

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.1

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

FECHA: 02 de febrero de 2017

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. Coordinación del Subcomité Técnico Nacional sobre Especies y Hierbas Culinarias.
5. Informe de la reunión 23 del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos.
6. Avance sobre posición de Colombia para la reunión 49 del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
7. Avance sobre posición de Colombia para la reunión 11 del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos.
8. Informe mesa de trabajo sobre resistencia a los antimicrobianos.
9. 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. 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.

Para el punto de varios se presentaron las siguientes solicitudes:

La Cancillería informará sobre su representación ante el CNCA;

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

Conmutador (571) 6067676

www.mincit.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

El IICA desea informar sobre el programa de hermanamiento;

MinSalud informará sobre el Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Grasas y Aceites;

Icontec presentará avances sobre el proyecto INACAL Perú- PTB Alemania.

Con la inclusión de las anteriores intervenciones dentro del tema de varios se aprobó el orden del día.

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

El Coordinador del CNCA, informó que se recibió comentario del Ministerio de Salud indicando que estaban trabajando en el Grupo Electrónico de Trabajo-GTe de Etiquetado Nutricional y en sala se recibió comentario del Instituto Nacional de Salud manifestando que la presentación del documento "Concepto Científico sobre Consumo de caracol Gigante Africano y su Implicación en Salud" se había llevado a cabo en la reunión del CNCA del 26 de octubre de 2016. No habiendo más observaciones, se aprobó el acta de la reunión anterior.

4. COORDINACIÓN DEL SUBCOMITÉ TÉCNICO NACIONAL SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS.

MinCIT comentó, que MinAgricultura responsable de la coordinación del Subcomité Técnico Nacional sobre Especias y Hierbas Culinarias no se había presentado a la sesión. Sin embargo, el Invima presentó a los miembros la posición país sobre los temas relacionados con el subcomité, recordando su interés en la coordinación, en caso que MinAgricultura no pudiese continuar con la misma.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con tratar el tema en la próxima sesión. MinCIT manifestó, que si MinAgricultura expresaba dificultades para continuar con la coordinación del subcomité, indagaría al interior del Invima sobre la viabilidad para coordinar el mismo, teniendo en cuenta la carga de varios subcomités que tiene bajo su responsabilidad.

Anteproyecto de norma para el Comino En trámite 6

El Invima indicó, que los trabajos fueron avalados por MinAgricultura donde recogieron algunas observaciones y socializados ante el CNCA. Expresó, dificultades para la aprobación de la comisión del funcionario que iba a representar al país en la reunión del Comité, por parte de la Presidencia de la República.

Las propuestas fueron las siguientes:

- En el numeral 1 alcance, cambiar la frase procesamiento adicional por "procesamiento industrial diferente al expresado". Es decir, que no sea producción industrial de alimentos y consumo directo.

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

Comutador (571) 6067676

www.mincit.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

- En el numeral 3.2.2 infestación, no permitir contaminación por roedores.
- En el numeral 3.2.4 características físicas, eliminar la frase prácticamente ausente y establecer un valor de (<0.5) para el parámetro materia extraña.
- En el numeral 3.2.5 características químicas, ajustar el requisito de humedad a 13%. Se recomendó ser preciso en la justificación dejando de lado referentes nacionales y basarse en lo posible en estudios fundamentados técnicamente.
- En el numeral 3.4 aceptación del lote, permitir hasta una desviación estándar fuera de la tolerancia para aceptar el lote y dar claridad a la expresión "excesivamente fuera de tolerancia".
- En el numeral 4 aditivos alimentarios, remitirse a la Norma General Codex Stan 192-1995.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Anteproyecto de norma para el Tomillo En trámite 6

Las propuestas fueron las siguientes:

- En el numeral 1 alcance, cambiar la frase procesamiento adicional por "procesamiento industrial diferente al expresado". Es decir, que no sea producción industrial de alimentos y consumo directo.
- Ajustar la versión en español en cuanto a que el triturado/picado va desde un triturado grueso a fino y el molido/en polvo es el procesado en polvo.
- En el numeral 3.2.2 infestación, no permitir contaminación por roedores.
- En el numeral 3.2.4 características químicas, ajustar la versión en español por cuanto en el numeral 3.2.4 la identificación de la tabla no se encuentra en dicha versión.
- En el numeral 3.4 aceptación del lote, permitir hasta una desviación estándar fuera de la tolerancia para aceptar el lote y dar claridad a la expresión "excesivamente fuera de tolerancia".
- En el numeral 4 aditivos alimentarios, remitirse a la Norma General Codex Stan 192-1995.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Anteproyecto de norma para Pimientas Blancas, Negras y Verdes En trámite 3

