

Javier Muñoz Ibarra

EXPERIENCIA DE COLOMBIA EN EL CODEX ALIMENTARIUS



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



TODOS POR UN
NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Comisión del Codex Alimentarius

Origen en la ONU (185 países miembros, 1 miembro regional y 229 observadores)



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

Presidencia

Secretarías

Punto de Contacto

Subcomités de Asuntos Generales

- Principios Generales
(jmunoz@mincit.gov.co)
- Residuos de Medicamentos Veterinarios
(aida.rojas@ica.gov.co)
- Contaminantes de los Alimentos
(jvanegasr@invima.gov.co)
- Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
(yvelosa@minsalud.gov.co)
- Residuos de Plaguicidas
(doris.novoa@ica.gov.co)
- Aditivos Alimentarios
(yascanios@invima.gov.co)
- Métodos de Análisis y Toma de Muestras
(ealvareza@invima.gov.co)
- Sistemas de Inspección y Certificación de Import. y Export. en Alimentos
(mmorenon@invima.gov.co)
- Higiene de los Alimentos
(gcifuentes@minsalud.gov.co)
- Etiquetado de los Alimentos
(ajimenezt@invima.gov.co)

Subcomités de Productos

- Frutas y Hortalizas Elaboradas
(lsantamaria@icontec.org)
- Frutas y Hortalizas Frescas
(rmunar@icontec.org)
- Grasas y Aceites
(cbonilla@minsalud.gov.co)
- Leche y Productos Lácteos
(sherrera@icontec.org)
- Pescado y Productos Pesqueros
(gawillsf@unal.edu.co)
- Azúcares
(jmunoz@mincit.gov.co)



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



Ocratoxina A en café Colombiano



Regulación de un país europeo, que planteaba el establecimiento de límites máximos de Ocratoxina A (toxina producida por un hongo) para el café tostado y el café soluble.

Defensa de Colombia: El Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), había manifestado que los cereales y el vino aportan una mayor carga.



Configurándose así una medida discriminatoria.

Resultado: Como consecuencia de las argumentaciones, se revisó la medida, remplazándola por un reglamento europeo más razonado y menos restrictivo.

Norma sobre naranja



✓ En el proyecto de la norma Codex sobre naranja (hoy Codex Stan 245), que duró varios años su elaboración, no se incluía como indicador de madurez el color verde claro.

✓ Sin la intervención de los países del trópico, muchas variedades que maduran con una coloración verde o verde amarillenta, sobre la base del proyecto original de la norma Codex, no hubieran podido comercializarse en los mercados internacionales.



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



TODOS POR UN
NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Colombia a través del Comité Nacional del Codex Alimentarius y del Subcomité Técnico Nacional sobre Frutas y Hortalizas Frescas, presentó, lideró el trabajo y obtuvo la aprobación de:

Norma Codex sobre
la Uchuva



Norma Codex sobre
la Pitahaya



Norma Codex sobre
Tomate de árbol



Norma Codex sobre
Granadilla



PROYECTO DE NORMA CODEX PARA LA PANELA: EN TRÁMITE 8

- ✓ La Comisión del Codex en su 35º reunión (julio de 2011) aprobó el nuevo trabajo propuesto y liderado por Colombia para la elaboración de la “Norma Internacional del Codex para la panela”.
- ✓ Colombia preside el Comité Internacional del Codex sobre Azúcares.
- ✓ Se creó un Subcomité Técnico del Codex en donde ha sido notoria la falta de criterio unificado por parte de los productores.
- ✓ En julio de 2015 debe finalizar con la aprobación del proyecto de norma por parte de la Comisión del Codex.



PROPUESTA DE INCLUSIÓN DEL ACEITE DE PALMA ALTO OLEICO OXG EN LA NORMA CODEX 210

El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites en su 23º reunión (Noviembre de 2012) aprobó la conformación de un grupo de trabajo liderado por Colombia para preparar un documento de debate revisado que incluyera un documento de proyecto.



- El ácido oleico es conocido por sus efectos beneficiosos sobre la salud cardiovascular y hepática.
- El consumo de ácido oleico está asociado con una buena salud cardiovascular y con mejor perfil lipídico.



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



PROPUESTA DE INCLUIR EL AZUL DE JAGUA EN LA NORMA GENERAL SOBRE ADITIVOS

- ✓ **Colorante azul natural, concentrado y estable para alimentos** obtenido de la Jagua o Huito (Genipa americana), fruta comestible encontrada en los bosques tropicales del Chocó Colombiano.
- ✓ Puede ser utilizado en la **industria de alimentos y bebidas** como insumo en productos de confitería, bebidas en polvo, carbonatadas, hidratantes, energizantes, productos lácteos, pasabocas, entre otros.
- ✓ Propuesta liderada por el Subcomité Técnico Nacional del Codex sobre Aditivos Alimentarios
- ✓ Evaluación por parte del JECFA
- ✓ Fabricante: Ecoflora Cares S.A.S

LECCIONES APRENDIDAS

Hay un procedimiento estructurado de toma de decisiones y posición de país

Los programas de cooperación han sido importantes para fortalecer la participación y capacidad nacional. La agenda de los coloquios debe abrirse más.

Se ha facilitado pero no aprovechado el acceso a mercados internacionales

Hay temáticas de interés nacional a las que hay que dar discusión informada: Aditivos, contaminantes, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, resistencia a lo antimicrobianos, nuevas tecnologías, etc.

La participación de la academia y los consumidores debe fortalecerse

Se requiere mayor conocimiento, compromiso e integración de autoridades y demás partes interesadas en el proceso normativo

La capacidad nacional para generar datos es muy limitada, conminándonos a aceptar especificaciones técnicas con información foránea



GRACIAS POR SU ATENCIÓN



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO

