Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.5
COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS
FECHA: 11 de abril de 2016
HORA: 09 h 00
LUGAR: MinCIT - Piso 4, Sala de Juntas Mypimes

ASISTENTES:

Los asistentes corresponden a los miembros e invitados del Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNCA) que fueron citados y asistieron a la reunión, de acuerdo al registro de asistencia anexo a la presente acta.

ORDEN DEL DIA

1. Verificación del quórum.
2. Consideración y aprobación del orden del día.
3. Consideración y aprobación del acta de la reunión anterior.
4. Definición de posición de país sobre documentos del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. **(ICA)**
5. Presentación informe de la reunión 48 del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. **(Invima)**
6. Proposiciones y varios.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

La reunión fue coordinada por Santiago Ángel Jaramillo, Director de Regulación del Ministerio de Comercio. La secretaría fue desempeñada por Javier Muñoz. 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.

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT), solicitó a los miembros del CNCA modificar el orden del día, incluyendo entre el punto 4° y 5°, los siguientes temas:

- Análisis de un documento de sala (CRD) propuesto por Chile relacionado con residuos de plaguicidas, tema a tratar en la reunión No. 30 del Comité del Codex sobre Principios Generales, que se adelanta en la presente semana (del 11 al 15 de abril), y a la cual Colombia no pudo asistir.

- Análisis de un CRD de Alemania y Francia en el que proponen establecer un procedimiento formal para el trabajo por correspondencia de los comités que han sido suspendidos, tales como el de azucares y

lácteos. Documento a tratar también en la reunión No. 30 del Comité del Codex sobre Principios Generales.

- Propuesta de posición de país sobre documentos del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

El Invima solicitó incorporar antes del punto de varios, el informe de la participación en la 22ª Reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importación y Exportación de Alimentos (CCFICS).

El Ministerio de Salud y Protección Social (MinSalud), solicitó incluir en el punto de varios la invitación al Coloquio que se llevara a cabo en Panamá sobre Sistemas de Inspección de Alimentos.

De acuerdo con lo anterior, los miembros e invitados del CNCA, aprobaron la inclusión de las anteriores solicitudes dentro del orden del día de la presente reunión.

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

El Coordinador del CNCA, informó que se recibieron observaciones de MinSalud, el Invima y la ANDI que fueron incluidas al proyecto de acta. No 4 de marzo 9 de 2016, no habiendo más comentarios, se aprobó el acta de la reunión anterior.

4. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (CCPR). A cargo del ICA.

El ICA, informó que los documentos a considerar tienen como plazo para el envío de comentarios abril 11 de 2016. En este sentido, realizó la exposición de los siguientes temas:

Anteproyecto de directrices sobre criterios de rendimiento para métodos de análisis para la determinación de residuos de plaguicidas (Trámite 3). Las observaciones a este documento radican en:

- Incluir dentro del campo de definiciones los siguientes términos: Límites Mínimos de Funcionamiento, Material Certificado de Referencia (MCR), Estudio o ensayo de aptitud (lo citan en el numeral 8 literal b pero no está definido), Determinación del blanco de reactivo y Recuperación.
- Adicionar antes del Numeral 47 una introducción que aclare a qué se refiere el método de confirmación.
- Realizar una precisión; ya que el documento en su numeral 47, finalizando el segundo párrafo señala que "En el cuadro 3 hay un resumen de ejemplos...", este cuadro 3 no se encontró.
- Las definiciones incluyen el ítem: Procesado de la Muestra, al enunciar el tamaño de la muestra, es importante Incluir el método de muestreo para realizar los análisis por parte de los laboratorios de control...tomado de la Directiva 63/2002/CE y del Reglamento 595/2015.
- Incorporar en el Anexo II, como referencias la DIRECTIVA 2002/63/CE DE LA COMISIÓN de 11 de julio de 2002 y el REGLAMENTO 2015/595/CE DE LA COMISION 15 de abril de 2015. Ante esta

observación, el MinCIT y MinSalud consideraron que lo más conveniente era referenciar las directrices acordes con el tema emitidas por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las anteriores propuestas.

Proyecto de revisión de la Clasificación de alimentos y piensos en el trámite 7: Grupos de hortalizas seleccionadas (Grupo 014 – Leguminosas) CX/PR 16/48/7

Al respecto, indicó que Colombia apoya la creación del subgrupo 14E (judías y guisantes subterráneos). Adicionalmente, observó que en el Coloquio todos los participantes a excepción de la India estuvieron de acuerdo. En lo correspondiente, al tema de la vigna informó que desde 1993, estaba agrupado con la arveja, pero alrededor de tres años atrás se consideró clasificar a la vigna con el frijol. Sobre el particular, señaló que el Subcomité, dados los argumentos técnicos de morfología está de acuerdo con la propuesta de Tailandia, en lo que corresponde a no crear un nuevo código, sino que la vigna se ubique en el mismo código del frijol y que se realice la extrapolación; ya que el crear un nuevo código generaría la pérdida de los LMR, lo que afectaría el comercio.

El CNCA aprobó la propuesta de crear el grupo 14E y la de agrupar la vigna con el frijol.

Anteproyecto de revisión de la clasificación de alimentos y piensos en el trámite 4: Grupos de hortalizas seleccionadas (Grupo 015 Legumbres) CX/PR 16/48/7

ICA, aclaró que las legumbres son las leguminosas en su estado seco e informó que la observación de Colombia en este tema apuntaba al apoyo de la creación del subgrupo de judías y guisantes subterráneos. El CNCA, estuvo de acuerdo con la creación de este grupo.

Anteproyecto de revisión de la clasificación de alimentos y piensos en el trámite 4: Grupos de hortalizas seleccionadas (Grupo 011 Hortalizas de fruto, cucurbitáceas) CX/PR 16/48/8

ICA, informó que es posible que para este tema se dé trámite acelerado. En este sentido, observó que apoyan la propuesta para dividir el grupo entre cucurbitáceas para consumo con cascara y cucurbitáceas para consumo sin cascara, con lo que los miembros del CNCA, estuvieron de acuerdo.

Anteproyecto de revisión de la clasificación de alimentos y piensos en el trámite 4: Grupos de productos seleccionados (Grupo 020 – Gramíneas de cereales en grano) CX/PR 16/48/9

ICA presentó a consideración de los miembros las propuestas de Canadá y Japón relacionadas con la clasificación de los seudocereales, dentro de los que se encuentran la quinua, el amaranto y la chía, que son de importancia para los países andinos. Aclaró, que en esta dos propuesta los seudocereales se clasificaban dentro del Grupo 20, y la diferencia radicaba en que Japón discriminaba los seudocereales sin vainas y con

vainas, clasificándolos en los grupos 20A y 20B, respectivamente. Al respecto, comentó que las dos propuestas son viables, dado que no requieren de unos LMR específicos para seudocereales, ya que miembros como la UE consideran que los seudocereales deben tener un grupo aparte.

La Universidad Nacional, señaló que teniendo en cuenta que la quinua, el amaranto y la chía no eran específicamente gramíneas, consideró conveniente revisar los otros grupos cereales para determinar cuál es la que más se ajusta a las condiciones de los seudocereales.

El MSPS, manifestó sus inquietudes en cuanto a: i) si no se encuentra la relación morfológica, es posible que el plaguicida no surta el efecto esperado, ii) cuál sería la residualidad en salud pública y iii) cuál sería la opción de Estados Unidos (EEUU). Ante las dos primeras inquietudes, MinCIT, indicó que en estos casos se tendría que aplicar lo que consideren los grupos de expertos y los comités, en pro de que no se den problemas de inocuidad. En cuanto, a la tercera inquietud el ICA informó que la opción de EEUU era clasificar trigo, cebada y seudocereales. Adicionalmente, MinAgricultura explicó que a pesar de que morfológicamente los cereales y seudocereales eran diferentes, el manejo fitosanitario era el mismo, ya que los cultivos presentan las mismas afecciones, razón por la que EEUU los clasifica en un mismo grupo.

Los miembros del CNCA, apoyaron la propuesta de Japón.

Anteproyecto de revisión de la clasificación de alimentos y piensos en el trámite 4: Grupos de productos seleccionados (Grupo 021 - Gramíneas para la producción de azúcares o de jarabe) CX/PR 16/48/10

ICA, dio a conocer las propuestas dos propuesta una la de dividir el grupo de Gramíneas en dos subgrupos, uno de sorgo dulce y el otro de caña de azúcar, y la otra en que la Unión Europea (UE) sugiere ampliar el grupo de Gramíneas solo a Plantas para incluir un gran número de especies. De acuerdo con lo anterior, indicó que el Subcomité consideró conveniente apoyar la opción de la UE, quitando un grupo de raíces, pues abarcaba más productos de interés para el país como es la remolacha azucarera. Adicionalmente, indicó que se presentó una inquietud ante el grupo otros, ya que el listado podría ser muy amplio. El CNCA, avaló la propuesta de la UE.

Anteproyecto de revisión de la clasificación de alimentos y piensos en el trámite 4: Grupos de productos seleccionados (Grupo 024 – Semillas para bebidas y dulces CX/PR 16/48/11

El ICA, informó que la propuesta se basa en incluir semillas de Albahaca, sobre la cual señaló que en el coloquio, hubo consenso entre los miembros ante esta iniciativa. Asimismo, indicó que en este grupo se clasifica el café y el cacao en grano y las nueces de cola (producto del África que posee cafeína), productos que impactan a Colombia. El CNCA, avaló la propuesta y el avance del documento con la propuesta del Grupo de Trabajo Electrónico (GTE).

Finalmente, la delegada del ICA, resaltó que existe un documento que en el que se propone que los documentos analizados anteriormente y que hacen referencia a la revisión de la Clasificación de alimentos y

piensos, que se encuentran en trámite 4, pasen a trámite 5 y posteriormente a trámite acelerado. Ante esto, el Subcomité consideró conveniente espera a que se definan los grupos 014, 015, 011, 024, y solicitar que el anteproyecto no pase a trámite acelerado, lo cual fue ratificado por los miembros del CNCA.

5. **DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CCFFV).** A cargo del Icontec.

Icontec, informó que los comentarios corresponden a los anteproyectos de norma de berenjena, ajo y kiwi, los cuales fueron tratados en el Comité adelantado en México en octubre de 2015, y tienen plazo para el envío de observaciones hasta el 31 de mayo de 2016.

De otra parte, MinCIT resaltó que con base en la información enviada por la Secretaría Técnica y la publicada en la página Web del Codex, se agenden los temas a evaluar por el CNCA con anticipación. Adicionalmente, el MSPS solicitó que junto con el formato observaciones también remitan el documento donde solicitan las observaciones.

- Anteproyecto de norma Codex para la berenjena. Tramite 5/8, sobre el cual se hicieron los siguientes comentarios:

✓ En el ítem 2.1, correspondiente a "Requisitos Mínimos", incluir una longitud del pedúnculo entre 1 y 3 cm.
✓ En el numeral 3 "Disposiciones relativas a la clasificación por calibres": i) retirar el literal a) debido a que no es una tabla de calibres sino tolerancias por diámetro que es más un tema del capítulo 4.; ii) lo presentado en el literal b) no es una tabla de calibres, tampoco hay un código de calibre y lo contemplado corresponde a tolerancias por peso y diámetro que es un tema del numeral 4.2. por lo que se sugiere elaborar una tabla de calibres con base en datos estadísticos aportados por diferentes países; iii) no se incluye un número de productos por envase, por lo que proponen incluir como criterio c) la determinación del calibre por número de frutos en el envase; y iv) sugieren retirar la frase "La uniformidad en el tamaño es obligatoria para la clase extra", dado que la uniformidad está considerada en el numeral 5.1.
✓ En el punto 4.1 "Tolerancias de calidad" proponen que en la Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II, se retire lo referente a la pudrición y al incumplimiento de requisitos mínimos y conservar el texto usual de Codex.

Sobre este aspecto, algunos miembros propusieron reconsideran esta posición, ya que de la próxima reunión del CCFFV se espera la precisión sobre el modelo general en el que posiblemente se permitan tolerancias en cuanto a pudrición. Adicionalmente, la Universidad Nacional, resaltó la importancia de tener en cuenta las políticas internacionales orientadas a reducir la cantidad de alimento que se desperdicia. El Icontec, comentó que el incluir el término de pudrición en una norma de calidad da la entrada a que ésta se admita.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

El CNCA estuvo de acuerdo con las observaciones al anteproyecto de norma de berenjena. No obstante, en el punto de tolerancias solicitó realizar una evaluación más a fondo.

- Anteproyecto de norma Codex para el ajo. Trámite 5, sobre el cual se presentó los siguientes comentarios:

✓ En la definición del producto, numeral 1, proponen: i) retirar los ajos secos, debido a que estos han sufrido un proceso para alcanzar esta condición, por lo que no se puede considerar como un producto fresco; ii) incluir el concepto de ajos curados, un término técnico empleado para referirse a los ajos semisecos; iii) que en el documento se especifique que los ahumados se excluyen, dado que es un proceso que modifica algunas características del ajo, y iv) aclarar a que se refiere con "dientes no desarrollados". Adicionalmente, solicitan que del resto de documento (numerales 6.1.1 y 6.2.2) se excluya el término de ajos secos.
✓ En el numeral 2.1 "Requisitos mínimos", consideran que es importante incluir un rango de longitud del tallo (entre 3 cm y 5 cm) para evitar que se recorte completamente, lo cual es nocivo para el producto.
✓ En el numeral 2.2 "Clasificación", proponen que en la categoría II, se elimine la viñeta donde se menciona que se pueden aceptar cabezas de ajos con faltantes de dientes; ya que muchas variedades de ajo presentan aproximadamente 7 dientes, el permitir que falte al menos uno, comercialmente no es aceptado. Además, presentan la observación, de que el término más adecuado para las capas exteriores que recubren al ajo es catafilos y no piel.
✓ En el punto 4.1 "Tolerancias de calidad", proponen que se retire lo referente a la podredumbre. Adicionalmente, señaló que en las categorías I y II, se admiten un porcentaje de brotes en los ajos germinados. En este caso, el Subcomité propone no aceptar los porcentajes de brotes en la Categoría I y aceptar para la Categoría II un porcentaje del 1% máximo.

El CNCA, estuvo de acuerdo con las observaciones, excepto el de incluir el término de ajos curados y recomendó: i) solicitar al CCFFV, hacer la precisión en cuanto al concepto de ajo seco y semiseco, y ii) dejar claro que no se está de acuerdo en que el secado se dé por un proceso artificial, como lo es el ahumado.

- Anteproyecto de norma Codex para el kiwi. Trámite 5, sobre el cual, se presentó los siguientes comentarios:

✓ Retirar el numeral 1 "Objeto y campo de aplicación" porque no corresponde a la plantilla de las normas codex.
✓ En la definición del producto, numeral 2, no hacer alusión a los híbridos por la complejidad que representa y se podría presentar que algunos no quedaran cubiertos.
✓ En el numeral 3.2 "Requisitos de madurez", no incluir lo relacionado con los grados brix.
✓ En el numeral 3.3 "Clasificación", proponen que en las categorías, eliminar lo relacionado con los diámetros en su forma.

- ✓ En el numeral 4 "Disposiciones relativas a la clasificación por calibres": se sugiere elaborar una tabla de calibres con base en datos estadísticos aportados por diferentes países y lo relacionado con tolerancias se traslade al capítulo de tolerancias.
- ✓ En el numeral 5.1 "Tolerancias de calidad" proponen que se retire lo referente a la podredumbre.
- ✓ En el numeral 5.2 "Tolerancias de calibre" proponen adoptar el texto estándar de las normas del codex.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

6. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES (CCGP). A cargo de MinCIT.

Coherencia de los textos sobre el análisis de riesgos en todos los comités pertinentes. Documento de sala preparado por Chile

MinCIT, manifestó que la reunión del CCGP se lleva a cabo en la presente semana, por lo que la CAC le encargó al Secretariado realizar un estudio para determinar la coherencia entre los análisis de riesgos de cada uno de los comités. El Secretariado concluyó que no había lugar a la incoherencia y propuso que se hiciera una revisión a mediano plazo entre el 2020 y 2025. Chile solicitó en la videoconferencia pasada respaldar este documento y propuso apoyar que se realizara una revisión profunda de los principios de análisis de riesgos en el marco del plan estratégico 2020-2025 y de manera puntual y urgente a la coherencia de los principios de análisis de riesgo del Comité de Residuos de Plaguicidas (CCPR).

El ICA, comentó que en otros comités no se presenta tal situación como le sucede al CCPR, en cuanto a la revisión periódica de 15 a 25 años, la cual no consiste en una revisión técnica, sino que va encaminada a una revisión de patentes.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con respaldar el documento y enviar tal manifestación al Secretariado a través del Punto de Contacto.

Documento de debate sobre el trabajo realizado por los Comités del Codex por correspondencia. Documento de sala preparado por Francia y Alemania

MinCIT, comentó que el documento hace referencia a los comités que fueron aplazados en su trabajo como los de azúcares, leche, cereales y pescado y otros que a futuro seguirían trabajando por correspondencia, ya que son comités con agendas cortas, por lo que aclaró que no existe un procedimiento específico para reglamentar el trabajo de estos comités, razón por la cual el CCPR adelantó este trabajo. Agregó, que el Subcomité Técnico sobre Principios Generales está de acuerdo con la propuesta.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con respaldar la propuesta.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

7. **PRESENTACION INFORME DE LA REUNION 22 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCION Y CERTIFICACION DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS (CCFICS).** A cargo del Invima.

Proyecto de principios y directrices para el intercambio de información (incluidos los cuestionarios) entre países para respaldar la importación y exportación de alimentos (CX/FICS 16-22-3). Trámite 5/8.

El resultado de la reunión fue el siguiente:

- Sección 5. Principios, literal c. Deerían estar en inglés o en un idioma establecido de común acuerdo entre el país importador y el país exportador.
- Numeral 13, literal c. Proporcionar, por escrito y con referencias adecuadas, una clara descripción de los objetivos, los elementos principales y las características clave del desempeño operativo de componente o componentes pertinentes de su propio Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (SNCA) para ayudar al país exportador a entender y responder a las solicitudes de información del país importador.
- Numeral 13, literal a. Indicar claramente la información requerida, el motivo de la misma, el proceso y la metodología a seguir, incluido los plazos.

Principios y directrices del Codex para el intercambio de información en situaciones de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CX/FICS 16/22/5). Trámite 5/8.

El resultado fue el siguiente:

- Sección 3. Definiciones. No fue aceptada la propuesta de enmienda sobre la relación peligro-riesgo.
- Sección 4. Principios. Todo país que detecte una emergencia de inocuidad alimentaria debería informar sin demora a todos los países que podrían verse afectados, utilizando mecanismos existentes y acuerdos internacionales (por ej. INFOSAN o RSI (2005), según corresponda). Si el país que detecta la emergencia no es el país exportador, se deberá notificar al país exportador de manera prioritaria.
- Numeral 14. Operadores de la industria alimentaria. Quedó consignada en la nota al pie 3. A los efectos del presente documento, los operadores de la industria alimentaria, incluye los productores, elaboradores, mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores minoristas.
- Numeral 18. Plan para las emergencias de inocuidad alimentaria. Así mismo, el plan debería establecer las responsabilidades de cada una de las partes que intervienen en la situación de emergencia, con miras a gestionar los arreglos de coordinación entre sí.
- Numeral 27. Información que debe intercambiarse. La propuesta quedó incluida en el literal d, sección 4 principios.

Anteproyecto de revisión de las directrices para el intercambio de información entre países sobre el caso de rechazo de alimentos importados (CAC /GL 25-1997) (CX/FICS 14/21/6) Trámite 5/8.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

El resultado fue el siguiente:

- Durante la plenaria se evidenció que el anteproyecto era una enmienda al CAC /GL 25-1997 (Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazos de alimentos importados, para la construcción se habían tenido en cuenta documentos como CAC/GL 47-2003 (Sistema de control de las importaciones de alimentos) y al CAC/GL 19-1995 (Directrices para el intercambio de información en situaciones de urgencias con respecto al control de los alimentos).

Futuros trabajos.

- Comparabilidad de los Sistemas – Nueva Zelandia- GTe en idioma inglés y español.
- Uso de certificados electrónicos por las autoridades competentes y la transición a la certificación digital – Países Bajos - GTe en idioma inglés y español.
- Integridad y autenticidad de los alimentos- República Islámica- Recurrir al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Tomas de Muestras –CCMAS.

8. PRESENTACION INFORME DE LA REUNION 48 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA). A cargo del Invima.

Tema 3. Benzoatos en 14.1.4.

Bebidas a base agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas: norma codex establece 600 ppm y la propuesta seria disminuir entre 250 a 300 ppm. Además de los benzoatos hay varias sustancias que deben ser evaluadas.

Información sobre el uso comercial de: hidrosulfato de potasio (SIN 515 (ii)), sorbato de sodio (SIN 201) y hidrosulfito de calcio (SIN 227) en los alimentos (respuestas a la CL 2015/9-FA Parte C, punto 9)

A través del Subcomité Técnico sobre Aditivos y en reunión del CNCA se había acordado no eliminar la sustancia sorbato de sodio por ser utilizada por la industria. Solo Malasia y Colombia apoyaron esta propuesta que fue aceptada, pero se debe seguir trabajando en la justificación para mantenerla porque el JECFA la incluirá en la lista prioritaria.

Usos y dosis de uso de extracto de pimentón (SIN 160 c (ii)) (respuestas a la CL 2015/9-FA Parte C, punto 8)

En reunión del Subcomité la industria había manifestado que era usado en el país. La sustancia fue evaluada por parte del JECFA pero no estaba autorizada para ciertos tipos de alimentos por lo que el Codex solicitó información sobre que matrices alimenticias se utilizaría y con dosis máximas de uso. Se acordó ampliar a una ronda más de sesiones, con el fin de pedir información sobre el extracto de pimentón a través de la carta circular que se usó para el sorbato.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Uso de nisina (SIN 234) en la categoría alimentaria 08.3.2 en general, y específicamente los productos conformes a las normas para productos correspondientes

A través del Subcomité se manifestó que la nisina como conservante era usada en este tipo de productos y muchas categorías, pero para este caso se usaría en la categoría 08.3.2 productos cárnicos de aves de corral y caza picados. El debate se dio entorno a que, sí los productos enlatados eran sometidos a procesos de esterilidad, no es necesario adicionar otro conservante, si el uso de la nisina en terapia humana está cuestionado, aunque se desconozca el tipo de uso, se solicitó información en el Subcomité pero no fue allegada. El CCFA aprobó el uso con una concentración de 12.5 ppm con una nota 233 que dice que no se permite su uso en productos enlatados, en lomo de cerdo curado y jamón curado. Rusia manifestó reserva, el documento va para trámite 8.

Colorante azul de jagua

Para efecto de priorizar las sustancias, el JECFA reunió un grupo de trabajo físico presidido por Canadá durante las sesiones con predominio del idioma inglés, gracias a la ayuda de los Brasileños se logró que el colorante fuera altamente priorizado y se deberá presentar información a diciembre cuando el JECFA la solicite a través de su página web.

Clasificación de leche. Trámite 8

El Invima manifestó que llevó el documento para trabajo en sala, señaló que dentro de la clasificación quedaron casi todos los productos que el Subcomité Técnico de Leche había solicitado que se incluyeran, salvo las leches concentradas. Se puntualizó que se debía tener en cuenta para la reunión del Subcomité y la fecha para envío de observaciones para la CAC.

Finalmente, el Invima y Mead Johnson expresaron las dificultades que hay para las autorizaciones de las comisiones con días de antelación a las reuniones presenciales para abordar previamente los temas.

9. PROPOSICIONES Y VARIOS

- **Invitación Coloquio en Panamá sobre sistemas de inspección de alimentos**

MinSalud, comentó que por invitación de la FAO y Suiza, el país cuenta con un cupo para asistir a un Coloquio sobre sistemas de inspección de alimentos para finales de mayo en Panamá.

MinCIT, recalcó que la representación de Colombia debería estar en cabeza del sector salud.

- **Representación Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.**

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

MinCIT, expresó la importación de este tema para el país e invitó a la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP) a trabajar especialmente en el anteproyecto de norma para el filete de Pirarucú. El profesional Evelio Moncada fue el delegado por la AUNAP para trabajar en el tema e invitó a la Universidad Nacional para que lo acompañe en el trabajo.

La Universidad Nacional, agradeció el apoyo y el conocimiento obtenido durante el tiempo que tuvo a cargo el Subcomité y en el CNCA y consideró la importancia de la AUNAP como autoridad en materia del sector. También comentó que había otros temas importantes como eran el de Pectinidos, aceite y harina de pescado y la histamina.

Finalmente, MSPS informó que hay documentos de los Comités Codex de Aditivos, Importaciones y Exportaciones, Higiene y Pescado con plazo para envío de comentarios al 31 de mayo, así como del Comité Codex de Leche al 13 de mayo de 2016.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	6 de mayo de 2016

A las 12 h 20 min, se dio por terminada la sesión.

SANTIAGO ÁNGEL JARAMILLO
Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius