

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

**No.2**  
**COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS**  
**FECHA: 08 de marzo 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. Proyecto norma sobre panela: propuesta posición Colombia.
5. Avance sobre posición de Colombia para la reunión 11 del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos.
6. Presentación informe de la reunión 25 del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.
7. Presentación informe de la reunión 3 del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias-coordinación subcomité técnico nacional.
8. Presentación documento del Grupo de Evaluación de Riesgo en Inocuidad de los Alimentos y Plaguicidas del Instituto Nacional de Salud.
9. Informe de la mesa de trabajo nacional sobre Resistencia a los Antimicrobianos.
10. Propositiones y varios.

**DESARROLLO**

**1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.**

La reunión fue presidida por Maria Leonisa Ortiz Bolivar, Directora de la Dirección de Regulación del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-MincIT. La secretaría fue desempeñada por Javier Muñoz. Verificado el listado de asistencia, la presidenta informó que existe el quórum suficiente para deliberar y decidir.

**2. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DEL ORDEN DEL DÍA.**

MinCIT informó, que por solicitud de MinSalud se retiró el punto 6 sobre el informe de la reunión 25 del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites el que se tratará en la siguiente reunión. Sin embargo se

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

presentará en esta sesión el documento del representante de la Cancillería que asistió a la reunión. Igualmente MinSalud presentará el informe de la reunión 38 del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, el cual entre como punto adicional del orden del día.

También en el punto de proposiciones y varios, el Icontec comentará temas sobre el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, el Invima sobre el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras-CCMAS y sobre el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

Con la inclusión de las anteriores intervenciones, se aprobó el orden del día.

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

MinCIT informó, que se recibieron observaciones del Invima y el Icontec, que fueron incluidas al proyecto de acta, no habiendo más observaciones, se aprobó el acta de la reunión anterior.

### 4. PROYECTO NORMA SOBRE PANELA: PROPUESTA POSICIÓN COLOMBIA.

MinCIT informó, que en días pasados se llevó a cabo la reunión del Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Azúcares y recordó, que el mandato de la Comisión del Codex Alimentarius-CAC era sobre el ámbito de aplicación y la definición del producto.

En ese sentido, presentó las propuestas de volver al ámbito de aplicación que tradicionalmente contenía el proyecto de norma, retomar el nombre anterior de "Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado no Centrifugado" y eliminar de la definición del producto las actividades de concentración y agitación en el proceso, así como adicionar la frase "en ningún caso este producto se elabora total o parcialmente a partir de azúcares o jarabes ya procesados" para darle más solidez al deseo de no obtener panela a partir de la reconstitución con azúcar procesado o jarabes (mieles). Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas. Se consideró enviar la respuesta a la CL 2016/45-CS del Secretariado a finales del mes de marzo para que hagan las versiones del documento en inglés y francés, las circulen y sobre los nuevos comentarios analizarlos de la mano de la CAC en su reunión.

Acopaneleros expresó, que eran poco los países en el mundo que producían panela como lo hacía Colombia y comentó, que la mayoría de los países que enviaron sus comentarios obligaban necesariamente a proteger el producto colombiano, por lo cual se acogió por parte del Subcomité Técnico de Azúcares, indicar que la panela no partía del azúcar y aclarar que el nombre de caña de azúcar era el nombre de la materia prima. Añadió, que con estas propuestas se pretendía hacer entrar en conciencia a quienes le agregaban azúcar al producto.

La presentación de este tema queda incorporada como anexo 1 a la presente acta, bajo la siguiente ruta en el sistema: jrua/DiscoD/CODEX/CNCA 2017/Reunión No. 2 - CNCA 08-03-2017/Posición Comité Codex Azúcares-anexo 1.pptx

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

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

Invima comentó, que en reunión del Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Contaminantes-STNCC concluyeron que para el anteproyecto de niveles máximos revisados para el plomo en frutos y vegetales (frescos y procesados) y otros alimentos seleccionados - categorías en la norma general de contaminantes y toxinas en alimentos y piensos (Codex Stan 193-1995), los datos con que contaba el país no eran suficientes para tomar una posición y habían hecho una revisión de los temas internacionales y eran coherentes con la posición que se estaba solicitando. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo.

