



PERÚ

Ministerio
de Relaciones Exteriores

"DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ"
"AÑO DE LA DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA Y DEL FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN"

FACSIMIL (DAE-DNE) N°

267

PARA : Sra. Mónica Saavedra Chumbe
Directora General de Salud Ambiental - DIGESA
Ministerio de Salud
E-Mail: msaavedra@minsa.gob.pe;
msaavedra@digesa.minsa.gob.pe

CC : Lic. Olga Ramos
Secretaría Técnica
Comité Nacional del CODEX
Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA
E-Mail: codex@digesa.minsa.gob.pe

DE : Augusto Morelli S.
Director de Negociaciones Económicas Internacionales
Ministerio de Relaciones Exteriores
Fax: 204-3181

ASUNTO : Informe - 34º Reunión del Comité del Codex sobre Pescado y
Productos Pesqueros

No. DE PÁGINAS : 5 (cinco, incluyendo la presente)

FECHA : 04 de noviembre de 2015

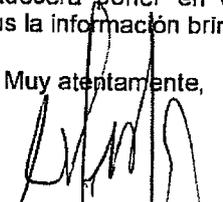
Tengo el agrado de dirigirme a usted en relación a la 34º Reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, que se llevó a cabo del 19 al 24 de octubre en Alesund, Noruega.

Al respecto, se adjunta al presente el informe sobre la participación de la Tercera Secretaria de la Embajada del Perú en Suecia, Alejandra Paz Ramos, en la mencionada reunión.

Cabe resaltar que el Informe Final de la Secretaría, así como otros documentos de la referida reunión, estarán disponibles en el vínculo web: <http://www.codexalimentarius.org/meetings-reports/detail/es/?meeting=CCFFP&session=34>.

Mucho se agradecerá poner en conocimiento de las instituciones del Comité Nacional del CODEX Alimentarius la información brindada.

Muy atentamente,


Augusto Morelli S.
Ministro

Director de Negociaciones Económicas Internacionales

RECIBIDO 9 6 NOV 2015

SMAN

**Informe de la Participación en la 34ª Reunión del Comité del CODEX sobre Pescado
y Productos Pesqueros**

Ålesund, Noruega, 19 al 24 de octubre, 2015

1. Aspectos Generales:

1.1. La 34ª Reunión del Comité del *Codex* sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) se desarrolló del 19 al 24 de octubre de 2015, en la ciudad de Ålesund, Noruega.

1.2. La inauguración de la Reunión estuvo a cargo del señor Oskar Skulstad, en representación del alcalde de Ålesund.

1.3. El Gobierno noruego ofreció una excursión al fiordo de Geirangerfjord para los participantes de la reunión, el día jueves 22.

2. Objetivos de la Reunión:

2.1. La reunión tuvo como objetivo analizar las cuestiones planteadas por la Comisión del *Codex Alimentarius* y otros comités del *Codex*; así como aquellas cuestiones derivadas del trabajo de la FAO y la OMS.

2.2. Entre ellas se encuentra el proyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado, el anteproyecto de Código para la Elaboración de Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente, el anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Sección sobre el caviar de esturión), las Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en las Normas para el Pescado y los Productos Pesqueros, el Documento de Trabajo sobre los Factores de Nitrógeno (enmiendas a la Sección 7.4 de la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente), el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (requisitos facultativos del producto final para los productos/Apéndice sobre AVAM); y, el Documento de trabajo referente a la Histamina.

3. Desarrollo de la Reunión:

En relación a la documentación recibida de la Secretaría Técnica del Comité Nacional del *Codex*, que se acompaña como anexos al presente Informe, se señalaron tres aspectos de interés en cuanto a la posición peruana, los que asimismo fueron presentados

formalmente por el referido Comité Nacional, ante el Comité del Codex, y figuran como documento N° FFP/34 CRD/19 de la reunión:

3.1. Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado

- Al respecto, la Delegación tailandesa informó al Comité que, en la preparación del respectivo documento DSC 6, se había tenido en cuenta las observaciones formuladas (en el pie de página del borrador de Informe Final se cita, entre otros, el documento presentado por el Comité Nacional al respecto), a fin de facilitar la discusión en la sesión plenaria. No obstante ello, como se puede apreciar en la versión preliminar del documento DRAFT REP16/FFP Appendix II (adjunto), el consenso del Comité se inclinó por mantener el texto original; es decir 12 cm de largo y no 15 cm de largo (propuesta peruana).

- En ese sentido, el Comité acordó tomar el DSC 6 como base de sus deliberaciones.

- El Comité, tomando nota de que se había aprobado la preparación del Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado como un documento independiente, acordó incorporarlo al Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003), a fin de reunir todos los códigos en una misma fuente.

3.2. Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente

- La Delegación de Canadá, en calidad de Presidente del grupo de trabajo GTp, presentó un resumen de la labor llevada a cabo por el referido GTp y el grupo de trabajo GT reunido durante la sesión y destacó las principales cuestiones deliberadas y las revisiones efectuadas. En ese sentido, el Comité acordó basar sus deliberaciones en los informes de ambos grupos de trabajo (DSC 4 y 25).

- El Comité tomó nota de las inquietudes con respecto a la traducción al español y acordó que los países hispano hablantes proporcionarían la terminología adecuada a la Secretaría según fuera necesario para finalizar el documento.

- En cuanto a observaciones específicas, el Comité consideró cada sección del documento, tomó nota de las observaciones, efectuó enmiendas de forma y otras enmiendas con fines de claridad, incluyó referencias a otras secciones del documento CAC/RCP 522-003; aclaró los casos en que los pectínidos deberían estar vivos durante la elaboración; y tomó las decisiones específicas que se detallan en el punto 22 del borrador de Informe adjunto.

- En ese sentido, ante la propuesta peruana de incluir la definición de "Pectínidos vivos", como se menciona en el punto anterior, el Comité aclaró los casos en que los pectínidos deberían estar vivos durante la elaboración. De otro lado, como resultado del trabajo de los mencionados grupos de trabajo, se decidió mantener el texto original; es decir, sin incluir un párrafo adicional en la Sección X Elaboración de los Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente.

- Finalmente, se tomó nota de que el presente Código se incluiría después de la Sección 7 Elaboración de moluscos bivalvos vivos y crudos y las definiciones en la Sección 2 – Definiciones, de CAC/RCP 52-2003.

- En cuanto al estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente, el Comité acordó remitir el Anteproyecto de Código de Prácticas a la Comisión del *Codex Alimentarius* para su adopción en el Trámite 5/8 (omitiendo el Trámite 6/7) y su inclusión en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003) (Apéndice IV).

3.3. Disposiciones Propuestas para los Aditivos Alimentarios en las Normas para el Pescado y los Productos Pesqueros

- La Delegación de la Unión Europea (UE), en calidad de Presidente del grupo de trabajo GTe, presentó un resumen del trabajo realizado.

- Asimismo, a fin de facilitar las deliberaciones, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo GT a reunirse durante la sesión, presidido también por la Unión Europea, cuyo mandato fue, en base al informe del GTe (CX/FFP 15/34/7), examinar las cuestiones pendientes a fin de abordar incoherencias/errores en las normas pertinentes para el pescado y los productos pesqueros y proporcionar recomendaciones referentes a los párrafos 15 y 24 de CX/FFP 15/34/2.

- La Delegación de la UE presentó un resumen de la labor llevada a cabo por el GT reunido durante la sesión y destacó las principales cuestiones deliberadas y las revisiones efectuadas.

- Las observaciones específicas se detallan en los puntos 34-55 del borrador de Informe.

- En ese sentido, el Comité acordó remitir las enmiendas a las disposiciones para los aditivos alimentarios en las normas para el pescado y los productos pesqueros a la Comisión del *Codex Alimentarius* para su adopción (Apéndice VI).

- Asimismo acordó solicitar al Comité sobre aditivos alimentarios (CCFA) que: (i) Armonice la disposición para etilen diamino tetra acetatos (SIN 385-386) en la categoría de alimentos 9.4 de la NGAA con la Norma para los camarones en conserva (CODEX STAN 37-1981); y (ii) Examine el texto de la Nota 299 de la NGAA.

- Finalmente, el Comité acordó informar al CCFA respecto a la función tecnológica de los fosfatos SIN 342(i), (ii) y SIN 343 (i) – (iii) en la Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014).

4. Conclusiones y Recomendaciones (importancia desde el punto de vista político diplomático)

4.1. Teniendo en cuenta el nivel de especialización de las temáticas abordadas durante la presente reunión, se estima recomendable la participación de representantes de los sectores que conforman el Comité Nacional del *Codex*, pues como se ha podido observar durante el desarrollo de la misma, aun existiendo documentos formales de propuestas presentadas ante el Comité, los debates y deliberaciones de sustento de éstas, continúan desarrollándose en paralelo a la reunión plenaria, mediante el trabajo que realizan los grupos de trabajo *ad hoc*.

4.2. Si bien resulta comprensible las limitaciones presupuestales para asistir a reuniones como la que es materia de este informe, debe asimismo considerarse que, países, que, al igual que el Perú, tienen intereses pesqueros, como es el caso de Chile, participaron del referido evento con especialistas enviados desde su capital, lo que permite establecer un diálogo a nivel científico, a fin de plasmar las propuestas nacionales, en los informes que los distintos grupos de trabajo elevan a la reunión plenaria.

Estocolmo, 30 de octubre de 2015