

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.7

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

FECHA: 26 de septiembre de 2017

HORA: 09 h 00

LUGAR: MinCIT – Edificio Palma Real, Piso 9

ASISTENTES:

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

ORDEN DEL DIA

1. Verificación del quórum.
2. Consideración y aprobación del orden del día.
3. Consideración y aprobación del acta de la reunión anterior.
4. Avance sobre posición de Colombia con relación a documentos con vencimiento de términos a principios del mes de octubre.
5. Proyecto de norma sobre panela.
6. Propuesta procedimiento participación Grupos de Trabajo Electrónico-GTe.
7. Informe de avance sobre temas del Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias.
8. Propositiones y varios.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

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

2. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DEL ORDEN DEL DÍA.

MinCIT informó, que por solicitud de MinSalud para atender la videoconferencia preparatoria del Comité Coordinador para América Latina y el Caribe-CCLAC para tratar los temas de la próxima reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, se adelantaba la presentación de posición de país relacionada con documentos del Comité de Higiene de los Alimentos que sería abordada en el punto 4 del

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

orden del día. Así mismo, una representante de la industria del sector palmero solicitó adelantar el tema sobre el aceite de palma alto oleico a tratar en el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, que se tenía contemplado abordar en proposiciones y varios.

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

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

MinCIT informó, que se recibieron observaciones de MinSalud y, 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 A PRINCIPIOS DEL MES DE OCTUBRE.

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

MinSalud comentó, que para el anteproyecto de revisión de los principios generales de higiene de los alimentos y de su anexo sobre el APPCC, el subcomité técnico nacional del codex sobre higiene de los alimentos estaba de acuerdo con la propuesta B que consistía en permitir un análisis de peligros básicos para saber en qué procesos y fases habría que actuar para evitar la pérdida de inocuidad de un producto; sugerir denominar como "identificación de medidas BPH principales" o "identificación de medidas BPH de mayor interés" para evitar interpretaciones de la expresión BPH mejoradas; hacer las referencias dentro del enunciado de producción primaria de acuerdo con las recomendaciones existentes en el Código de Practicas CAC/RPC1-1969; eliminar el texto "cuando proceda" teniendo en cuenta que a nivel de las instalaciones se debía tener los implementos básicos para realizar un adecuado lavado de manos y finalmente adicionar el texto "elementos necesarios" en el caso de los lockers para separar la ropa de vestuario.

También señaló, que se apoyaba avanzar en el trabajo que permitiría incorporar directrices para un análisis básico de peligros con el fin de adelantar las acciones que permitan minimizar los riesgos en la salud de los consumidores, encorchetar el texto "como el uso de agua de mar limpia o de agua limpia" para que con base en el trabajo adelantado de la FAO/OMS, sobre la calidad del agua se pueda tomar una decisión al respecto, incluir en el procedimiento y métodos de limpieza la palabra "desinfección" para poder eliminar los microorganismos que puedan estar presentes e incluir una viñeta en el párrafo 70 con la frase "las concentraciones de los productos químicos utilizados" para conocer las concentraciones que se usan a nivel de industria y en qué grado evitar una aplicación excesiva que conlleve a una contaminación del producto alimenticio.

Por otro lado, MinSalud indicó que sobre el tema de etiquetado de los productos, se solicitaba suprimir el texto "o cuando no se pueda descartar un contacto cruzado" dado que daría a entender que al no realizar una correcta desinfección se podría declarar contacto cruzado a nivel de alérgeno en el producto alimenticio que iría en contra vía de las buenas practicas higiénicas. En este aparte, algunos miembros del CNCA

Dirección de Regulación

Comité Nacional del Codex Alimentarius

consideraron que no se podía garantizar desinfección total por lo que se debía revisar el texto para ajustarlo. Se acordó, proponer un texto para mejorar la redacción y circularlo por medio de correo electrónico dado que el documento tenía plazo de envío de comentarios el 30 de septiembre.

