

Resultados Reuniones Internacionales del Codex Alimentarius.



La Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA, invita a participar del llamado de la JECFA sobre la convocatoria en la renovación de la actual lista de expertos en aditivos alimentarios.

Durante los meses de noviembre y diciembre del 2015 se realizaron 3 reuniones de trabajo del Codex Alimentarius. 47° Reunión del CCFH, la 37° Reunión del CCNFSDU y finalmente la Reunión de Trabajo Física para tratar el tema del Queso Fundido.

A continuación se resumen los principales resultados obtenidos en las reuniones realizadas:

47° Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

Actualmente su trabajo también incluye la evaluación de contaminantes, sustancias tóxicas naturales y residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.

La OMS utiliza procedimientos para la selección de expertos, los cuales aseguran la excelencia, independencia y transparencia de estos comités científicos. Este proceso se ha desarrollado para asegurar que este grupo de expertos disponibles incluya una diversidad de conocimientos y diferentes puntos de vista. Además incluye científicos de todas las regiones geográficas del mundo.

37° Reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

Del 23 al 27 de noviembre de 2015, se desarrolló en Bad Soden at Taunus, Alemania la 37° Reunión del CCNFSDU, a la reunión a la cual asistieron más de 62 países y 32 delegaciones en calidad de observadores.

En esta oportunidad el Coordinador Nacional, Cristian Cofré del Ministerio de Salud, asistió en calidad de jefe de delegación acompañado por Ana Cristina Canales, de DIRECON y Karla Carmona por parte de ACHIPIA, quien además realizó las funciones de coordinadora del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC).

Dentro de los puntos que se trataron en la reunión y que son de importancia para el país se encuentran:

- Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (vitamina A, D, E, magnesio, fósforo, cromo, cobre, cloruro y hierro).
- Revisión de la Norma para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987).
- Anteproyecto de definición de la biofortificación.
- Anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga: ácido eicosapentaenoico (AEP) y ácido docosahexaenoico (ADH).



Karla Carmona, Ana Cristina Canales y Cristian Cofré integrantes del Subcomité Nacional del CCFNSDU.

Reunión de Trabajo Física sobre el Queso Fundido.

En Montevideo, Uruguay del 8 al 10 de diciembre se realizó la reunión de trabajo física para discutir la norma sobre el Queso Fundido o Queso Procesado. En esta instancia la delegación que representaba al país fue conformada por Diego Varela por parte de ACHIPIA, quien además realizó el rol de coordinador regional y Víctor Esnaola, sectorialista del rubro lechero de la Oficinas de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA.

La discusión se centró en el porcentaje mínimo de queso que debían contener este tipo de productos y los ingredientes permitidos para la elaboración de éstos como:

- a) Queso (según definido en normas Codex)
- b) Productos lácteos altos en grasa (mantequilla, crema, polvo de crema)
- c) Leche y productos lácteos distintos a a) y b)

Como conclusión del trabajo se circulará en los próximos días una Carta Circular para dar respuesta a los temas pendientes y poder recabar la información necesaria para la aprobación de la norma en julio próximo en la 39° Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC).

Mayor información:

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16_FHs.pdf

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-720-37%252FReport%252FREP16_NFSDUs.pdf