También informó, que los temas del código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del arroz por arsénico, el anexo sobre prevención y reducción de los alcaloides en cereales y el código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas se estaban trabajando con MinAgricultura, el ICA y la Industria y el plazo para envío de posición era el 20 de marzo de 2017. Se recomendó circular las propuestas de posición el 15 de marzo para darle validez a través de correspondencia y escalar el tema de metales pesados al más alto nivel porque son temas de trascendencia para el país. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo. Adicionalmente, se hizo el llamado a los miembros para que participaran y se pronunciaran en las fechas indicadas.

En el tema de cadmio en cacao, manifestó que en la reunión del STNCC la industria comentó que se había perdido una oportunidad con referencia a los dos años de trabajo y era importante retomarlo dado que estaban a tiempo. Indicó, que se esperaba la carta circular del grupo electrónico que establecía unos niveles para poder aportar en la reunión internacional y se revisaría el apoyo a Ecuador para tener un nivel máximo ante la entrada en vigencia de la regulación europea en 2019. Así mismo señaló, que podrían trabajar de manera articulada con MinAgricultura, Corpoica, la ANDI y el Consejo Nacional Cacaotero con la información que tienen las entidades para poder intervenir.

De otra parte, el Invima propuso suministrar a los miembros del CNCA su estudio con el diseño estadístico que hicieron y la forma como obtuvieron los datos para que les envíen sus observaciones y saber en que adolecía el estudio. El Instituto Nacional de Salud-INS ofreció su apoyo. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo en que el estudio se circulara, luego con los comentarios recibidos el STNCC los analizará y presentará al CNCA para tomar una decisión. Se recomendó, mantener la reserva de la información y se hizo un llamado a la academia para vincularse al análisis de la problemática.

La presentación de este tema queda incorporada como anexo 2 a la presente acta, bajo la siguiente ruta en el sistema: [rua/DiscoD/CODEX/CNCA 2017/Reunión No. 2 - CNCA 08-03-2017/Posición Comité Codex Contaminantes-anexo 2.pptx](http://rua/DiscoD/CODEX/CNCA 2017/Reunión No. 2 - CNCA 08-03-2017/Posición Comité Codex Contaminantes-anexo 2.pptx)

**6. DEFINICION DE POSICIÓN DE PAIS SOBRE DOCUMENTOS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.** A cargo del Invima.

En cuanto al anteproyecto de revisión de la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) (en el trámite 5). "marcado de la fecha" lo acordado fue lo siguiente:

**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

- ✓ En el aparte de definición de los términos, incluir "fecha de elaboración", "fecha de duración mínima" y "fecha de vencimiento o fecha límite de consumo recomendada" utilizadas por la industria colombiana y eliminar el término calidad.
- ✓ En el numeral 4.7 marcado de la fecha e instrucciones de almacenamiento, cambiar en el nombre del numeral la palabra almacenamiento por conservación dado que está más relacionado a la cadena desde el almacenamiento hasta el consumo.
- ✓ En el numeral 4.7.1, incluir lo propuesto en el aparte de definición de los términos y adicionalmente suprimir los criterios 1, 2, 3, y 4 porque no representan de manera clara los casos en los cuales no se requiere de marcado de fecha. También cambiar la palabra hortalizas por vegetales para incluir más productos; sin embargo, se acogió la observación de MinSalud de incluir otros vegetales frescos y dejar hortalizas, eliminar la frase "de panadería y pastelería por la naturaleza de su contenido" y agregar la frase "jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado". Se recomendó incluir la sal yodada.
- ✓ En el numeral 4.7.2, agregar el texto "además del marcado de la fecha, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha" para dar mayor claridad y mejorar su redacción.

Para la propuesta como nuevo trabajo de "norma general del codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados, alimentos preenvasados en presentación conjunta y alimentos preenvasados multiempacados" indicó, que era un trabajo que se venía haciendo desde hace algún tiempo en el subcomité de etiquetado con la industria y los gremios y el plazo para envío de comentarios en respuesta a la CL 2016/31-FL había finalizado, sin embargo, el punto de contacto se comprometió a enviarlo a través de correo, aclarando que quedaba a espera de ser acogidas por el Codex. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta de nuevo trabajo señalando que si se aceptaba se debía liderar el mismo.

