

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.9

**COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**FECHA: 26 de julio 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 de las actas de las reuniones anteriores.
4. Definición de posición de país sobre documentos con vencimiento de términos entre julio y agosto de 2016. Recomendamos especialmente considerar los relacionados con Residuos de Medicamentos Veterinarios y Frutas y Hortalizas Elaboradas.
5. Presentación informe reunión 39 de la Comisión del Codex Alimentarius.
6. Presentación informe reunión 48 del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.
7. 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.**

No habiendo observaciones, el orden del día fue aprobado por los miembros e invitados del CNCA.

**3. CONSIDERACION Y APROBACIÓN DE LAS ACTAS DE LAS REUNIONES ANTERIORES.**

El Coordinador del CNCA, informó que se recibieron observaciones sobre las actas de las reuniones del 10 y el 23 de junio por parte de MinSalud, Invima, Icontec y Alpina que fueron incluidas en los proyectos de actas, no habiendo más comentarios, se aprobaron las actas de las reuniones en mención.

**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

**4. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINOS ENTRE JULIO Y AGOSTO DE 2016. RECOMENDAMOS ESPECIALMENTE CONSIDERAR LOS RELACIONADOS CON RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS.**

Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos

El ICA comentó, que había un documento sobre límites máximos de residuos-LMR de Ivermectina con plazo para envío de observaciones el 1 de septiembre por lo que se presentaría en la próxima reunión del CNCA, añadió que se esperaba por parte del Comité Coordinador para América Latina y el Caribe-CCLAC invitación a apoyar el estudio de la FDA que presenta unos límites menos exigentes de los propuestos por el JECFA en su documento de anteproyecto, que aplica también para el teflubenzurón y el zilpaterol. Explicó que en Colombia se usa en veterinaria la Ivermectina hasta del 4% con tiempos de retiro de 120 días, no es utilizada en leche, pero si está pendiente su uso en músculo.

Para el anteproyecto de recomendaciones sobre la gestión de riesgos para el violeta de genciana, preguntado por MinSalud, comentó, que se había trabajado el año pasado sobre las sustancias que se quieren retomar y se había presentado posición con respecto a la propuesta de Canadá, por lo que no habían comentarios. Indicó que si el producto reviste peligrosidad y se determina como cancerígeno no se apoyaría su uso o medidas de gestión de riesgo para un producto que tendría efectos para la salud.

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

El Icontec informó, que tenían dos documentos con plazo para envío de comentarios al 31 de julio, uno el relacionado con la norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva (Codex Stan 145-1985), en lo que respecta al uso de agentes endurecedores como el sulfato de aluminio y potasio (SIN 522), indicando que no se tenían comentarios puesto que era importado y no hay experiencia en la industria nacional. El otro documento es el anteproyecto de anexo para las piñas en conserva para su inclusión en la norma para algunas frutas en conserva (Codex Stan 319-2015), señalando que se presentaban dos puntos encorchetados, uno que tienen que ver con el tamaño de los cubos de piñas para modificar el valor de la norma (no más del 15% del peso escurrido de piña...), sobre el cual la propuesta del subcomité técnico es mantenerlo; el otro punto se relaciona con los aditivos alimentarios que tiene que ver con las opciones de expresarlos de forma resumida o detallada, ante esto el subcomité propone expresarlos de forma detallada y en coherencia con la norma vigente para aditivos. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con estas propuestas.

**5. PRESENTACIÓN INFORME REUNIÓN 39 DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS.** A cargo de Invima y MinCIT.

Aprobación definitiva de textos del Codex en los trámites 8, 5/8 y 5A.