- En el numeral 1 alcance, cambiar la frase procesamiento adicional por "procesamiento industrial diferente al expresado". Es decir, que no sea producción industrial de alimentos y consumo directo.
- En el numeral 3.2.1 características físicas, nombrar dicho numeral como características generales dado que puede confundirse con las características que se encuentran en las tablas 2 y 3 del anteproyecto.
- En el numeral 3.2.2 infestación, no permitir contaminación por roedores.
- En el numeral 3.2.3 clasificación, dar claridad a lo que se quiere indicar para la aplicación de las tablas 2 y 3 por cuanto, se considera que la redacción genera confusión con relación a los casos en que se aplica una y otra en Pimientas sin clasificar/graduar.
- Identificar a que pertenece una tabla dentro del desarrollo de la norma dado que no tiene subíndice que la identifique, se propone nombrar como características físicas.

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

6. AVANCE SOBRE POSICIÓN DE COLOMBIA PARA LA REUNIÓN 49 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS. A cargo del Invima.

El Invima recordó, que para Benzoatos habían decidido bajar provisionalmente el nivel en la categoría 14.1.4 teniendo en cuenta la evaluación que hizo JECFA, indicando que podría haber una posible exposición en niños y adolescentes (600 mg/kg a 250 mg/kg). Indicó, que el JECFA había recibido datos de la industria sobre los niveles "comunes en promedio" y los niveles máximos de benzoatos en las bebidas, de 796 productos procedentes de seis países (Australia, Brasil, China, México, Sudáfrica y los EE UU). Para las bebidas de la categoría de alimentos 14.1.4, estos datos indicaban un rango promedio del nivel común para los benzoatos de 83-209 mg/L, y un rango del nivel máximo de 173-627 mg/L. Precisó, que estos valores eran consecuentes con lo encontrado durante las acciones de IVC y se habían presentado en las pasadas reuniones del subcomité. Recordó, que en el país el año pasado la gaseosa fue consumida por el 21.8% de las personas con un promedio de 370.5 cm³, cantidad inferior al grupo de 14 a 18 años de edad con 408.8 cm³. IDA de 5mg/kg/día establecida para los seres humanos.

Al respecto, puntualizó que apoyar 250 mg/kg (40% de la IDA) implicaba una evaluación más rigurosa por parte de las entidades del sector salud, dado que se debía revisar las 1000 ppm (mg/L o Mg/kg) establecidas de la regulación nacional. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con enviar la posición, teniendo en cuenta que el plazo había vencido. Esta posición también debería ser presentada en el coloquio de Ecuador.

De otra parte, comentó que el Ácido Adípico no fue debatido al interior del subcomité de aditivos puesto que la industria no lo usaba y agregó, que el subcomité de leche y productos lácteos ante una nueva categoría creada de 01.1.2 para leches naturales y productos elaborados a partir de otras leches líquidas naturales simples, había solicitado apoyo al subcomité de aditivos quien circuló el concepto tanto a su interior como al CNCA en el sentido de indicar que en términos generales, los aditivos propuestos son los mismos que se venían empleando en 01.1.1 y que lo que se hace es que como la nueva subcategoría se deriva de 01.1.1 los aditivos a ser empleados deben ser los que se contemplaban previamente; para esta propuesta la coordinación del subcomité, manifestó que tuvo observaciones de MinSalud en cuanto a que no obstante que ya estaban listados se debería adentrar un poco más en aspectos de exposición en Colombia. Ante esta coyuntura, los miembros estuvieron de acuerdo con esperar la reunión del Comité del Codex sobre Aditivos para ir avanzando dado que el tema estaba en trámite 2 y con un análisis más minucioso presentarlo en la próxima reunión del CNCA.

Finalmente señaló, que había presentado la información adicional al JECFA sobre el colorante azul de jagua, y que adicionalmente JECFA parte de esta información en formato Word para plasmarlos en una monografía. Se recomendó presentar el tema en el coloquio de Ecuador.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

7. AVANCE SOBRE POSICIÓN DE COLOMBIA PARA LA REUNIÓN 11 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS. A cargo del Invima.

Invima informó, que no habían publicado aun la agenda de la reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, pero que sin embargo, basados en los resultados de las reuniones pasadas del Comité y la CAC estaban trabajando sobre los siguientes temas: (i) anteproyecto de revisión de niveles máximos de plomo en algunas frutas y hortalizas en la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (trámite 5) tema de interés para la región y sobre el cual manifestó, que estaban recogiendo datos para continuar con la revisión de las propuestas; (ii) anteproyecto de niveles máximos de cadmio para el chocolate y productos derivados de cacao sobre el cual señaló, que el país no presentó datos y podría ser revisado en el coloquio de Ecuador. El CNCA recomendó ir a escuchar las propuestas que se planteen. Así mismo, invitó a profundizar en el conocimiento institucional para tener argumentos para definir el rumbo a tomar, revisar detalladamente la información del Invima y presentarse en la próxima reunión del CNCA; (iii) el documento de debate sobre niveles máximos de metilmercurio en el pescado, tema que no fue debatido en la CAC y se debía retomar para definir la posición.

De otra parte, indicó que revisó el documento de debate sobre la elaboración de un anexo adicional sobre los alcaloides del cornezuelo para su posible inclusión en el código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas señalando que el país se había pronunciado al respecto en el sentido de apoyar su avance en el trámite. Se consideró presentar los temas de niveles máximos de plomo en algunas frutas y hortalizas y niveles máximos de metilmercurio en el pescado en el coloquio de Ecuador.

8. INFORME MESA DE TRABAJO SOBRE RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS. A cargo de MinSalud.

MinSalud informó, que frente al compromiso de desarrollo del plan nacional de resistencia antimicrobiana habían llevado a cabo acercamientos para conformar una mesa de validación y darle elementos estratégicos en función de la construcción del plan para lograr que sea holístico y responda a todos los elementos de la cadena agroalimentaria y a los específicos que se desarrollan en los procesos de atención sanitaria. Para tal propósito, definió una locación web en el Ministerio en función de la transparencia para recoger la información que resulte de la construcción colaborativa y tener los elementos de difusión y trabajo colaborativo sobre 3 puntos específicos (el ABC de la resistencia a los antimicrobianos, los desarrollos nacionales y los elementos del plan mundial, y los enlaces sobre planes de otros países).

Comentó, que estaban haciendo ajustes al primer borrador del plan de acción determinando los elementos de los demás sectores y habían visto la necesidad de construir unas herramientas de planeación previas para trabajar con los sectores en función de los elementos que se vienen desarrollando sobre la resistencia antimicrobiana para tener de manera clara el mapa de actores, de alcances y de competencias relacionadas con el plan, por lo que requerirán de la colaboración de los puntos focales de los mismos. También agregó, que trataran de realizar una comparación con otros países que han adelantado el plan de acción

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

apoyándose en la encuesta que se llevó a cabo en la reunión preparatoria de la Asamblea de la OMS, para tener un panorama del desarrollo y estado de avance de esos planes.

De otra parte, a la inquietud del Invima sobre los avances en el mandato del Codex para la resistencia a los antimicrobianos, MinSalud puntualizó, que en el mes de diciembre habían presentado al CNCA los avances sobre la vigilancia de la resistencia en la cadena agroalimentaria y las observaciones para la reunión que se celebró en el Reino Unido; informando que como resultado de esa reunión se abordó el código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia (año 2005), la orientación sobre la vigilancia y resistencia de los antimicrobianos, unos ajustes de términos de referencia para solicitar asesoramiento científico y se acordó conformar un Grupo de Trabajo Electrónico-GTe para presentar los resultados sobre estos trabajos en la próxima reunión de la CAC. Señaló, que periódicamente presentaran al CNCA los avances sobre los trabajos que se deriven de la mesa de vigilancia y participaran en el GTe. MinCIT recomendó, que cuando se trate de propuestas sobre documentos codex se debían validar en el CNCA.

Por último, indicó que llevara a cabo una reunión en el mes de marzo para elaborar la agenda de la mesa de trabajo.

9. PROPOSICIONES Y VARIOS.

El representante de la Cancillería informó, que se presentaba un cambio en la representación de la entidad ante el CNCA, al frente de la misma quedaba el señor Camilo Andres Zuñiga, Tercer Secretario. Al respecto, agradeció al CNCA el apoyo recibido durante este tiempo de ejercicio de la delegación.

El IICA comentó, que el Invima le haría llegar la confirmación de los delegados que participarían en el coloquio de Ecuador, quedando pendiente la confirmación del delegado por el ICA. De otra parte, puso a consideración la oferta para aplicar al concurso para participar en las reuniones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas con plazo hasta el 8 de febrero, como también para el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos con plazo hasta el 22 de febrero. Finalmente invitó a participar en la tercera fase del programa de hermanamiento, que incluye recursos por US\$15.000 para propuesta nacional y US\$30.000 para propuesta regional, programa que tiene como propósito fortalecer el desarrollo de capacidades institucionales y técnicas para actividades en los foros regionales presenciales y electrónicos, fortalecimiento jurídico, posicionamiento en temas codex y que contempla un apoyo adicional para que el país participe e implemente la herramienta de diagnóstico del Fondo Fiduciario de la OMS. La información será enviada a la Presidencia, al punto de contacto y a los coordinadores.

El Instituto Nacional de Salud solicitó un espacio en la próxima reunión para presentar el documento de resistencia para la Colistina y proponer los siguientes temas de documentos a abordar.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

El Icontec informó, que en la última reunión virtual sobre el proyecto INACAL Perú-PTB Alemania presentó los argumentos para sostener la propuesta sobre la fresa. Mencionó, que dentro de las directrices se exigía que las propuestas hicieran parte de la biodiversidad del país, por lo que habría dificultades para continuar con el trabajo sobre ese producto y se tendría que plantear otro tema. Queda a la espera de la confirmación del PTB de Alemania para seguir adelante.

MinSalud informó, que la coordinación del Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales quedó en cabeza de Claudia Moreno. Se está trabajando en varios GTe (fórmulas de seguimientos, valor de referencia para vitaminas D y E, análisis de riesgo nutricional, sustitutos de la leche materna, biofortificación y aditivos para fórmulas de lactantes) y solicitó presentar el informe de la reunión del Comité Internacional en la próxima reunión del CNCA.

La Coordinadora del Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Grasas y Aceites, con respecto a la próxima reunión del comité homólogo que se habían inscrito 2 representantes de la industria, se contaba con el apoyo de la Cancillería para asistir a la reunión en Malasia, y estaba pendiente la confirmación del Invima. Indicó, que la semana pasada se había llevado a cabo una videoconferencia con Ecuador, acordando presentar un documento de sala, en el que se solicitará una modificación de los valores de carbono 18-1 e índice de yodo como ellos proponían; este documento se presentaría en la videoconferencia del CCLAC.

De otra parte señaló, que MinSalud había asistido a una reunión virtual presidida por Chile, en la cual se abordó el anteproyecto de norma para aceite de pescado. En ese documento se pretende demostrar que los valores referenciados no debían ser estrictos y los rangos de variación podrían tener origen en condiciones climáticas o geográficas nacionales. El documento tuvo el apoyo de los países de la región, Colombia no hizo comentarios sobre el documento.

De otra parte, comentó que habían revisado un documento de debate sobre la sustitución del índice de acidez por ácidos grasos libres en los aceites de palma virgen.

La Secretaria Técnica informó, que había enviado al Icontec el documento del anteproyecto de revisión de la norma de quinua con plazo para envío de observaciones el 28 de febrero, debido a que no se contaba con representación para el Comité del Codex sobre Cereales. Reafirmó también su invitación a los miembros del CNCA a utilizar el conducto regular para el envío de las observaciones a través del punto de contacto. Sobre este último tema, Icontec indicó que agendó el tema sobre la quinua para la próxima reunión del Comité Técnico de Cereales que tiene a su cargo.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Finalmente, MinCIT con respecto al proyecto de norma sobre panela comentó que había invitado a los productores y los gremios para que se manifestaran en una reunión sobre los comentarios recibidos a la carta circular CL 2016-45. A partir de sus resultados sería citado el subcomité de azúcares y posteriormente analizar los resultados en la reunión del CNCA.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

| TAREA | RESPONSABLE | FECHA |
|-----------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Próximas reuniones del CNCA | Miembros del CNCA | 8 de marzo y 18 de abril de 2017 |

A las 12 h 30 min, se dio por terminada la sesión.



DANIEL H. RICO R.
Presidente (e) del Comité Nacional del Codex Alimentarius

