

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

No.11
COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS
FECHA: 27 de septiembre de 2016
HORA: 09 h 00
LUGAR: MinCIT – Edificio Palma Real, Piso 5

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 Comités del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos.
5. Definición de posición de país sobre documentos con vencimiento de términos en el mes de octubre.
6. Propositiones y varios.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

La reunión fue coordinada por Jader Rua, de la Dirección de Regulación del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-MinCIT. La secretaría fue desempeñada por Sonia Buitrago del Ministerio de Salud. 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 se abordaría como punto 6 de la agenda, la reorganización del grupo de evaluación de riesgos en inocuidad de alimentos (ERIA) y plaguicidas por parte del Instituto Nacional de Salud, la Andi solicitó tratar en el punto 5 de primera parte el documento del Grupo Electrónico de Trabajo-GTe para los asuntos referentes al etiquetado nutricional en el frente del empaque del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. Finalmente en proposiciones y varios, MinCIT solicitó tratar los temas de la labor del Codex pertinente para la región del Comité Coordinador para América Latina y el caribe-CCLAC y la participación como asesores de México en el Subcomité para los Comités que trabajan por correspondencia creado por el Comité Ejecutivo, Icontec informar sobre el convenio PTB (Alemania) – INACAL (Perú) sobre procedimiento

Calle 28 N° 13A -15 / Bogotá, Colombia
Conmutador (571) 6067676
www.mincit.gov.co



Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

para proponer normas de estudio y el Ministerio de Salud informar sobre los avances de la propuesta para la inclusión del aceite de palma alto contenido de ácido oleico en la norma del codex para aceites vegetales especificados.

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

El Coordinador del CNCA, informó que se recibieron observaciones del Ministerio de Salud, 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 DEL COMITÉS DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCCF). A cargo del Invima.

El INVIMA informó, que había una solicitud de datos para establecer niveles máximos de cadmio en productos acabados basados en el contenido total de sólidos de cacao (%) (Chocolate y cacao en polvo listo para el consumo) y en productos intermedios (licor de cacao y cacao en polvo de la torta de cacao) con fecha límite para el 30 de septiembre para alimentar la base de datos de interés publicó (SIMUVIMA/Alimentos). Se hicieron dos reuniones del Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Contaminantes y se asistió a una videoconferencia del CCLAC, como resultado de estas gestiones destacó que el Ministerio de Agricultura junto con Fedecacao, Corpoica, la Industria y la posición del Consejo Nacional Cacaotero solicitaron un mayor tiempo para analizar a profundidad los datos que presentó el Invima y de forma conjunta revisar entre los sectores de salud y agricultura, con esta propuesta acordaron no enviar los datos al Codex y continuar con el trabajo.

MinSalud señaló, que el trabajo se venía adelantando por aspectos comerciales con la Unión Europea dado que los límites que establece entran en vigencia en 2019. De no enviar datos, el país deberá acogerse a lo que así se decida en el Codex y se perdería la oportunidad de establecer con los datos que se tienen, niveles máximos de cadmio en la región. Reflexionó sobre la pertinencia de seguir o no con el trabajo y el uso de recursos entre otros aspectos.

Icontec manifestó, que Corpoica está desarrollando un proyecto para investigar el cadmio en cacao. A lo que la Andi añadió, que esta entidad seguirá realizando investigación en planta con toda su infraestructura y recursos independientemente de aspectos de salud o comerciales entre otras consideraciones.

Invima indicó, que comparte lo planteado por MinSalud y de no enviarse los datos, dejar presente el trabajo y los recursos invertidos alrededor del tema. Consideraron que el enviar datos no estigmatizaría. Recalcó que la información presentada se desarrolló con base en los resultados del plan nacional que se adelantó durante los años 2014 y 2015 con un análisis estadístico y respaldado por un estudio toxicológico. Así mismo, MinSalud informó que este tema Colombia lo comenzó con mucha fuerza en las reuniones regionales de CCLAC, pero con el paso del tiempo se fue haciendo a un lado y pone a reflexionar a los Miembros sobre la continuidad de los temas como país.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Instituto Nacional de Salud puntualizó, que la petición del Codex va encaminada a recoger datos para el análisis que realizaría el JECFA, y el no enviar datos al momento de sentar reserva, esta no sería tenida en cuenta, además del riesgo de sesgar los datos.

MinAgricultura consideró, que se debe respetar la posición del Subcomité y de los expertos que consideran que la muestra no es representativa para sus intereses como productores.