**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

- ✓ Norma para las Berenjenas: se aprueba en trámite 5, se deben remitir las observaciones al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. Hubo reconocimiento de los aportes de Colombia.
- ✓ Anexo 1. Ejemplos de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad: se aprueba en trámite 8 tomando nota de las preocupaciones planteadas por Colombia, Costa Rica, UE. En el informe se incluyó que "también se aclaró que su inclusión en el anexo no comportaba que tales criterios fueran obligatorios".
- ✓ Revisión de la categoría de alimentos 01.1. de la norma general para los aditivos alimentarios (NGAA), "leche y bebida lácteas" (que ha pasado a denominarse "leche y productos lácteos líquidos"): se aprueba en trámite 8 y el presidente del Comité del Codex sobre Aditivos hizo aclaraciones en cuanto a que todos los productos de la categoría 01.1 son productos elaborados, las leches líquidas, las leches UHT son productos transformados que han sido sometidos a un proceso de transformación con el tratamiento térmico. Las leches concentradas/evaporadas se contemplan en la categoría 01.3.1., las leches compuestas naturales se definen como producto lácteo compuesto en Codex y el ultrapasteurizado se puede considerar UHT. Se manifiesta que Colombia tiene reglamentación para leche Decreto 616/06 y para derivados lácteos Resolución 2310/86 y se han considerado productos diferentes, sin embargo los dos grupos han sido procesados, por lo que se invitó a tener en cuenta el contexto internacional.

Aprobación de textos del Codex en el trámite 5

- ✓ Norma para el ajo: varios países coincidieron en que debía revisarse si el ajo ahumado debería considerarse como producto fresco o procesado y su pertinencia de incluirlo en la norma. También se debatió alrededor de los temas de calibres y tolerancias.
- ✓ Norma para el Kiwi: hubo observaciones en cuanto a que se debe considerar la pertinencia de incluir los híbridos por que podrían quedar algunas variedades por fuera y también sobre los grados brix, las tolerancias y los calibres.

Suspensión de trabajos

- ✓ Norma para el filete de Pirarucú fresco o entero: La Comisión del Codex Alimentarius-CAC no había aprobado nuevo trabajo, este asunto era parte del programa del Comité del Codex sobre Pescados y Productos Pesqueros quien solicitó un informe para revisión en la reunión 34 y presentar propuesta a la CAC a través del Comité Ejecutivo para estudiar como nuevo trabajo. Teniendo en cuenta lo anterior, se convino en convocar a reunión del subcomité técnico del codex sobre pescado para el ajuste del documento y presentarlo al CNCA para tratarlo en la videoconferencia del CCLAC previa a la reunión extraordinaria del Comité Ejecutivo del Codex a finales de agosto.

Labor del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos

Se acordaron los siguientes temas:

*Establecer un grupo de acción intergubernamental (2017-2020). Liderado por Corea, sus acciones son:*

**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

- Revisar Código de Prácticas para reducir al mínimo y contener la Resistencia a los Antimicrobianos.
- Desarrollar la Guía para la vigilancia integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos.

*Grupo de trabajo presencial.* Liderado por Reino Unido-Australia y Estados Unidos. Presentación del trabajo en la próxima reunión de la Comisión del Codex Alimentarius.

- Revisar los documentos de los proyectos relativos a los nuevos trabajos CX/CAC 16/39/12.
- Revisar el mandato para el asesoramiento científico.

*Solicitar a la FAO y la OMS elaborar un programa de fomento de capacidades.*

Por otra parte, se expresaron las dificultades que tendría Colombia para participar en las reuniones que se deriven de este trabajo, por lo que se invitó a las entidades que participan a empoderarse del tema y sostener el respaldo que provenga del CNCA. Finalmente, se acordó que el Ministerio de Salud sea la entidad de enlace y seguimiento del grupo interinstitucional de trabajo e informar a través de la Secretaria Técnica en una fecha próxima antes de la próxima reunión del CNCA quien será el responsable de coordinar la mesa de trabajo. Se planteó otra alternativa para liderar la mesa de trabajo como el Instituto Nacional de Salud y la posibilidad de darle el estatus de subcomité a la mesa de trabajo, cuestiones que quedarían definidas con la respuesta que se daría a través de la Secretaria Técnica.

Asuntos remitidos a la Comisión por los Comités y por los Grupos de Acción del Codex

- ✓ Proyecto de norma general para el queso fundido/procesado: se acordó revisar en la próxima reunión CAC40, Nueva Zelanda recibirá comentarios y se acordó por parte del CNCA llevar el tema a la próxima videoconferencia del CCLAC para dinamizarlo y proponer puntos relevantes como el contenido de queso, el etiquetado, entre otros, para propiciar un documento que no genere conflictos y logre concretar el tema.
- ✓ Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado (Panela): se acordó acoger las recomendaciones del Comité Ejecutivo en cuanto a, aclarar únicamente el ámbito de aplicación de la norma, aportar evidencias sobre el apoyo internacional respecto al ámbito definido, trabajar por correspondencia y presentar un informe. Hubo debate en la reunión del CCLAC previa a la plenaria y se obtuvo apoyo de algunos países, sin embargo, en la plenaria Japón no estuvo de acuerdo en continuar con el trabajo porque se había discutido en la reunión anterior de la CAC y todavía no ha habido un consenso. MinCIT comentó, que recibió por parte del Secretariado de la CAC un correo invitando a revisar un proyecto de carta circular para enviar a los miembros solicitando comentarios sobre el ámbito y la definición del producto hasta principio de año y que había dado respuesta en el sentido de elaborar una nueva propuesta que incluya estos aspectos; el Secretariado manifestó que esta propuesta sea presentada a finales de agosto. La industria está trabajando en esta nueva propuesta más incluyente que deberá ser avalada por el CNCA y se acordó presentarla en la reunión del Subcomité Técnico del Codex sobre Azúcares.

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Finalmente, como reflexión se invitó a los miembros de la CAC a considerar aspectos como que la FAO y la OMS están dando relevancia a temas de nutrición, resistencia a antimicrobianos, enfermedades transmisibles por alimentos-ETA's y financiación del asesoramiento científico.

De otra parte, se precisó que el segundo Fondo Fiduciario del Codex estará funcionado durante 12 años y se podría utilizar para asociarse con países menos favorecidos económicamente para adelantar en forma conjunta proyectos de normas.

Otros materias a tener en cuenta, producto de la reunión 39 de la CAC, son las relacionadas con la participación en la revisión de los procedimientos para el funcionamiento de la Comisión del Codex, los alimentos terapéuticos listos para el consumo, las directrices para el control de histamina y planes de muestreo que queda enmarcado en el Comité Codex de Higiene de los Alimentos; el NM de 0.35 ppm de arsénico inorgánico en arroz descascarillado, aprobado en trámite 8, pero condicionado a su revisión tres años después de la aplicación del código de prácticas y la obtención datos; y la contaminación por plomo en tomates en conservas y en compotas, jaleas y mermeladas de frutas aprobado en trámite 5 pero condicionado también a la obtención de mayor información.

**6. PRESENTACIÓN INFORME REUNIÓN 48 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS.**

A cargo del ICA y el Invima.

El ICA como coordinador del subcomité agradeció la representación del Invima en la reunión del comité que se llevó a cabo en China en abril, el Invima comentó, que los temas fueron presentados en la reunión del CNCA el 11 de abril y las observaciones fueron enviadas al Codex el 15 de abril.

Revisión de la clasificación de alimentos y piensos: grupos de hortalizas seleccionadas. Presidido por Estados Unidos y copresidido por Países Bajos.

- ✓ Grupo 014 leguminosas y Grupo 015 legumbres: el comité convino en incluir un subgrupo aparte 014E y 015C para acomodar judías y guisantes subterráneos (no maduros y secos), mantener dos códigos distintos para facilitar la asignación de CXL para Vigna spp y mantener el proyecto en los trámites 7 y 4 en espera de la compilación definitiva de todos los grupos de productos en su próxima reunión.
- ✓ Grupo 011 hortalizas de fruto, cucurbitáceas: en general las delegaciones apoyaron la opción 3 (subgrupo 011A pepino y calabaza de verano, subgrupo 011B melones y calabazas (incluye calabazas de invierno con piel no comestible). Las delegaciones que apoyaron la opción 1 podían aceptar la opción 3 en un espíritu de compromiso, se retuvo en el trámite 4, en espera de la compilación final de todos los grupos de hortalizas en su próxima reunión.

Revisión de la clasificación de alimentos y piensos: grupos de productos seleccionados. Presidido por Estados Unidos y copresidido por Países Bajos.

**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

- ✓ Grupo 020 gramíneas de cereales en grano: el comité estuvo de acuerdo con la agrupación en la propuesta 2 de Japón (incluir trigo, cebada y pseudocereales con vaina y sin vaina), solicitar al Grupo Electrónico de Trabajo-GTe que continúe trabajando sobre los productos que se incluyan en los diferentes grupos y pasar a trámite 5.
- ✓ Grupo 021 gramíneas para la producción de azúcares o de jarabes: el comité acordó solicitar al GTe que examinara la posible ampliación (propuesta de la Unión Europea) y agrupación del Grupo 021, incluyendo la posibilidad de entradas de productos de diferentes grupos de la clasificación e informar en la próxima reunión y devolver a trámite 2/3 para recabar más información.
- ✓ Grupo 024 semillas para bebidas y dulces: el comité acordó lo mismo que en el grupo 021, sin embargo, la posición de Colombia de apoyar la propuesta del GTe incluyendo las semillas de albahaca en este grupo no fue acogida.

Anteproyecto de los cuadros 2 y 3 – selección y ejemplos de productos representativos (grupos de hortalizas y otros grupos de productos) para su incorporación en los principios y directrices para la selección de productos representativos con miras a la extrapolación de límites máximos de residuos de plaguicidas para grupos de productos

- ✓ En vista de la finalización del debate sobre todos los grupos de hortalizas, el comité solicitó al GTe comprobar los productos representativos finalizados, para su examen en la próxima reunión del comité y devolver al trámite 2/3.

Anteproyecto de directrices sobre criterios de rendimiento para métodos de análisis para la determinación de residuos de plaguicidas

- ✓ De acuerdo con los cambios realizados en el documento, el comité acordó reconsiderar las directrices en su próxima reunión para su finalización y aprobación final. Esto permitirá una amplia consulta entre las diversas partes interesadas. Colombia envió observaciones sobre definición, ajuste de la curva de calibración y los métodos de confirmación que no fueron recibidas por el GTe. El representante de Colombia en reunión de CCLAC con el GTe expuso la situación sobre el envío de observaciones y se consideraron las pertinentes.

Finalmente, el ICA hizo extensiva la invitación a la socialización sobre el trabajo que se viene realizando para la determinación del límite máximo de residuos-LMR para el plaguicida spinetoram en aguacate con el apoyo de Estados Unidos, próximamente estará indicando la fecha. Se espera que para el próximo año se envíe a la JMPR para su evaluación, este LMR se podrá extrapolar a otros 42 productos.

## 7. PROPOSICIONES Y VARIOS.

Icontec informó, que fue aceptada la participación de Colombia en el proyecto del PTB (Alemania) – INACAL (Perú) sobre procedimiento para proponer normas de estudio e informaran al final de agosto cual será el próximo paso a seguir.

**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

MinSalud informó, que el responsable del Subcomité Técnico del Codex sobre Grasas y Aceites no seguirá con el tema y próximamente comunicará a través de carta quien será el nuevo delegado. Solicitó que el trabajo sobre el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico sea socializado en la próxima reunión del CNCA y comentó que está en funcionamiento el sistema de comentarios en línea. En una próxima reunión del CCLAC se revisarán las dos encuestas que se habían diligenciado con anterioridad y está pendiente que respondan la encuesta sobre la plataforma en línea para recoger información sobre los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos que solicita datos de los entes reguladores con plazo para septiembre. Igualmente informó que había enviado una nueva relación de documentos con plazo para comentarios y el programa de videoconferencias del CCLAC.

**COMPROMISOS ESTABLECIDOS**

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

A las 11 h 40 min, se dio por terminada la sesión.

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

