

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.10
COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS
FECHA: 26 de agosto de 2016
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. Definición de posición de país sobre documento del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios.
5. Definición de posición de país sobre documentos con vencimiento de términos a finales del mes septiembre.
6. Presentación avances propuesta inclusión del aceite de palma alto contenido de ácido oleico en la norma del codex para aceites vegetales especificados.
7. Propositiones y varios.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

La reunión fue coordinada por Javier Muñoz, asesor 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, el coordinador informó que existe el quórum suficiente para deliberar y decidir.

2. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DEL ORDEN DEL DÍA.

No habiendo observaciones, el orden del día fue aprobado por los miembros e invitados del CNCA.

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

El Coordinador del CNCA, informó que se recibieron observaciones del ICA, que fueron incluidas al proyecto de acta, no habiendo más comentarios, se aprobó el acta de la reunión anterior.

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

4. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS (CCRVD). A cargo del ICA.

El ICA informó, que el anteproyecto de límites máximos de residuos-LMR de Ivermectina en músculo, Teflubenzuron en salmón y Clorhidrato de Zilpaterol en bovino tenía plazo para envío de observaciones el 1 de septiembre y revisada la propuesta inicial de LMR de Ivermectina, teniendo en cuenta la reunión pasada del CCRVDF donde se propuso recabar más datos, el reporte del JECFA de su reunión 81 y el compromiso de la reunión de Costa Rica de hacer una nueva reevaluación del LMR, se encontró que la ingesta diaria admisible de 0 a 0.1mcg/k paso de 0 a 10mcg/k, variación considerable para el estudio de implementación de LMR de Ivermectina que ha dado lugar a una nueva propuesta de 4mcg/k a 30mcg/k que demuestra ser seguro para el consumo a nivel de residuo en músculo, necesario por lo que no se tenía observación al respecto. En el país se utiliza la Ivermectina en forma masiva debido a los problemas de ectoparásitos, no está aprobada para animales productores de leche y lo que se pretende es una menor frecuencia de uso de plaguicidas al ser formulaciones a largo plazo.

En cuanto a la revisión del LMR de Clorhidrato de Zilpaterol comentó, que esta molécula al igual que la Ractopamina ha generado gran debate porque es utilizado en ganado bovino como promotor o mejorador de la eficiencia alimenticia, por lo tanto Europa independiente del estudio no está de acuerdo con su uso, en estos momentos el uso aprobado es en la administración en la comida en bovinos para etapas de engorde. El JECFA de acuerdo con los datos obtenidos mediante análisis en hígado y músculo sin tener en cuenta pulmón mantienen el límite de 3.3mcg/k en riñón, 3.5mcg/k en hígado y 0.5mcg/k en músculo.

De acuerdo con lo anterior, se indicó que el país no se pronunciaría al respecto, salvo se requiera información adicional y se de debate en la próxima reunión de la CAC.

Con relación al Teflubenzuron manifestó, que el JECFA no presentó modificación para este tipo de residuo y en Colombia no se tiene explotación de Salmon, los límites estarán dados en filete y músculo (400 mcg/k) y los tiempos de retiro o restricción para el consumo no están dados en días si no por temperatura del agua donde se esté desarrollando los animales. No hay observación al respecto.

Por otra parte, señaló que había una lista de prioridades para implementar LMRs que tendría que estar acompañada de estudios técnicos si el país quisiera implementar algún LMR, sin embargo se envió apoyo a Costa Rica para la Apramicina y este año Argentina solicitó apoyo para el Etion y la Fosfomicina, que cuentan con productos registrados en el país por lo que se apoya esta solicitud.

5. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINOS A FINALES DEL MES SEPTIEMBRE.

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

El Icontec informó, que ha venido trabajando en el documento de proyecto de norma codex para la berenjena hace un tiempo, ha enviado las observaciones y con base en los resultados de la reunión de la CAC se trataron los aspectos sobre clasificación por calibres, requisito de podredumbre y la presencia de mezclas de variedades en un mismo empaque, temas que se han discutido en el seno del CNCA y hecho énfasis en anteriores observaciones, sin embargo en esta ocasión se ratificó la observación enviada previamente que tiene que ver con la presencia del pedúnculo en las berenjenas en el uso del empaque donde se solicita que tenga una longitud entre 1 y 3 cm para evitar que se agregue peso que no es aprovechable y las observaciones que se han enviado anteriormente. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la ratificación de las propuestas.

