



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

ACTA DE LA REUNION ORDINARIA N° 64 DEL PLENO DEL COMITE NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

I. LUGAR/FECHA Y HORA DE INICIO

En las instalaciones de DIGESA, el día 14 del mes de julio del 2011, a las 10:20 horas, se desarrolló la reunión plenaria N° 64 del Comité Nacional del Codex Alimentarius.

II. QUORUM

Se verificó el quórum respectivo conforme a lo establecido en el Art. 10° de la R.M. N° 124-2000-SA-DM, procediéndose a dar inicio a la agenda establecida.

La reunión fue conducida por la Ing. Rosa María Cerna Zeta – Punto de Contacto del Comité Nacional del Codex y por la Ing. Paola Fano Castro – Secretario Técnico del Comité Nacional del Codex, por encargo del Presidente del Comité Nacional del Codex Dr. Edward Cruz Sánchez.

III. ASISTENTES PERTENECIENTES AL PLENO DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX

NOMBRE	CARGO	ENTIDAD
Rosa María Cerna Zeta	Punto de Contacto del Comité Nacional del Codex	DIGESA
Paola Fano Castro	Secretaria Técnica del Codex	DIGESA
Oscar Pineda Coronel	Miembro Alterno	SENASA
Carlos Ríos Segura	Miembro Alterno	MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
José Carlos Farfán	Miembro Alterno	MINISTERIO DE ECONOMIA y FINANZAS
Claudia Solano	Miembro Titular	PROMPERU
Patricia Castro Espinoza	Miembro Alterno	INDECOPI

IV. DESARROLLO DE LA AGENDA PROGRAMADA

1. Aprobación del Acta de Reunión del pleno del CNC N° 63

Se procedió a circular el acta de la reunión del pleno N° 63 del CNC, circulada previamente por correo a fin de que sea firmada respectivamente por los asistentes a dicha reunión.

2. Informe de la 34ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius.

2.1. Informe sobre el caso de la Ractopamina:



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

El planteamiento por parte de los Estados Unidos y Costa Rica sobre la adopción de límites máximos de residuos de la Ractopamina, donde se argumentó la preservación de los principios científicos del Codex, la seguridad alimentaria y la reducción de costos mediante el uso de nuevas tecnologías, lo que fue apoyado por numerosos países incluyendo el nuestro. Por otro lado, la UE, China (mayor productor y consumidor de cerdos en el mundo, preocupado por el efecto de la Ractopamina en los tejidos pulmonares de los cerdos), Rusia y otros países de Europa del Este y Oriente Medio, basados en el principio de precaución, sostuvieron que era prematuro adoptar el límite máximo de residuos para la Ractopamina y que era necesario levantar más datos. Igualmente otras instituciones como Consumers International (www.consumersinternational.org) se opusieron a la adopción. Debido a esta división de posiciones la Presidenta se vio obligada a someter a votación la decisión, resultando ganadora la opción de no votar por la adopción del Codex en la presente sesión.

A continuación se adjunta la posición remitida por la Secretaría Técnica a RREE sobre la defensa por el uso de la ractopamina:

Al respecto, cabe señalar que la norma del Codex sobre niveles máximos de Ractopamina (una sustancia que mejora la relación músculo/grasa empleada en cerdos) ha cumplido con la evaluación científica del JECFA, y ha pasado satisfactoriamente los trámites regulares de las normas del Codex, faltando únicamente la última etapa que es la adopción por la Comisión del Codex Alimentarius (trámite 8), y en las dos últimas reuniones de la Comisión, la Unión Europea se ha opuesto a su adopción aduciendo una justificación de índole comercial y no relacionada a salud pública.

Desde sus comienzos, las actividades del Codex han tenido un fundamento científico. Expertos y especialistas de una gran variedad de disciplinas científicas han contribuido a todos los aspectos de las actividades del Codex para asegurar que sus normas sean capaces de superar el examen científico más riguroso. Es justo reconocer que la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, y la de la FAO y la OMS en sus funciones de apoyo, han constituido un punto de convergencia para todas las investigaciones científicas relacionadas con los alimentos, y que la propia Comisión se ha convertido en un centro internacional de extrema importancia para el intercambio de información científica sobre los alimentos.

En ese entender el uso de la ractopamina actualmente se encuentra aprobada por 26 países en el mundo, cuyo uso ha sido evaluado varias veces por el grupo de expertos del JECFA, el cual concluyó que este es un producto seguro para su uso en cerdos y posterior consumo de los productos derivados de estos animales, dichos estudios datan desde el año 2005.

Posteriormente en el 2010, el JECFA concluyó después de los nuevos datos científicos recibidos que no se ha identificado ningún problema para la salud de los consumidores.

En base a lo expuesto, Perú coincide con la opinión de varios países en que el retraso en la aprobación de una norma que ha seguido debidamente el proceso de trámites citado en el Manual de Procedimientos del Codex y ha recibido el apoyo y aprobación del grupo de expertos del Codex, establece un precedente negativo por las siguientes razones:



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

- *Pone en peligro el papel del grupo de expertos FAO/OMS, ya que no se reconocería los principios fundamentales relativos a la prestación de asesoramiento científico: solidez, responsabilidad, objetividad, equidad, transparencia e integración.*
- *Generaría Barreras Técnicas al Comercio innecesarias.*
- *Evitaría conseguir a favor de los países en desarrollo la prestación de asesoramiento científico.*

Se debe tener en cuenta que El Codex Alimentarius se basa en principios científicos. Expertos y especialistas independientes de una gran variedad de disciplinas han contribuido a la labor de garantizar que sus normas resistan el examen científico más riguroso. La labor de la Comisión del Codex Alimentarius, junto con la de la FAO y la OMS en sus funciones de apoyo, ha proporcionado un centro de coordinación para la investigación científica y el estudio de cuestiones relacionadas con los alimentos, y la propia Comisión se ha convertido en un importante medio internacional para el intercambio de información científica en materia de inocuidad de los alimentos.

En base a lo expuesto en el análisis del presente informe, debe prevalecer la premisa fundamental de la toma de decisiones teniendo como base la evidencia científica, por lo que Perú emite opinión favorable para la adopción del LMR para la ractopamina.

2.2. El Coordinador para América Latina (México) hizo un resumen de los puntos principales examinados en la 17 Reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe, (CCLAC):

- El examen sobre las normas regionales, que no era necesario reanudar la discusión sobre la rastreabilidad;
- Los efectos de las normas privadas sobre la inocuidad de los alimentos;
- La necesidad de una norma internacional para el queso fundido;
- El examen de los tres objetivos del Fondo Fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex;
- La necesidad de creación de capacidad para fortalecer los sistemas nacionales de control de alimentos y las estructuras nacionales para asuntos del Codex;
- Apoyo a la elaboración de una norma mundial para la panela; y,
- La propuesta de Costa Rica como nuevo Coordinador Regional.

2.3. La Comisión adoptó las Normas Regionales del Codex para el Culantro Coyote y para la **Lúcuma** en los tramites 5/8, tal como fueron concebidos en la 17ª Reunión del CLACC en Acapulco, con la conocidas reservas de Colombia para el caso del Culantro Coyote: *sobre el exceso de humedad externa, que se aplicaban habitualmente en las normas del Codex a las frutas y hortalizas frescas como requisito mínimo, lo que podía dar lugar a unos porcentajes más elevados de humedad en el producto final y por lo tanto incidir en la inocuidad del producto (sección 2.1) y sobre el porcentaje de hojas quebradas/partidas en la categoría II (sección 2.2.), superior a los que se consignaban generalmente en las normas del Codex respecto de las frutas y hortalizas frescas, y que por lo tanto, podía afectar a la calidad del producto, y para el*

Handwritten signatures and initials in blue ink on the right margin.



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

caso de la **Lúcuma**: sobre la combinación de las categorías de calibre y de calidad (sección 3) y al número de semillas como criterio de calidad para determinar las diferentes categorías de calidad (2.2), añadiendo que debería eliminarse la frase "recolectado cuidadosamente", según Colombia, tal como ha sido retirada de la Norma General de Frutas y Hortalizas Frescas.

PROMPERÚ, manifestó la importancia de la aprobación de estas normas, ya que fue iniciativa de Perú presentar lo de lúcuma, lo que se puede hacer extensivo a otros productos oriundos, existe interés por ejemplo para el caso de sachá inchi.

2.4. El Anteproyecto de nivel máximo para la melamina en los alimentos (preparados líquidos para lactantes) se aprobó en el trámite 5 pero se remitió al Comité para su revisión, debido a las múltiples reservas que se hicieron por la inclusión de la nota que exceptúa del nivel máximo de melamina por la migración de envases (se hizo referencia a lo expresado por Costa Rica, Perú y Nicaragua en la V Reunión del Comité de Contaminantes de Alimentos respecto al tema, considerando el público al que está destinado el producto y que no debe admitir excepciones).

2.5. La Comisión indicó que en la 17 Reunión del CCLAC, se había aprobado una propuesta de Colombia relativa a la elaboración de una norma mundial para la panela (chancaca) y que el Comité Ejecutivo había recomendado aprobar la elaboración de dicha norma en el Comité de Azúcares (CCS).

INDECOPI, señaló que va a realizar las consultas al comité de azúcares en razón que el mismo se lleva a cabo en Trujillo.

2.6. El Proyecto de Directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en la carne de pollo fue aprobado.

2.7. El proyecto de norma para la salsa de pescado con la reserva de la UE respecto al uso del Caramelo III – al amoniaco (SIN 150C) fue aprobado por motivos de salubridad. Se aprobó la sección referente al pescado ahumado y las definiciones pertinentes del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros, con los cambios de redacción que habían propuesto Noruega y la UE en sus observaciones por escrito; y se adoptó el proyecto de enmienda a la sección 3.4.5.1. Agua, del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros. La UE saludó la enmienda que hacía posible alcanzar un acuerdo sobre el uso de concentraciones más altas de cloro en el agua para descontaminar el pescado y los productos pesqueros.

3. Informe sobre la postulación a los Comités financiados por el IICA

En el marco de la Iniciativa "Promoción de la Participación de las Américas en el Codex Alimentarius", el IICA señala las fechas límites para la recepción de propuestas y demás documentos para participar en los siguientes Comités Codex:

- Comité Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos. 17 – 21 de octubre. Fecha límite: 1 de julio, 2011



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

- Comité Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales. 14 – 18 de noviembre. Fecha límite: 1 de agosto, 2011
- Comité Codex sobre Higiene de los Alimentos. 05 – 12 de diciembre. Fecha límite: 15 de agosto, 2011

Al respecto cabe señalar que el 22 de junio se remitió el siguiente sustento, para postular al Comité Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.

1) IDENTIFICACIÓN DEL TEMA DE INTERÉS

El Perú tiene interés en los siguientes temas de agenda de la 19ª Reunión del CCFICS:

Tema 3(a) - Actividades de la FAO y la OMS relevantes para el trabajo del CCFICS (FICS/19 INF/1)

Sobre este tema la FAO y la OMS realizan actividades a fin de fortalecer los sistemas de inspección de las importaciones/exportaciones de alimentos tanto para consumo interno como externo, en ese sentido cabe señalar que las tres Autoridades Sanitarias (DIGESA, SENASA, ITP-SANIPES) que tiene el Perú y que cuentan con el marco normativo que les define las competencias a cada una de ellas a través del D.L. N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos, se encuentran en plena actualización de sus normativas sectoriales a fin de que sus sistemas de inspección y certificación sean ampliamente utilizados como medio de control de los alimentos. Cabe señalar que las inspecciones que realizan dichas autoridades tiene un enfoque basado en riesgo y para ello se debe asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, por lo tanto es necesario introducir mejoras constantes en los sistemas de control de alimentos nacionales, basados siempre en las reglamentaciones sanitarias vigentes.

Cabe señalar que la confianza de los consumidores en la calidad (incluida la inocuidad) de su suministro alimentario depende en parte del modo en que perciban la eficacia de las medidas de control de los alimentos. Gran parte del comercio mundial de alimentos, depende de la utilización de sistemas de inspección y certificación. Sin embargo, los requisitos relativos a la inspección y certificación pueden obstaculizar considerablemente el comercio internacional de productos alimenticios. Por lo tanto, es conveniente que la formulación y aplicación de estos sistemas se base en unos principios adecuados.

Tema 4 – Anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (N06-2009), en el Trámite 4 (CX/FICS 11/19/3):

Como país, este es un tema de mucha relevancia e importancia en razón que estas Directrices sirven de guía a fin de no duplicar funciones en las actividades reguladoras y ocurra una fragmentación de las medidas de vigilancia y falta de coordinación.

La presente Directriz ofrece información para que los organismos gubernamentales establezcamos sistemas nacionales de control de los alimentos y promover la colaboración eficaz entre todos los sectores que intervienen en la gestión y control de la inocuidad de los alimentos. Se destaca también la necesidad de establecer relaciones eficaces y de mutuo



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

apoyo entre los organismos e instituciones gubernamentales interesados en el control de los alimentos y otras instancias, en particular la industria alimentaria y los grupos de consumidores.

Tema 5(a) del programa – Documento de trabajo relativo a una mayor orientación sobre los atestados en el Modelo Genérico para un Certificado Oficial (Anexo a CAC/GL 38-2001) (CX/FICS 11/19/4):

Este tema es de suma importancia para el Perú, en razón que al tener tres Autoridades Sanitarias (DIGESA, SENASA, ITP-SANIPES), que emiten certificados sanitarios oficiales, se hace primordial la homologación en los modelos, los que deben contener información relativa a la inocuidad de los alimentos y la facilitación del comercio.

La armonización de los certificados a nivel internacional fomentará las condiciones para equiparar los procedimientos de certificación y podría disminuir la expedición de varios tipos de certificados de exportación.

2. UBICACIÓN DEL TEMA, PRODUCTO O SECTOR DENTRO DE LA IMPORTANCIA NACIONAL

Este comité es de alta importancia desde el punto de vista de la salud pública, en razón que la existencia de sistemas nacionales de control de los alimentos es condición esencial para proteger la salud y seguridad de los consumidores nacionales. Es también fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos exportados y que los alimentos importados se atengan a los requisitos nacionales. El nuevo entorno mundial del comercio de alimentos obliga tanto a los países importadores como a los exportadores a reforzar sus sistemas de control de los alimentos y a adoptar y hacer observar estrategias de control de los alimentos basadas en el riesgo.

Cabe señalar que los destinatarios de estas Directrices son las autoridades sanitarias nacionales (SENASA, DIGESA, ITP- SANIPES) encargadas de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en defensa de la salud pública y de la protección del consumidor. Serán también útiles para una gran variedad de partes interesadas, en particular los grupos de consumidores, el sector industrial y todos los demás grupos y asociaciones que influyen en la política nacional en esta esfera.

3. OBJETIVO PERSEGUIDO CON LA PARTICIPACION

- Incorporar la posición país en los temas analizados en el numeral 1 del presente documento.
- Fortalecer el sistema de inspección y certificación establecido por la autoridad sanitaria.
- Fortalecer la Comisión Técnica a través de la participación activa y efectiva de los delegados.
- Formulación de un programa nacional coordinado de inspección y certificación sanitaria

4. DIFICULTADES QUE PRESENTA EL PAIS PARA ASISTIR A ESE COMITÉ

La problemática va por el lado financiero e institucional en razón que el Estado Peruano tiene trámites muy engorrosos para el apoyo financiero que permita la asistencia de nuestra



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

delegación, aparte de las políticas de austeridad dictadas por el Ministerio de Economía y Finanzas.

4. Informe sobre el Coloquio del Hemisferio a realizarse en Costa Rica.

El USDA de los Estados Unidos, va a financiar la asistencia al Coloquio de los comités señalados en el cuadro abajo citado que se realizará del 30/08 al 01/09 del presente:

COMMITTEE	DELEGATE
CCFH	Ms. Paola Fano Castro
CCNFSDU	Prof. Maria Reyes Garcia
CCFICS	Ms. María de la Colina

PROMPERÚ, opinó que no debería perderse la oportunidad de postular a un candidato para el Coloquio del comité de los Puntos de Contacto.

Asimismo, la secretaría informa que los informes a presentar por parte de los asistentes al Coloquio deberán contener la siguiente estructura:

1. Temas tratados y acuerdos llegados.
2. Posición país respecto a los temas a tratar en la agenda de las reuniones de los comités.
3. Conclusiones, Recomendaciones.

5. Informe de las instituciones sobre el avance de sus comités.

Comité de Frutas y Hortalizas:

SENASA informó sobre los avances en la conformación del Comité de Frutas y Hortalizas, cuya convocatoria no ha tenido respuesta por falta de tiempo y participación de los miembros, debiéndose reestructurar a partir de agosto a fin de que se defina la permanencia de los participantes.

PROMPERÚ recomendó utilizar las plataformas de los comités técnicos de normalización para aprovechar el avance y participación de los comités de productos, por ejemplo, Frutas y Hortalizas, así como retroalimentar a éstos con las normas internacionales.

Comité de Aditivos:

Se acordó la articulación y coordinación de PROMPERU y DIGESA para el apoyo a la empresa en la remisión de información al JECFA, sobre el tema de colorante azul de huita.

Comité de Higiene de los Alimentos:

La norma resulta pertinente por cuanto estas virosis son un problema de salud pública actual y un impedimento para la exportación de alimentos, no procesados. El diseño de las normas