La presentación de este tema queda incorporada como anexo 3 a la presente acta, bajo la siguiente ruta en el sistema: jrwa/DiscoD/CODEX/CNCA 2017/Reunión No. 2 - CNCA 08-03-2017/Posición Comité Codex Etiquetado-anexo 3.ppt

## 7. PRESENTACIÓN INFORME DE LA REUNIÓN 38 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES (CCNFSDU). A cargo de MinSalud.

MinSalud comentó, que la Industria estuvo presente en la reunión e hizo un llamado para tratar de lograr la presencia del Gobierno en las reuniones internacionales, añadió que las posiciones de Colombia fueron tenidas en cuenta con algunas variaciones pero se requería la presencia para poder argumentar y defender las propuestas.

### Propuesta de valores de referencia de nutrientes con propósitos de etiquetado (Vitamina D y factores de conversión para Vitamina E

EL CCNFSDU aprobó, un 1mg  $\alpha$ -tocoferol (1mg RRR- $\alpha$ -tocoferol) como equivalente para Vitamina E NRV-R Vitamina E: 9 mg/día. Colombia proponía incluir las tres formas habituales de la Vitamina E que se añaden a los alimentos. Para la recomendación 2 de VRN-N para la Vitamina D se aprobó un rango de 5 a 15

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

mcg/día buscando que cada autoridad sanitaria definiera dependiendo de su nivel de exposición al sol cuál sería su valor ideal. Colombia proponía un valor de 15 mcg basado en la documentación del OCCR.

Revisión del standard de fórmulas de continuación (Codex Stan 156-1987)

La representante de la industria indicó, que este estándar el Codex lo referenciaba de 6 a 36 meses de edad por lo que se dividió la discusión en dos partes A y B (de 6 a 12 meses y de 12 a 36 meses). El CCNFSDU, para la población de los 6 a 12 meses de edad, no definió un valor mínimo para la proteína pero sí un valor máximo de 3.0g/100kcal, valores que serían revisados por la EFSA; el mismo CCNFSDU aprobó un valor mínimo de vitamina K de 4.0mcg/100kcal y un valor mínimo de vitamina C de 10mg/100kcal; para Zinc aprobó GUL of 1.5mg/100kcal; para el DHA consideró establecer un valor mínimo si se adicionaba, pero no alcanzó a discutirlo por lo que se deberá plantear en el grupo de trabajo electrónico-GTe y para las culturas productoras de ácido láctico L (+) se aceptaron los usos tecnológico y nutricional con particularidades en el texto.

Para la población de los 12 a 36 meses de edad el CCNFSDU consideró que, la distribución del estándar continuará dividido en las dos partes y se revisará al final de la discusión. De los principios para la adición mandatoria aprobó que fueran para referencia y flexibles para direccionar nutrientes clave de preocupación pública, no necesitarán contener todos los nutrientes de 6-12 meses y ser consistentes con los parámetros de composición de 6-12 meses en donde aplique. Así mismo, aprobó para la densidad energética un valor mínimo de 60kcal/100ml y un valor máximo de 70 kcal/100ml, acordó fijar niveles máximos de carbohidratos, para proteína aprobó un valor mínimo de 1.8g/100kcal y para grasa no definió valores.

También consideró, que la calidad de la proteína no debía ser menor del 85% de la caseína, para el Ácido  $\alpha$ -Linolénico aprobó un valor mínimo de 50mg/100kcal y para el Ácido Linoleico un valor mínimo de 300 mg/100kcal. Definió, que los aceites y grasas parcialmente hidrogenadas no debían ser usadas debido a preocupaciones en salud relacionadas con ácidos grasos trans y la lactosa deberá ser el carbohidrato preferido; la referencia a almidones libres de gluten pre-cocidos o pre-gelatinizados podía ser removida, debido a la diversidad de la dieta de los niños pequeños. No se alcanzó consenso en el límite de azúcares, la decisión se posponía hasta que el valor total de carbohidratos fuera definido.

Otros de los nutrientes a los que el CCNFSDU aprobó valores fueron: Hierro 1 a 3mg /100kcal, vitamina C 10 a 70mg GUL/100kcal, Calcio 90 a 280mg GUL/100kcal, Riboflavina 80mcg a 650mcg GUL/100 kcal, vitamina B12 0.1 a 2mcg GUL/100kcal, Zinc 0.5 a 1.5mg GUL/100kcal y vitamina A 60mcg RE a 180mcg RE/100kcal. Sin embargo, no definió valores para la vitamina D; para el Sodio no se fijó un valor y durante el año se discutirá sobre el alcance del documento y las definiciones de los productos.