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos

Icontec informó, que el documento de proyecto de norma codex para los permeados lácteos en polvo estaba en trámite 6 y se había solicitado que se mantuviera en trámite 3, fueron aceptadas algunas de las observaciones, sin embargo se plantearon las siguientes observaciones:

- En el numeral 2 que corresponde a descripción, omitir la frase “de leche lácteos en polvo” porque pueden ser a partir de la leche, el suero de leche, suero de mantequilla o nata (crema) y omitir en su literal a la frase “y/u otras materias primas similares” para limitar el uso de las materias primas a las listadas anteriormente.
- En el numeral 3.1 que corresponde a materias primas suprimir la frase “y/o productos lácteos similares” para limitar también el uso de las materias primas a las listadas anteriormente.
- En el numeral 3.3 que corresponde a composición modificar el contenido máximo de proteína láctea del 7% en el permeado lácteo en polvo porque el valor debería ser igual o mayor al de los otros permeados teniendo en cuenta la materia prima usada para la elaboración de los permeados.
- En el numeral 4 que corresponde a aditivos alimentarios permitir el uso de agentes antiaglutinantes dado que la lactosa ingrediente principal de los permeados es higroscópica y retirar la lista de aditivos por que los aditivos no deben ir en la norma por ser una norma de producto, sino estar incluidos en el Codex Stan 192, con la especificación para el uso en los permeados lácteos en polvo.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Por otra parte, a la consulta de Icontec sobre el tema del queso fundido MinCIT indicó, que se debe revisar la última versión del documento y enviar los comentarios a que dé lugar. También solicitó la inscripción al grupo de trabajo por correspondencia. En cuanto al documento sobre la clasificación de los productos lácteos que se incluye en el Codex Stan 192 manifestó, su disposición de seguir trabajando en el documento con el apoyo del subcomité técnico del codex sobre aditivos.

Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Invima informó, que las observaciones al documento de anteproyecto de anexo 6 al código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas (CAC/RCP 51-2003) – prevención y reducción de la contaminación por cornezuelo y alcaloides del cornezuelo en los cereales son de forma más que de fondo dado que los numerales 2, 10, 13, 16, 18, 19 y 20 al hacer mención a los apartados no se relacionan numéricamente como están señalados en el documento que se pretende anexar del código de prácticas general, algunos de los párrafos referenciados del documento CAC/RCP 51-2003 no corresponden al tema enunciado en el numeral del anexo 6 y adicionalmente, los párrafos remitidos en el numeral 20 al documento CAC/RCP 51-2003, no refieren temas de elaboración y limpieza después del almacenamiento sino asuntos de un sistema de gestión complementario que ha de considerarse en el futuro. No hay en el documento CAC/RCP 51-2003 ningún párrafo alusivo al tema mencionado.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

MinSalud informó, que el documento de Anteproyecto de revisión de los principios generales de higiene de los alimentos. Anexo sobre los Principios Generales de Higiene de los Alimentos para la Inocuidad e Idoneidad de los Alimentos: Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC) se había priorizado como nuevo trabajo. Las observaciones estuvieron alrededor de lo siguiente:

- Retirar la propuesta para el PCC tipo b en el grafico del apartado 8 por cuanto la vigilancia no se hace en tiempo real.
- En el apartado 18, no es procedente la “Opción a)” toda vez que su formulación parte de una vigilancia realizada a los PCC mediante los dos tipos propuesto “A” y “B”. Adicionalmente, se recomienda el uso del correo electrónico como herramienta de distribución de los documentos a ser tratados en el Grupo de Trabajo electrónico, debido a que Colombia no cuenta con el acceso al foro www.forum.codex-alimentarius.net.
- Precisar unificar los términos utilizados en el documento por cuanto se refiere indistintamente a la “idoneidad de un alimento”, cuando se tiene previsto el uso de aptitud o apto a lo largo del documento.
- Acoger la “Opción B” dentro de la introducción del documento, por cuanto se enfoca más al contenido desarrollado en el anteproyecto en relación con la inocuidad de los alimentos y la implementación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad.
- En el apartado 11 incluir la frase “mantener la confianza en los alimentos que se ofrecen a los consumidores de su territorio nacional”.
- En el apartado 12 incluir la frase “mantener la confianza en los alimentos que se comercializan a nivel nacional e internacional.”
- En el apartado de las definiciones incluir la “Opción B” adoptando la definición de “medida correctiva” y suprimir la de “corrección”, por cuanto la última se orienta a atender los problemas relacionados con la Higiene de los Alimentos (Buenas Prácticas de Manufactura en nuestro caso).