Al conocer estas consideraciones, quedaron en la mesa dos posiciones, una de enviar datos teniendo en cuenta los estudios hechos por el Invima y el análisis del sector salud y la otra de no enviar datos respaldados por MinAgricultura y el sector primario. Se prosiguió con una votación para decir la posición al respecto y el resultado fue dividido, es decir la ANDI, el ICA, el Ministerio de Agricultura y la Confederación Colombiana de Consumidores apoyaron la propuesta del Subcomité de no enviar datos por el momento y MinSalud, Icontec, Invima y MinCIT apoyaron la propuesta de enviar datos teniendo en cuenta las consideraciones para ello.

Como mecanismo de salida, para dirimir diferencias los miembros del CNCA acordaron enviar los argumentos expuestos y solicitar mediante correo electrónico a la Cancillería y a la Superintendencia de Industria y Comercio conocer su posición con relación a la pertinencia del envío de los datos al Codex.

Finalmente, el Invima recalcó que la información que presentaron si es representativa y obedecía a un diseño muestral presentado al subcomité. Así mismo, dejó en entre dicho la representatividad de la Superintendencia dado que no asisten a las reuniones del CNCA y celebró la voluntad del Instituto Nacional de Salud para trabajar en el Comité. Señaló que independientemente de la decisión que se tome continuaran con el trabajo en conjunto con el sector salud.

5. DEFINICIÓN DE POSICIÓN DE PAÍS SOBRE DOCUMENTOS CON VENCIMIENTO DE TÉRMINOS EN EL MES DE OCTUBRE.

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

El Invima informó, que había una nueva representante que se encargaría de los temas de este subcomité, procedió a presentar el tema sobre rotulado frontal e indicó que no se trataba de posición país, si no que Costa Rica solicitó presentar información sobre la normatividad relacionada. Señaló que el país no contaba con esta información, pero sin embargo, la industria lo utilizaba de manera opcional. Para efectos de regulación en Colombia se utiliza la Resolución 333 de 2011 (Rotulado Nutricional) y la Guideline Daily Amounts o Cantidad Diaria Orientativa (denominado como "Etiquetado GDA") para etiquetado frontal (se manejan formatos vertical y horizontal).

También manifestó, que las tablas nutricionales no son de fácil entendimiento por lo que el rotulado frontal le permite al consumidor conocer la información del alimento que consume y escoger el de su preferencia. Los miembros estuvieron de acuerdo con el envío de la información al GTe.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

MinSalud informó, que en el tema de Biofortificación no se adelantó trabajo dado que en el mes de abril se había enviado una propuesta inicial al GTe del cual enviaron retroalimentación en este periodo y el CIAT estaba en reunión en Panamá por Latinoamérica para la definición puntual de Biofortificación del GTe a la cual el país no pudo asistir. Indicó esperar el resultado de esta reunión y comparar con lo propuesto en abril.

Para el tema del anteproyecto de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo manifestó, que es de importancia para el país y se recomienda para el tratamiento exclusivo de la desnutrición aguda en niños menores de 5 años. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con el envío de las propuestas presentadas que hacen parte integral del acta haciendo unos ajustes de forma al documento.

Para el documento de valores de referencia con fines de etiquetado NRV-R para vitamina D y factores de conversión de equivalentes de vitamina E comentó, que tuvieron una amplia discusión sobre la vitamina D por la exposición al sol y las estaciones, consultaron a un experto en micronutrientes y a MinSalud que trabajo en la tabla de recomendación de ingesta de energía y nutrientes y concluyeron que apoyaban el valor de 15 µg y la nota al pie dado que en la actualidad no se recibía sol directamente por que esta mediado por la hora en que se sale a tomar el sol y el uso de pantallas o bloqueadores solares. Para vitamina E indicó, que apoyaba incluir una entrada para la vitamina E en el segundo cuadro del párrafo 3.4.4.1 de las directrices sobre etiquetado nutricional, incluir el α -tocoferol como la forma activa de la vitamina E presente de forma natural en los alimentos e incluir las tres formas habituales de la vitamina E que se añaden a los alimentos. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con el envío de las propuestas.

Para el anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA indicó, que se mantenía la posición de 2015 de apoyar el valor de 250 mg de EPA y DHA, así como la nota al pie propuestos con algunas consideraciones. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas.

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

MinSalud informó, que en la pasada reunión del CNCA se había definido revisar los términos de corrección y medida correctiva para 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) y luego de deliberar en reunión del subcomité con la presencia del Invima y MinAgricultura consideraron que la mejor opción era la propuesta de Estados Unidos (opción B) que diferencia claramente los dos términos de "medida correctiva" y "corrección" puesto que la propuesta de la opción A se basa en la ISO 9000 como lo indicó el Icontec. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con la propuesta.