Anteproyecto de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo

EL CCNFSDU aprobó un campo de aplicación de 6 a 59 meses y no avanzó en este tema dado que el mayor tiempo del debate lo tuvo el tema de fórmulas de continuación, razón por la cual los ingredientes y

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

aditivos serán trabajados en el GTe dirigido por Sudáfrica y apoyado por Senegal y Uganda. Finalmente, la representante de la industria comentó que durante el año 2017 se trabajaría en los GTe de fórmulas de continuación, biofortificación, alimentos terapéuticos listos para el consumo y aditivos en fórmulas para lactantes. Los temas que se pospusieron fueron DHA en adultos y las Declaraciones de Ácidos Grasos Trans para ser trabajado en el CCMAS.

La presentación de este tema queda incorporada como anexo 4 a la presente acta, bajo la siguiente ruta en el sistema: jrua/DiscoD/CODEX/CNCA 2017/Reunión No. 2 - CNCA 08-03-2017/Reporte reunión 38 Comité Codex Nutrición-anexo 4.pptx

**8. DEFINICION DE POSICIÓN DE PAIS SOBRE DOCUMENTOS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS.** A cargo del Invima.

MinCIT informó, que este punto se posponía por una situación particular de la representante del Invima que tuvo que ausentarse de la sala. Se acordó volver a circular el documento a los miembros del CNCA y manifestarse por correspondencia.

**9. PRESENTACIÓN INFORME DE LA REUNIÓN 3 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH)- COORDINACIÓN SUBCOMITÉ TÉCNICO NACIONAL.** A cargo de MinAgricultura.

MinCIT informó, que no se presentaba el informe de la reunión, sin embargo MinAgricultura manifestó, que no se pudo participar en la reunión del CCSCH por lo cual hizo el llamado para apoyar a los funcionarios para que puedan cumplir con la actividad. Resaltó el compromiso del Invima en participar en el subcomité técnico sobre especias y hierbas culinarias y comentó, que se contaba con las personas para liderar el subcomité y en los próximos días citaría a reunión para analizar la problemática. Invima expresó su preocupación con la negativa de las comisiones por parte de la Presidencia de la República para poder participar en las reuniones internacionales y señaló, que habían trabajado en los temas de orégano, tomillo y pimientas blancas y negras, temas en etapa de finalización por parte del CCSCH.

**10. PRESENTACIÓN DOCUMENTO DEL GRUPO DE EVALUACIÓN DE RIESGO EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PLAGUICIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD-INS.**

Uso de Colistina en Sistemas de Producción Pecuarios y su Posible Impacto en la Salud Pública.

El INS informó, que el gen *mcr-1* era un gen de resistencia a Colistina detectado inicialmente en entero bacterias aisladas de cerdos, carnes de cerdo, productos de pollo y seres humanos principalmente en China. Comentó, que era una emergencia muy importante debido a que la Colistina es un antibiótico de última línea en medicina humana, se encontraron reportes de grupos de investigación en casi todos los continentes, en enero de 2016 la OMS comparte una publicación sobre la detección de cepas de *E. coli* portadoras del gen *mcr-1*, en viajeros procedentes de Bolivia, Perú y Colombia y esta publicación fue difundida por el INS a los laboratorios de Salud Pública Departamentales y a las Secretarías Distritales de Salud.

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Indicó, que el Grupo de Microbiología inició un estudio retrospectivo de los aislamientos que habían recibido del Programa de Enfermedad Diarreica Aguda y de las infecciones asociadas a la atención en salud que resultaron positivos para resistencia a Colistina y de estos 3 aislamientos de Salmonella encontró que tenían el gen *mcr-1* y un aislamiento de E coli, por lo tanto se comprobó que el gen estaba en el país.

Uso de Colistina en Medicina Humana.

El INS señaló, que la Colistina o Polimixina E era un antibiótico lipopéptido descubierto a finales de los años 40 sin embargo, debido a la alta toxicidad que se presentó con su uso sistémico se había dejado de utilizar, razón por la cual no se había creado resistencia antimicrobiana. Luego empezaron a aparecer reportes de bacterias gram negativas multidrogaresistentes y se empezó a reutilizar la Colistina. Indicó, que sirve para el tratamiento de *Pseudomonas aeruginosa* MDR (uno de los agentes más difíciles de tratar) que afecta a pacientes críticamente enfermos, pacientes en cuidados intensivos y otras bacterias gram negativas que se transmiten en el ámbito hospitalario y multiresistentes. Comentó, que se estaba trabajando en tratamientos combinados de Colistina y otros antibióticos.

Uso de Colistina en Medicina Veterinaria.

El INS manifestó, que los antimicrobianos se utilizan en animales destinados a la producción de alimento: de forma terapéutica (tratamiento y control) animales enfermos y cuando no toda la población está afectada, para evitar que desarrollen enfermedades (prevención) aplicada a una población sana durante un período de alto riesgo y para promover su crecimiento (producción) administrado para promover el crecimiento o mejorar la eficiencia de la alimentación. Estos usos están aprobados por la FDA que cuenta con la Guía 209 (guía para el uso juicioso de los antimicrobianos) y la Guía 125 que clasifica los fármacos antimicrobianos en tres niveles, "críticamente importante", "muy importante" o "importante", en relación con su importancia en medicina humana.

También señaló, que el abuso de los antibióticos en los sistemas de producción generaría cierta resistencia, por ejemplo cuando la Colistina se administra como promotor de crecimiento no se absorbe en el tracto gastrointestinal del animal para que la bacteria elimine los microorganismos que tiene en su intestino y su estómago y absorber mejor los nutrientes pero si no se utiliza adecuadamente las bacterias desarrollan resistencia por una presión positiva que posteriormente pueden ser transmitidos al ser humano si come o tiene algún tipo de contacto y cuando se le va a administrar el antibiótico que le suministraron al animal no le va a servir. La Colistina es ampliamente utilizada en medicina veterinaria y se utiliza para tratar infecciones por entero bacterias en conejos, cerdos, pollos de engorde, ganado vacuno para producción de carne, ovinos, caprinos, gallinas ponedoras, ganado lechero y en ovejas y cabras para producción de leche.

Precisó, que la legislación debe tratar de que los fabricantes establezcan las dosis y hacer un análisis de riesgo-beneficio para determinar las situaciones en que se deba utilizar la Colistina. Existen alternativas al uso de antimicrobianos utilizados como promotores de crecimiento: Enzimas exógenas, ácidos orgánicos e inorgánicos, probióticos, prebióticos, simbiótico, aceites etéricos y vacunas. Se debe trabajar en el país en los sistemas de vigilancia y para ello se ha tenido el apoyo del IICA para implementarlos en bacterias

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

zoonóticas y entéricas que pueden ser transmitidas de los alimentos de origen animal. Recomendó articular los programas de vigilancia a resistencia antimicrobiana del INS, Invima, ICA y demás instituciones competentes para las bacterias que se transmiten a través de los alimentos, controlar la difusión y fortalecer el marco regulatorio para los productores, el sector agropecuario y la comercialización entre otras.

La presentación de este tema queda incorporada como anexo 5 a la presente acta, bajo la siguiente ruta en el sistema: jrua/DiscoD/CODEX/CNCA 2017/Reunión No. 2 – CNCA 08-03-2017/Colistina-anexo 5.ppt.

### 11. INFORME DE LA MESA DE TRABAJO NACIONAL SOBRE RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS-RAM.

MinSalud informó, que tenía previsto convocar este mes a sesión a la mesa de trabajo para retomar los temas que ha venido priorizando de acuerdo al plan de acción mundial en salud al cual Colombia se adhirió como país miembro. Agregó, que en el año 2016 la mesa estuvo sesionando periódicamente logrando contar con el sector agropecuario en cabeza del ICA y MinAgricultura y conocer como están llevando los procesos de vigilancia de RAM en cada uno de los eslabones de la cadena productiva que permitió identificar las fortalezas y las debilidades que tiene el país. Recordó, que ha habido avances en RAM en humanos, que se tienen unos protocolos establecidos que vienen desarrollándose desde hace unos años y en cuanto a la cadena agroalimentaria se está en mora de generar los protocolos y procedimientos que permitan hacer la vigilancia de manera efectiva. Desarrollaron un modelo de vigilancia integrada de la RAM en la cadena agroalimentaria para recopilar, analizar e interpretar información clara y veraz frente al evento de modo que se puedan orientar acciones de prevenciones efectivas.

También señaló, que la OMS emitió un comunicado que servirá a la mesa como herramienta de priorización de los patógenos para iniciar a desarrollar los protocolos. Indicó, que el modelo constaba de 4 componentes: (1) vigilancia de patógenos trazadores por laboratorios; (2) vigilancia de factores de riesgo asociados al evento; (3) estudios e investigaciones y (4) vigilancia ocupacional. Se recomendó revisar el informe de la reunión que se llevó a cabo en el Reino Unido.

La presentación de este tema queda incorporada como anexo 6 a la presente acta, bajo la siguiente ruta en el sistema: jrua/DiscoD/CODEX/CNCA 2017/Reunión No. 2 – CNCA 08-03-2017/Informe mesa de trabajo nacional RAM-anexo 6.pptx

### 12. PROPOSICIONES Y VARIOS.

El Icontec informó, que el plazo para envío de comentarios sobre el anteproyecto anexo de hortalizas congeladas rápidamente es hasta el 30 de abril y el anteproyecto anexo de piña en conserva para el 31 de mayo. Señaló, que el subcomité técnico sobre frutas y hortalizas elaboradas se reunía cada dos meses, habían revisado los documentos en mención y la idea era incluir en el de hortalizas congeladas rábano, brócoli, espinaca y coles ante lo cual no tenían comentarios porque no se consiguen en el país este tipo de

**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

hortalizas congeladas y para el de piñas en conserva puntualizó, que el país importa el producto por lo que no tenían comentarios al respecto.

MinSalud informó, que la semana pasada se llevó a cabo la reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites en la que no pudo participar el representante del Invima quien ha apoyado el tema de la inclusión del aceite de palma alto oleico que lideró el país a través de un GTe, propuesta que fue recogida por la reunión 39 de la CAC. Sin embargo, se participó con el representante de la Cancillería y dos personas de la industria.

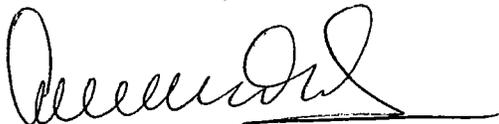
Igualmente comentó, que como resultado de la reunión en el tema del aceite de palma alto oleico se permitió el avance de la norma al trámite 5, la definición del nombre sobre alto o medio oleico fue remitida al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, y con relación a los porcentajes de ácidos grasos en reuniones previas lograron unificar los valores, por lo que se espera el informe de la reunión para observar que valores se acordaron. Con relación a la inclusión del aceite de nuez, almendra, pistacho y aguacate en la Codex Stan 210-1999 donde Colombia está interesada en participar sobre todo en el aceite de aguacate, se acordó conformar un GTe. En cuanto a la sustitución del índice de acidez por ácidos grasos libres en los aceites de palma virgen en la Codex Stan 210-1999 se aprobó circular en trámite 3 para comentarios.

El IICA reiteró, la necesidad de apoyo por parte de la Cancillería para lograr la aprobación en la Presidencia de la República de las comisiones al exterior, dado que los recursos que destinaba para facilitar la participación del país en estos eventos se estaban perdiendo y se percibía como falta de interés de Colombia en seguir participando en estos espacios. MinCIT señaló, que haría las gestiones con Cancillería y la Presidencia para el logro de los objetivos señalados. La Cancillería comentó, que haría las consultas internas elevándolas a mayor nivel para determinar el mejor curso de acción de acuerdo con las consideraciones a tener en cuenta. Lo anterior, con el fin de posteriormente adelantar las gestiones correspondientes que tuvieran lugar y fueran de su competencia.

**COMPROMISOS ESTABLECIDOS**

TAREA	RESPONSABLE	FECHA
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	18 de abril de 2017

A las 12 h 15 min, se dio por terminada la sesión.



**MARIA LEONISA ORTIZ BOLIVAR**  
Presidenta del Comité Nacional del Codex Alimentarius

Calle 28 N° 13A -15 / Bogotá, Colombia  
Commutador (571) 6067676  
[www.mincit.gov.co](http://www.mincit.gov.co)



