus comentarios sobre el documento.

La Universidad Nacional señaló, que sus comentarios iban encaminados hacia los aspectos de resistencia en la parte humana y la parte animal. Manifestó, que la Universidad había presentado en diferentes escenarios las razones por las cuales se ha solicitado que no se sigan utilizando antibióticos como promotores de crecimiento en producción animal y las alternativas para minimizar el riesgo; indicó que debe haber mayor cuidado en la aprobación de moléculas que entran al país ya que están llegando una serie de moléculas que tiene actividades diferentes. Igualmente, como parte de las prácticas de manejo común era muy frecuente que se utilizaran antibióticos sin control, logrando incrementar la resistencia a nivel de campo, entre otras situaciones.

Invitó a los miembros del CNCA a profundizar en este tema, a observarlo con cuidado y manifestó que las dos propuestas cumplirían con las expectativas sobre resistencia a antibióticos pero el país debía acogerse a lo solicitado en el documento para avanzar a nivel de campo. MinCIT hizo énfasis en precisar, si los comentarios iban encaminados al nivel nacional o al nivel internacional porque de ello dependía el concepto que se le daría al documento y pronunciarse sobre las cuatro recomendaciones para luego entrar a discernir sobre aspectos específicos. El Instituto Nacional de Salud-INS estuvo de acuerdo con darle desarrollo al documento sobre las directrices para una vigilancia integrada a la resistencia de los antimicrobianos.

Los miembros del CNCA avalaron las recomendaciones del documento sobre la revisión del código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos, la formulación de directrices sobre la vigilancia integrada, crear un grupo de acción específico, pedir a la FAO y a la OMS que presenten asesoramiento científico en colaboración con la OIE y elaborar un programa de fomento de la capacidad para satisfacer la necesidad determinada.

De otra parte, el Invima aclaró ante los miembros la posición que habían enviado al Comité del Codex sobre Contaminantes con respecto a la revisión de la Norma General de Contaminantes y Toxina en los Alimentos en relación con el establecimiento de un nivel máximo-NM de plomo en los zumos (jugos) y néctar de fruta de la pasión en la categoría general de los zumos (jugos) y néctares de frutas listos para el consumo con un NM de 0.03 mg/kg, debido a que al revisar tanto los datos del Gobierno de Colombia como los de la industria, no había inconveniente en aceptar dicho NM, por lo que recordó que en una nueva revisión de los datos hecha por el Invima y Alpina, ésta última compañía informó que habían venido ajustando los procedimientos, encontrando que el jugo de maracuyá cumple con la propuesta del Codex de 0.03 mg/kg por lo que no habría dificultades para avalar la propuesta inicial del Codex; se reitera que este estándar no es posible aplicarlo a los jugos de bayas (como fresa, mora, arándanos entre otros), y se debe solicitar su excepción.

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

Conmutador (571) 6067676

[www.mincit.gov.co](http://www.mincit.gov.co)



GD-FM-012. V5

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

**7. PRESENTACIÓN INFORME REUNIÓN 43 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.** A cargo del Invima.

En cuanto al proyecto de norma de etiquetado general, lo acordado fue lo siguiente:

- ✓ **"Fecha de fabricación"**, la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito. Esto no es una indicación de la durabilidad del producto.
- ✓ **"Fecha de envasado"**, la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente. Esto no es una indicación de la durabilidad del producto.
- ✓ ~~**"Fecha límite de venta"**, la última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor, después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.~~
- ✓ ~~**"Fecha de duración mínima"**, ("Consumir preferentemente antes de esta fecha"), la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período estimado durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas se le atribuyen implícitamente o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.~~
- ✓ **"Fecha límite de utilización"**, ("Fecha de caducidad , Fecha de vencimiento"), la fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no se deberá vender ni consumir debido a razones de **calidad** e inocuidad. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.
- ✓ Conceso general en colocar una sola fecha para evitar confusión a los consumidores.
- ✓ En caso de alimentos que no requieren la mención de una fecha, se podrá usar la de fabricación o envasado.
- ✓ La lista de excepciones es a modo de ejemplo, los países pueden incluir alimentos adicionales.
- ✓ No se exceptúa de fecha la sal yodada y el azúcar fortificado.
- ✓ Las fechas pueden ir acompañadas de DD/MM/YYYY, si los gobiernos lo requieren.
- ✓ Trámite 5/8.

Para el tema de Acuicultura Orgánica informó, que luego de los debates que se dieron, no se lograron acuerdos sobre los sistemas de producción abiertos y cerrados, los sistemas de alimentación donde Europa plantea que sea 100% orgánica, el uso de medicamentos en producción de ovas, la lista de desinfectantes que no está definida, repoblación 100% orgánica que no sería sostenible y la densidad. Por lo tanto, se definió llevar a consulta en la reunión de la CAC para definir si se seguía trabajando en el Comité del Codex sobre Etiquetado o pasaba al Comité del Codex sobre Pescado por ser un tema netamente técnico que no ha avanzado.

Para el tema de Etiquetado Halal informó, que se definió elaborar un nuevo documento por preferencias del consumidor que incluya Halal, Kosher, vegetariano, orgánicos, etc. desde el punto de vista de etiquetado, el tema quedó en cabeza de Canadá para elaborar la propuesta inicial de documento.

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

Conmutador (571) 6067676

[www.mincit.gov.co](http://www.mincit.gov.co)



GD-FM-012. V5

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

De otra parte, comentó que Costa Rica había presentado una propuesta para iniciar un trabajo sobre los diferentes etiquetados frontales que hay en el mundo, los cuales, por la diversidad de mercados han generado dificultades sobre todo a los pequeños industriales que tienen que generar un etiquetado para cada país. La propuesta fue acogida y quedó en cabeza de Costa Rica con el apoyo de Nueva Zelanda para trabajar en los idiomas español e inglés.

Finalmente, manifestó que la India había presentado el tema de ventas al por mayor, expresando que tienen dificultades en el comercio internacional dado que hay países que exigen etiquetado en los contenedores y los sacos grande; Se definió trabajarlo como adendum a la Norma General de Etiquetado para Productos Preenvasados, liderado por Estados Unidos de América y la India.

**8. COORDINACIÓN DE SUBCOMITÉ TÉCNICO NACIONAL DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS.**

MinCIT recordó, que la Cancillería había facilitado un nuevo contacto con el Ministerio de Agricultura para coordinar el subcomité e informó que hubo una reunión previa con el Ministerio de Agricultura para tratar este tema y el del Subcomité Técnico del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en lo relacionado con el Pirarucú.

Los delegados por el Ministerio de Agricultura se presentaron ante el CNCA y expresaron su disposición para trabajar alrededor del subcomité.

**9. ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL FILETE FRESCO O REFRIGERADO DE PIRARUCÚ ANTE COMISIÓN.**

MinCIT informó, que la AUNAP iba a seguir con el tema, por lo tanto quedó como coordinador del Subcomité Técnico del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y específicamente, para trabajar en el anteproyecto de norma codex para el filete fresco o refrigerado de Pirarucú; documento que no fue presentado en las reuniones del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros por lo que quedó entre los temas a suspender el trabajo. Por lo anterior, se solicitó al Comité Coordinador para América Latina y el Caribe-CCLAC llevar la inquietud al Comité Ejecutivo para que reconsideren la suspensión y recomienden a la CAC mantener el tema en la agenda y sea desarrollado por correspondencia. Igualmente, en la reunión de la CAC se solicitara que se reactive el trabajo.

De otra parte, el ICA solicitó incluir en la próxima sesión del CNCA el informe de la reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y MinCIT manifestó también que se podría presentar el informe de la reunión 39 de la CAC.

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

**10. PROPOSICIONES Y VARIOS.**

No hubo solicitudes al respecto.

**COMPROMISOS ESTABLECIDOS**

TAREA	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	26 de julio de 2016

A las 16 h 20 min, se dio por terminada la sesión.

  
**SANTIAGO ÁNGEL JARAMILLO**  
Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius