

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.4

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

FECHA: 23 de mayo de 2018

HORA: 14 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 con relación a documentos con vencimiento de términos en mayo.
5. Presentación informe sobre reunión 12 del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).
6. Presentación informe sobre reunión 50 del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).
7. Propositiones y Varios.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

La reunión fue coordinada por Jader Rúa, 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.

MinCIT informó que por solicitud de Invima se presentaría el informe de la reunión 50 del CCFA en la próxima sesión del CNCA y en su lugar se expondrían los comentarios al documento del Comité Ejecutivo del Codex relacionado con el proyecto de norma codex para la panela.

Con la inclusión de la anterior intervención, se aprobó el orden del día.

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

Conmutador (571) 6067676

www.mincit.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

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

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

4. AVANCE SOBRE POSICIÓN DE COLOMBIA CON RELACIÓN A DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINOS EN MAYO.

1) Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

Icontec informó que para el proyecto de norma codex sobre berenjena se reiteraba la observación en cuanto a no permitir tolerancia en podredumbre en la categoría extra si no permitir leves defectos en la superficie que no afecten la pulpa, como decoloraciones, o heridas cicatrizadas que no afecten al aspecto general del producto.

En relación con el proyecto de norma codex para la papa comentó, que las observaciones iban encaminadas a minimizar la presencia de brotes y a esclarecer aspectos en defectos de la papa como la coloración verde, el tipo de manchas, las grietas y costras aunque en el país no se dé por cuanto no se almacena la papa por periodos prolongados. Así mismo, incluir la frase "estar exento de plagas y enfermedades o daños causados por estas" y en el aparte sobre tolerancias de calidad tener en cuenta los textos usuales del Codex en vez de la tabla propuesta.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

2) Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

MinSalud informó que para el anteproyecto de revisión del código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXS 52-2003): Directrices para el control de la histamina se proponía en el numeral X.1.3. Enfriamiento y/o congelación que el tiempo de envasado del pescado no debía superar los 7 días hasta alcanzar una temperatura de -9 °C. En esta observación se recomendó aclarar que los 7 días se refería posiblemente a consumo y no a envasado y que de igual manera el envasado podría hacerse en hielo, agua, depósitos de salmuera y en seco.

Y sobre el numeral X.1.5. Registros de vigilancia MinSalud comentó, que se proponía registrar el tiempo que tardaba el pescado en alcanzar 0°C, el cual no podía ser superior a 16 horas. En esta observación se recomendó precisar si el tiempo de 16 horas era acorde a los 7 días propuestos en el numeral X.1.3.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas teniendo en cuenta las recomendaciones y circularlo a través de la Secretaria Técnica.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

3) Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

Invima informó que el proyecto de revisión de la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Codex Stan 1-1985) se encontraba en trámite y las observaciones eran sobre unificar en un solo párrafo las siguientes expresiones y adicionar abreviaturas reconocidas ampliamente en el comercio internacional así: "Consumir antes del <insertar fecha>" o "Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento <insertar fecha>" o "Consumir preferentemente antes del <insertar fecha>" o "Fecha de mejor calidad <insertar fecha>", o "Fecha de expiración" <insertar fecha> o "Vence <insertar fecha>" o "Expira <insertar fecha>" o, o sus abreviaturas: "F. Vto. <insertar fecha>" "Ven. <insertar fecha>" "Exp. <insertar fecha>" según corresponda. También incluir en el marcado de la fecha (MM/DD/AAAA) que corresponden en su orden a mes/día/año, utilizado en algunos países y en las excepciones de marcado de fecha eliminar los ejemplos propuestos, incluir la sal yodada y la panela por recomendación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

4) Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.

MinSalud informó que en el anteproyecto de revisión de la norma para preparados complementarios (Codex Stan 156-1987) en lo que correspondía a la Sección A, sobre preparados complementarios para lactantes de más edad, numeral 3.1. Composición esencial las observaciones eran que la traducción correcta al idioma español de la palabra Sisteina era Cisteína y especificar que la forma aceptada para la vitamina D es la D3 como se indica en la Sección B. En el numeral 3.2. Ingredientes facultativos las observaciones eran indicar que los niveles podrían ser determinados por las autoridades nacionales en cuanto al total de nucleótidos y L-carnitina.

También, señaló que para la Sección B correspondiente a nombre del producto para niños pequeños la observación era continuar apoyando el valor mínimo de $1.5 \mu\text{g}^{(1)}/100 \text{ kcal}$ y un valor máximo de $4.5 \mu\text{g}^{(1)}/100 \text{ kcal}$ para la vitamina D3 con una tasa de absorción del 50%.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

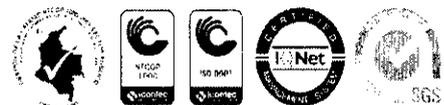
5) Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.

MinSalud informó que para el proyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (Codex Stan 210-1999: Adición del aceite de palma de alto contenido de ácido oleico, se recibió la Carta Circular CL 2017/73/OCS-FO para observaciones. La respuesta a la carta circular se daba en los términos de ratificar la observación que se ha venido presentando sobre la denominación del aceite de palma de alto contenido de ácido oleico. Así mismo, por el momento no se considera necesario pronunciarse sobre los datos y estar atentos a lo que definan los países y lo que suceda en la próxima reunión del Comité en febrero de 2019.

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

Conmutador (571) 6067676

www.mincit.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Por otro lado, manifestó el interés de gestionar una reunión entre la Presidenta del CNCA y Fedepalma solicitada por los Miembros del Subcomité, para buscar alianzas estratégicas internacionales que apoyan en la reunión del Comité el próximo año, mantener el nombre tal como está propuesto como alto oleico, dado que la industria colombiana actualmente está comercializando el aceite de palma como "alto oleico" y no como medio oleico.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las observaciones.

Igualmente, comentó que no se contaba con información para presentar comentarios a la enmienda de la norma para el aceite de pescado en trámite 8 que tenía plazo para el 31 de agosto y en cuanto a la norma para el cambio de temperatura para el análisis del índice de refracción y la densidad precisó, que la industria se encontraba en proceso de recolección de datos por lo que no daría tiempo para presentar observaciones por lo que se esperará una nueva ronda de comentarios o se llevaría un documento de sala a la próxima reunión del Comité el año entrante. Se recomendó, enviar el documento sobre la enmienda a la norma para el aceite de pescado a ANALDEX y a la AUNAP.

6) Proyecto de norma para la Quinua. Trámite 8

Icontec informó que para este proyecto las propuestas fueron:

- Incluir en el numeral 3.2.1 sobre contenido de humedad la frase *"para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían (deberán) requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país"* tal como se evidencia en otras normas de codex para cereales.
- Incluir en el numeral 3.2.2.2 sobre materias extrañas inorgánicas el texto "metal o vidrio".
- En el numeral 3.2.6 sobre contenido de saponina reiterar que se considera que el límite máximo debe ser de 0.05% tanto por aspectos de inocuidad como de palatibilidad. En este tema se recomendó darle más sustento a la posición.
- En los numerales 5.1 y 5.2 sugerir cambiar la frase "deberán cumplir con los niveles máximos establecidos" por "no deben exceder los límites máximos permitidos" en la norma general para contaminantes y pesticidas respectivamente.
- En el numeral 9 sobre métodos de análisis y muestreo sugerir referenciar la norma ISO 24333 de 2009 por ser más específica, para el contenido de saponina referenciar el método de la NTA 0038 sobre granos andinos y para el contenido de proteína referenciar la ISO 20483.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

También indicó que como trabajo futuro estaba disminuir de 0.5 mg/kg a 0.3 mg/kg el NM de plomo en despojos comestibles en aves, bovino, porcinos (órganos diferentes a grasa y musculo). Interés de Estados Unidos. Frente a la propuesta como país de solicitar al comité de ampliar la distribución geográfica de datos, se informa que esta no fue aceptada e informan que los países deben aportar los datos a Simuvima para ser considerados en las evaluaciones y documentos futuros.

En cuanto al anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao comentó, que hubo reversa de la Unión Europea a los niveles propuestos sin embargo, se aprobó el NM de cadmio de 0.80 mg/kg para chocolate y los productos de chocolate que contienen o declaran $\geq 50\%$ al $< 70\%$ de sólidos totales de cacao en base a la materia seca y para el chocolate que contiene o declara $\geq 70\%$ sólidos totales de cacao en base a la materia seca se proponía un NM de cadmio de 1.00 mg/kg a lo que varios países de la Unión Europea manifestaron reserva; sin embargo Estados Unidos apoyaba el nivel máximo propuesto, se acordó en consenso con los países un NM de cadmio de 0.90 mg/kg para aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius-CAC.

Por otro lado, señaló que para las otras propuestas en chocolates no hubo consenso y se manifestó la preocupación de país frente a la dificultad de lograr niveles inferiores teniendo en cuenta el contenido natural más elevado de cadmio en el medio ambiente por ejemplo, en áreas volcánicas. Precisó, que los países diferentes a la región no participaban y para el próximo año entraría a regir la regulación europea que generaría restricción al comercio.

De otra parte, expresó que para las mezclas secas de cacao y azúcares de venta para consumo final se había acordado interrumpir los trabajos y no establecer NM sin embargo, se aprobó continuar el trabajo en cacao en polvo (100% de sólidos totales de cacao en base a la materia seca) con termino el próximo año.

Entre otros temas, se acordó un documento de debate sobre la elaboración de un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en el cacao por cadmio que liderara Perú con el apoyo de Ecuador y Ghana con el fin de establecer estrategias de mitigación.

Para el anteproyecto de niveles máximos de metilmercurio en el pescado incluidos los planes de muestreo asociados comentó, que la propuesta era modificar el NM de recomendación del Codex Stan 193 que estaba en 1 mg/kg para metilmercurio y la nueva propuesta elaborada por Países Bajos, Canadá y Nueva Zelanda era de 1.1 mg/kg con el 95% de confianza y el 5% de rechazos o 1.2 mg/kg con el 95% de confianza y el 2 al 3% de rechazos para metilmercurio. Indicó, que la propuesta del país era presentar datos la cual no fue aceptada por el volumen mayor de datos que poseían y se había aprobado el NM de 1.2 mg/kg con el 95% de confianza y el 2 al 3% de rechazos por lo cual para todas las especies de Atún se acordó el NM de 1.2 mg/kg con reserva de la Unión Europea, Suiza y Noruega.

Así mismo, señaló que para Alfonsino, Marlin y Tiburón se acordaron NM de metilmercurio de 1.5 mg/kg, 1.7 mg/kg y 1.6 mg/kg respectivamente. Para Palometa se acordó suspender el trabajo teniendo en cuenta

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

que los datos aportados eran NM inferiores a 0.3 mg/kg. En cuanto a Pez espada indicó, que se suspendió el trabajo dado que no hubo consenso por la variabilidad de datos y propuestas.

También precisó que se había acordado que como método de cribado podría ser utilizado la determinación de mercurio total, así que los NM se apliquen a pescados frescos o congelados destinados a un procesamiento ulterior para garantizar que el pescado que no cumpla con el NM no se use para enlatar, que dentro de los consejos para los consumidores se complementó a los NM a usar el término mujeres en edad de procrear en vez de mujeres embarazadas y remitir el plan de muestreo al Comité del Codex Sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Con respecto al código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en los alimentos y piensos por dioxinas y BPC análogos a las dioxinas (CXC 62-2006) comentó, que se había acordado adelantar el anteproyecto para su adopción en la reunión de la CAC en trámite 5/8. Indicó, que este documento era liderado por la Unión Europea y no se tenían observaciones por ser informativo; igual frente a este documento no se presentó posición de país.

Para el anteproyecto de código de prácticas para reducir los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDE) y los ésteres glicídicos (GE) en los aceites vegetales refinados y en los productos alimentarios fabricados con aceites vegetales refinados, especialmente los preparados para lactantes comentó, que era un trabajo liderado por Estados Unidos, la Unión Europea y Malasia para aplicar a los alimentos preparados para lactantes y los aceites refinados de origen vegetal y no vegetal es decir, se incluyen los aceites de pescado y se acordó continuar trabajando con la información que se pueda aportar a solicitud de carta circular. Señaló, que el país no tenía datos sin embargo, la industria podría aportar información y se solicita apoyo al subcomité de grasas y aceites para la revisión del documento y sus comentarios.

En lo relacionado con el anteproyecto de nivel máximo para el contenido de Aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y planes de muestreo asociados manifestó, que era liderado por Nueva Zelanda y las propuestas fueron de NM de 10 µg/kg y 15 µg/kg respectivamente. Colombia apoyaba el NM de 10 µg/kg y la Unión Europea apoyaba el NM de 4 µg/kg. Se acordó mantener el NM de 10 µg/kg en el trámite 4 para dar tiempo a los países de aplicar el código de prácticas ajustado el año anterior, y que el JECFA publicaría una petición de datos en un plazo de 3 años y el trabajo se retomaría mediante un GTe cuando se remitieran los datos para preparar propuesta para su consideración en las reuniones Nos. 15 y 16 del Comité.

En lo referente al 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 manifestó, que se acordó suspender el trabajo, mantener NM de 20/30 µg/kg para aflatoxinas y 30 µg/kg para ocratoxina para la implementación del código de prácticas, que el JECFA publicaría una petición de datos en un plazo de 3 años y el trabajo se retomaría mediante un GTe cuando se remitieran los datos para preparar propuesta para su consideración en las reuniones Nos. 15 y 16 del Comité.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Finalmente, sobre el anteproyecto de directrices para el análisis de riesgos de las sustancias químicas presentes en los alimentos inadvertidamente en niveles bajos comentó que era un trabajo liderado por Nueva Zelanda. Documento en trámite 5 para aprobación de la CAC, que cuenta con el apoyo de Países Bajos. Señaló, que las observaciones de Colombia fueron tenidas en cuenta.

6. PROYECTO NORMA CODEX PANELA.

MinCIT comentó, que el Comité Ejecutivo del Codex Alimentarius había solicitado mediante un documento, comentarios de la Presidencia del Comité del Codex sobre Azúcares con relación al proyecto de norma codex para la panela. Al respecto, señaló que se le informaba al Comité Ejecutivo sobre los ajustes que se le hicieron al proyecto de norma como el cambio de nombre a panela seguido del nombre común de cada país y la modificación del aparte sobre definición del producto junto con el alcance.

Se acordó circular el documento a los miembros del CNCA a través de la Secretaría Técnica para su consideración y envío dado que el plazo era el 25 de mayo. Se recomendó señalar en el documento, que se había venido dando respuesta a todas las cartas circulares de acuerdo con los procedimientos establecidos por el Codex, solicitar continuar con el avance del proyecto de norma y resaltar que el producto objeto de la norma se comercializa a nivel internacional.

7. PROPOSICIONES Y VARIOS.

El punto de contacto recomendó a las entidades que presentaron comentarios, enviarlos en el formato establecido y con antelación dado que los que se suben a la plataforma en algunos casos podrían presentar dificultades.

MinCIT comentó, que la Cancillería había enviado el documento sobre las recomendaciones para la participación en las reuniones internacionales y se circularía para conocimiento de los miembros del CNCA.

La Cancillería recomendó ir ajuntado el documento en la medida de la retroalimentación que se pueda brindar junto con la experiencia de los participantes en las reuniones internacionales. Así mismo, indicó que la embajada de Colombia en Roma había solicitado la confirmación de los participantes de Colombia en la reunión de la CAC antes del 1 de junio. MinCIT señaló, que posiblemente participaría el Invima y MinSalud recomendó hacer la consulta al Director de Alimentos y Bebidas del Invima.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA
Próxima reunión del CNCA.	Miembros del CNCA	27 de junio de 2018

A las 16 h 50 min, se dio por terminada la sesión.



MARIA LEONISA ORTIZ BOLIVAR
Presidenta del Comité Nacional del Codex Alimentarius