

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No. 07  
REUNIÓN: **Comité Nacional del Codex Alimentarius**  
FECHA: 25 de septiembre de 2015  
HORA: 09 h 00  
LUGAR: IICA, sala de juntas

**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. Informe preliminar sobre participación de Colombia en la reunión 2 del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias: MinAgricultura
5. Definición de posición de país sobre documentos con vencimiento de término a finales de septiembre del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas: Icontec
6. Definición de posición de país sobre documentos con vencimiento de término a finales de septiembre del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos: MinSalud
7. Definición de posición de país sobre documentos con vencimiento de término a finales de septiembre del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos: Invima
8. Definición de posición de país sobre documentos con vencimiento de término a finales de septiembre del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos: Icontec
9. Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para el Filete Fresco de Pirarucú: U. Nacional
10. Análisis de las propuestas sobre el proyecto de modificación del Decreto 977 de 1998 y el Reglamento Interno de Funcionamiento del CNCA.
11. Propositiones y varios.

**DESARROLLO**

**1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.**

La reunión fue coordinada por el Doctor Santiago Ángel Jaramillo, Director de Regulación del Ministerio de Comercio. La secretaría fue desempeñada por Jader Rua. 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.**

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

Conmutador (571) 6067676

[www.mincomercio.gov.co](http://www.mincomercio.gov.co)



Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Por solicitud de Invima se incluyó en el orden del día el punto sobre la definición de posición país sobre documentos con vencimiento de términos a 15 de octubre del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, dando comienzo con este punto. Sin observaciones adicionales al orden del día, el mismo fue aprobado por los miembros e invitados del CNCA.

**3. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DEL ACTA DE LA REUNIÓN ANTERIOR.**

Se recibieron observaciones del Ministerio de Salud y Protección Social que fueron incluidas al proyecto de acta. No habiendo más comentarios, se aprobó el acta de la reunión anterior.

**4. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINO A MEDIADOS DE OCTUBRE DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA). A cargo del Invima.**

EXTRACTO DE QUILAYA

El CCFA aceptó la propuesta de la delegación de Chile de distribuir para recoger observaciones en el trámite 3 y someterlo a examen en su próxima reunión, la revisión de la disposición sobre los extractos de quilaya (SIN 999(i), (ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4 "Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas". El objetivo de la propuesta es permitir el uso de los extractos de quilaya tipos 1 y 2, suprimiendo la Nota 168 "Extracto de quilaya tipo 1 (SIN 999(i)) solamente". La diferencia entre los extractos de quilaya tipo 1 y 2 es la extracción, por cuanto es más sencilla en el tipo 1, y los niveles de saponina son menores; mientras que en el tipo 2 es mayor el nivel de saponina que presenta cierto nivel de toxicidad. El subcomité del codex sobre aditivos apoya la propuesta de Chile siempre y cuando se evidencie que en los estudios del JECFA se evaluó el extracto de quilaya tipo 2.

El CCFA convino en establecer un Grupo de Trabajo-GT presencial que se reunirá inmediatamente antes de la 48ª reunión y estará presidido por los Estados Unidos de América y trabajará en inglés únicamente, para estudiar y preparar recomendaciones para la plenaria.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta.

EXTRACTO DE PIMENTÓN

El JECFA concluyó en su reunión 79, que la exposición alimentaria al extracto de pimentón utilizado como colorante alimentario no representa un problema para la salud y estableció una Ingesta Diaria Admisibles-IDA numérica. Se precisó, que la industria nacional no lo está utilizando por lo que no hay posición.

SORBATO DE SODIO

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

Conmutador (571) 6067676

[www.mincomercio.gov.co](http://www.mincomercio.gov.co)



Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

De las sustancias: hidrogensulfato de potasio (SIN 515(ii), sorbato de sodio (SIN 201) e hidrogensulfito de calcio (SIN 227), que están propuestas para ser eliminadas de la norma general de aditivos, la industria nacional solo está utilizando el sorbato. Debido a lo anterior, se solicitará que no se eliminada esta sustancia.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta.

**5. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINO A FINALES DE SEPTIEMBRE DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CCFH). A cargo de Minsalud.**

Se presentaron los anexos que se quieren adicionar a la norma general para los alimentos con bajo contenido de humedad que fue aprobada en la pasada reunión del CCFH y en la reunión de la CAC, los cuales se precisan a continuación:

ANTEPROYECTO DE ANEXOS AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD.

- Anexo I: ejemplos de criterios microbiológicos para los alimentos con bajo contenido de humedad. Se recomienda suprimir el anexo I el cual busca incorporar ejemplos de criterios microbiológicos a un código de prácticas de higiene del Codex Alimentarius, por cuanto puede ser tomado como referencia internacional. Lo anterior, es de preocupación para el país, debido a que los criterios microbiológicos son definidos por cada nación con base en sus particularidades sanitarias, riesgo a la salud pública y los productos alimenticios que cubre cada uno de ellos.
- Anexo IV: anexo sobre el maní (cacahuete). Se propone la supresión del anexo, por cuanto no incluye aspectos relativos al control de microorganismos patógenos en este grupo de productos alimenticios. Lo relacionado, es inherente a condiciones para evitar los hongos productores de micotoxinas, aspectos que son abordados en el comité sobre contaminantes.

El Invima precisó que este tema sobre el maní se puede trabajar en conjunto con el Subcomité Técnico del Codex sobre Contaminantes.

El Ministerio de Salud manifestó que el trabajo sobre salmonella en este tipo de producto está adelantándose en el Subcomité Técnico del Codex sobre Higiene de los Alimentos como parte de su mandato.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con estas propuestas.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS AL CONTROL DE LOS PARÁSITOS TRANSMITIDOS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS.

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

Conmutador (571) 6067676

[www.mincomercio.gov.co](http://www.mincomercio.gov.co)



Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

- Párrafo 28. Se propone la inclusión de la palabra “independiente”, por cuanto el establecimiento realiza el control sobre el estado de salud de los operarios, pero no de los visitantes, pudiendo presentarse una posible contaminación cruzada al no tener servicios sanitarios independientes.
- Párrafo 36. Se propone la inclusión de la palabra “desinfectarse”, debido a que es importante la desinfección de las manos previo a la manipulación de los alimentos con el fin de prevenir la contaminación de los productos en las labores que realiza el operario.
- Párrafo 90. Se recomienda la inserción de algunos ejemplos de tratamiento para eliminar parásitos que resisten al cloro, con el objeto de brindar una orientación a las autoridades sanitarias y los productores en cuanto a las alternativas de tratamiento del agua que se emplea en los establecimientos. De otra parte, se propone la redacción señalada para dar mayor claridad en la versión en español.

El Ministerio de Salud mencionó que el tema no debería avanzar en trámite acelerado sobre lo cual el Invima manifestó su acuerdo. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta para el párrafo 28. Para el párrafo 90 se aprobó la redacción señalada y no incluir ejemplos de tratamientos para eliminar parásitos resistentes al cloro, puesto que al usar métodos validados se cumple con la función de eliminar dichos parásitos. En cuanto al párrafo 36 se acordó analizar posteriormente, si es conveniente emplear la desinfección o la sanitización por lo tanto, no se aprobó la propuesta.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE SALMONELLA SPP. NO TIFOIDEA EN LA CARNE DE BOVINO Y CERDO

- Se propone no seguir el trámite acelerado 5/8. Colombia manifiesta su preocupación en realizar un “adelantamiento” de trámite del anteproyecto, debido a que no se cuenta aún con el informe de los expertos para su análisis en el país, informe que orientará una revisión más detallada del documento.
- Literal b. Se propone la inclusión de ejemplos sobre el procedimiento de secado que ilustren la operación descrita en el presente literal, por cuanto debería evitarse la contaminación y a la fecha no se emplean métodos de secado en el país.
- Párrafo 21. Se recomienda evaluar la inclusión del uso de bacteriófagos antes del sacrificio del animal, debido a que puede haber recontaminación. Lo anterior, en virtud a que el tiempo de contacto de los bacteriófagos puede prolongarse para que tenga afectividad su utilización.
- Párrafo 30. Se recomienda incluir ejemplos, los que con fines de orientación, especifiquen algunos mecanismos utilizados en el degollamiento y sangrado para la limpieza higiénica de las heces.
- Anexo I 9.14. Entre el punto de proceso de inspección post mortem y enfriado, incluir un paso denominado “Lavado de canales”. Se recomienda incluir el paso en que se realiza el lavado general de la canal, incluyendo medidas de control basadas en BPH y medidas de control basadas en la peligrosidad. Lo anterior, por cuanto es necesario para eliminar algunos residuos de sangre que pueda presentarse antes de efectuar la operación de enfriado.

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta de que este tema no siguiera trámite acelerado, así mismo, aprobaron las propuestas para el párrafo 21 y el anexo I 9.14. Por otra parte, hubo acuerdo en no incluir ejemplos, por lo tanto no se aprobó el literal b ni el párrafo 30.

**6. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINO A FINALES DE SEPTIEMBRE DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (CCFL). A cargo del Invima.**

MARCADO DE LA FECHA (ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS).

El Invima manifestó que en el subcomité hubo consenso con las fechas de rotulado. Por motivos de comercio, Colombia se suma a lo propuesto por EE. UU. y la UE.

La propuesta que hace el subcomité técnico es la siguiente:

- Tanto en la fecha de fabricación como en la fecha de envasado eliminar el texto de la indicación de durabilidad del producto.
- Eliminar la fecha límite de ventas. Al respecto hay consenso a nivel internacional.
- En cuanto a la fecha de duración mínima y la fecha límite de utilización, temas que fueron de amplio debate en el país, Colombia defenderá la posición de que estas fechas continúen en la norma con unas modificaciones de forma.
- Para el marcado de la fecha se propone que en el envase se coloque ya sea la fecha de vencimiento o la fecha de duración mínima.
- Por petición de la industria nacional se propuso incluir las abreviaturas de la fecha de vencimiento o la fecha límite de utilización.
- La fecha debe declararse en el siguiente estricto orden: día, mes y año y no se acepta propuesta de EE. UU. en cuanto a (DD/MM/AAAA).
- Eliminar la palabra patatas.
- Para bebidas alcohólicas que contengan el 10% o más de alcohol por volumen incluir la excepción que contengan ingredientes con proteínas como leche y los productos lácteos, los huevos y derivados, y material vegetal que tenga un comportamiento de estabilidad diferente con relación a su vida útil.
- Para el vinagre se propone que siga sin fecha de vencimiento por petición de la industria nacional por su alta estabilidad.
- Para la sal también se propone que no tenga de fecha de vencimiento de acuerdo con los estudios hechos por la industria nacional, la misma puede tener una estabilidad hasta por 10 años.

PROYECTO DE NORMA SOBRE ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE -ACUICULTURA ECOLÓGICA (REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES PARA LA

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS  
ORGÁNICAMENTE)

Los principales puntos de debate al interior del Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Etiquetado de Alimentos-STNCEA fueron si se aceptaba producción abierta o cerrada. Realizada la revisión con el apoyo de la Autoridad Nacional de Acuicultura se decidió que la producción tiene que ser cerrada para tener el control de producción orgánica.

Igualmente hay dudas sobre si los alevinos deben ser de origen totalmente orgánicos o no. Por sostenibilidad en algunas ocasiones se recomiendan que los alevinos no sean orgánicos, lo importante es que durante su engorde se les de alimentación orgánica. Por lo anterior, la posición es que se defienda la posibilidad de utilizar también alevinos no orgánicos.

Por otro lado, en cuanto a la alimentación la UE propone que las materias primas utilizadas sean totalmente orgánicas. La propuesta es que la alimentación no sea totalmente orgánica sobre todo en la cría de las mamás que necesitan unas condiciones especiales que no se garantizarían con la alimentación totalmente orgánica.

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

**7. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINO A  
FINALES DE SEPTIEMBRE DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CCFFV). A  
cargo del Icontec.**

En la reunión pasada del CNCA el Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, el Icontec presentó los temas sobre la berenjena, el ajo y el Kiwi, quedando por analizar los siguientes temas, los que se propone sean considerados como documentos de sala en la próxima reunión del CCFFV:

Tema 6 de la agenda. ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA LA PAPA DE CONSUMO (en trámite 4)

La propuesta de posición de país, aprobada por el CNCA se relaciona el anexo 1 de la presente acta.

Tema 7 de la agenda. PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS CODEX PARA FRUTAS Y  
HORTALIZAS

- Propuesta de norma para dátiles propuesto por India. Este producto no está dentro del ámbito de estudio del comité CCFFV, ya que no se trata de una fruta u hortaliza comercializada en fresco, sino de un producto seco, los cuales están excluidos del mandato del comité. Se sugiere ponerlo en consideración del Comité Codex sobre de Frutas y Hortalizas Procesadas, que si cubre esta clase de productos.

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

- Propuesta de norma para los chalotes propuesto por Indonesia. Debido a que el soporte estadístico presentado por Indonesia cubre en general cebollas, se sugiere que se especifique la justificación únicamente para los chalotes.

Tema 8 de la agenda. PROPUESTA DEL MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

La propuesta de posición de país, aprobada por el CNCA se relaciona en el anexo 1. La plantilla facilitará el trabajo relacionado con propuestas sobre nuevos trabajos y la revisión de los vigentes a la fecha.

**8. INFORME PRELIMINAR SOBRE PARTICIPACIÓN DE COLOMBIA EN LA REUNIÓN 2 DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH).** A cargo de Minagricultura.

No se presentó el tema.

**9. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINO A FINALES DE SEPTIEMBRE DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CCMMP).** A cargo del Icontec.

ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL PARA EL QUESO FUNDIDO (EN EL TRÁMITE 6)

Según el reporte de la Comisión del Codex el anteproyecto de norma se mantiene en trámite 5, por lo tanto el concepto es, devolver el documento reportado en el CL 2015/22- MMP debido a que no corresponde al trámite 5 y mantenerlo en el mismo trámite 5.

Adicionalmente en el reporte de la Comisión del Codex REP15/CAC, julio 2015, versión en inglés, numerales del 77 al 87, anotando que no está publicada la versión en español de la misma, sino en francés, no quedaron en este reporte incluidas las observaciones enviadas al documento por Colombia el 2015-06-19 en el numeral 87 referencia 36).

El punto de contacto manifestó que las observaciones si se enviaron en su momento, teniendo en cuenta que previamente se requirió a Icontec para que enviara los comentarios en el formato establecido.

La propuesta que hace el subcomité técnico contiene los siguientes puntos:

- En el numeral 3.1, literal c. Se solicita cambiar el término de "leche de mantequilla/manteca" por "suero de mantequilla/manteca" que es el correcto según la terminología usada en las demás normas del Codex.
- En el numeral 3.2 ingredientes permitidos. Se considera que se debería omitir el cloruro de potasio como único sucedáneo de la sal para permitir el uso de otros sucedáneos, tal como se cita en el sistema de clasificación en el numeral 12.1.2 sucedáneos de la sal de la norma del Codex Stan 192:2014 norma

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

general para los aditivos de los alimentos. Además, sería conveniente incluir ingredientes caracterizantes de sabor tales como: alimentos aromatizantes, especias, frutas, carnes, hierbas aromáticas y aromas, debido a que los mismos son usados en la producción de quesos fundidos a nivel mundial.

- En el numeral 3.3 composición. Se propone encorchetar el numeral para la revisión del mismo, pues aunque se está de acuerdo que el queso sea el principal ingrediente, la expresión es ambigua al no establecer un porcentaje mínimo. Además de la mención del contenido de queso, el que aplica también para definir la variedad, contenido que se estima debería ser mínimo del 75%, sería conveniente también definir el contenido mínimo de materia grasa y de extracto seco.
- En el numeral 4. aditivos. Se solicita que el texto previo a la tabla del numeral debe especificar que los aditivos permitidos y su dosis son los incluidos en la norma Codex Stan 192:2014 norma general para los aditivos de los alimentos, evitando así el uso de aditivos no permitidos, especificando también las dosis máximas que corresponden. De otra parte, se debe aclarar a que corresponden las abreviaturas de la tabla de aditivos en el numeral 4, y cambiar el término estabilizadores por estabilizantes.
- En el numeral 5. contaminantes. Se debe corregir la redacción acerca de los niveles máximos de contaminantes, e informar apropiadamente a los productores de los quesos fundidos, entes reguladores y de control, cambiando "deberán cumplir con" por "no deberán exceder".

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

**10. PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA EL FILETE FRESCO DE PIRARUCÚ.** Tema presentado por el Invima.

Esta propuesta será presentada en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP). A continuación, se presentan las principales características y bondades del Pirarucú que sustentan la propuesta:

Constituye uno de los principales recursos pesqueros y de alimentación para muchas comunidades de la cuenca del Amazonas, el pirarucú fue incluido en el Apéndice II de la CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora), es una especie protegida, en proceso de extinción, que se puede reproducir en cautiverio en esa cuenca. Su carne de color claro, magra, de alta calidad y gran aceptación sensorial es desprovista de espinas, con un rendimiento en filete mayor del 45%. El Pirarucú ofrece tolerancia a condiciones de cultivos intensivos en ambientes tropicales y fácil adaptación al alimento balanceado, su peso promedio a los 12 meses es de 8 a 10 Kg, la tasa de sobrevivencia está entre un 90 y 95% y su biomasa final entre 7.000 y 16.000 Kg/ha.

Según el CITES (2012), la carne del Pirarucú tiene un mayor valor nutritivo en cuanto a proteína (54.5%) frente a otras carnes como el cerdo (23.5%), la gallina (48.8%).

Mediante el convenio No. 102/2012 de cooperación interadministrativo entre la Universidad Nacional de Colombia y el Ministerio de Comercio Industria y Turismo se realizó la caracterización fisicoquímica y

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

Conmutador (571) 6067676

[www.mincomercio.gov.co](http://www.mincomercio.gov.co)



Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

microbiológica de la especie íctica nativa "pirarucú" (*Arapaima gigas*) en Leticia, Florencia y Puerto Leguízamo.

Finalmente se recalcó que se necesita más investigación para fortalecer la propuesta.

**11. ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS SOBRE EL PROYECTO DE MODIFICACIÓN DEL DECRETO 977 DE 1998 Y EL REGLAMENTO INTERNO DE FUNCIONAMIENTO.**

El tema fue presentado por el Director de Regulación del MinCIT, quien informó que se llegó a la conclusión de que el Decreto 977 de 1998, no debe ser modificado.

Con relación al Reglamento Interno de Funcionamiento (RIF), se presentó el consolidado de propuestas enviadas por Min. Salud y el MinCIT. En el anexo 2 de la presente acta se encuentra el RIF aprobado por los miembros del CNCA.

**12. PROPOSICIONES Y VARIOS.**

El ICA invitó a los miembros del CNCA a participar en el proyecto de resolución "Por medio del cual se establecen los requisitos para la certificación en Buenas Prácticas Agrícolas para los cultivos de frutas y vegetales" que está en consulta pública hasta el 2 de noviembre en la página web del ICA.

El Invima comentó que ha enviado documentos que tienen que ver con las prácticas agrícolas en el marco del subcomité técnico nacional del codex sobre contaminantes. Para tal fin solicitó la intercomunicación con el Ministerio de Agricultura y el ICA.

De otra parte, el INS comentó, que el IICA pone en conocimiento del CNCA la negación de permisos presidenciales, cuando la participación en eventos internacionales es financiada por esta entidad internacional. Considera pertinente que el Comité adelante acciones que mejoren a futuro esa situación.

El INS también recordó su solicitud de hacer parte del CNCA en calidad de miembro. Aspiración que se ve truncada al decidirse no abocar la reforma del Decreto 977 de 1998.

El Presidente del CNCA manifestó, que no solo era importante fortalecer el número de participantes activos, sino también analizar la composición actual del comité. Igualmente, verificar si hay nuevos actores que quisiesen ingresar, para lo cual sería conveniente someter a consideración del CNCA una modificación del decreto. Al respecto propuso que cada uno de los miembros se pronunciara sobre la materia.

El MSPS manifestó, que por el momento no ven viable modificar el decreto, lo que siempre han manifestado es tener claro el tema del reglamento interno de funcionamiento y aplicarlo, aspecto discutido en la reunión

Dirección de Regulación  
Comité Nacional del Codex Alimentarius

pasada del CNCA. Igualmente señaló que muchos de los trabajos incluyen la participación de la Universidad Nacional y el INS desde la parte técnica en los subcomités y en el CNCA, por lo que no se ve esa necesidad a corto plazo.

La Cancillería manifestó, estar de acuerdo con la aspiración del INS, de constituirse como miembro del CNCA, esta sería un reconocimiento a su constante participación.

Finalmente, el Presidente del CNCA consideró que este tema del Decreto 977 debe quedar dentro de la agenda de trabajo del CNCA para seguirlo tratando y consideró que con el MSPS se debe llegar a una decisión favorable para todos.

El Icontec manifestó, que no puede asistir a la reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en el mes de octubre en México. Abogó por considerar el apoyo de la misión diplomática en México para la representación del país en la reunión. La Cancillería manifestó que si las reuniones se realizan en las capitales se puede dar el acompañamiento. Ante lo anterior, el Presidente del CNCA señaló que se está haciendo el trámite para que el MinCIT asista.

**COMPROMISOS ESTABLECIDOS**

Tarea	Responsable	Fecha de entrega
Enviar vínculo de consulta pública a los miembros del CNCA, sobre el proyecto de resolución del ICA "Por medio del cual se establecen los requisitos para la Certificación en Buenas Prácticas Agrícolas para los cultivos de frutas y vegetales".	SG del CNCA	Próxima semana
Carta a Presidencia relacionada con los rechazos a comisiones para participar en los diferentes eventos del Codex Alimentarius	SG del CNCA	Cuarto trimestre de 2015
Análisis de la pertinencia de modificación del Decreto 977 de 1998	Miembros del CNCA	2016

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

  
**SANTIAGO ÁNGEL JARAMILLO**  
Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius

Proyectó: Jader Rúa y Liliana Molina  
Revisó: Javier Muñoz  
Aprobó: Santiago Ángel Jaramillo

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

