

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 3, 4 y 8 del programa

LAC/20 CRD12

Idioma original solamente

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

20.^a reunión

Viña del Mar, Chile, 21-25 de noviembre de 2016

COMENTARIOS DE ECUADOR

Tema 3 CX/LAC 16/20/3 Add1: Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región - Plataforma en línea para el intercambio de información sobre los sistemas de control de la inocuidad alimentaria.

Comentario General

Ecuador agradece a la Secretaría del Codex por el documento CX/LAC 16/20/3 Add1, así como también al prototipo de plataforma en línea para el intercambio de información sobre los sistemas de control de la inocuidad alimentaria elaborado por la FAO y la OMS, este prototipo cumple con el mandato de la 38va. Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius - CAC por que cuenta con preguntas sobre los sistemas, funciones y responsabilidades de la inocuidad de los alimentos en los países, con el fin de facilitar el intercambio de información entre los Estados Miembros.

Comentarios Específicos

Ecuador en referencia a las siguientes cuestiones considera lo siguiente:

Si el prototipo es adecuado a su fin:

Estamos de acuerdo con el prototipo presentado por la FAO y la OMS ya que de la forma que está diseñado permitirá el intercambio de información sobre la inocuidad de los alimentos, los sistemas de control alimentario y las correspondientes funciones y responsabilidades de dichos sistemas.

En lo que se refiere a la gestión de la plataforma estamos de acuerdo con que la misma sea respaldada, gestionada y mantenida por un equipo integrado por la FAO, la OMS y la Secretaría del Codex.

De la misma manera concordamos en que los Puntos de Contacto Codex de cada país se encarguen de subir la información en la plataforma en línea, la misma que debe contener la información recabada entre los diferentes organismos gubernamentales encargados de la inocuidad de los alimentos en cada uno de los países.

Si las preguntas contenidas en la plataforma son adecuadas

Hemos analizado cada una de las preguntas presentadas en la encuesta y creemos que son adecuadas para el fin que fue creada dicha herramienta que es facilitar el intercambio de información entre los Estados Miembros.

Propuestas de mejora y ulterior perfeccionamiento.

En la pregunta 1 en el cuadro se solicita aumentar una columna en el que se detalle los principales puntos de contacto de las autoridades competentes.

Autoridad competente	Mandato/competencia	Puntos de contacto (nombre, cargo, email, teléfono, entre otros)

En referencia a la pregunta 8 “Enumere los laboratorios oficiales...” en el cuadro de igual forma se solicita aumentar una columna en el que se incluya los puntos de contacto de las personas responsables de dichos laboratorios para poder realizar las consultas que se requiera.

Laboratorio oficial	Competencia oficial	Puntos de contacto (nombre, cargo, email, teléfono, entre otros)

Tema 3a) CX/LAC 16/20/3: Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región - Tendencias de las cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región de América Latina y el Caribe.

Ecuador agradece a la FAO y a la OMS por el documento preparado en el cual se muestra las tendencias de las cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos de los 12 países que respondieron a la encuesta y que está siendo extrapolada a los 33 países de nuestra región, el mismo que apoyamos su contenido ya que cumple con el objetivo de prestar apoyo para la determinación de las cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos que podrían revestir importancia y suscitar la adopción de medidas concretas en caso necesario a nivel mundial, regional y/o nacional.

Si bien es cierto, las respuestas contenidas en el mencionado documento representan el 36,36% de la realidad de la Región de CCLAC, creemos como Ecuador que lo reflejado está enmarcado en la realidad de nuestro país ya que el panorama reglamentario considerado como primordial dentro de las cuestiones críticas y emergentes es necesario actualizarlo, crearlo, diseñarlo e implementarlo para hacer frente a los desafíos que se derivan de los cambios en la producción y el comercio de alimentos así como en los hábitos de consumo alimentario.

Hacemos un llamado a los países a responder este tipo de encuestas, en especial a nosotros mismos ya que al tener una muestra de mayor representatividad sobre cuestiones críticas y emergentes servirá de guía para determinar las cuestiones pertinentes que la Región debe trabajar en el marco del Codex, darle la prioridad que se requiere, así como un seguimiento continuo según corresponda. También ayudará a la FAO y a la OMS como base para dirigir los apoyos que los países requieran al momento de solicitar algún tipo de asistencia técnica.

Tema 3b) CX/LAC 16/20/4: Priorización de necesidades en la región y posibles enfoques para su abordaje.

Ecuador agradece por el documento, en el que se presenta de manera resumida los resultados generados en el marco del tema 3 a), sobre las cuestiones críticas, cuestiones emergentes y cuestiones conjuntas.

Queremos hacer mención sobre las cuestiones que se consideran de manera conjunta, siendo las más importantes el panorama reglamentario y la resistencia a los antimicrobianos.

Sobre la cuestión del panorama reglamentario, para Ecuador es muy importante ya que la inocuidad de los alimentos es un tema relativamente nuevo, en el cual se está trabajando en el diseño, implementación, ejecución de leyes, resoluciones, entre otras normativas para la vigilancia y control de los contaminantes con el objetivo de garantizar alimentos agropecuarios aptos para el consumo.

Es por ello que hemos visto desde AGROCALIDAD - Ecuador en el año 2013 la necesidad de contar con la cooperación del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura – IICA, el cual nos ayudado a diseñar una parte del paraguas de la vigilancia y control de contaminantes, específicamente el programa de vigilancia y control de residuos de plaguicidas en los productos agropecuarios primarios, el cual a la fecha ya se encuentra implementado y en ejecución.

Adicionalmente, en el año 2015, con el objetivo de garantizar la salud de los consumidores de igual forma como AGROCALIDAD – Ecuador, solicitamos a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO, asistencia técnica para el desarrollo de los planes y programas de: vigilancia y control de residuos y contaminantes en alimentos agrícolas – pecuarios; y mitigación del riesgo garantizando de esta manera la soberanía e inocuidad alimentaria, lo que contribuirá la salud de los consumidores, prácticas equitativas en el comercio, la apertura de nuevos mercados y a mantener aquellos ya existentes.

El marco regulatorio que actualmente se emite en Ecuador es inclusivo con el sector público – privado. Se realizan talleres de validación o consultas públicas en los cuales los actores de las cadenas agro-productivas exponen sus aportes a las propuestas de normativas, estas son acogidas por las diferentes instituciones si cuentan con un sustento técnico antes de su publicación oficial.

El panorama reglamentario requiere un seguimiento constante del Codex Alimentarius ya que casi la mayoría de las normativas que se implementan a nivel nacional en los países en desarrollo son tomadas de las normas, códigos de prácticas, directrices, y recomendaciones emitidas por este Organismo Internacional, por lo tanto deben estar actualizadas a la realidad mundial y regional.

Se requiere el total apoyo actual y futuro de la FAO, OMS y organismos bilaterales para lo referente al panorama reglamentario ya que existe la necesidad en nosotros como países en desarrollo de actualizar periódicamente las leyes y reglamentos existentes, o bien elaborar otros nuevos, a fin de hacer frente a los desafíos que se derivan de los cambios en la producción y el comercio de alimentos así como en los hábitos de consumo alimentario.

Tema 4 CX/LAC 16/20/5: Utilización de las normas del Codex en la región

Comentario General

Ecuador agradece a la Secretaría del Codex por el documento en el que se muestra el análisis, y examen de los resultados de la encuesta elaborada en cooperación con la FAO y la OMS sobre la utilización de las normas del Codex, el cual apoyamos el contenido y conclusiones del mismo.

Comentarios Específicos

De acuerdo a la petición de las cuestiones realizadas por la Secretaría del Codex, Ecuador desea expresar lo siguiente:

Estructura y enfoque: ¿Está satisfecho con el diseño de la encuesta? ¿Está de acuerdo con el enfoque elegido y explicado en los párrafos 5 y 6?

Consideramos que la estructura y enfoque cumple con el objetivo planteado, de ahí que las preguntas desarrolladas en la encuesta son claras y sencillas al momento de dar una respuesta por parte de los países.

A su vez, al revisar lo explicado en el párrafo 5 y 6 del documento nuestro país apoya lo planteado desde el enfoque con el que se aplicó la encuesta.

Utilización de los resultados: ¿Considera útiles los resultados? En caso afirmativo, ¿desearía que la información se almacenase en línea (es decir, estuviese disponible en el sitio web del Codex), ofreciendo la oportunidad de actualizar la información nacional y examinar la información de otros países?

Los resultados son de gran utilidad, a pesar de que son generales ayuda a tener una visión amplia de la utilización de la norma del Codex por parte de los países, obviamente se debe realizar un análisis más específico para una mejor toma de decisiones en el futuro.

Estamos muy de acuerdo con que esta información se encuentre en línea y disponible en la página web del Codex, para su actualización.

Alcance de la próxima encuesta: ¿Qué ámbitos relacionados con la labor del Codex desearía que se abordasen en el futuro (si es que le interesa indicar alguno)?

El tema de la inocuidad de alimentos esta en un constante cambio, por lo tanto se debe ir viendo las necesidades cada determinado tiempo.

Por el momento Ecuador plantea ámbitos relacionados a:

Resistencia a los antimicrobianos

Residuos de medicamentos veterinarios

Limites microbiológicos.

Tema 8 CX/LAC 16/20/9: Anteproyecto de Norma regional para el yacón

Comentario General

Ecuador, agradece a Perú y Belice por el documento elaborado, al respecto desea expresar el apoyo para el avance en el Trámite 5/8, para la terminación del Anteproyecto de Norma regional para el yacón en el actual periodo de sesiones del CCLAC 20, ya que el documento presentado refleja las observaciones presentadas por los miembros del Grupo de trabajo por medios electrónicos – Gte.

Comentarios Específicos

Ecuador, expone las siguientes observaciones para que sean tomadas en consideración:

Página No.	Párrafo/Tabla/Nota	Tipo de comentario	Cambio propuesto	Comentarios (Justificación para el cambio)
3	3.1	i	<ul style="list-style-type: none"> estar exento de daños causados por agrietado escaldaduras o altas temperaturas; 	<p>Porque el escaldado podría confundirse con el procedimiento que se realiza durante el procesamiento del producto, lo que no aplicaría porque es un producto de consumo en fresco.</p> <p>Se sugiere el cambio a agrietado sinónimo de escaldado.</p>
3	3.1	i	El extremo del pedúnculo deberá tener un corte limpio entre 1 y 2,5 cm de longitud en el caso de variedades con pedúnculo o donde se distinga se el pedúnculo.	Error de digitalización.
3	3.1.1	i	El yacón deberá haber alcanzado un estado de madurez que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez [y desarrollo] luego de la cosecha, apropiado para su comercialización y consumo de conformidad con las características de la variedad y la zona en que se producen.	<p>Se sugiere la eliminación de grado de madurez y desarrollo ya que expresa una repetición. Considerar que, madurez es el grado completo de desarrollo.</p> <p>Se apoya la inclusión de “para su comercialización y consumo”.</p>
4	3.2.3	i	Esta categoría comprende el yacón que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 2.1. 3.1.	Error de digitalización.
4	3.2.3	i	2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las {nombre del producto} el producto conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:	El documento es específico para yacón, expresado como “producto”.
			La pulpa deberá estar exenta de mayores defectos defectos mayores; tales como: pudriciones por virus o bacterias.	<p>Cambio por sintaxis gramatical.</p> <p>Se sugiere la inclusión de posibles defectos mayores en la pulpa del yacón, considerando que son la pudrición por enfermedades virales o bacterianas que pueden afectar al producto antes o luego de la cosecha.</p>

4	4.	ii	El yacón se puede clasificar por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada raíz fruto (sección transversal más gruesa) y por peso de cada raíz fruto de conformidad con las prácticas comerciales existentes. La etiqueta deberá indicar el calibre correspondiente según el cuadro siguiente que sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.	Sugerimos el cambio de fruto por raíz ya que puede ser confuso, siendo la parte de consumo normada la raíz del cultivo yacón.
5	6.2.	i	El yacón deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, de grado alimenticio.	Se sugiere incluir "de grado alimenticio" por temas de consumo.
6	7.1.2	i	País de origen ¹ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de yacón de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad.	Error de digitalización.
6	7.1.2	i	En el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de yacón que no sea visible desde el exterior se deberá indicar los tipos comerciales y/o colores, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.	Error de digitalización.