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas, sin embargo dadas las dudas por algunos miembros, se solicitó revisar el punto sobre medida correctiva y corrección para tomar decisión.

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

MinCIT comentó, los antecedentes del tema sobre el filete fresco de Pirarucú y señaló que la CAC había aceptado volver a presentar el tema a través de una nueva propuesta, por lo que sería beneficioso que en la reunión extraordinaria del Comité Ejecutivo se tratara el mismo. Dado que todavía estaba en preparación el documento, la opción era presentarlo para el examen crítico del Comité Ejecutivo para la reunión del año entrante. Recalcó que quedaría el compromiso de liderazgo de este trabajo por correspondencia y solicitar apoyo al CCLAC para que presente el tema en la reunión del Comité Ejecutivo del próximo año.

La AUNAP comentó que había recibido el apoyo de la Universidad Nacional y manifestó que enviaría correo electrónico a los miembros del CNCA para que se sumen a la construcción del desarrollo de este trabajo. Se acordó abordar la propuesta en reunión del subcomité técnico nacional del codex sobre pescado y luego ser traída a una próxima reunión del CNCA para su aprobación.

El Invima comentó, que tenía observaciones al documento, sin embargo se sugirió plantearlas en la reunión del subcomité de pescado. La Universidad Nacional precisó, que para enriquecer el tema comercial en el documento se debe regir por lo que informe el CITES, aunque todo el comercio mundial no quede registrado en el mismo y la especie este protegida. También señaló que lo tratado va dirigido a la parte de ornamentales y al comercio que se está utilizando para establecer Pirarucú en diferentes partes del mundo.

Comité del Codex sobre Azúcares

MinCIT comentó, los antecedentes del tema sobre la norma de panela señalando que en esta oportunidad se debía definir solo los aspectos del ámbito de aplicación y definición del producto, informó que la nueva propuesta recogió las apreciaciones de los productores en estos dos aspectos y un cambio en el nombre del producto. MinAgricultura presentó la propuesta a los miembros del CNCA, resaltando que el nombre quedaría como "Endulzante Integral no Centrifugado de Caña de Azúcar" y aclaradas las dudas los miembros del CNCA procedieron a ratificar la propuesta presentada por el subcomité técnico nacional del codex sobre azúcares.

6. PRESENTACIÓN AVANCES PROPUESTA INCLUSIÓN DEL ACEITE DE PALMA ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLEICO EN LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS.

Comité del Codex sobre Grasas y Aceites

MinSalud informó, que el país estaba liderando el Grupo de Trabajo Electrónico Aceite de Palma Alto Oleico y había asumido el liderazgo del subcomité que estuvo en cabeza de Claudia Bonilla también de MinSalud. La presentación del documento estuvo a cargo del Invima que ha venido trabajando alrededor del tema y

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

comentó que algunos países buscan que se amplíen los rangos hacia el límite superior y otros que se reduzcan hasta el límite inferior, por lo que se debe tener en cuenta que en estos rangos se pueden presentar mezclas con otros tipos de aceites y el valor agregado de este aceite radica en que tiene unas particularidades de color asociado a vitaminas a diferencia del aceite tradicional de palma. Se recibieron aportes de Malasia, Ecuador y Estados Unidos entre otros, y se presentaron las inclusiones en la norma Codex Stan 210-1999 que tenían que ver con la definición del producto alrededor del cual se dio amplio debate y aclarando que los términos de alto contenido de ácido oleico se dan frente al aceite tradicional de palma, las características de composición (beta-caroteno), la composición de ácidos grasos, las características químicas y físicas, los niveles de esteroides y los niveles de tocoferoles y tocotrienoles donde se sugirió que el límite inferior sea de 678 en vez de 682. Así mismo, en la tabla 3 para los niveles de desmetilesteroides, en la fila del delta-7-avenasterol el rango debe quedar de ND-1.0, ya que dejar 0.1 es un rango muy bajo y al parecer fue un error de escritura de dato. Estas inclusiones tuvieron en cuenta los comentarios de los países participantes y serán las que se presentaran el próximo año en la reunión del Comité Internacional. Así mismo, se informa que se realizarán los ajustes al documento para hacer el envío final al Codex en el mes de septiembre.

7. PROPOSICIONES Y VARIOS.

MinCIT comentó, que MinSalud continuará con el trabajo que se empezó a desarrollar sobre la resistencia a los antimicrobianos e invitó a los miembros a participar en la mesa de trabajo.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	27 de septiembre de 2016

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


SANTIAGO ÁNGEL JARAMILLO
Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius