

**Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius**

No.2

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

FECHA: 02 de marzo de 2018

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. Avance sobre posición de Colombia para la reunión 12 del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos.
5. Avance sobre posición de Colombia para la reunión 50 del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
6. Capacitación procedimiento Plataforma Fórum Codex – GTe y Buenas Prácticas de Participación en Comités Internacionales y GTes.
7. Avance propuesta procedimiento participación Grupos de Trabajo Electrónico-GTe.
8. Coordinación subcomité técnico nacional del Codex Alimentarius sobre Pescados y productos pesqueros.
9. Presentación informe sobre reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.
10. Propositiones y Varios.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

La reunión fue coordinada por María Leonisa Ortiz Bolivar, Directora 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, la presidenta informó que existe el quórum suficiente para deliberar y decidir.

2. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DEL ORDEN DEL DÍA.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

ICA solicitó, presentar documentos del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

MinSalud solicitó, adelantar el punto 7 relacionado con el avance sobre la propuesta de procedimiento para la participación en Grupos de Trabajo Electrónico-GTe", al punto 4 de la agenda dado que este tema había sido aplazado en anteriores ocasiones.

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

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

MinCIT informó, que se recibieron observaciones de MinSalud que fueron incluidas al proyecto de acta. No habiendo más observaciones, se aprobó el acta de la reunión anterior.

4. AVANCE PROPUESTA PROCEDIMIENTO PARTICIPACIÓN GRUPOS DE TRABAJO ELECTRÓNICO-GTe.

MinCIT comentó, que para la pasada reunión del CNCA MinSalud había circulado una propuesta con algunas modificaciones a la que había propuesto anteriormente. Así mismo, indicó que la Cancillería había realizado observaciones de forma a la propuesta para mejorar su redacción y comprensión. También, señaló que la propuesta que se acogiera podría reposar como un documento anexo al Reglamento Interno de Funcionamiento.

Dado lo anterior, MinCIT procedió a presentar una propuesta ajustada con base en la propuesta de MinSalud indicando que había recogido las observaciones que las entidades habían presentado y tenido en cuenta los comentarios que se dieron en la reunión anterior del CNCA sobre la cantidad de GTes y la capacidad para participar entre otros aspectos. Además, señaló que la propuesta no contemplaba gestionar posición de país cuando los documentos se encontraran solo en trámites superiores y recordó, que se debía priorizar la participación teniendo en cuenta el mandato del Gobierno para cada sector.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta teniendo en cuenta no usar siglas para denominar al Comité Nacional del Codex Alimentarius y a los Grupos de Trabajos Electrónicos, dejarla anexa al Reglamento Interno de Funcionamiento y circularla para la próxima sesión.

5. AVANCE SOBRE POSICIÓN DE COLOMBIA PARA LA REUNIÓN 12 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS. A cargo del Invima.

Invima informó, que se habían enviado al Codex las posiciones de país sobre los documentos del Comité en las fechas establecidas. A continuación se enlistan los temas que se consideraron:

- Anteproyecto de nivel máximo para el contenido de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y planes de muestreo asociados. Colombia apoyó el nivel máximo de aflatoxinas de 10 µg/kg, que está en concordancia con la resolución nacional vigente.

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**

- Anteproyecto de niveles máximos para el total de aflatoxinas y la ocratoxina a en la nuez moscada, el chile y el pimentón, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma y planes de muestreo asociados. La posición de Colombia fue solicitar más información, como región para poder tener un mejor consolidado y poder adoptar una posición. Los niveles máximos no se ajustaban a los que tiene el país por resolución nacional.
- Anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el cacao y productos derivados del cacao. Documento en Trámite 3, de gran importancia para el país. El subcomité consideró apropiado apoyar a Ecuador en la definición de las categorías de alimentos y de los niveles que están establecidos en este anteproyecto. Sin embargo, Colombia formuló un comentario a los niveles máximos establecidos en el cuadro 2 (Propuesta de niveles máximos para el cadmio en mezclas secas de cacao y azúcares de venta para consumo final) directamente relacionados con sólidos de cacao 100%.
- Anteproyecto de Directrices para el Análisis de Riesgos de Sustancias Químicas Presentes en los Alimentos Inadvertidamente a niveles bajos. Documento que establece el protocolo de cómo se va a trabajar con estas sustancias en los alimentos. Colombia hizo observaciones de forma, e incluyó algunos términos como "cut - off" y la aclaración de los tiempos estimados para el manejo de la información.

Por otra parte con relación al anteproyecto de niveles máximos de metilmercurio en el pescado incluidos los planes de muestreo asociados. Documento en trámite 3. Se puso a consideración del CNCA. Se comentó que dentro del documento se estimaba establecer unos niveles máximos para metilmercurio en los productos de la pesca, específicamente productos frescos y congelados. Las propuestas fueron las siguientes:

- El subcomité técnico sobre contaminantes, consideró viable en algún momento acoger los rechazos del 5%. Sin embargo propuso recopilar más datos actualizados para tener un panorama de los niveles de este metal en pescados crudos refrigerados y/o congelados". En la actualidad, Colombia no tiene datos de monitoreo de pescados crudos y refrigerados. La posición de la industria (ANDI y ANALDEX) fue tomar el Percentil 95 con el 2 – 3% de rechazos.
- Apoyar la posición de establecer un valor máximo de metilmercurio para todos los atunes independientemente de la especie.
- Recopilar más datos actualizados para tener un panorama de los niveles de este metal en atún enlatado para lo cual Colombia tiene la posibilidad de presentar datos de monitoreo de mercurio total en atún enlatado, para evidenciar el estado actual de este contaminante.
- Apoyar la opción de texto C: Para las especies de pescado con alto contenido en metilmercurio, los países deberían considerar el desarrollo de consejos para los consumidores relevantes a nivel nacional para mujeres embarazadas y niños pequeños como complemento a estos niveles máximos.
- Invitar a los países a considerar establecer un factor de correlación entre mercurio total y metilmercurio, previa validación, dada la estabilidad analítica del metilmercurio y por aspectos de seguridad para el analista (uso de solventes).
- Apoyar la propuesta de remitir el plan de muestreo para revisión del CCMAS.

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

Conmutador (571) 6067676

www.mincit.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

- Proponer la siguiente redacción: "Deberían analizarse crudas las muestras para Mercurio total y Metilmercurio en pescado congelado y subproductos del pescado".
- Presentar datos ante SIMUVIMA en relación a productos de conserva. Para lo cual invita al GTe a revisar el tema para poder contar con un mayor número de resultados con características analíticas adecuadas.

Al respecto, sobre este anteproyecto dado que hubo diferencias entre los participantes en el subcomité para considerar el porcentaje adecuado de rechazos se concluyó que se debía seguir participando en la revisión técnica y estadística sobre la información que suministran otros países para que en un futuro próximo tomar una decisión. ANALDEX recomendó, tratar de que países como México o Ecuador que tienen una importante industria pesquera, también suministren esta información.

Con relación al anteproyecto de revisión de los niveles máximos de plomo en algunas frutas y hortalizas frescas y elaboradas para actualizar los niveles máximos establecidos en la Norma General sobre Contaminantes, el Invima señaló que para el zumo o jugo de uvas se examinó la reducción del nivel de plomo de 0.05 µg/kg (ppm) a 0.04 mg/kg y la posición enviada fue que se requería recopilar más datos para tener un panorama de los niveles máximos de este metal, teniendo en cuenta que para actualizar este documento, el GTe se basó en la información que estaba en SIMUVIMA. Sin embargo, esta información era únicamente aportada por Europa y no permitía conocer el panorama de otros países de Latinoamérica y el Caribe.

Finalmente, MinAgricultura comentó que había posibilidades de que el Ministro de Agricultura asistiera a la reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes para seguir muy de cerca el tema del Cadmio en Cacao dado que es una política pública del país a lo que el CNCA celebró esta iniciativa y recomendó que el Invima y la Industria participaran.

6. AVANCE SOBRE POSICIÓN DE COLOMBIA PARA LA REUNIÓN 50 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS. A cargo del Invima.

Invima comentó, que el subcomité técnico del codex sobre aditivos había trabajado en varios documentos de la agenda para la reunión. Las propuestas presentadas fueron las siguientes:

- Justificación Tecnológica para el uso de Conservantes y Antiaglutinantes en Queso Mozzarella con alto contenido de humedad. Las propuestas fueron apoyar el uso de los conservantes Sorbatos y Propionatos (DMU – Dosis Máxima de Uso 1000ppm) y Propionatos por Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y apoyar el uso de antiaglutinantes en el queso Mozzarella de Alta Humedad, y pedir que se mantengan los aditivos de esta clase funcional que se encuentran actualmente en la norma de producto Codex Stan 262 – 2006.
- Adición de mono- y di-glicéridos de ácidos grasos (SIN 471) y sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio (SIN 470) (i) en las categorías de alimentos 04.1.1.2 "Frutas frescas tratadas en la superficie" y 04.2.1.2 "Hortalizas frescas tratadas en la superficie. Esta es una

**Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius**

recomendación que llega al Comité de Aditivos desde el Comité de Frutas y Hortalizas Frescas. La propuesta fue apoyar la posición de Estados Unidos de hacer la adición de estos aditivos.

- Propuesta de redacción de los descriptores de las categorías 14.1.4.2 y 14.1.5. Tema enviado por la Secretaría del Codex, debido a varias consultas que les han llegado, teniendo en cuenta que en ambas categorías aparecen las bebidas a base de té y café. La propuesta fue que se considera que las descripciones actuales de ambas categorías, son lo suficientemente claras con respecto a las bebidas de café o té, que se consumen frías o calientes. La categoría 14.1.2 aplica para bebidas frías y la 14.1.5 aplica para bebidas calientes.
- Propuesta de procedimiento para determinar la necesidad de Evaluación para el Jarabe de sorbitol. Este jarabe se encuentra en la Norma General de Aditivos Alimentarios (NGAA), pero sin embargo, no se le ha realizado la evaluación y especificaciones por parte del JECFA. La propuesta fue apoyar la solicitud realizada teniendo en cuenta que ese mecanismo es el mismo que se utiliza para aditivos que no tienen establecidos las especificaciones de JECFA. Es decir, primero que se envíe una carta solicitando información de los países que están interesados en trabajar en que se priorice la evaluación del JECFA para el jarabe sorbitol de acuerdo al uso y con base en eso, que se priorice o que se tomen decisiones si se mantiene o no, en la NGAA.
- Nota 301 "dosis máxima provisional hasta la 50ª reunión del CCFA" asociada al benzoato en la categoría de alimentos 14.1.4 de la NGAA. La propuesta apoyar la eliminación de la nota 301 y determinar si se va a presentar información toxicológica para evaluación por parte de JECFA o si se dejaría la dosis de 250 mg/Kg como una dosis máxima de uso (DMU) definitiva.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Informe del Grupo de Trabajo Electrónico (GTe) sobre la Norma General de Aditivos Alimentarios.

- Uso de aditivos en la categorías 01.1.1 "Leche líquida (natural/simple)" y 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales/simples)". Las propuestas fueron no apoyar la adopción de ninguno de los aditivos propuestos que tienen función tecnológica como espesante como goma guar, goma xantana para la categoría 01.1.1 que es la leche líquida natural simple, apoyar la adición de citrato trisódico en 01.1.1, con dosis de BPF, la nota 227 y la nueva nota, apoyar la adopción de estos aditivos que tienen función tecnológica como espesante en la categoría 01.1.2, siempre y cuando se adopte con la siguiente nota: "Para uso en bebidas a base de leche solamente", apoyar la adopción de los aditivos lecitina, mono – y diglicéridos de ácidos grasos en la categoría 01.1.2, el subcomité propone que se añada la nota "Para uso en leches recombinadas, leche reconstituidas y bebidas a base de leche, solamente" y en caso de que no se tengan en cuenta estas propuestas se presentaría reserva.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

- Uso de aditivos en las categorías 14.1.3.1 "Néctares de frutas y hortalizas" y 14.1.2.1 "Zumos (jugos) de frutas y hortalizas". Las propuestas fueron apoyar la adopción de la Pectina, con una dosis máxima de uso (DMU) de 3000 mg/Kg con las funciones de: emulsificante, gelificante, agente de glaseado, estabilizante o espesante de uso para la industria en las categorías 14.1.3.1 y 14.1.2.1, apoyar la adopción de Goma Xantana con una dosis máxima de uso (DMU) de 3000 mg/Kg (ppm) con esas mismas funciones tecnológicas, pero solo para la categoría de néctares de frutas y esperar la respuesta respecto a la justificación tecnológica de los aditivos solicitada al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Procesadas en los productos de la categoría 14.1.2.1. Sin embargo, no se está de acuerdo con la adopción de los aditivos propuestos que tienen función tecnológica como espesante en esta categoría.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

En cuanto a la propuesta de adición de aditivos en las categorías 09.0 a 16.0 el subcomité técnico sobre aditivos definió apoyar la adición, para las propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA definió apoyar la inclusión de los Tocoferoles con una dosis máxima de uso de 20 mg/Kg teniendo en cuenta que cumplen la función tecnológica de antioxidante en productos lácteos. Sobre esta propuesta el Invima comentó, que fue enviada al Codex en el mes de febrero.

Documento de debate sobre el uso de nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250).

Frente a las recomendaciones que se plantean en este documento, el subcomité técnico sobre aditivos acordó apoyar las preguntas dado que considera que son adecuadas para continuar con el trabajo de acuerdo a las preocupaciones existentes respecto al uso de Nitritos y Nitratos, apoyar la opción C en la recomendación 3 de manera que se trabajen los temas que pueden ser abordados desde el Comité, al mismo tiempo que se realiza la evaluación científica y apoyar el uso de la tabla propuesta para la recomendación 4 para recoger información en los países; además apoyar la posición de Estados Unidos para establecer un GTe que trabaje en la consolidación de la información.

Documento de debate sobre el uso de los términos "no elaborado" y "natural/ simple" en la Norma General de Aditivos Alimentarios (NGAA).

El Invima comentó, que estaba de acuerdo con que se establezcan las definiciones, más no con el documento presentado por la Federación Rusa. En ese sentido, recomendó que para establecer las definiciones, se utilicen referentes como las guías de Canadá y Reino Unido, y que se aproveche para revisar la traducción de los descriptores del inglés al español en el documento, para evitar inconvenientes al momento de establecer las definiciones en la NGAA.

Anteproyecto de revisión del Sistema Internacional de Numeración (SIN) de los aditivos alimentarios (CAC/GL 36 – 1989)

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

El Invima comentó, que estaba de acuerdo con apoyar las adiciones de nuevas clases funcionales presentadas para algunos aditivos en la Tabla 1 del Anexo 1 del documento CX/FA 18/50/11, dentro de las cuales se apoya la solicitud de Estados Unidos para la inclusión de la clase funcional Agente de Glaseado en el aditivo mono y diglicéridos de ácidos grasos, apoyar la propuesta que presentará Estados Unidos de esperar las especificaciones de JECFA relativas a los Glicósidos de Esteviol de Fermentación antes de establecer una clasificación para los mismos y recomendar que al momento de establecer la clasificación de los Glicósidos de Esteviol se establezcan siglas para los nombres propuestos con el fin de disminuir el impacto que puedan tener los mismos en el rotulado de los alimentos.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

7. PRESENTACIÓN DOCUMENTOS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS. A cargo del ICA.

El ICA manifestó, que fueron enviadas al Codex las observaciones sobre varios documentos del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y comentó que uno de los documentos tenía que ver con afinar la lista 2A y 2B sobre posiblemente carcinogénicos para lo cual acordaron hacer una nueva hoja de Excel y crear un nuevo orden en donde se establecían las moléculas, recomendar establecer moléculas y los cultivos a partir de la clasificación del Codex Alimentarius y distribuir unas preguntas sobre si era conveniente el número de 20 o 30 moléculas para trabajar cada año, actualizar la base de datos de los plaguicidas cada 5 años y su modificación por cada país miembro del Codex la base de datos. Con relación a las preguntas el ICA indicó, que le parecía que 20 o 30 eran cantidades razonables, la actualización debía hacerse cada 2 o 3 años y estaba de acuerdo con que la base de datos fuera modificada por los países miembros del Codex.

Documento de la JMPR. Relacionado con Límites Máximos de Residuos.

El ICA comentó, que en este documento se presentaron observaciones respecto a que hay moléculas a las que se les estaba reduciendo a 0.01 o 0.02 y se podría estudiar un poco más detalladamente dentro del subcomité técnico del codex sobre residuos de plaguicidas.

Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos subsidiados.

El ICA comentó, que Chile propuso trabajar sobre asuntos que requieren adopción de medidas, plaguicidas, fertilizantes y estimulantes biológicos y socializó a los miembros del CNCA un folleto sobre plaguicidas y estimulantes biológicos. Indicó, que existían diferentes iniciativas legislativas que se estaban preparando actualmente para abordar el uso y la inocuidad de estos productos y la Unión Europea estaba buscando desarrollar estas normas.

Así mismo, señaló que Colombia contaba con una resolución sobre bioinsumos, estaba más avanzado en este tema que otros países y que estas sustancias se usaban cada vez más, como una alternativa en prácticas agrícolas tradicionales, o bien, para complementarlas. Comentó, que se desconocía la inocuidad de los

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

Conmutador (571) 6067676

www.mincit.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

bioinsumos a nivel mundial y debido a su índole técnica debía ser analizado por órganos auxiliares especializados de la Comisión por lo que envió esta solicitud a los Comités del Codex sobre etiquetado, residuos de plaguicidas y contaminantes. Precisó, que existía un riesgo en el uso de ciertos microorganismos dentro de los ingredientes activos de los plaguicidas y de esta manera, se podría generar un listado de microorganismos prohibidos para su uso a nivel global.

Igualmente, el ICA manifestó que podría apoyar esta iniciativa y dejó a consideración si lo trabajan o si otro subcomité podría apoyar el tema. Icontec comentó, que la ISO contaba con el comité 134 que se encargaba de los estudios de fertilizantes y enmiendas de suelo y habían ampliado su ámbito de aplicación a bioinsumos y este tipo de sustancias. Por lo tanto, recomendó que Colombia participara en este comité.

De otra parte, a solicitud del Invima, se presentó el documento sobre el manual para revisar las directrices del Codex, para el diseño, la producción, la emisión y el uso de certificados oficiales genéricos (CAC/GL 38-2001) del Comité del Codex Alimentarius sobre Sistemas de Inspección de Importaciones y Exportaciones de Alimentos liderado por un GTe que preside los Países Bajos y copreside Australia sobre el cual habían solicitado envío de observaciones. El Invima comentó, que con este trabajo se pretendía migrar hacia las certificaciones sin papel y manifestó, que estaban de acuerdo con el documento dado que era una norma elaborada y lo que buscaba era incluir el uso y emisión de certificados de manera electrónica. Precisó, que solo había algunas consideraciones de forma. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

8. CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTO PLATAFORMA FÓRUM CODEX – GTE Y BUENAS PRÁCTICAS DE PARTICIPACIÓN EN COMITÉS INTERNACIONALES Y GTES. A cargo de MinCIT.

De acuerdo con uno de los compromisos de la pasada reunión del CNCA, MinCIT realizó la capacitación sobre el procedimiento para el uso de la plataforma Fórum Codex y las buenas prácticas de participación en Comités Internacionales y GTes a los miembros e invitados del CNCA.

9. COORDINACIÓN SUBCOMITÉ TÉCNICO NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS.

MinCIT recordó, los antecedentes del tema señalando que en el Reglamento Interno de Funcionamiento no se había previsto este tipo de situaciones. Sin embargo, precisó que como se tenía la facultad como Comité de modificar el reglamento, propuso incluir las modificaciones en un párrafo tal como lo recomendó la Confederación Colombiana de Consumidores en el artículo 13 del reglamento en el cual se considerara la posibilidad de reemplazar la coordinación de los subcomités técnicos nacionales del codex. La propuesta fue la siguiente:

Parágrafo. La creación, supresión y demás asuntos atinentes a la coordinación de los Subcomités Técnicos Nacionales, se dará por aprobación del Comité, de acuerdo a la disposición del artículo 18 del presente reglamento. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Por otra parte, dado que estaba en consideración el reemplazo de la AUNAP como coordinador del subcomité técnico nacional del codex sobre pescado y productos pesqueros, el sector privado señaló, que la AUNAP debería seguir coordinando el subcomité dado que era la entidad idónea por lo que harían el esfuerzo necesario para lograr la coordinación.

La AUNAP manifestó, que estaba prestó a continuar coordinando el subcomité y ponerse al frente de los temas que se requirieran.

MinSalud señaló, que no se había conformado un GTe para trabajar temas de este Comité y estaban de acuerdo con que la AUNAP siguiera con la coordinación, pero recomendó a la AUNAP presentar avances en los trabajos que se vayan desarrollando.

Invima comentó, que no tenían claro cuáles eran los documentos de trabajo del subcomité, que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros estaba aplazado y algunos temas estaban siendo trabajado por otros Comités por lo que no tomarían decisión al respecto.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con que la AUNAP continuara con la coordinación del subcomité y presentara en la próxima reunión el avance de su gestión.

10. PRESENTACIÓN INFORME SOBRE REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES.

Invima comentó, que la reunión se llevó a cabo del 4 al 8 de diciembre de 2017 en Berlín, la empresa privada acompañó la delegación y no pudieron participar en las reuniones previas. Las conclusiones de la reunión fueron las siguientes:

- Se pidió a los países suministrar información para revisar los métodos para el cromo, molibdeno y selenio por parte del Comité del Codex sobre Análisis y Toma de Muestras.
- Aplazar el debate sobre los criterios para la aprobación de métodos biológicos utilizados para detectar sustancias químicas de interés para la próxima sesión por falta de información.
- Tener en cuenta documentos como la evaluación de la calidad en proteínas en preparados complementarios para niños y alimentos terapéuticos listos para usar, la herramienta mundial de datos sobre consumo de alimentos entre otros para los asuntos del Comité.

Para el examen de la Norma para las fórmulas de seguimiento se concluyó:

- Centrar primero la discusión en la composición esencial de las fórmulas de seguimiento para bebés y para el "producto" para niños pequeños antes de discutir el etiquetado, el nombre del producto, definición, alcance y preámbulo. Se aprobó para proteínas el valor mínimo de 1.8 g /100 kcal.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

- Se aprobó DHA como ingrediente adicional y valores de 30 mg / 100 kcal - 20 mg / 100 kcal. Colombia dejó reserva como nivel mínimo de 16 mg / 100 kcal.
- Para la soya se definió comparar el contenido de proteínas derivadas de los métodos basados en nitrógeno con los métodos basados en aminoácidos factor de conversión de nitrógeno a proteína.
- Para la grasa total mínima no hubo consenso.
- Para carbohidratos se aprobaron valores de 12.5 g / 100 kcal a 14 g / 100 kcal.
- Para grasa se aprobaron valores de 3,5 g / 100 kcal a 12.5 g / 100 kcal y se aprobó mantener la nota 4 para mayor consideración.
- Para vitamina D acordaron la necesidad de aclarar en el texto que la forma de vitamina D era vitamina D3 y mantener la propuesta entre corchetes para mayor consideración en la próxima sesión.
- Mantener entre corchetes el preámbulo.
- Restablecer el Grupo Electrónico presidido por Nueva Zelanda - Francia -Indonesia.
- Desarrollar una propuesta para las secciones de alcance para ambas fórmulas de seguimiento para lactantes de más edad y [nombre del producto] para niños pequeños.
- Ultime las definiciones de producto contenidas en la sección 2.1 para ambas fórmulas de seguimiento para bebés mayores y [nombre del producto] para niños pequeños y finalizar el nombre del producto para niños pequeños.

Para el proyecto de definición para biofortificación se concluyó:

- Continuar con el trabajo.
- Utilizar los términos agro-fortificación, agri-fortificación, nutri-fortificación.
- Procurar por que la definición sea simple, clara y concisa, y que los ejemplos de posibles fuentes organismos, es decir, animales, plantas, hongos, levaduras, bacterias deban incluirse en una nota a pie de página.
- Examinar aspectos de la definición, así como preguntas sobre dónde se colocaría y cómo debería utilizarse.
- Restablecer el GTE presidido por Zimbabwe y copresidido por Sudáfrica.

Para el anteproyecto de NRV-NCD de EPA y DHA de cadena larga ácidos grasos omega-3 se concluyó:

- Establecer un GTe presidido por la Federación Rusa y copresidido por Chile.
- Completar la evaluación de la evidencia científica más actual.
- Aclarar de conformidad con la Sección 3.1 del Anexo: Principios generales para establecer la referencia de valores de nutrientes para la población general a las Directrices sobre etiquetado nutricional (CXG 2-1985).
- Discutir la primera viñeta de la Sección 3.2.2 del Anexo: (CXG 2-1985).

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**

- Discutir si la definición de evidencia convincente dada en "Dieta, Nutrición y Prevención de la Cronicidad" Enfermedades: el Informe de una Consulta Mixta FAO / OMS de Expertos, 2002 "es aplicable a los fines de: establecer un NRV-NCD.

Para el proyecto de directriz para los alimentos terapéuticos listos para el consumo se concluyó:

- Examinar el preámbulo después de examinar la parte técnica de la guía.
- Enmendar la definición para indicar claramente que los RUTF debían contener proteínas adecuadas y otros elementos esenciales como nutrientes.
- Se aclaró que el término alta energía se asociaba con grasas altas y azúcares altos.
- Eliminar las palabras "ingredientes en polvo o molido", reemplazar la palabra leche por el texto "otros productos de origen animal" y reemplazar el termino pulso por "semillas".
- Incluir la soya entre las materias primas, incluir claramente vitaminas y minerales recomendados y los que se deben evitar y no se establecer niveles máximos para contaminantes.
- Restringir el azúcar libre y declarar que cualquier carbohidrato añadido para la dulzura debe usarse con moderación.
- Continuar con el GTe presidido por Sudáfrica y copresidido por Senegal y Uganda (inglés y francés) (con el apoyo de Francia).
- Realizar una reunión presencial para discutir solo este documento.

Para el NRV-R para niños mayores y niños pequeños se concluyó:

- Establecer un GTe presidido por Irlanda y copresidido por México y EEUU (inglés y español).
- Evaluar la necesidad y el valor para el establecimiento de NRV-R para lactantes de más edad y niños pequeños en textos del Codex.
- Analizar las disposiciones sobre etiquetado nutricional en los textos del Codex con arreglo a la TOR A y, cuando proceda, desarrollar una solicitud al Comité del Codex sobre Etiquetado para proporcionar asesoramiento sobre la posibilidad de enmiendas para proporcionar más claridad.

Para los aditivos alimentarios - mecanismo / marco para la consideración tecnológica se concluyó:

- Establecer un GTe, presidido por la UE - Federación de Rusia (inglés).
- Continuar trabajando en un mecanismo o marco para considerar la justificación tecnológica en base de CX / NFSDU 17/39/8 y teniendo en cuenta los comentarios en las CRD y la discusión en CCNFSDU39.
- Aprobar el marco acordado con el uso propuesto de goma de xantano (SIN 415), pectina (SIN 440) y goma gellan (SIN 418).

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Para el documento de debate sobre la declaración de "libre" de ácidos grasos trans se concluyó:

- Aprobar la "exención de grasas trans" en la cual la comida no debía contener menos de 1 g de ácidos grasos trans por 100 g de grasa.
- Por otro lado, Canadá informó que el Comité del Codex sobre Análisis y toma de muestras en su sesión 38 había respondido que los tres métodos analíticos podrían detectar los niveles del reclamo propuesto.

En cuanto a los trabajos futuros se propusieron los siguientes:

- Métodos de análisis para las disposiciones de la Norma para preparados para lactantes y fórmulas para medicamentos especiales fines destinados a los lactantes (CX5 72-1981).
- Directrices probióticas armonizadas para uso en alimentos y suplementos dietéticos.
- Directrices generales para establecer perfiles nutricionales.

11. PROPOSICIONES Y VARIOS.

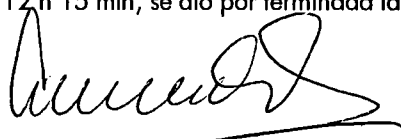
MinSalud comentó, que había llegado a punto de contacto un correo informado sobre la suspensión de las reuniones regionales por este año y se había cancelado la reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales. Así mismo indicó, que había videoconferencias para los Comités del Codex sobre Contaminantes y Aditivos en marzo y para el Comité de Plaguicidas en Abril y la mesa nacional de resistencia a los antimicrobianos había solicitado realizar la próxima reunión del CNCA antes del envío de observaciones el 10 de abril.

MinCIT comentó, que había recibido de Cancillería un documento sobre recomendaciones para proceder en el abordaje de agenda política en las reuniones internacionales del Codex y en la próxima sesión del CNCA se socializaría.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	9 de abril de 2018

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
Conmutador (571) 6067676
www.mincit.gov.co



GD-FM-012. V5