Para el anteproyecto de revisión del código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) en el trámite 3, propuesto por Brasil para compilar todas las normas sobre frutas y

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

hortalizas frescas para que no se repintan requisitos, que van desde la norma transversal hasta las normas específicas como las de los anexos de semilla germinada, melones, hojas verdes y bayas. Sin embargo, recomendó el cambio en el término "descontaminación" por desinfección en referencia a las semillas, por cuanto es la terminología utilizada para los tratamientos realizados a las semillas para reducir su carga microbiana, y que pueden encontrarse en los documentos de la FAO y para el apéndice I.2.3 definiciones sobre tipos de aguas propuso encorchar los textos debido a que se solicitará asesoramiento científico para aclarar el uso de agua limpia, potable y otros tipos de aguas en los Principios generales de higiene de los alimentos y en otros textos sobre higiene", en relación con los parámetros biológicos del agua limpia. Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con el envío de las propuestas.

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

Icontec comentó, que como resultado de la reunión de la CAC quedaron unos compromisos para enviar comentarios a puntos específicos para los anteproyectos de norma para el ajo y el kiwi (en trámite 5). En este sentido, las propuestas para el anteproyecto de norma codex para el ajo son las siguientes:

- ✓ En el numeral 1 definición del producto, sugirió modificar el nombre del primer tipo comercial puesto que todos los tipos deberían corresponder a ajo fresco. Incluir ajo recién cosechado, ajustar las definiciones de ajo semi-seco y seco e incluir dientes individuales a cambio de ajo de un solo diente.
- ✓ En el numeral 2.1 requisitos mínimos, retirar la nota 1 del pie de pagina debido a que el ahumado es un proceso al cual se somete el ajo y que modifica algunas de sus características sensoriales, por lo que no se puede considerar como un producto fresco.
- ✓ En el numeral 3 disposiciones relativas a la clasificación por calibres, especificar que la clasificación por diámetros, peso o conteo se refiere a la presentación en bulbo, reducir a la mitad los códigos de calibres y aclarar si los calibres menores corresponden a ajos individuales.
- ✓ En el numeral 4.1 tolerancias de calidad, adoptar el texto estándar de las normas codex para frutas y hortalizas frescas y excluir el tema de podredumbre.
- ✓ En el numeral 5 disposiciones relativas a la presentación, adoptar el texto de las normas codex y en el numeral 5.2.1 retirar la palabra berenjenas y remplazarlo por ajos que es el producto contemplado por el proyecto de norma.

Las propuestas para el anteproyecto de norma codex para el kiwi son las siguientes:

- ✓ En el numeral 1 ámbito de aplicación, retirar este numeral debido a que no corresponde a la plantilla de las normas Codex.
- ✓ En el numeral 2 definición del producto que pasaría a ser numeral 1, no es conveniente incluir híbridos por la complejidad que esto representa y es factible que algunos no queden cubiertos por la norma.
- ✓ En el numeral 2.2 requisitos de madurez, retirar los parámetros de grados brix.
- ✓ En el numeral 3. disposiciones relativas a la clasificación por calibres, retirar la información del literal A debido a que lo presentado no es una tabla de calibres, tampoco hay un código de calibre y lo que se

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

presenta son tolerancias por peso que es un tema del numeral 4.2. Se debe elaborar una tabla de calibres con base en datos estadísticos aportados por diferentes países.

- ✓ En el numeral 4.1 tolerancias de calidad adoptar el texto estándar de las normas codex para frutas y hortalizas frescas y excluir el tema de podredumbre.
- ✓ En el numeral 4.2 tolerancias por calibre adoptar el texto estándar de las normas codex para frutas y hortalizas frescas.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con las propuestas. El Invima señaló, que tenían observaciones para algunos temas que maneja el subcomité técnico sobre especias y hierbas culinarias a cargo de MinAgricultura por lo que hizo un llamado para trabajar de la mano con este subcomité.

Mesa Técnica Resistencia Antimicrobiana

MinSalud que lidera la mesa comentó, que en esta participa también el Invima, el Instituto Nacional de Salud, ICA y Corpoica y la mesa técnica de Estados Unidos había solicitado observaciones frente a los documentos que remitió el Codex. Aclaró que en reuniones anteriores la mesa había revisado los documentos y emitido comentarios por lo que en esta oportunidad retomó esa información y revisó para ajustar. Los documentos objeto de comentarios fueron:

- ✓ Proyectos relativos a los nuevos trabajos (CX/CAC 16/39/12, Apéndice 1, parte 1 y 2)
- ✓ Mandato relativo a la petición de asesoramiento científico a la FAO y la OMS en colaboración con la OIE (CX/CAC 16/39/12, Apéndice 3).
- ✓ Epígrafe iii) del párrafo 164 de REP16/CAC: Pedir a la FAO y la OMS que elaboren un programa de fomento de la capacidad para satisfacer las necesidades determinadas.

Las propuestas fueron las siguientes:

- ✓ Para el documento de proyecto No. 1, incluir programas de uso racional (con diferentes componentes) más allá de los programas de capacitación, que permitan procesos graduales y progresivos de cambios sociales; incluir lineamientos para la incorporación de un sistema de alerta y respuesta temprana para la identificación de cepas patógenas resistentes aisladas en algún producto cuyo nivel de comercialización pueda afectar a varios países miembros; incluir a las autoridades en salud pública humana, en las respectivas responsabilidades de todos los participantes y la incorporación de orientaciones sobre seguimiento del uso de antimicrobianos.
- ✓ Para el documento de proyecto No. 2, ampliar el concepto de la vigilancia integrada, ya que como se encuentra planteada solo recoge la información del comportamiento de los patógenos por laboratorio en la cadena alimentaria y en humanos; incluir dentro de los componentes a) Herramientas tecnológicas para el desarrollo de sistemas de información y redes de integración de los mismos. b) Planteamiento de indicadores generales de interés para el análisis de los sistemas integrados de vigilancia a la resistencia anti-microbiana; incluir dentro del diseño de muestreo aspectos específicos desagregados por cada una de las etapas de producción, especialmente en producción primaria; incluir otros componentes diferentes a la vigilancia de patógenos por laboratorio: vigilancia del uso de antibióticos y vigilancia de residuos

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

de medicamentos veterinarios; incluir el tema de mecanismos de resistencia transferidos la priorización y estandarización de anti-microbianos de interés en salud pública (producción primaria, alimentos y humanos); dejar abierto no solo enfocado a la cadena trófica e Incluir programas de capacitación y orientación técnicas a los países que estén iniciando el desarrollo de sus planes nacionales de Vigilancia Integrada de Resistencia Anti-Microbiana.

- ✓ Para el mandato relativo a la petición de asesoramiento científico a la FAO y la OMS en colaboración OIE, expresó que el país no tiene un diagnóstico ni línea base y no se conoce las capacidades para orientar el acompañamiento, por lo tanto no hubo comentarios.
- ✓ Para el Epígrafe iii del párrafo 164, consideró que para poder identificar las necesidades en materia del fomento de la capacidad, inicialmente el país debe construir un diagnóstico y definición de la línea base frente a las capacidades de gestión político-administrativa, tecnológica, talento humano, infraestructura entre otros aspectos, en materia de RAM. Una vez se cuente con este, se definirían los aspectos claves en el apoyo para el fomento de la capacidad por parte de la FAO y la OMS.

Los miembros del CNCA estuvieron de acuerdo con el envío de las propuestas presentadas haciendo unos ajustes de forma al documento.

6. REORGANIZACIÓN DEL GRUPO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS (ERIA) Y PLAGUICIDAS. A cargo del Instituto Nacional de Salud.

Se consideró retomar en la próxima reunión del CNCA, sin embargo comentó que el grupo de evaluación del riesgo tuvo una restructuración del grupo interno de trabajo que además de atender inocuidad alimentaria ahora incluye también evaluación de riesgos toxicológicos y plaguicidas y la vigilancia de las enfermedades vehiculizadas por agua entre otras y posteriormente incluirá la evaluación de riesgo de productos químicos industriales. Señaló, que mediante el ejercicio de reingeniería llevado a cabo en mayo se desarrolló un documento de respuesta rápida: reporte técnico de inocuidad que puso a disposición de los miembros del CNCA y comentó que había hecho un pilotaje con MinSalud y valido para los trabajos que se adelantaran con el Invima para las estimaciones de exposición que serán el sustento para cada una de las posiciones que se tengan para el codex. Solicitó incluir un espacio en las próximas reuniones para presentar los documentos trabajados desde el mes de mayo con diferentes instituciones.

7. PROPOSICIONES Y VARIOS.

MinCIT comentó, que había reiterado la solicitud del punto de contacto a los miembros del CNCA para incluir unos temas de interés para la región que podrían ser presentados en el punto 6 de la agenda "Labor del Codex pertinente para la región" en la reunión del CCLAC en Chile en el mes de noviembre. Los miembros estuvieron de acuerdo con incluir los temas de Cadmio en Cacao, Resistencia a los Antimicrobianos y el Etiquetado Frontal de Advertencia.

Dirección de Regulación
Comité Nacional del Codex Alimentarius

MinSalud informó, que el plazo para postularse a la participación como asesores de México en el Subcomité para los Comités que trabajan por correspondencia creada por el Comité Ejecutivo había pasado y solo a dos países se les iba a dar esa participación y, es así como ningún Miembro se postuló para este trabajo. Comentó que como coordinador del subcomité técnico de grasas y aceites había realizado los ajustes que resultaron de la reunión del CNCA para el documento propuesta para la inclusión del aceite de palma alto contenido de ácido oleico en la norma del codex para aceites vegetales especificados y fue enviado cumpliendo con el trámite. Recordó que cuando no se observe correo para enviar observaciones estas se deben enviar de forma virtual con antelación a través del punto de contacto.

Icontec informó, que el marco del proyecto del convenio PTB (Alemania) – INACAL (Perú) sobre procedimiento para proponer normas de estudio, se había llevado a cabo una reunión virtual a comienzo de septiembre entre Perú, Colombia y PTB donde se presentó la agenda, el cronograma de actividades y unas tareas y se tenía previsto que para octubre realizar una reunión para hacer seguimiento a esas tareas, sin embargo expresó que hay una inquietud dado que el proyecto debe involucrar a 3 países por lo que se hará la consulta si con 2 países se puede proseguir.

COMPROMISOS ESTABLECIDOS

TAREA	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
Próxima reunión del CNCA	Miembros del CNCA	26 de octubre de 2016

A las 12 h 25 min, se dio por terminada la sesión.


SANTIAGO ÁNGEL JARAMILLO
Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius

POSICIÓN COLOMBIA
COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES
38ª Reunión Hamburgo, Alemania. 5-9 de diciembre de 2016

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS ALIMENTOS TERAPÉUTICOS LISTOS PARA EL CONSUMO

A continuación, se indica la posición del país, según la solicitud del comité de remitir las observaciones a las recomendaciones por escrito, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines.

Colombia agradece a Sudáfrica, Senegal y Uganda, por el trabajo realizado en el anteproyecto y tiene dos observaciones generales:

1. La primera esta relacionada con el termino malnutrición, ya que este término puede se define tanto para el exceso como el defecto, es decir se utiliza para mencionar obesidad o desnutrición, por tanto, Colombia propone que en este anteproyecto que malnutrición a Desnutrición.
2. La segunda observación general es que el documento en la versión en español, tiene varias impresiones en la traducción, por tanto, Colombia sugiere a los presidentes revisar en detalle el documento de la versión español.

TEMAS DE LA AGENDA	Posición Colombia
<p>Recomendación 1</p> <p>Proporcionar orientación sobre los aspectos técnicos y nutricionales de la elaboración de alimentos terapéuticos listos para el consumo para niños de 6 a 59 meses con malnutrición aguda grave, incluyendo lo siguiente:</p> <p>i. i. Composición nutricional se sug</p> <p>ii. ii. Materias primas e ingredientes</p> <p>iii. iii. Buenas prácticas de fabricael ción</p> <p>iv. iv. Criterios microbiológicos y relativos a contaminantes químicos</p> <p>v. v. Métodos de análisis y toma de muestras</p> <p>vi. vi. Disposiciones sobre el envasado y el etiquetado</p>	<p>Colombia sugiere que en el v. Métodos de análisis y toma de muestras, el numeral sea desarrollado por CCMAS, o se derive a la norma correspondiente, con el fin de hacer un llamado y no un capítulo correspondiente.</p>
<p>Recomendación 2</p> <p>ÁMBITO DE APLICACIÓN: Las disposiciones de las presentes directrices se aplican a los alimentos terapéuticos listos para el consumo para niños de 6 a 59 meses con malnutrición aguda grave. Estas directrices no cubren los alimentos complementarios listos para el consumo (ALC), los complementos de micronutrientes, los alimentos elaborados a base de cereales⁶, los preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños⁷ ni los alimentos envasados para lactantes y niños⁸. Las presentes directrices deben aplicarse de conformidad con la Declaración conjunta de 2007 de los organismos de las Naciones Unidas⁹ y el documento de la OMS, de 2013, sobre novedades en el tratamiento de la malnutrición aguda grave en lactantes y niños¹⁰ o cualquier otra actualización pertinente de la última versión.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con el campo de aplicación</p>

TEMAS DE LA AGENDA	Posición Colombia
<p>Recomendación 3 DESCRIPCIÓN</p> <p>Los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC) son alimentos para usos medicinales especiales, ricos en energía, enriquecidos y listos para el consumo que sirven para el tratamiento dietético-de los niños de 6 a 59 meses con malnutrición aguda grave. Estos alimentos deben ser blandos, triturables y fáciles de consumir para los niños pequeños sin necesidad de preparación previa.</p> <p>La malnutrición aguda grave se define como una relación entre el peso y la altura (o estatura) inferior a tres puntuaciones z por debajo de la mediana de los patrones de crecimiento de la OMS, un perímetro braquial en el punto medio inferior a 115 cm, o la presencia de edema bilateral.</p>	<p>Colombia propone:</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>1. Por temas de mejor entendimiento de la traducción realizar las siguientes correcciones:</p> <p>Los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC) son alimentos para usos medicinales médicos (por traducción) especiales, ricos en energía, enriquecidos y listos para el consumo que sirven para el tratamiento dietético- nutricional de los niños de 6 a 59 meses con malnutrición aguda grave. Estos alimentos deben ser blandos, tritables masticable y fáciles de consumir para los niños pequeños sin necesidad de preparación previa.</p> <p>2. Cambiar el termino Malnutrición a Desnutrición pues el primer término se define tanto para el exceso como el defecto. Además, propone trabajar con – 2 puntuaciones z debajo de la mediana de los patrones de crecimiento de la OMS, y cambiar a 11.5 cm el perímetro braquial.</p> <p>La malnutrición desnutrición aguda grave se define como una relación entre el peso y la altura (o estatura) inferior a tres puntuaciones z por debajo de la mediana de los patrones de crecimiento de la OMS, o un perímetro braquial en el punto medio inferior a 11.5 cm o 115 mm, o la presencia de edema bilateral.</p>
<p>Los ATLC están elaborados a base de ingredientes en polvo o molidos que se incorporan a cremas ricas en lípidos o a matrices a base de proteínas, obteniéndose alimentos con un elevado contenido energético y nutricional. Los principales ingredientes son el maní molido, los productos lácteos, el azúcar y una premezcla de aceite, vitaminas y minerales. Sin embargo, se están probando y ensayando otras formas de ATLC con diversos ingredientes en diferentes zonas del mundo.</p> <p>En esta sección se incluirán distintos ingredientes que pueden emplearse para elaborar los ATLC. A continuación, se incluye la lista propuesta de materias primas e ingredientes basada en la formulación actual, que deriva de la F-100, con la adición de la mantequilla de maní.</p> <p>Materias primas e ingredientes básicos: Leche y productos lácteos Maní Aceites vegetales Azúcares Premezcla de vitaminas y minerales Otros ingredientes Aditivos alimentarios y aromas Agentes emulsionantes</p>	<p>Colombia apoyo el trabajo específico debate posterior para decidir sobre el enfoque más adecuado para regular el uso de los aditivos alimentarios en los ATLC, 13.1, 13.2 y 13.3 en común acuerdo con CCFA.</p> <p>13.1 en el caso de los preparados para lactantes y la categoría</p> <p>13.2 en el caso de los alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños</p> <p>13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales</p>

TEMAS DE LA AGENDA	Posición Colombia
<p>Recomendación 5</p> <p>La dirección desea realizar la siguiente propuesta a fin de que se examine y debata en el Comité: que el texto sobre el uso de otras matrices para la formulación de los ATLC propuesto anteriormente se sustituya por el texto de la sección 3 de la Norma para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales (CODEX STAN 180-1991), que establece lo siguiente:</p> <p>«La formulación de los alimentos para fines medicinales especiales deberá estar basada en principios médicos y nutricionales válidos. Debe haber pruebas científicas de que la utilización de los mismos es inocua y beneficiosa en la satisfacción de las necesidades nutricionales de las personas a las que están destinados.»</p>	<p>Colombia está de acuerdo en incluir el texto:</p> <p>«La formulación de los alimentos para fines medicinales especiales deberá estar basada en principios médicos y nutricionales válidos. Debe haber pruebas científicas de que la utilización de los mismos es inocua y beneficiosa en la satisfacción de las necesidades nutricionales de las personas a las que están destinados.»</p>
<p>Recomendación 6</p> <p>MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES</p> <p>Los ATLC están elaborados a base de ingredientes en polvo o molidos que se incorporan a cremas ricas en lípidos y a matrices a base de proteínas, obteniéndose alimentos con un elevado contenido energético y nutricional. En general, los principales ingredientes son el maní molido, los productos lácteos, el azúcar, el aceite vegetal, las vitaminas y los minerales. [Sin embargo, se están probando y ensayando otras formas de ATLC con diversos ingredientes en diferentes zonas del mundo.]</p> <p>4.1. Materias primas e ingredientes básicos</p> <p>4.1.1. Leche y otros productos lácteos</p> <p>4.1.2. Legumbres frescas y secas</p> <p>4.1.3. Grasas y aceites</p> <p>4.1.4. Cereales</p> <p>4.1.5. Vitaminas y minerales</p> <p>4.2. Otros ingredientes</p> <p>4.2.1. Carbohidratos digeribles</p> <p>4.2.2. Aditivos alimentarios y aromas Esta sección incluirá una referencia a la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995)</p> <p>4.2.3. [Otros ingredientes nutricionales]</p> <p>4.3. Uso de otras matrices en la formulación de los ATLC Podrán usarse [nuevas formulaciones] o [nuevas composiciones] con otros ingredientes para los ATLC siempre que se formulen de conformidad con lo dispuesto en la sección 3 de la Norma para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales (CODEX STAN 180-1991).</p>	<p>Colombia no está de acuerdo con lo sugerido en la recomendación 6.</p> <p>Colombia propone que sea consecuente con el numeral 2.4, en los ingredientes principales como el maní molido, los productos lácteos, el azúcar, el aceite vegetal, las vitaminas y los minerales; Así:</p> <p>4.1. Materias primas e ingredientes básicos</p> <p>4.1.1 Leche y productos lácteos</p> <p>4.1.2 Maní</p> <p>4.1.3 Aceites vegetales</p> <p>4.1.4 Azúcares</p> <p>4.1.5 Premezcla de vitaminas y minerales</p> <p>4.1.6 Otros ingredientes</p> <p>4.1.7 Aditivos alimentarios y aromas</p> <p>4.1.8 Agentes emulsionantes</p>

TEMAS DE LA AGENDA	Posición Colombia
<p>Recomendación 7 Que la dirección recomiende al CCNFSDU que examine la posibilidad de revisar la composición nutricional actual para los ATLC para adaptarla a la evidencia científica más reciente y que enmiende los factores de conversión para adaptarlos a los factores de conversión del Sistema Internacional de Unidades y a un redondeo convencional.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con que se revise la composición nutricional actual para los ATLC para adaptarla a la evidencia científica más reciente y que enmiende los factores de conversión para adaptarlos a los factores de conversión del Sistema Internacional de Unidades y a un redondeo convencional.</p>
<p>Recomendación 8 Que el Comité examine la posibilidad de revisar los niveles mínimos existentes y establecer unos niveles máximos para los nutrientes seleccionados para los ATLC.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con que se revise los niveles mínimos existentes y establecer unos niveles máximos para los nutrientes seleccionados para los ATLC.</p>
<p>Recomendación 9 Que el Comité examine la conveniencia de revisar los niveles mínimos y máximos de los ácidos grasos esenciales en los ATLC en función de la evidencia científica disponible y la pertinencia de establecer unos nuevos niveles mínimos y máximos.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con que se revise los niveles mínimos y máximos de los ácidos grasos esenciales en los ATLC en función de la evidencia científica disponible y la pertinencia de establecer unos nuevos niveles mínimos y máximos.</p>
<p>Recomendación 10 Que el CCNFSDU examine la conveniencia de añadir nutrientes esenciales en la composición de los ATLC siempre que exista una justificación científica para dicha adición.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con que se examine la conveniencia de añadir nutrientes esenciales en la composición de los ATLC siempre que exista una justificación científica para dicha adición.</p>
<p>Recomendación 11 Que el CCNFSDU aclare si el GTE debería esperar a que terminaran de obtenerse los valores DIAAS para los ATLC o si podrían incluirse en las Directrices los métodos existentes actualmente, como el método PDCAAS.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con que se debería esperar a que terminaran de obtenerse los valores DIAAS para los ATLC o si podrían incluirse en las Directrices los métodos existentes actualmente, como el método PDCAAS.</p>
<p>Recomendación 12 Tras tener en cuenta las observaciones del GTE, la dirección recomienda la siguiente redacción para que se examine: «al menos el 50 % de las proteínas aportadas por productos lácteos».</p>	<p>Colombia propone la siguiente observación, siendo consecuente con los ingredientes permitidos en los numerales anteriores, así: «al menos el 50 % de las proteínas aportadas por leche y/o otros productos lácteos».</p>
<p>Recomendación 12 Que el Comité examine cuál es el mejor enfoque para identificar los posibles contaminantes y examine los contaminantes propuestos para debatir sobre los mismos.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con que el Comité examine cuál es el mejor enfoque para identificar los posibles contaminantes y examine los contaminantes propuestos para debatir sobre los mismos, basados en el tipo de población al que van dirigidos.</p>
<p>Recomendación 13 Que el Comité examine la pertinencia de hacer referencia a la sección 5.2.2, «Pasos específicos del proceso», de la norma CAC/RCP 75-2015 para permitir el uso de otras tecnologías de reducción microbiana en los ATLC.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con que se analice la pertinencia del numeral 5.2.2, «Pasos específicos del proceso», de la norma CAC/RCP 75-2015 para permitir el uso de otras tecnologías de reducción microbiana en los ATLC.</p>

TEMAS DE LA AGENDA	Posición Colombia
<p>Recomendación 14</p> <p>La dirección recomienda que las prácticas de higiene para los ATLC sigan lo dispuesto en el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015), los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y el informe de la FAO/OMS sobre la inocuidad microbiana de los alimentos a base de lípidos listos para el consumo destinados al tratamiento de la malnutrición aguda moderada y la malnutrición aguda grave (2016); y que sean objeto de examen y debate en el seno del Comité.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con que se siga lo dispuesto en el código de prácticas, y con el informe FAO /OMS, sobre la inocuidad microbiana de los alimentos a base de lípidos listos para el consumo destinados al tratamiento de la malnutrición aguda moderada y la malnutrición aguda grave (2016); y que sean objeto de examen y debate en el seno del Comité.</p>
<p>Recomendación 15</p> <p>La dirección recomienda que la inocuidad microbiana de los ATLC cumpla lo dispuesto en el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015) y el informe de la FAO/OMS sobre la inocuidad microbiana de los alimentos a base de lípidos listos para el consumo destinados al tratamiento de la malnutrición aguda moderada y la malnutrición aguda grave (2016); y que sean objeto de examen y debate en el seno del Comité.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con que se siga lo dispuesto en el código de prácticas, y con el informe FAO /OMS, sobre la inocuidad microbiana de los alimentos a base de lípidos listos para el consumo destinados al tratamiento de la malnutrición aguda moderada y la malnutrición aguda grave (2016); y que sean objeto de examen y debate en el seno del Comité.</p>
<p>Recomendación 16</p> <p>La dirección recomienda que los métodos de análisis y toma de muestras de los ATLC sigan los Métodos de análisis y de toma de muestras recomendados (CODEX STAN 234-1999) (en inglés), la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995) (en inglés), los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997), el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015) y el informe de la FAO/OMS sobre la inocuidad microbiana de los alimentos a base de lípidos listos para el consumo destinados al tratamiento de la malnutrición aguda moderada y la malnutrición aguda grave (2016); y que sean objeto de examen y debate en el seno del CCNFSDU.</p>	<p>Colombia está de acuerdo con que se siga lo dispuesto en Métodos de análisis y de toma de muestras recomendados (CODEX STAN 234-1999) (en inglés), la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995) (en inglés), los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997), el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015) y el informe de la FAO/OMS sobre la inocuidad microbiana de los alimentos a base de lípidos listos para el consumo destinados al tratamiento de la malnutrición aguda moderada y la malnutrición aguda grave (2016); y que sean objeto de examen y debate en el seno del CCNFSDU.</p>
<p>Recomendación 17</p> <p>Teniendo en cuenta las observaciones de los miembros del GTE, la dirección propone que el CCNFSDU examine la conveniencia de un mayor debate sobre el envase de los ATLC que garantice la integridad del envase al menos durante el tiempo indicado en la fecha de caducidad del producto, de modo que los riesgos se reduzcan al mínimo.</p>	<p>Colombia esta de acuerdo con que se genere el debate sobre el envase de los ATLC que garantice la integridad del envase al menos durante el tiempo indicado en la fecha de caducidad del producto, de modo que los riesgos se reduzcan al mínimo.</p>

TEMAS DE LA AGENDA	Posición Colombia
<p>Recomendación 18</p> <p>Teniendo en cuenta las observaciones de los miembros del GTE, la dirección propone que el CCNFSDU examine la conveniencia de proseguir con los debates en el seno del GTE y con distintas partes interesadas involucradas en la distribución de ATLC a fin de tomar una decisión sobre el envase de los ATLC en paquetes de un solo uso.</p>	<p>Colombia esta de acuerdo con que se prosiga el debate en el seno del GTE y con distintas partes interesadas involucradas en la distribución de ATLC a fin de tomar una decisión sobre el envase de los ATLC en paquetes de un solo uso.</p>
<p>Recomendación 19</p> <p>Que el Comité examine los textos del Codex propuestos para informar las disposiciones sobre etiquetado de los ATLC a fin de que sean objeto de debate.</p> <p>Que el Comité debata sobre el enfoque que debe seguir el GTE para determinar qué declaraciones obligatorias deberían incluirse en los requisitos de etiquetado de los ATLC.</p>	<p>Colombia apoya que se debata sobre el enfoque que debe seguir el GTE para determinar qué declaraciones obligatorias deberían incluirse en los requisitos de etiquetado de los ATLC.</p>