

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No. 01
REUNIÓN: Comité Nacional del Codex Alimentarius
FECHA: 05 de enero de 2016
HORA: 09 h 00
LUGAR: MinCIT – Piso 5, Sala de Juntas Oficina de Planeación

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 de los Subcomités del Codex sobre Aditivos, Contaminantes e Importaciones.
5. 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. 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.

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

3. CONSIDERACIÓN 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.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

4. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS DE LOS SUBCOMITÉS DEL CODEX SOBRE ADITIVOS, CONTAMINANTES E IMPORTACIONES. A cargo del Invima.

Antes de iniciar con las exposiciones de los temas, MinCIT hizo una breve reflexión señalando como dato importante la invitación a hacer más ágiles, efectivas y eficientes estas reuniones y para lograrlo propuso ser concisos en los temas, enviar las presentaciones con antelación, y presentar los informes de manera esquemática. Así mismo, trajo a colación la responsabilidad sobre los temas que Colombia lidera a nivel internacional como son los proyectos de normas Codex sobre filete de pirarucú, panela, queso fundido, la inclusión del colorante azul de jagua dentro de la norma general para los aditivos alimentarios, la incorporación dentro de la norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales del aceite de palma con alto contenido oleico; materias que demuestran el buen posicionamiento del país a nivel internacional, y sobre los cuáles se debe hacer un compromiso para sacarlos adelante.

Por último solicitó la actualización formal de los delegados oficiales ante el CNCA, para lo cual a través de la Secretaría General se solicitará la información.

El Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), señaló que sólo recibió la propuesta de posición de país del Subcomité de Aditivos y de los Subcomités de Contaminantes e Importaciones y Exportaciones no recibió documentos, por lo que preguntó, si se tenía el correo donde se remitieron las posiciones, puesto que se deben tener por lo menos con 5 días de anterioridad a la celebración de la reunión para su revisión. Los subcomités admitieron no haber enviado los documentos y se disculparon por este inconveniente. Igualmente, recordó los temas que tienen plazo para envío de observaciones a 15 y 31 de enero de 2016, respectivamente, entre los cuales está el colorante azul de jagua.

En atención a lo anterior, MinCIT propuso iniciar con el tema que recibió la Secretaría Técnica, puntualizó que los subcomités deben circular las propuestas de posición de país tanto a la Secretaría Técnica como a los miembros del CNCA y dado el caso de que no se haya recibido las propuestas hacer el llamado al responsable y no se podrán abordar los temas propuestos. Finalmente, indicó que si hay un tema adicional del subcomité de aditivos este debe ser presentado en la próxima reunión del CNCA.

TEMA DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA)

El Invima comunicó a los miembros de la CNCA, que el colorante azul de jagua está incluido en la lista de evaluación del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) desde abril de 2015 como ingrediente prioritario para evaluación en CCFA47, Xian, China, y mediante la CL 2015/11-FA da como fecha límite para el envío de la información el 15 de Enero de 2016.

De acuerdo con lo anterior, señaló que el propósito de la presentación, es dar a conocer a la CNCA la información adicional sobre farmacocinética, la cual es aportada por la empresa Ecoflora, quien la obtuvo través de la prueba CACO2 (Absorción in vitro). En este sentido, manifestó que la información adicional consiste en indicar: composición química, información microbiológica, impurezas, especificaciones y

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

Conmutador (571) 6067676

www.mincomercio.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

métodos de control e identificación. En cuanto a la información, manifestó que Ecoflora solicitó la reserva de la confidencialidad, especialmente lo que tiene que ver con metodologías analíticas y lo inherente a los estudios contratados.

Sobre el particular, informó que el azul de jagua es un colorante azul en polvo preparado a partir del jugo de las frutas inmaduras del árbol de la Jagua (*Genipa americana*) encontrado en las selvas colombianas. El compuesto mayor del colorante (polímero) provee la coloración azul; este polímero es generado por la reacción natural entre la genipina y aminoácidos, ambos presentes en la fruta del árbol de la *Genipa americana*.

Asimismo, añadió que la importancia de apoyar el estudio, se da porque es la primera vez que Colombia participa en un estudio ante la JECFA.

En este sentido, señaló que las pruebas practicadas por el fabricante a éste colorante han demostrado que es: no mutagénico y no carcinogénico, su toxicidad subcrónica (90 días) es negativa, una DL50 (2.000 mg de colorante/kg peso corporal) no fue alcanzada mediante pruebas experimentales, su NOAEL es de 1000 mg/kg corporal/día y adicionalmente es no irritante, no alergénico y no foto tóxico.

Adicionalmente, indicó que Ecoflora a través de sus estudios, obtuvo como resultado que este colorante puede ser utilizado en las siguientes categorías de alimentos:

01.0	Dairy Products and Analogues	
01.1.2	Dairy-based drinks, flavored and/or fermented (e.g. chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	GMP
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavored yoghurt)	GMP
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	GMP
05.0	Confectionery	
05.1.4	Cocoa and chocolate products	GMP
05.2.1	Hard Candy	GMP
05.2.2	Soft Candy	GMP
05.2.3	Nougats and Marzipans	GMP
05.3	Chewing gum	GMP
05.4	Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit), and sweet sauces	GMP

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

14.0	Beverages, excluding dairy products	
14.1.1.2	Table waters and soda waters	GMP
14.1.2	Fruit and vegetable juices	GMP
14.1.3	Fruit and vegetable nectars	GMP
14.1.4	Water-based flavored drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks	GMP

En cuanto a la anterior tabla, resaltó que la Dosis Máxima de Uso –DMU para todos los grupos, se enmarca en el principio de las Buenas Prácticas de Manufactura -BPM, pues dada su poca absorción, no se definió ningún criterio toxicológico como es el de la Ingesta Diaria Admitida.

De otra parte presentó, la información toxicológica y dietaria. En lo que respecta, a la información dietaria aclaró que esta se obtuvo de los estudios realizados en Colombia, México, Brasil y Estados Unidos, donde se estratificó la población por edad y peso, con el fin de establecer el consumo en miligramos por día.

Ante la preocupación de MinCIT y el MSPS, en cuanto a la información dietaria, el representante del Invima aclaró que el sustento de la información se encuentra en el estudio realizado por Ecoflora, el cual indicó se encuentra a disposición para los miembros que deseen profundizar el tema. MSPS resaltó que se debe revisar la información dietaria antes de dar concepto porque no se conoce si está fundamentado. Así mismo, resaltó lo referente a la connotación natural del colorante, el cual no es absorbido por el organismo.

El MSPS, indagó si la información está hecha con base en los protocolos OT, dado que este es uno de los aspectos tenidos en cuenta por el JECFA. En cuanto a esta inquietud, el Invima comentó que la información dietaria es conocida por el JECFA desde abril de 2015, por lo que recordó que la ampliación de la información se da sobre la: composición química, información microbiológica, impurezas, especificaciones y métodos de control e identificación.

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, presentó su inquietud en cuanto a lo que incluye la información de los proveedores y de la extracción, sobre lo cual el Invima respondió que esta incluye información de experticia, del ámbito técnico – científico y del impacto social y ambiental, la cual ya fue dada a conocer al JECFA, y no es objeto de ampliación.

Una vez conocida la información adicional, el CNCA apoya el envío de la misma al JECFA.

TEMA DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCCC)

Aunque el tema no fue conocido por la Secretaría Técnica previamente para su debate, finalmente se presentó en sala el mismo para conocimiento de los miembros del CNCA, debido a la implicación que tiene el tema de micotoxinas a nivel nacional.

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

Conmutador (571) 6067676

www.mincomercio.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Anteproyecto de revisión del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas (CAC/RCP 51-2003) - trámite 6.

MinCIT indicó, que si el documento se encuentra en trámite 6 significa que está en la última ronda de observaciones, por lo que preguntó si en el trámite 4 el país envió observaciones, sobre lo cual el Invima precisó que en la reunión 9 del CCCF hubo acuerdo generalizado sobre este tema, y el Subcomité sobre Contaminantes no tuvo observaciones y aceptó la adopción del Código de Prácticas.

De otra parte, el MinCIT manifestó que se enviaría correo electrónico recordando que no se tratarán temas, si previamente no han sido circulados a la Secretaria Técnica y a los miembros del CNCA antes de inicio de las reuniones. También se acordó adjuntar a dicho correo el Reglamento Interno de Funcionamiento.

El Invima, informó que este código de prácticas se aplica a todos los cereales y productos a base de cereales destinados a la alimentación y la salud humana, así como al comercio internacional.

Prácticas recomendadas del código:

- *ELABORACIÓN: Efectiva clasificación y limpieza. Aplicación BPF y HACCP*
- *SIEMBRA: Rotación de cultivos*
- *PLANTACIÓN: Utilización de semillas certificadas libres de micotoxinas*
- *ANTES DE LA COSECHA: Reducción daños*
- *Uso insecticidas y fungicidas registrados*
- *COSECHA: Control humedad en carga de cereal recogido*
- *SECADO Y LIMPIEZA: Evitar amontonamiento de productos, elevada humedad. Control tiempo de almacén*
- *ALMACENAMIENTO: Estructuras secas y ventiladas*
- *TRANSPORTE: Prevenir infestaciones de insectos, aves y roedores*

Los miembros del CNCA al tener en cuenta que no hay observaciones al Código de Prácticas, consideraron no enviar comunicación al respecto, ya que se está de acuerdo con la adopción del código.

TEMAS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCION Y CERTIFICACION DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS (CCFICS)

Los miembros del CNCA consideraron que dada la importancia, la complejidad y el desconocimiento de estos temas, se debían tratar en una próxima reunión. Asimismo, reiteraron la necesidad del envío de los documento con suficiente antelación para su estudio y debate.

El ICA precisó, que en estos temas la Cancillería era un actor importante, dado que toca la relación comercial del país y así mismo, amerita otra reunión con invitados especiales. Igualmente, indicó que para tratar estos temas, podría ser el contacto para extender las invitaciones dentro del ICA a las áreas de

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

Conmutador (571) 6067676

www.mincomercio.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Asuntos Internacionales y Fronteras. Por último, solicitó el informe de la reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas para circularlo con la Subgerencia de Protección Vegetal, Epidemiología y Evaluación de Riesgos.

MinCIT, recalcó que el Subcomité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos debería citar a una reunión antes de la reunión del CNCA y circular nuevamente el documento.

MSPS, manifestó que se podría ampliar la participación de invitados por lo que señaló que se podrían invitar a la Dirección Comercial y el Grupo de Aprovechamiento Comercial del MinCIT ya que han estado en los trámites de unificación de los cuestionarios. Finalmente, puntualizó que revisarán el listado de temas que tienen solicitud de observaciones y lo circularán.

5. PROPOSICIONES Y VARIOS.

No hubo solicitudes al respecto.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

Tarea	Responsables	Fecha
Envío de documento		
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	27 de enero de 2016

A las 11 h 00 min, se dio por terminada la sesión.


SANTIAGO ÁNGEL JARAMILLO
Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius

Proyectó: Jader Rúa y Liliana Molina
Revisó: Javier Muñoz
Aprobó: Santiago Ángel Jaramillo