Con relación al anteproyecto de directrices para el control de la histamina en el código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros MinSalud expresó, que se debía esperar el pronunciamiento de la FAO/OMS sobre la pertinencia de incluir los salmónidos como posible alimento que pueda ocasionar intoxicación por histamina y por ende entraría bajo el ámbito de aplicación del documento. Sin embargo, se tenían observaciones al documento en el sentido de que se determine el tiempo máximo de almacenamiento del pescado en la embarcación a la temperatura indicada para no generar contaminación por histamina y eliminar el texto "cuando sea viable" por cuanto es indispensable contar con dispositivos para medir la temperatura y verificar la misma de manera periódica.

De otra parte, precisó que habían venido trabajando en documentos del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas relativos a berenjena, ajo y kiwi para su aprobación definitiva y sobre papa que estaba en etapas preliminares. Manifestó, que las observaciones sobre los documentos aprobadas por el CNCA en reuniones pasadas estaban orientadas a no aceptar podredumbre dado que no se había confirmado que la podredumbre se diera por daño mecánico o por transporte como lo planteaba el CCLAC y determinar la tolerancia de calibres. Por lo anterior, solicitó nuevamente su respaldo a las propuestas.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas sobre los documentos del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y ratificar las propuestas sobre los documentos del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

Por último, la representante de la industria del sector palmero comentó, que en la reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites-CCFO que se celebró en Malasia, se había expresado la necesidad de que el Comité de Etiquetado de los Alimentos-CCFL se pronunciara sobre la pertinencia de denominar el aceite de palma como alto oleico o medio oleico. Señaló, que el tema estaba incluido para la próxima reunión del CCFL en Paraguay, por lo que estaban interesados en acompañar la delegación de Colombia a la reunión para el caso de que se requiriera un apoyo técnico. Sin embargo, suscitó la preocupación sobre si el CCFL iba a tener en cuenta el tema y que tratamiento se le daría.

El Invima señaló, que el tema del aceite de palma alto oleico no fue abordado en el Coloquio de Argentina y que de acuerdo a la experiencia con otros temas era posible que el CCFL no lo tuviera en cuenta por no contar con personal técnico para pronunciarse sobre el requerimiento, por lo que lo podía devolver al CCFO. MinSalud recomendó, dada la observación, participar en la reunión del CCFO. La representante de la industria manifestó, que sometería a consideración la participación en la reunión del CCFL sin perjuicio de que el tema no sea tratado.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

5. PROYECTO DE NORMA SOBRE PANELA.

MinCIT informó, que la reunión del subcomité técnico nacional del codex sobre azúcares no se pudo llevar a cabo por solicitud de los gremios del sector panelero dado que tuvieron inconvenientes logísticos para su desplazamiento a la ciudad de Bogotá, por lo cual tuvo que ser reprogramada. Sin embargo, se presentó el cronograma de trabajo del proyecto de norma de panela propuesto por el Secretariado del Codex.

6. PROPUESTA PROCEDIMIENTO PARTICIPACIÓN GRUPOS DE TRABAJO ELECTRÓNICO-GTe.

MinCIT presentó, la propuesta de procedimiento para participar en los GTe. MinSalud manifestó, que la propuesta supone que la participación en los grupos electrónicos de trabajo bajo un escenario ideal en el cual se hace la inscripción, se tiene acceso al foro y a los documentos que allí se difunden como son el cronograma y el plan de trabajo indicando las fechas límites de revisión. Sin embargo, de acuerdo con la dinámica de los GTe, era posible que el desarrollo de los temas y las solicitudes de revisión no se dieran bajo este escenario ideal y que no se pudieran tener las propuestas de posición con anticipación suficiente para su presentación en el comité nacional, dado que las inquietudes se iban presentando en la medida que los países participaban en las reuniones virtuales y que había que tener en cuenta que los requerimientos se podrían dar con poco plazo o se desconocía el cronograma de trabajo, a pesar de realizar las inscripciones oportunamente. Igualmente, tampoco se tenía certeza si las observaciones que se enviaban a través de foros y la página web del codex eran tenidas en cuenta. En razón de lo anterior, se solicitaba respetuosamente considerar un procedimiento de contingencia para estas situaciones como la que se presentó con las observaciones solicitadas en junio sobre los alimentos terapéuticos listos para consumo, para el cual se resaltó su importancia como tema prioritario y de interés en salud pública.

MinCIT señaló, que en el manual de procedimiento del codex se establecía cómo debían trabajar los GTe cuando tenían reuniones virtuales y presenciales por lo cual, al crear un GTe para un tema específico, se definían sus objetivos y finalidad por lo que se podría determinar si sería de interés para el país participar y quienes deberían coordinar el trabajo. Así mismo, aclaró que cuando se presentaran oportunidades donde no se contara con los tiempos debidos se debía solicitar, analizar y validar en forma virtual las posiciones alrededor de los temas. MinSalud manifestó que esta posibilidad no estaba clara en la propuesta.

Por otra parte, MinCIT expresó, su preocupación por la proliferación de los GTe y precisó, que las observaciones a los documentos de los GTe se consideraban posición de país.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con que la Secretaria Técnica enviara el consolidado de los GTe donde se participaba y los recientemente creados a la Secretaria General para que esta circulara la propuesta de procedimiento para complementarla y el consolidado de GTe para priorizar en cuales se deseaba participar activamente o como observadores. MinSalud comentó, que se debía considerar que los GTe solicitaban informar la persona que lideraría el trabajo en el país.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

7. INFORME DE AVANCE SOBRE TEMAS DEL SUBCOMITÉ TÉCNICO NACIONAL DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS.

MinCIT recordó, que dada la coyuntura sobre la coordinación del subcomité, el Invima en reiteradas ocasiones había expresado su interés de coordinarlo y MinSalud en la reunión pasada del CNCA también declaró su intención de presidirlo.

MinAgricultura informó, que manifestó en la pasada reunión del CNCA su intención de seguir coordinando el subcomité y que había convocado una reunión donde no hubo participación, por lo que propuso una nueva reunión de subcomité invitando a todos los presentes para el día 3 de octubre en el Ministerio de Agricultura a fin de presentar un balance de las acciones realizadas en este marco.

MinSalud comentó, que los temas del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias-CCSCH se estaban desarrollando con mayor rapidez, observaba una dificultad en MinAgricultura para ejercer la coordinación del subcomité y señaló, que podría aprovechar la experiencia de uno de sus funcionarios en el desarrollo de los temas para coordinarlo. También informó, que no había recibido la invitación a la reunión de subcomité programada por MinAgricultura.

Invima manifestó, que en razón a la dinámica con que venía trabajando el CCSCH, se habían creado varios GTe por lo que era necesario actuar con prontitud para no atrasarse en el trabajo de estos GTe. Indicó, que las observaciones sobre las normas de comino, pimienta y tomillo validadas por el CNCA habían sido presentadas por ellos y recordó su intención de liderar el subcomité dado que se diera la oportunidad.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo en no realizar la reunión de subcomité propuesta por MinAgricultura, pero si solicitar un informe escrito de las acciones adelantadas, el cual sería circulado a través de la Secretaría Técnica y presentado en la próxima reunión del CNCA, como se había solicitado en comité de agosto. La solicitud formal del informe sería adelantada por la Secretaría General.

8. PROPOSICIONES Y VARIOS.

MinCIT informó, que el tema sobre el aceite de palma alto oleico a tratar en el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos fue abordado en el punto 4 del orden del día.

De otra parte, MinCIT y la Cancillería presentaron ante los miembros a sus nuevos funcionarios que participaran en el CNCA.

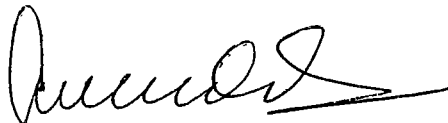
Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

MinSalud solicitó un espacio en la agenda de la próxima reunión para presentar las observaciones a los documentos del Comité de Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales con fecha límite a 31 de octubre y 8 de noviembre.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	26 de octubre de 2017

A las 11 h 17 min, se dio por terminada la sesión.



MARIA LEONISA ORTIZ BOLIVAR
Presidenta del Comité Nacional del Codex Alimentarius