



# MEMORIA DEL CODEX ALIMENTARIUS EN CHILE PERIODO 1997-2009

MINISTERIO DE AGRICULTURA  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO



**MEMORIA DEL CODEX ALIMENTARIUS EN CHILE,  
PERIODO 1997-2009**

## COMITÉ EDITORIAL

Guillermo Hormazábal

Antonieta Urrutia

Gonzalo Ríos

División de Asuntos Internacionales  
Servicio Agrícola y Ganadero  
Ministerio de Agricultura

## EDITORIA DEL LIBRO

Albina Sabater Villalba

## DIAGRAMACIÓN

Lolamundo  
estudio de diseño

Este libro fue impreso en los talleres de Alvimpress  
en el mes de agosto de 2009

## Indice

Introducción	5
Presentación del Sr. Director Nacional del SAG	6
Qué es el Codex Alimentarius	9
Desde cuándo participa Chile	13
El SAG, desde 2001 a 2009	18
La importancia del Codex para Chile	19
Cómo funcionan los Subcomités del Codex en Chile	20
Ministerio de Agricultura	22
Ministerio de Salud	24
Ministerio de Economía	25
Ministerio de Relaciones Exteriores	26
La Academia	27
Sector privado	29
Principales tareas realizadas por los Subcomités, periodo 1997-2007	31
Principales actividades de los Subcomités del Codex Alimentarius en Chile, Período 2007-2008	48
Agradecimientos	61



## INTRODUCCIÓN

El Codex Alimentarius, o Código de los Alimentos, creado en la década de los 60 por la FAO y la OMS, de Naciones Unidas, ha ejercido una influencia cada vez mayor en el comercio internacional de productos alimenticios.

Su objetivo básico es velar por la salud de la población en general a través de normas y reglamentos que garantizan la inocuidad de los productos.

Por este motivo, y dado que la División de Asuntos Internacionales del SAG ha estado a cargo de la institucionalidad del Codex en Chile desde marzo de 2001 hasta agosto de 2009, ponemos a disposición de las autoridades y público en general este documento que resume la estructura del organismo internacional, la forma en que se replica en Chile, y las tareas que han realizado desde 1997 los Ministerios que lo conforman (Salud, Economía, Agricultura y Relaciones Exteriores) y los respectivos Subcomités técnicos.

Santiago, agosto de 2009



## PRESENTACIÓN DEL SR. DIRECTOR NACIONAL DEL SAG

*A nivel mundial el comercio internacional ha ido creciendo en forma sostenida. La apertura comercial de Chile, profundizada por la concreción de un número importante de Acuerdos de Libre Comercio suscritos durante los últimos años, ha permitido al país ser un protagonista activo en este escenario mundial de intercambio comercial.*

*Los acuerdos entre las naciones, plasmados en estos TLC, no habrían sido posible sin la existencia de un marco regulatorio global, establecido por las normas internacionales consensuadas, que tienen entre otros objetivos proteger la salud de quienes habitamos el planeta, garantizando alimentos seguros, inocuos y saludables para toda la población.*

*Fue en el año 1963 que la Organización Mundial de la Salud, OMS, y la Organización para la Agricultura y la Alimentación, FAO, decidieron crear una instancia que unificara las normas internacionales que garantizan la inocuidad de los alimentos, es así como se origina la institucionalidad del Codex Alimentarius.*

*A lo largo de su historia, el Codex Alimentarius, o Código de los Alimentos, ha ido estableciendo y perfeccionando los reglamentos que tanto exportadores, como importadores de alimentos deben aplicar y respetar para asegurar la salud de las personas. El establecimiento de estas normativas, ha permitido relevar el tema de la calidad e inocuidad de los alimentos como requisito fundamental para garantizar*

*estándares altos de calidad para los productos que los países exportan al mundo. Chile no ha estado ajeno a esta tendencia internacional. Teniendo como objetivo aumentar nuestra actividad exportadora y comercial de alimentos, fortaleciendo y abriendo nuevos mercados, se decidió que Chile formara parte de este organismo internacional, mediante la suscripción de los principios del Codex Alimentarius y el establecimiento de un Comité Nacional y de diversos otros Subcomités técnicos.*

*Por medio del Decreto Supremo N° 19, del Ministerio de Salud, se crea el “Comité Nacional del Codex Alimentarius” en el año 1997. La responsabilidad en la organización y puesta en marcha del Comité, sería rotatoria entre el Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Economía Fomento y Reconstrucción, y el Ministerio de Relaciones Exteriores. La responsabilidad del mandato durante el primer periodo le correspondió al Ministerio de Salud, el cual entregó posteriormente su mandato al Ministerio de Agricultura, el que a través del Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, asumió la conducción en marzo de 2001. Desde entonces, la tarea de administrar el Codex Alimentarius y velar por su correcto funcionamiento, ha estado bajo la responsabilidad de la División de Asuntos Internacionales del SAG.*

*Liderar durante estos ocho años esta tarea ha constituido todo un desafío para el SAG, frente al cual se ha respondido oportunamente, con la rigurosidad y profesionalismo que la tarea lo ha demandado. Deseo agradecer sinceramente el apoyo, colaboración y trabajo conjunto realizado durante estos años, por todos los organismos miembros del Comité Nacional, cuya labor siempre estuvo centrada en la búsqueda de los intereses superiores del país. Ejercer la Presidencia del Comité Nacional, ha permitido al SAG profundizar muchos aspectos vitales del comercio internacional y de sus nor-*

*mas regulatorias. Con ello, se ha contribuido a intensificar la apertura de nuevos mercados internacionales y a fortalecer el crecimiento del sector alimentario, siempre resguardando un alto estándar fito y zoonosanitario de las exportaciones agroalimentarias chilenas.*

*El Servicio Agrícola y Ganadero finaliza el mandato que le fuera entregado, con la plena satisfacción del deber cumplido, con el mayor profesionalismo, dedicación y compromiso. Es el turno de entregar la responsabilidad del Comité Nacional del Codex Alimentarius al Ministerio de Relaciones Exteriores, el cual ejercerá su gestión por medio de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, DIRECON, institución a la cual deseo expresar los mayores deseos de éxito ante este nuevo desafío que asume.*

*El presente libro desea presentar una compilación de las principales experiencias y aprendizajes logrados por el SAG a lo largo de estos ocho años, periodo en el cual se ejerció la presidencia del Comité Nacional. Esta publicación desea representar además un testimonio que recoge lo aprendido y que puede ser de utilidad para quienes continúan con esta labor en el futuro y que puedan hacerlo sobre la base de un camino conocido, cuyos logros serán beneficios del país en su conjunto.*

*Finalmente, deseo destacar que nuestro aporte como Servicio Agrícola y Ganadero, miembro representante del Ministerio de Agricultura en el Comité Nacional del Codex Alimentarius, también ha estado circunscrito en el marco del objetivo país de transformar a Chile en una potencia alimentaria y forestal.*

**Víctor Venegas Venegas**  
 Director Nacional del SAG  
 Presidente del Codex Alimentarius en Chile





## ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS?

El Codex Alimentarius, o Código Alimentario, es un conjunto de normas internacionales adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, un programa realizado por la Organización para la Agricultura y la Alimentación, FAO, con la Organización Mundial de la Salud, OMS, ambas de las Naciones Unidas.

Forman parte del Codex Alimentarius más de un centenar de países que se han asociado voluntariamente a la organización.

Las normas del Codex tienen como propósito proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas justas en el comercio de alimentos. Por ese motivo, abarcan los principales alimentos, sean elaborados, semielaborados o crudos, y también las sustancias utilizadas para una ulterior elaboración de los alimentos, incluso a nivel microbiológico.

Existen normas en cuanto a la higiene de los alimentos, a sus propiedades nutricionales; aditivos, plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, sustancias contaminantes, etiquetado, presentación, métodos de muestreo y análisis de riesgos.

Desde su creación, el Codex ha generado una gran cantidad de investigaciones científicas y ha contribuido a que aumente considerablemente la conciencia de la comunidad internacional acerca de la calidad e inocuidad de los alimentos y la salud pública.

Sin lugar a dudas, el Codex Alimentarius es el punto de referencia internacional más importante en todo lo relativo a la inocuidad de los alimentos.



COSTA GRANDE 4

ANCHACI

CB-3839

## ¿Cuándo y cómo se creó?

Desde épocas remotas, el tema de la alimentación segura ha preocupado al ser humano. Ya en los rollos egipcios se establecía que ciertos alimentos debían llevar etiquetas; y en la antigua Atenas se realizaban inspecciones para determinar la pureza y el buen estado de la cerveza y el vino. En el Imperio Romano había un sistema estatal para proteger a los consumidores contra fraudes o productos de mala calidad. Y durante la Edad Media, en distintas regiones de Europa, se aprobaron leyes relacionadas con la calidad e inocuidad de huevos, salchichas, quesos, cerveza, vino y pan. Algunas de esas normas todavía se mantienen vigentes.

A comienzos del siglo XIX se inventaron las primeras conservas en lata, y pocas décadas después llegaban los primeros plátanos desde el trópico a Europa. Por ello se establecieron las primeras leyes alimentarias de carácter general y se implementaron sistemas básicos de control. En ese periodo, la química de los alimentos fue reconocida como una disciplina y se crearon métodos confiables para comprobar la adulteración de los alimentos. Por otra parte, dado que comenzaron a emplearse sustancias químicas dañinas para encubrir el verdadero color o naturaleza de algunos alimentos, se amplió el concepto de adulteración, ya que la ciencia permitió distinguir entre los productos comestibles inocuos y los peligrosos.

A fines del siglo XIX el Reino Unido recibió los primeros envíos de carne congelada desde Australia y Nueva Zelanda, inaugurándose así una nueva era en el transporte de alimentos a larga distancia, y constatándose que era preciso establecer normas armonizadas para dar seguridad a los consumidores.

Resulta interesante destacar que, entre 1897 y 1922, el Imperio Austro Húngaro elaboró una colección de normas y descripciones de productos bajo el título de Codex Alimentarius Austriacus. No tenía fuerza jurídica, pero fue utilizado como referencia por los tribunales para determinar normas de identificación. El actual nombre del Codex Alimentarius se deriva del código austriaco. Poco después, en 1903, ya establecida la Federación Internacional de Lechería (FIL), se elaboraron normas internacionales para la leche y sus derivados.

En 1945 se creó la FAO, cuyas funciones abarcan la nutrición y las normas alimentarias internacionales; y en 1948 se creó la OMS para ocuparse de la salud humana, con énfasis en las normas alimentarias. En 1950 comenzaron las reuniones conjuntas de expertos de la FAO y la OMS sobre nutrición, aditivos alimentarios y ámbitos afines. Tres años más tarde, el principal órgano rector de la OMS, la Asamblea Mundial de la Salud, declaró que el aumento de sustancias químicas

micas en la industria alimentaria representaba un nuevo problema para la salud pública que era preciso reglamentar. A continuación, Austria promovió activamente la creación de un código alimentario para Europa, el Codex Alimentarius Europaeus.

En 1960, la primera Conferencia Regional de la FAO para Europa ratificó la conveniencia de un acuerdo internacional sobre normas alimentarias mínimas; y en 1961 el Consejo del Codex Alimentarius Europaeus propuso que la FAO y la OMS se hicieran cargo del tema.

En 1963, reconociendo la importancia del papel de la OMS en todos los aspectos de la alimentación relacionados con la salud, la Asamblea Mundial de la Salud aprobó el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius.

El objetivo principal del Codex Alimentarius, como órgano auxiliar de la FAO y la OMS, es proteger la salud humana. Por ello debe proponer, a los distintos gobiernos, normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones alimentarias. Pero también el comercio internacional, en creciente aumento, requiere de normas consensuadas para funcionar sin problemas.

En la Ronda de Uruguay, de la Organización Mundial del Comercio, OMC, realizada en 1995, se estableció que las normas, directrices y recomendaciones establecidas por el Codex Alimentarius constituyen puntos de referencia para facilitar el comercio entre los países y resolver las diferencias que existan entre las naciones, de acuerdo al derecho internacional.

## ¿DESDE CUÁNDO PARTICIPA CHILE?



A raíz de definiciones establecidas en los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio en 1995, el Gobierno de Chile decidió implementar en nuestro país el Comité Nacional del Codex Alimentarius.

Esto resultaba a todas luces muy lógico, puesto que el Codex Alimentarius quedó establecido como el referente técnico para el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, en lo que respecta a normas sobre inocuidad de los alimentos. Y si bien es cierto que la aplicación de esos reglamentos es voluntaria, está claro que frente a una controversia internacional la OMC se guiará por los estándares del Codex para determinar si las normas fueron aplicadas, o si hubo razones que justificó su no aplicación.

Por este motivo, Chile optó por replicar la estructura del Codex Alimentarius internacional, con sus Comités, que acá pasaron a llamarse Subcomités, focalizándose en aquellas materias de mayor relevancia para la canasta de consumo nacional y exportadora chilena.

Además, Chile no contaba con análisis de riesgos

propios para todos los productos destinados a la alimentación, y los estándares del Codex servían a la perfección para esos propósitos.

En todo caso, replicar la estructura del Codex Alimentarius internacional no resultó una tarea sencilla, puesto que nadie dominaba el tema. Había que estudiarlo y ver de qué manera podía realizarse ese trabajo. Para ello, el Ministerio de Relaciones Exteriores comenzó a establecer nexos con las oficinas de la FAO en Roma, a través de contactos diplomáticos.

Posteriormente se hizo evidente que era un ámbito más relacionado con el área de salud. Por eso se realizaron varias reuniones entre los Ministerios de Relaciones Exteriores y de Salud, para ver qué Secretaría de Estado quedaría con esta responsabilidad de replicar el Codex Alimentarius en Chile.

Después de muchas conversaciones y estudios, se determinó que en realidad el tema competía a cuatro ministerios: Relaciones Exteriores, Agricultura, Salud y Economía. Por ese motivo, se llegó a la conclusión que la responsabilidad de coordinar el trabajo de este organismo sería

rotativa, y estaría cada dos años a cargo de cada uno de los ministerios mencionados.

Así, el Comité Nacional del Codex fue creado oficialmente el 10 de enero de 1997, por el Decreto N° 19, del Ministerio de Salud. En ese documento se establecía:

*“Considerando:*

*-Que la Comisión del Codex Alimentarius es un órgano auxiliar de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS), conformado por los Estados miembros y miembros asociados de la FAO y la OMS, que tiene por misión proponer a los gobiernos normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones alimentarias con el objeto de proteger la salud de los consumidores y de facilitar el comercio mundial de alimentos a través del establecimiento de normas aceptadas internacionalmente”.*

*“Que el suministro de alimentos no es solamente una contribución a la salud y bienestar humanos, sino que, además, es una importante actividad económica con atributos especiales para fomentar el desarrollo económico”.*

*“La necesidad y conveniencia de implementar en Chile el funcionamiento del Comité Nacional del Codex Alimentarius, que permita la adecuada participación del país en las decisiones que le afecten*

*de la Comisión del Codex Alimentarius, haciendo presente sus realidades y necesidades de salud pública, económicas y comerciales sobre la materia”.*

#### **DECRETO**

*1º Créase una comisión asesora de carácter permanente denominada Comité Nacional del Codex Alimentarius, que tendrá composición interministerial e intersectorial y que será la encargada del estudio, propuesta, análisis y evaluación de todas aquellas materias relacionadas con las normas internacionales del Codex Alimentarius.*

*2º El Comité Nacional del Codex Alimentarius estará secundado por los Subcomités técnicos, el Punto de Contacto y la Secretaría.*

*3º El Comité Nacional del Codex Alimentarius será la instancia máxima de esta comisión, a la que le corresponderán las siguientes funciones:*

→ *Estudiar las propuestas elaboradas por los Subcomités técnicos y proponer al Ministerio competente, para su adopción formal, aquellas que apruebe.*

→ *Proponer el establecimiento de los Subcomités técnicos que sean necesarios para apoyar las actividades del Comité Nacional y señalar el organismo público que será responsable de su funcionamiento.*



- *Coordinar la participación de las distintas instancias nacionales en las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares.*
- *Proponer a los delegados nacionales que participarán en las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares a las autoridades competentes.*
- *Colaborar con instituciones nacionales, internacionales y regionales en relación con normas alimentarias”.*

El Decreto N° 19 también establecía que el Comité Nacional del Codex Alimentarius estaría integrado por los Ministros de Salud, Relaciones Exteriores, Agricultura y Economía, o sus respectivos representantes, más un representante de la industria alimentaria y del comercio en alimentos, otro representante de los consumidores y un representante del sector académico.

En total, serían siete personas, como titulares, y sus “alternos”, o reemplazantes, cuando hubiera motivo para ello. De este modo, la Sociedad de Fomento Fabril, SOFOFA, nominó a dos personas; lo mismo hizo la Organización de Consumidores, ODECU, y el Consejo de Rectores, en nombre de la Academia.



Correspondió al Ministerio de Salud tener la presidencia del Comité Nacional del Codex desde el año de su creación, 1997, hasta el año 2000.

Durante los dos primeros años se estableció la forma en que se debía trabajar para cumplir con los objetivos formulados en el Decreto N° 19, dado que el Comité Nacional, que funciona en Chile, es un verdadero espejo de la Comisión del Codex Alimentarius, que es el foro internacional, y que depende de la FAO y la OMS.

De este modo, en 1999 se realizó en Chile la primera reunión formal, con todos los integrantes, y se establecieron también los Subcomités técnicos, encargados de asuntos específicos.

Dado que el organismo de la FAO y la OMS, ambas dependientes de Naciones Unidas, cuenta con una larga lista de Comités técnicos, se observó que en nuestro país no era preciso replicarlos todos, de manera que sólo se crearon 18, que luego fueron reducidos a 14, que cumplen cabalmente con los requerimientos analizados.

En el año 2000 correspondía al Ministerio de Relaciones Exteriores asumir la Presidencia del Comité Nacional del Codex Alimentarius. Sin embargo, por causas que fueron estudiadas en ese momento, en marzo de 2001 esa Secretaría de Estado solicitó al Ministerio de Agricultura que se hiciera cargo de la tarea.





## EL SAG, DESDE 2001 A 2009

El Ministerio de Agricultura aceptó el mandato, y delegó en el Servicio Agrícola y Ganadero la Presidencia, y con ello, la responsabilidad del Comité Nacional del Codex, puesto que es el organismo del Ministerio más relacionado con el tema, por su cercanía a las medidas sanitarias y al comercio internacional.

Dos funcionarios de la División de Asuntos Internacionales (Unidad que manejaba ya administrativamente el Codex) tomaron a su cargo este desafío, al que luego se fueron incorporando otros miembros del SAG, miembros de la Academia y de otras instituciones.

Cabe señalar que el Comité Nacional del Codex Alimentarius en Chile no tiene oficinas propias, y sus funcionarios deben añadir estas tareas como complemento a las que ya tienen asignadas.

Cuando pasaron los dos años acordados para cada ministerio, según el decreto, le correspondía al Ministerio de Economía hacerse cargo del Codex, pero esa Secretaría de Estado solicitó que el Ministerio de Agricultura, y concretamente el SAG, mantuviera esa responsabilidad.

La misma petición fue repitiéndose cada dos años, y así ha ocurrido que el SAG ha mantenido la Presidencia del Comité Nacional del Codex Alimentarius hasta ahora, en que se traspasa esta responsabilidad al Ministerio de Relaciones Exteriores, de acuerdo con el Decreto de creación N° 19.

## LA IMPORTANCIA DEL CODEX PARA CHILE



Dado que Chile pretende constituirse en una potencia alimentaria, conocer y aplicar las normas del Codex resulta vital para la participación en el comercio internacional. La producción nacional y las exportaciones tienen que ir acompañadas del cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos por la autoridad en los mercados de destino, y de los requerimientos de los compradores y consumidores en materias de calidad, cuidado del medio ambiente, responsabilidad social empresarial y otros aspectos.

Así, la participación de Chile en el Codex se estableció con la clara conciencia de que, si los países quieren influir en el desarrollo de las normas internacionales, deben participar en su elaboración, presentando también sugerencias que contribuyan a un mejor funcionamiento de ellas y planteando, por otra parte, las necesidades propias en materias económicas, comerciales y de salud pública.

Además, se ha comprobado que la posibilidad de influir en la elaboración de normas internacionales beneficia no sólo a los consumidores,

nacionales o extranjeros, sino también a la industria, a la Academia y a las autoridades con competencia para establecer regulaciones en el área alimenticia. Por ejemplo, la estandarización simplifica procesos tales como el etiquetado y el sistema de control de alimentos, que ayudan a las empresas de menor tamaño a cumplir las estrictas regulaciones que les permiten colocar sus productos en el mercado nacional e internacional.

Cabe reiterar, sin embargo, que desde marzo de 2001 hasta agosto de 2009 ha sido el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, el organismo que ha coordinado la estructura y funcionamiento del Codex en nuestro país, manteniéndolo además en funcionamiento y supervisando sus actividades.

Por ese motivo, durante todo el tiempo señalado, el Presidente del Codex en Chile ha sido el Director Nacional del SAG. Para apoyarlo en su gestión se creó, en la División de Asuntos Internacionales del SAG, una Secretaría Técnica, a la cual se incorporaron luego otros dos profesionales, uno del Ministerio de Salud y otro del Ministerio de Relaciones Exteriores.

## CÓMO FUNCIONAN LOS SUBCOMITÉS DEL CODEX EN CHILE

Al Comité Nacional del Codex, que replica la estructura de la organización internacional, le ha correspondido determinar las necesidades y actividades de los Subcomités, que actualmente son 14.

Algunos de esos Subcomités son generales; otros corresponden a productos específicos, y los restantes son de Coordinación Regional, ya que Chile está inserto en el área geográfica de América Latina y el Caribe. Se reúnen en forma periódica para analizar las normativas del Codex que se encuentran en estudio, cotejarlas con las necesidades de Chile y, en algunos casos, elaborar propuestas.

La Comisión del Codex Alimentarius se reúne en Roma o en Ginebra, una vez al año, para aprobar, rechazar o modificar las propuestas de sus Comités, que trabajan en distintas partes del mundo, y en los que participa nuestro país, a través de sus réplicas, llamadas aquí Subcomités.

Cada año se generan más de un centenar de documentos que requieren ser estudiados, para determinar de qué manera afectan a los productos que se consumen en el país y a las exportaciones chilenas.

Por ejemplo, en abril de 2009 se realizó una reunión en Beijing, actual sede del Comité del

Codex Alimentarius sobre Plaguicidas, para estudiar los límites máximos de los residuos (LMR) para cada una de las moléculas priorizadas o ingredientes activos de los plaguicidas.

El Subcomité sobre Plaguicidas de Chile ha analizado esos estudios, proyectando su posible aplicación en el país o sugiriendo otros trabajos específicos, dado que en Chile se cultivan frutas que son propias de este territorio, como es el caso de chirimoyas, frutillas o lúcumas, que no figuran como prioridad para las organizaciones que desarrollan los Análisis de Riesgos para su aprobación en el Codex, como estándar internacional.

Otro ejemplo de los trabajos de los Subcomités es el análisis de riesgos, que requiere de estándares distintos para diferentes casos. En este ámbito también Chile ha tenido que expresar opiniones y aprobar estudios científicos, puesto que también algunos de nuestros productos, como las papayas (diferentes de las papayas tropicales, que se comercializan internacionalmente, y que son de mayor envergadura y diverso color y sabor), pueden tener una absorción distinta de los residuos de plaguicidas, por poseer una cáscara con características únicas.

Por lo tanto, es preciso estar atentos a las normas que aprueban los Comités del Codex Ali-

mentarius a nivel internacional, ya que podrían afectar nuestras exportaciones al establecer límites que no corresponden a nuestros productos autóctonos.

Lo mismo es válido para las normas sobre contaminantes y aditivos. Un ejemplo de ello puede ser la aplicación de la cera carnauba, con que se recubre la fruta de exportación para darle mayor brillo. Si cambian las regulaciones internacionales sobre los límites máximos de su aplicación, esto puede repercutir en la forma en que se prepara la fruta en nuestro país para destinarla a otros mercados.

Son muchos los ejemplos de aplicación práctica que tienen los estudios generados en los Comités del Codex y que son estudiados por los miembros de los Subcomités de Chile. No es solamente la fruta la que puede ser afectada en su producción y presentación destinada a otros países, sino también muchos otros productos,

como podría ser el caso de los moluscos bivalvos (choritos, almejas y otros), sobre los cuales los Comités establecen límites máximos de cadmio, boro, arsénico o molibdeno, ya que en Chile existen concentraciones importantes de esos elementos químicos, debido a la actividad minera del norte, pero su consumo por seres humanos no es tan alto como podría serlo en países escandinavos y, por lo tanto, el eventual daño a los consumidores nacionales no alcanza los mismos niveles de riesgo.

## MINISTERIO DE AGRICULTURA



GOBIERNO DE CHILE  
MINISTERIO DE AGRICULTURA

En la estrategia país de “Chile Potencia Alimentaria y Forestal”, el Ministerio de Agricultura otorga gran importancia a la inocuidad de los alimentos, sobre todo para garantizar nuestros productos alimenticios primarios y fortalecer así la posición alcanzada en las exportaciones del sector.

Dado que la base científica de las medidas sanitarias que se adoptan es de extrema relevancia, se ha considerado prioritaria la participación de Chile en foros relacionados con este tema. Es indudable que el Codex Alimentarius tiene una naturaleza eminentemente científica, y por eso conocer los trabajos de sus Comités, que funcionan o se reúnen en distintas partes del mundo, implica estar al día en los avances sobre inocuidad de los alimentos. De hecho, se reitera, esos documentos constituyen la base sobre la cual operan los Acuerdos de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y Obstáculos Técnicos al Comercio (referidos a la inocuidad de los alimentos) de la Organización Mundial del Comercio, OMC.

Esto significa que, frente a una diferencia comercial entre los países, será la norma internacional proveniente de la OMC, basada en el Codex Alimentarius, la que dirimirá cualquier controver-

sia. Así ha sucedido en la práctica. Por ejemplo, en los desacuerdos entre Estados Unidos y la Unión Europea sobre el uso de hormonas en bovinos lo que primó fueron las normativas del Codex. Lo mismo ocurrió con otra situación derivada de las sardinas peruanas, que hicieron valer su posición frente a la Unión Europa gracias a la aplicación de los estándares del Codex.

Otros ejemplos llamativos que resaltan la importancia de la norma internacional son el caso de las llamadas “vacas locas” y el evento de contaminación con dioxinas en alimentos para animales, producido en Bélgica. En ambas situaciones el Codex Alimentarius, basándose en estudios científicos y técnicos, hizo primar la protección a la salud pública por encima de cualquier otro factor o interés particular o nacional, e instó a los países a aplicar las herramientas existentes para resolver la situación.

Un factor muy poderoso en el Codex Alimentarius es la vasta y completa base científica sobre la cual apoya sus decisiones y normas. Esto lo hace respetable y respetado, y también contribuye a mejorar los procedimientos en países de menor desarrollo que no tienen los recursos disponibles para realizar esos estudios.

De esta manera, muchas naciones toman como base las directrices del Codex para establecer límites a los residuos de plaguicidas, a los aditivos, contaminantes, medicamentos veterinarios y otros productos. Si por algún motivo llegaran a diferir de las normativas internacionales, les corresponde justificar su posición sobre una base científica.

A nivel mundial, las grandes potencias económicas están generando nuevos requisitos en el ámbito alimentario. Un ejemplo de ello es El Libro Blanco de la Unión Europea, que incluye como elemento importante la precaución. Por otra parte, la política de Inocuidad de Alimentos de Estados Unidos también puede generar requisitos de difícil cumplimiento para los países menos desarrollados. En estas situaciones, la normativa del Codex Alimentarius debe establecer normas que mitiguen los posibles efectos de esas regulaciones con estándares que no dañen a las naciones exportadoras, sin dejar de velar por la salud pública a nivel mundial.

Para países como el nuestro, las condiciones sanitarias constituyen una ventaja comparativa. Pero, por otra parte, es imperativo mantener la fluidez de nuestras exportaciones agropecuarias, pesqueras y alimenticias en general, sin restricciones injustificadas. Asimismo, se debe cuidar el eventual ingreso de importaciones de alimentos que causen problemas a la población

consumidora. Como se observa, tanto para los productos que ingresan al país como para aquellos que salen rumbo a otros destinos, el cuidado es igualmente importante, y la clave radica en la base científica de las disposiciones sobre inocuidad alimentaria, que va determinando, y actualizando, el Codex Alimentarius.

El SAG, Servicio Agrícola y Ganadero del Ministerio de Agricultura, es el responsable de certificar la aptitud para consumo humano de los productos primarios de origen agropecuario para la exportación. Por ello, revisten gran importancia los trabajos de los Subcomités del Codex de Inspección y Certificación (que vela por los acuerdos y determinaciones de equivalencia, y que otorga certificados de exportación, guías de control, inspección, entre otras tareas). También desarrolla una labor destacada el Subcomité de Higiene de los Alimentos (a través de métodos de aseguramiento de calidad e inocuidad, HACCP; buenas prácticas; guías para buenas prácticas de higiene para frutas y hortalizas, y otros sistemas). Lo mismo vale para el control de residuos de plaguicidas y de residuos de productos veterinarios. Y, dada la relevancia de las exportaciones de frutas y hortalizas, también el Comité de Frutas y Hortalizas Frescas se ocupa de la calidad de ellas y de los acuerdos que se establecen con otros países.



## MINISTERIO DE SALUD



GOBIERNO DE CHILE  
MINISTERIO DE SALUD

El Ministerio de Salud tiene claro que el crecimiento constante del comercio internacional de alimentos requiere con urgencia creciente que existan normas armonizadas, de modo que no obstaculicen el comercio internacional.

Los consumidores y los gobiernos han reconocido que la disponibilidad de alimentos sanos, inocuos y nutritivos contribuye a reducir los gastos de los servicios de salud por concepto de atenciones de cuadros relacionados con problemas de nutrición y con el consumo de alimentos contaminados.

La inocuidad de los alimentos, tanto para aquellas partidas destinadas al consumo nacional como aquellas destinadas al comercio internacional, es un requisito esencial, reconocido y exigido internacionalmente.

En el mundo (y en Chile) hay casos que han marcado un antes y un después en la forma como se ha abordado la inocuidad de los alimentos. Ése fue el caso de la “encefalopatía espongiforme bovina”, llamado vulgarmente el problema de “las vacas locas”, que causó gran impacto en Europa y otros sectores del mundo, y el de las dioxinas encontradas en partidas de carne de

cerdo exportadas desde Chile. La severidad de las medidas de control tomadas por los gobiernos para proteger la salud de los consumidores provocó grandes problemas a los productores, pero evitó males mayores de salud pública.

El Gobierno de Chile, empeñado en plantear como una estrategia de desarrollo la tarea de convertir al país en una potencia alimentaria, reconoce que la inocuidad de los alimentos, y en consecuencia el quehacer del Codex Alimentarius, tiene una importancia trascendental en el logro de ese objetivo.

Los principales Subcomités coordinados por el Ministerio de Salud son:

- Higiene de los Alimentos
- Aditivos de los Alimentos
- Contaminantes de los Alimentos
- Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.
- Análisis y Toma de Muestras.

## MINISTERIO DE ECONOMÍA



GOBIERNO DE CHILE  
MINISTERIO DE ECONOMÍA

El Ministerio de Economía tiene, por una parte, la responsabilidad de dictar en Chile las normas vinculadas al área de la pesca y la acuicultura, y también, la tarea de dar información a los consumidores, a través, por ejemplo, del etiquetado de los productos.

También debe, dentro de sus competencias, facilitar el comercio, en particular el relacionado con las empresas de menor tamaño.

Además de participar en la Comisión Nacional del Codex, el Ministerio coordina tres Subcomités:

- Subcomité de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.
- Subcomité de Pescados y Productos Pesqueros.
- Subcomité de Etiquetado de los Alimentos.

Existe consenso a nivel mundial que el consumidor tiene el derecho a disponer de alimentos inocuos, de buena calidad, aptos para el consumo y que se acompañen de información que no induzca a error.

Esto forma parte de los principios fundamentales que guían el accionar del Ministerio de Economía, y también del Codex Alimentarius, en la elaboración de los estándares alimentarios. De ahí la importancia que reviste para el Ministerio de Economía la existencia de esta instancia a nivel internacional, y que se replique, en un efecto espejo, a nivel nacional, ya que permite analizar con los sectores involucrados, incluidos los consumidores, los proyectos de normas en los que se está trabajando a nivel internacional, para coordinar una posición única, que represente los intereses globales del país.

En el ámbito pesquero, el Codex es el referente para las normas que se aplican en Chile, y en más de una oportunidad le ha correspondido a nuestro país hacer una férrea defensa para que se aprueben normas que permitan a nuestros productos competir en igualdad de condiciones con otros similares en los mercados internacionales.

## MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES



GOBIERNO DE CHILE  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

La activa participación de Chile en Comités del Codex de la FAO/OMS constituye además una oportunidad para coordinar posiciones en otros foros internacionales.

a los consumidores con una oferta de bienes y servicios más variada, de calidad y a precios internacionales.

Al Ministerio de Relaciones Exteriores le corresponde ejecutar y coordinar la política del país en materia de Relaciones Económicas Internacionales, para promover una adecuada inserción de Chile en el mundo, mediante la negociación y administración de acuerdos económicos internacionales y la promoción de exportaciones de bienes y servicios nacionales, a través de las siguientes acciones:

El hecho de que Chile tenga una legislación basada en los estándares internacionales es de fundamental importancia para las negociaciones internacionales.

- Acuerdos de Complementación Económica (ACE), Tratados de Libre Comercio (TLC) y otros convenios bilaterales que permiten mejorar las condiciones de acceso a diversos mercados, fortaleciendo el desarrollo exportador.
  
- Rebaja de aranceles a bienes importados, lo que reduce el costo de nuestra producción en insumos, maquinarias y equipos, estimulando el cambio tecnológico y favoreciendo

## LA ACADEMIA



El sector académico participa en la Comisión Nacional del Codex Alimentarius aportando el conocimiento y experiencia científica en las diversas materias que se analizan y deciden en la Comisión, y específicamente en los Subcomités técnicos que estudian temas determinados en diversas áreas.

Representando a la Academia han participado activamente técnicos, investigadores, profesores y científicos de distintas universidades. Entre ellas, la Universidad de Chile, a través de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias, de la Facultad de Agronomía y Ciencias Forestales, de la Facultad de Ciencias Químicas, de la Facultad de Medicina, de la Facultad de Agronomía, del Instituto de Tecnología de los Alimentos, INTA, y otras reparticiones. También han colaborado miembros de la Universidad Católica de Valparaíso, de la Universidad Tecnológica Metropolitana, UTEM, y de la Universidad de Santiago, dependiendo de la especialidad.

Las principales actividades del sector académico respecto al Codex son:

- 1.- El análisis de documentos sobre las posiciones país en determinadas normas que se presentan posteriormente a las diferentes instancias internacionales del Codex.
- 2.- La promoción y organización de charlas para los estudiantes de carreras afines a las materias de Codex (medicina veterinaria, ingeniería forestal, ingeniería en alimentos, ingeniería agronomía y otras). En esas exposiciones se da a conocer qué es el Codex, su importancia y cómo actúa a nivel nacional e internacional.
- 3.- El esfuerzo por fomentar la incorporación de este foro a las mallas curriculares. Como resultado de lo anterior, es posible indicar las siguientes acciones:
  - La Universidad de Santiago de Chile, USACH, ha incorporado, en los sistemas de Gestión de

Calidad, un área dedicada a instruir sobre lo que es y cómo actúa el Codex.

→ En la Universidad de Chile, la Facultad de Medicina ha incorporado en la asignatura de Alimentos el tema de Codex Alimentarius.

→ En la Universidad de Valparaíso, Facultad de Farmacia, Carrera de Nutrición, se ha incorporado el estudio del Codex Alimentarius en las asignaturas de Alimentos y Planificación Alimentaria.

4.- En los diferentes Subcomités del Codex Alimentarius Nacional se ha incorporado al menos un representante del sector de la Academia. Con esto se ha logrado un notable avance en los análisis técnicos y en las proposiciones de posición-país que se hacen llegar al Comité Nacional.

5.- Diversos académicos se han estado incorporando, de manera aún incipiente, y con financiamiento universitario, a las diferentes reuniones del Codex internacional, como representantes oficiales de Chile.

Entre las proyecciones que estudia el sector académico en los temas vinculados al Codex, se encuentran las siguientes:

1.- Mejorar la integración del Codex en el sector académico.

2.- Procurar entregar una mejor información acerca del significado, importancia y quehacer del Codex en los planes de estudio de las carreras universitarias afines.

3.- Tratar de que participen más activamente los profesionales académicos del área de los Alimentos y Nutrición, para informar y comentar los últimos acuerdos logrados en el Codex y sus fundamentos técnicos.

4.- Aumentar su participación como representantes de Chile en las reuniones internacionales del Codex, con el adecuado financiamiento. En este sentido, resulta evidente y conveniente aprovechar las condiciones de los académicos acostumbrados a participar en reuniones internacionales presentando temas y defendiendo posiciones conceptuales.

5.- Servir de puente entre el Codex y otras organizaciones de carácter estatal preocupadas del mejoramiento de la Alimentación y Nutrición, como es el caso del funcionamiento de la Agencia Nacional de Inocuidad de Alimentos.

6.- Incorporar en reuniones científicas, nacionales e internacionales, distintas temáticas referentes al Codex.

7.- Contribuir a seleccionar expertos académicos que asesoren al Codex en determinados temas de alta complejidad técnica.

8. Mejorar la comunicación de los representantes de la Academia con la comunidad científica y universitaria. Así se facilitará la integración de académicos de buen nivel técnico y experiencia en los diversos Subcomités del Codex.

9.- Potenciar el desarrollo de investigación requerida por el país, para apoyar sus necesidades en la elaboración de estándares.

## SECTOR PRIVADO



Para toda la industria de alimentos en Chile la normativa Codex es de suma importancia, ya que determina los patrones tanto para uso interno como para las exportaciones.

De esta manera, las normas del Codex no sólo se han tomado como base fundamental para nuestra legislación actual sobre alimentos, sino

que además han servido de orientación para observar hacia dónde van las tendencias mundiales en materia de inocuidad, higiene, etiquetado, aditivos y otros temas que influyen directamente en las actividades de la industria.

Los industriales chilenos, que primero enfocaron sus esfuerzos a abastecer el mercado nacional y

que luego se abrieron hacia las exportaciones, en un ámbito geográfico cada vez mayor, muestran gran satisfacción al contar con una legislación nacional armonizada con las normas de uso internacional. Esto, porque ello implica una mirada global hacia la consecución de un comercio leal y transparente, con alimentos inocuos.

De hecho, el etiquetado nutricional vigente, y obligatorio en el país, se basó en los primeros lineamientos formulados por el Codex internacional.

Por otra parte, la legislación nacional, en línea con los requerimientos de los países importadores, ayuda a disminuir las barreras para arancelarias de otras naciones. Simultáneamente, permite rebajar los costos, por la aplicación de economías de escala, al poder formular, etiquetar y despachar alimentos fabricados bajo estándares internacionales. Todo lo anterior redundó en beneficios directos para la población chilena, que dispone de alimentos de primera calidad a menor costo.

Un ejemplo de ello es que, en materia de aditivos, pronto saldrá a la luz pública una modificación al Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) que actualiza todos los articulados sobre aditivos. Este trabajo, que demoró casi dos años, implicó una revisión exhaustiva de la normativa actual y la que se está estudiando en el Codex y su comité de expertos (JECFA). Corresponde a la mayor actualización realizada durante los más de 10 años de vigencia del RSA, en un ítem que es transversal a toda la industria de alimentos.

Por otra parte, en regímenes especiales, todos los articulados de Alimentación con Fórmulas Lácteas del RSA se adaptaron con un proceso muy similar al realizado en aditivos.

De esta manera, según los industriales del rubro alimentación, el trabajo conjunto del sector público y privado ha generado una dinámica y un aprendizaje altamente positivo con el cual la industria se siente comprometida.

## PRINCIPALES TAREAS REALIZADAS POR LOS SUBCOMITÉS, PERIODO 1997-2007

Como se señaló anteriormente, dependientes del Comité Nacional funcionan los Subcomités técnicos, conformados por representantes de los mismos siete sectores del Comité Nacional, más algunos expertos en distintas materias, cuya ayuda es solicitada cada vez que resulta necesario.

Los objetivos de cada Subcomité replican los de su modelo, el del respectivo Comité del Codex internacional, y cuentan además con manuales de procedimiento, tal como lo especifica el organismo de la FAO y la OMS.

Si por algún motivo el Codex demanda la preparación de reuniones que no están bajo la responsabilidad de ningún Subcomité nacional, es la Secretaría Técnica, con el apoyo de especialistas, la que debe elaborar las propuestas de posición-país que luego deberán ser estudiadas por el Comité Nacional. Esta actividad se realiza a solicitud de uno de los sectores del Comité Nacional.

A continuación analizaremos las labores más importantes realizadas por los Subcomités en el periodo 1997-2007.

### Subcomité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)

El trabajo del Subcomité, que replica la agenda del Comité internacional del mismo nombre, se abocó en el periodo indicado a tres tareas:

- 1.- Adaptar a Chile los procedimientos del Codex en forma coherente con los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio, OMC.
- 2.- Aplicar en Chile las recomendaciones del Grupo de Expertos FAO/OMS que efectuaron el proceso de evaluación del Sistema Codex.
- 3.- Utilizar los temas derivados de la Planificación Estratégica del Codex.

Entre los temas más relevantes que han emanado del Comité del Codex sobre Principios Gene-

rales, figuran las pautas de análisis de riesgos y las recomendaciones para los gobiernos sobre la aplicación de los análisis de riesgos.

Esto resulta fundamental, ya que el análisis de riesgos entrega la base científica de los requisitos de importación y, por lo tanto, está directamente relacionado con el comercio internacional y, concretamente, con nuestras exportaciones.

Cabe destacar que en este Subcomité se deben analizar todos aquellos documentos que se incorporarán al Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius, lo que significa estudiar temas de riesgos microbiológicos, plaguicidas, sistema de toma de muestras, principios aplicables al Codex, entre otras materias.



## Subcomité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

El Subcomité de Aditivos y Contaminantes Alimentarios se constituyó el año 1997, a partir del grupo de trabajo ya existente que estudiaba este tema para el Reglamento Sanitario de los Alimentos, RSA (Decreto Supremo 977, del año 1996, del Ministerio de Salud) y que estaba integrado por profesionales de los Ministerios de Salud, de Agricultura y Economía, más representantes del sector privado, académicos y representantes de los consumidores.

Aunque desde sus comienzos este Subcomité ha participado en el estudio de las normas, sólo desde el año 2005 ha estado presente activamente en las reuniones internacionales presentando posiciones-país.

Hasta el año 2006 funcionó como Subcomité de Aditivos y Contaminantes Alimentarios. Sin embargo, a partir de la reunión N° 38 de 2006 se acordó replicar fielmente el Comité del Codex internacional, quedando sólo encargado de los Aditivos Alimentarios.

Durante los años 2006-2007 se revisó la normativa nacional sobre aditivos, del Reglamento Sanitario de los Alimentos, y se actualizó según las normas del Codex internacional.

En ese mismo periodo se trataron otros temas de gran relevancia para Chile:

1.- Por recomendación de la 65ª reunión del Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos (Joint Expert Committ on Food Additives), JECFA, se estableció un grupo de trabajo de expertos para evaluar la exposición humana a los agentes aromatizantes. Así, para futuras evaluaciones de aromatizantes presentados al JECFA se pedirá información completa y actualizada sobre su volumen exacto (producción anual) y sus niveles de uso.

2.- Se publicó un nuevo compendio de monografías, disponible desde el primer semestre de 2006, que consta de 4 volúmenes (3 con especificaciones de aditivos y el cuarto sobre métodos analíticos), que sustituirá al Estudio FAO Alimentación y Nutrición N° 52 y sus 13 apéndices, y al N° 5, rev.2. Dichas especificaciones se pueden consultar en la web del JECFA en la FAO.

3.- Se incluyeron las soluciones microbianas de peroxiácidos en el inventario de coadyuvantes en la elaboración de algunos alimentos, aunque no todos los miembros del Comité internacional estuvieron de acuerdo, ya que algunos señalaron que en otras condiciones se les considera aditivos alimentarios.

4.- Se aprobó enviar a trámite final o acelerado (8 o 5/8) el proyecto de disposiciones de aditivos, con excepción de los extractos de quillaya en la categoría de alimentos 14.1.4. (bebidas aromati-

zadas a base de agua, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas, bebidas electrolíticas), dado que existía poca información sobre el extracto de quillaya que se usa. Este tema es de suma relevancia para el país, puesto que Chile es productor y exportador de quillay.

5.- Se propusieron modificaciones y armonización de los términos utilizados en el Codex y en el JECFA sobre las definiciones de sales emulsionantes. La propuesta de Chile fue aprobada por el Comité Internacional.

## Subcomité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCFC)

Este Subcomité se constituyó en Chile el año 1997, como parte del Subcomité de Aditivos y Contaminantes Alimentarios ya formado para el Reglamento Sanitario de los Alimentos del Ministerio de Salud, conformando un solo grupo de trabajo hasta el año 2006. En ese año, y a partir de la reunión N° 38, el organismo internacional acordó separar ambos comités, y en Chile se replicó la fórmula, quedando este Subcomité sólo encargado de los contaminantes alimentarios. De esta forma, desde 2007, replicando al Comité internacional, el Subcomité nacional sobre Contaminantes de los Alimentos comenzó a realizar tareas en forma independiente.

Está integrado por profesionales de los Ministerios de Salud, de Agricultura y de Economía, del sector privado, académicos y consumidores.

Cabe destacar que sólo desde el año 2005 se ha participado activamente en las reuniones internacionales, aunque en años anteriores igualmente se estudiaban y enviaban propuestas a las normas u otros documentos en revisión. Los temas discutidos más importantes son los siguientes:

1.- Nivel máximo de plomo en pescados. Se eliminó la lista por especie, ya que por acuerdo de los países resulta más razonable tener un valor para cualquiera de ellas, dado que las listas no siempre son completas. Además, eso permitiría tener ya un límite establecido para cualquier especie nueva que se comercialice. Se propuso un nivel máximo de 0,3 miligramo por kilo, pasando la norma al paso 8.



Valparaíso

Valparaíso

Valparaíso

ZEMC



YPS

YPS

YPS

US ARMY POST

2.- Niveles máximos de estaño en alimentos enlatados. Muchas delegaciones apoyaron el anteproyecto de niveles de estaño de 250 miligramos máximos por kilogramo en alimentos enlatados y de 150 en bebidas enlatadas, con las objeciones de la Unión Europea, que propone 200 miligramos por kilogramo y 100 miligramos para las bebidas enlatadas.

3.- Niveles máximos de cadmio. En este tema, varios países, Chile entre ellos, argumentaron respecto a los problemas propios de nuestras costas, sobre todo considerando el informe de la 64° reunión del JECFA, que en la evaluación de riesgo no lo considera tan significativo, pasando a paso 8 con un nivel máximo de 2 miligramos por kilogramo en moluscos bivalvos (excluidos ostras y veiras) y cefalópodos (excluidas las vísceras). Esto se aprobó sólo con la reserva de la Comunidad Europea. Además, quedó en paso 8 un nivel máximo de 0,4 ppm de cadmio para el arroz pulido, norma solicitada por Japón.

4.- Niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado. En este debate se acordó enviar una petición a la Comisión del Codex Alimentarius, para que celebre una consulta de expertos FAO/OMS sobre riesgos para la salud, en relación con el metilmercurio, las dioxinas, los BCP análogos a las dioxinas, y los beneficios para la salud del consumo de pescados.

5.- De gran interés futuro son los documentos de debates sobre la acrilamida y sobre la contaminación por Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos. Son temas que todavía no cuentan con una normativa precisa, pero que requieren de ella para evitar que se instalen barreras para arancelarias en el mercado.

6.- Se envió también un anteproyecto para la revisión de niveles de referencia para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional, al trámite 2. Esto significa que se solicita sea revisado por el grupo de trabajo dirigido por la Comunidad Europea y la OIEA, ya que la norma sobre radiaciones ionizantes debe ser actualizada.

7.- Se acordó que a futuro se podrían considerar niveles máximos de Ocratoxina A (OTA) en el vino. Mientras tanto, se espera que se finiquite la recopilación de datos sobre niveles de ese elemento en el vino. También está pendiente la evaluación de los resultados de la elaboración del Código de Prácticas.

## Subcomité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)



El Comité de Higiene de Alimentos es uno de los foros más importantes para la protección de la salud de los consumidores. En él se elaboran los Códigos de prácticas de Higiene para la carne, los huevos, productos lácteos, frutas y hortalizas frescas, el uso de agua en industrias elaboradoras de Alimentos, y otros de gran relevancia.

A través del trabajo que se realiza ha sido posible establecer algunos sistemas nuevos de control, que se han logrado con la implementación de herramientas reguladas por este Comité, como el HACCP, por ejemplo.

## Subcomité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

El etiquetado de los alimentos es el vínculo entre el proveedor del artículo y el consumidor, lo que le permite a este último ejercer soberanamente su derecho a la libre elección en forma transparente e informada.

Por tal razón, el desarrollo de estándares internacionales en esta materia es relevante, dado que se entregan directrices a los países para dictar sus propias regulaciones, a fin de mantener una relación armónica y fluida entre proveedores y consumidores.

Con esa perspectiva se formó este grupo de trabajo, que se encuentra activo desde 1998. Está conformado por representantes de los Ministerios de Salud, Economía, Relaciones Exteriores y Agricultura, miembros de la Academia, la industria y los consumidores.

Año a año, el Subcomité sobre Etiquetado de los Alimentos ha establecido un plan de trabajo para abordar los temas planteados en la agenda, como el etiquetado nutricional de alimentos; su declaración de propiedades saludables; directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos

orgánicamente; etiquetado de los alimentos e ingredientes obtenidos a través de tecnologías de modificación genética e ingeniería genética, y otros temas de gran importancia para el comercio nacional e internacional de alimentos.

Estos tópicos han tenido una dilatada discusión. El etiquetado nutricional está directamente ligado a la estrategia mundial de la Organización Mundial de la Salud sobre régimen alimentario, actividad física y salud, enfocada primordialmente a prevenir enfermedades crónicas no transmisibles. Las directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente corresponden al desarrollo de un nuevo método de producción de alimentos que garantiza al consumidor la ausencia de productos químicos durante su fase productiva. Y el etiquetado de los alimentos e ingredientes obtenidos a través de tecnologías de modificación genética ha sido el más controvertido, ya que la incorporación de la ingeniería genética en la producción de alimentos, con miras a lograr una mayor productividad, es un tema en el cual todavía la comunidad internacional no llega a consenso acerca de si debe o no estar informado a través de la rotulación.



## Subcomité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

Este Subcomité nacional debe estudiar los avances científicos y las propuestas acerca de la forma en que deben tomarse las muestras en diferentes alimentos, para saber si están contaminadas con transgénicos o con elementos tóxicos.

Para que una toma de muestras sea válida y confiable debe adscribirse a determinados protocolos que garanticen su eficacia y objetividad. Por ello, resulta determinante la manera en que se toma la muestra, y también la contra muestra. Además, es fundamental establecer cómo, cuándo y dónde se guardará y se resguardará, y, por supuesto, los pasos que se seguirán para su análisis.

Todo lo anterior resulta determinante a la hora de rechazar o aceptar productos de exportación, como es el caso de las uvas chilenas y otros productos agrícolas, agropecuarios o marítimos, aunque evidentemente esto es válido asimismo para las importaciones que nuestro país realiza.

Como ejemplo, se puede indicar que es preciso determinar, mediante un adecuado procedimiento de toma de muestras y análisis, si existe o no existe la llamada “contaminación adventicia”, término que se refiere a una escasa contaminación, cruzada y casual de un alimento. Las tomas de muestras y análisis son importantes para cualquier producto, y también es preciso asegurar que el alimento comercializado corresponde

a aquel que se acordó, y no a otro que tenga, por ejemplo, elementos transgénicos, como algún tipo de maíz al que se le haya añadido un gen de otra especie con gran resistencia a los plaguicidas, y que no estaba incluido en los tratos comerciales.

Todas las tomas de muestras y los análisis, bajo rigurosos estándares internacionales, deben cumplir con normas que aseguren que el alimento, y toda su línea de producción, no haya afectado a la biodiversidad, o que lo haya hecho en un porcentaje que es necesario aprobar entre las naciones, ya que la variación entre, por ejemplo, un 0,9% y un 5% de lo que puede haber afectado a la biodiversidad, podría resultar determinante para la aceptación o rechazo de ciertos productos en el mercado internacional.

También se discute en este Comité internacional sobre tomas de muestras y análisis, y en el Subcomité nacional que lo replica, las opciones entre métodos cualitativos o cuantitativos para realizar las pruebas, ya que los diversos sistemas para recoger las muestras cambian evidentemente los resultados.

Por otra parte, la toma de muestras y análisis van a depender de la capacidad de cada país en cuanto a su disponibilidad de laboratorios, técnicas y personal capacitado, por lo cual cada nación puede exponer sus realidades y necesidades frente al Comité internacional respectivo.



## Subcomité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)

Dado que las normas, directrices y recomendaciones del Codex se han convertido en el punto de referencia expresamente indicado para la inocuidad de alimentos en el comercio internacional, Chile sigue los lineamientos establecidos por este organismo.

Nuestro país no cuenta con normativas propias sobre Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas, y se ciñe por lo tanto a las normas inter-

nacionales del Codex, que hace los Análisis de Riesgos.

Adicionalmente, debido a las crecientes exportaciones de alimentos de Chile, es preciso estar al día en cuanto a la fijación de esas normas sobre límites máximos de residuos, y a las tendencias mundiales en cuanto a moléculas que ya no se seguirán produciendo.

## Subcomité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)

En este Subcomité nacional se deben establecer, como su nombre lo indica, los Límites Máximos de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los alimentos.

Cabe indicar que en este tema la participación de los países subdesarrollados es muy modesta, o casi nula, puesto que la información es generada por las empresas transnacionales que sintetizan los principios activos, cuya patente dura 10 años. Además, países como el nuestro no disponen de los datos científicos que requieren el Codex y su Comité de Expertos (JECFA) para hacer el Análisis de Riesgos.

En ocasiones, el consenso resulta muy complejo. Cabe destacar el caso de la Somatotropina

bovina y porcina, que fueron insistentemente objetadas por la Unión Europea, sin presentar argumentos científicos de respaldo, lo que terminó transformándose en un tema político.

Finalmente, se aprobó sólo la Somatotropina porcina, manteniéndose la Somatotropina bovina en Trámite 8, con indicación de estar retenido.

En suma, este Subcomité tiene como objetivo determinar los Límites Máximos de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos; establecer Códigos de Buenas Prácticas de Uso de Medicamentos, preocuparse de la problemática de resistencia antimicrobiana, y revisar todo lo relativo a metodologías de análisis de residuos de medicamentos.





## Subcomité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)

Este Subcomité ha funcionado desde que se constituyó el Comité Nacional, en 1997, aportando en el trabajo de elaborar normas y otros temas.

Tiene una especial preocupación acerca del impacto que las normas pueden llegar a tener en la actividad económica de las empresas nacionales, y en especial, de aquellas de menor tamaño.

Cada año este Subcomité ha entregado al Comité Nacional una opinión consensuada sobre las distintas tareas, y ha mostrado también

las diferencias sectoriales que se producen en algunos casos.

El Subcomité de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos ha efectuado una fructífera labor en el ámbito de la rastreabilidad o seguimiento de un producto desde sus primeras etapas hasta que llega al consumidor final, un tema de gran impacto y actualidad en el comercio de alimentos. También se debe destacar lo trabajado respecto a equivalencias.

## Subcomité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

El Subcomité Nacional de Regímenes Especiales fue reconstituido oficialmente en octubre de 2003.

Desde esa fecha realiza un trabajo permanente, coordinado por el Departamento de Alimentos y Nutrición del Ministerio de Salud. El Subcomité está conformado por un equipo multidisciplinario de profesionales representantes de ese Ministerio, del Instituto de Salud Pública, de la Academia, de la Industria y de los Consumidores, y cuenta con invitados expertos según cada tema.

Los temas discutidos son principalmente aquellos encargados por el Codex general, en especial los de relevancia para el país, y aquellos encargados por la Comisión de Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Para Chile es relevante mantener actualizada su normativa en los temas que aborda este Subcomité, en especial porque involucra a la población más vulnerable, como son los niños y algunos pacientes con ciertas enfermedades cuyo principal tratamiento es nutricional.

Por otro lado, este Subcomité define conceptos nutricionales que sirven de base para las normas de etiquetado nutricional y mensajes nutricionales o saludables. Ejemplo de lo anterior son las Normas de Alimentos para Lactantes que fueron aprobadas el año 2007; la Norma de Alimentos Libres de Gluten, que fue aprobada en 2008, y la definición de fibra, recién consensuada en 2008.

Para Chile es importante poder llevar la posición de expertos para ser partícipes de decisiones que posteriormente quedarán establecidas para el país, en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y que, además, tendrán efecto en el comercio internacional.

## Subcomité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)

Este Subcomité nacional analiza todo lo referente a normas vinculadas al tema de grasas y aceites, muy importantes tanto para la importación como para la exportación.

Un ejemplo de ello es el interés que existe en Chile por colocar en el exterior nuestra producción de aceite de oliva, que debe cumplir con normas internacionales no siempre aplicables, ya que contamos con un clima especial, un tipo de riego, de cultivo y otros elementos que no coinciden plenamente a veces con los estándares

que se estiman adecuados para fabricar aceite de oliva.

Es preciso que los miembros del Subcomité estén alerta frente a las normas que puede establecer el Comité Internacional, ya que eventualmente podrían perjudicar a la producción nacional, y en ese caso resulta imperativo presentar ante las instancias correspondientes los antecedentes que validan la producción con determinadas características propias.

## Subcomité del Codex sobre Pescados y Productos Pesqueros (CCFFP)

Este Subcomité nacional está integrado por profesionales del Servicio Nacional de Pesca y del sector privado.

Ha participado activamente en las reuniones internacionales presentando la postura del país frente a temas de interés, como la Norma de “Conservas de Sardinas y Productos Análogos en Conserva”.

Los antecedentes de este tema se remontan a 1996, cuando Chile solicitó al Comité de Pescados y Productos Pesqueros incluir en la Norma de “Conservas de Sardinas y Productos Análogos en Conserva” la especie sardina común chilena *Clupea bentincki*, acogiéndose al procedimiento acelerado. Para optar a este procedimiento Chile presentó toda la documentación requerida incluyendo aspectos taxonómicos, productivos y de proceso.

En 1998 tres laboratorios europeos, designados por el Comité del Codex, concluyeron, en forma unánime, que la sardina, y en particular la especie *Clupea bentincki*, debía ser incluida en la Norma antes mencionada.

Sin embargo, este tema siguió siendo objeto de discusiones por parte de otros países, e incluso Marruecos argumentó que el procedimiento estaba incompleto y que no incluía un nivel adecuado de protección al consumidor.

Así, en el año 2003 la norma se devolvió a Trámite 3, y frente a esta situación, Chile envió una nota al Comité internacional, expresando su disconformidad frente a la decisión tomada, por considerar que sí se había cumplido con todas las exigencias vigentes relacionadas con la incorporación de nuevas especies.

En el año 2006, durante la Sesión 28 del Comité, se estableció un grupo de trabajo para analizar la Norma.

Se definieron allí algunas recomendaciones para modificar el documento, acordando además adelantar la enmienda al Trámite 5 del procedimiento acelerado. De esta manera, la aprobación final de lo propuesto en el año 1996 se obtendría en la sesión 30 de la Comisión que se realizará en Marruecos en septiembre de 2009.

Como el tema de la sardina chilena ha sido de larga trayectoria, superando una década de presentaciones y contra presentaciones para modificar la norma, el grupo de trabajo propuso un documento de discusión para actualizar el procedimiento que permita incluir nuevas especies en las Normas de Pescados y Productos Pesqueros.

## Subcomité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)



Este Subcomité nacional trabaja en temas de calidad de los productos (su inocuidad es materia del Comité de Higiene de los Alimentos).

Como en general los aspectos de calidad se transan entre comprador y vendedor, el interés del Subcomité se ha basado en los productos más importantes para Chile y sus exportaciones, considerando que estas normas sólo se usarían ante un eventual cierre de mercados entre países.

En todo caso, los hechos más relevantes de este grupo de estudio se refieren a la coordinación de

la norma de “uva de mesa”, que estuvo entrapada durante muchos años, hasta que se logró aprobarla en forma consensuada, luego de realizar en Chile un grupo de trabajo específico y directo con los países interesados en el tema.

En condiciones similares está la norma de manzanas, que es coordinada por Estados Unidos, y que todavía sigue pendiente, aunque también esta norma se incorporó al Grupo de Trabajo realizado en Chile.

## Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC)

A nivel internacional, este Comité ha sido determinante para representar los intereses de la región y de todos o algunos de los países que la componen, frente a las posturas de los países desarrollados y bloques de integración económica, como la Unión Europea.

De esta manera, el Subcomité nacional que participa en el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe permite ayudar a nuestra nación, a los países vecinos y al subcontinente. Además, para los países que recién se integran al trabajo del Codex, se han organizado foros a través de Internet, en los cuales se analizan los temas más relevantes, antes de asistir a los Comités del Codex.

En las reuniones de este Comité Coordinador se ha avanzado mucho en armonizar las propuestas y posiciones, especialmente en los últimos años, en que la coordinación y representación regional han estado a cargo de Argentina y México.

De hecho, se ha logrado sacar adelante varias iniciativas regionales, como la posición consensuada para el estándar de Análisis de Riesgo del Codex; el respaldo de la región a la ponencia de Chile para aceptar a la sardina chilena (*Clupea bentincki*) como especie análoga a la sardina, a fin de comercializarla con ese nombre en las etiquetas; y el respaldo a Bolivia en relación al límite máximo de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistacho, que también influiría en algunos productos chilenos.

En todos los casos señalados, y aunque la Unión Europea comandaba las posiciones que dieron lugar a los reclamos, los Comités del Codex aceptaron los argumentos presentados por las respectivas naciones.

Es necesario destacar que algunos Comités sesionan cada 18 o 24 meses y, por lo tanto, no se incorporarán en esta sección.

PERIODO 1997-2009





## PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LOS SUBCOMITÉS DEL CODEX ALIMENTARIUS EN CHILE, PERIODO 2007-2008

### Subcomité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

Durante este periodo se trabajó en los temas que se indican a continuación:

- Revisión de la Norma general de aditivos alimentarios.
- Inventario actualizado de coadyuvantes de elaboración.
- Documento de debate sobre la falta de concordancia entre nombres de compuestos de las especificaciones del Codex y el SIN para los aditivos alimentarios.
- Lista de prioridades para evaluación del JECFA.

→ Especificaciones de identidad y pureza de aditivos.

→ Enmiendas al SIN, entre otros temas.

A través del Decreto Supremo N° 106, del 18 de diciembre de 2008, publicado en el Diario Oficial del 23 de abril de 2009, se establecieron las modificaciones al Título de Aditivos Alimentarios del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto Supremo N° 977 de 1996 del Ministerio de Salud), considerando entre ellos la incorporación de los glicósidos del esteviol recientemente evaluado por el JECFA y cambios en la Ingesta Diaria Admisible (IDA) de los Ciclamatos.

### Subcomité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCFC)

La agenda del periodo consideró gran cantidad de temas, entre los cuales se pueden destacar los siguientes:

- Límites de contaminantes de interés desde el punto de vista de la salud pública en el agua mineral.
- Límites de las biotoxinas en bivalvos.

→ Límites de estaño en productos enlatados.

→ Propuestas de límites de paulina en jugos de manzana.

→ Límites de metales pesados en pescados, especialmente en los contenidos de mercurio y metilmercurio.

- Documentos sobre acrilamida, dioxinas, benzopirenos en alimentos, entre otros.
  - Límites de varias micotoxinas en alimentos que son de interés para Chile (más como país comprador que como productor), tales como café o cacao; y también varios códigos de prácticas sobre aflatoxinas en diversos grupos de alimentos para reducir su contaminación.
  - Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en alimentos.
  - Proyecto de código de prácticas para reducir la contaminación con hidrocarburos aromáticos policíclicos.
  - Código de práctica para reducir la contaminación de OTA en café.
  - Documentos de debate de benceno en refrescos, glucósidos cianogénicos, carbamatos de etilo en bebidas alcohólicas, entre otras.
- Algunos de los trabajos relacionados con estos temas son los siguientes:
- Revisión del preámbulo de la norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.

## Subcomité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

Entre las principales normas sobre Higiene de los Alimentos están las directrices para el proceso de Gestión de Riesgos Microbiológicos (GRM). Éstas serán utilizadas por el Codex y por los países y otras partes interesadas en aplicar opciones de gestión de riesgo, como la industria

y los consumidores. Los criterios microbiológicos son de extrema importancia, y un ejemplo de ello son los criterios microbiológicos establecidos para *Listeria monocytogenes*, recientemente incorporados a la reglamentación sanitaria chilena.

## Subcomité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

Los siguientes fueron los temas de mayor relevancia para Chile durante este periodo:

- Anteproyecto de enmienda a las directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente.
- Anteproyecto de enmienda a la norma general para el etiquetado de alimentos

preenvasados, declaración cuantitativa de ingredientes.

- Proyecto de definición de la publicidad en relación con las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables.

## Subcomité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

Los siguientes temas se priorizaron en la agenda, debido a su relevancia para el país:

- Solución de controversias sobre los resultados (de ensayo) analíticos.
- Directrices sobre los criterios relativos a los métodos de análisis para la detección e identificación de alimentos obtenidos por medio de la biotecnología.
- Revisión de las directrices sobre incertidumbre de la medición.

- La elaboración de directrices para desarrollar criterios para la identificación de métodos analíticos relevantes.

- Orientación sobre la incertidumbre en el muestreo.

- El planteamiento del Comité sobre Leche y Productos Lácteos sobre la evaluación de la conformidad en presencia de errores de medición significativos.

- Los métodos de análisis para dioxinas y PCBs similares a las dioxinas.

En la reunión internacional se acordó trabajar en temas de gran interés, como:

## Subcomité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)

Además de analizar las propuestas de Límites Máximos de Residuos para los plaguicidas, en diferentes etapas, surgieron otros temas importantes:

→ Se acordó preparar un documento que describa más pormenorizadamente el procedimiento piloto propuesto, tomando en consideración las cuestiones relativas a "Lograr LMR armonizados globalmente a través del Codex" para su consideración en la próxima reunión del Comité.

→ Propuesta de nuevo trabajo sobre la revisión y ampliación del Documento de Orientación sobre La Incertidumbre de la Medición para Métodos de Residuos Múltiples de Plaguicida, basada en las Directrices para la Estimación de la Incertidumbre de los Resultados. En este caso, se tomó nota de la necesidad de intercambiar antecedentes con el CCMAS, que también está trabajando en el tema.

## Subcomité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)

Los proyectos de normas elaborados por el CCFICS y posteriormente aprobadas por la Comisión como Normas Codex en los dos últimos años han contado con el apoyo de nuestro país.

Las normas aprobadas o por aprobar han estado en el ámbito de las directrices sobre la determinación de equivalencia de medidas sanitarias, relacionadas con la inspección y certificación de alimentos, como también en la elaboración de un modelo genérico para un certificado sanitario.

En el año 2009 se está trabajando en temas como principios y directrices para efectuar auditorías e inspecciones in situ en el extranjero, y también en orientaciones con respecto a los sistemas nacionales de inspección de los alimentos.

Además, se ha podido detener el inicio de trabajos en áreas en que Chile considera que conviene esperar, tales como orientaciones relativas a la prevención de la contaminación intencional de alimentos y nuevas orientaciones sobre la ras-



treabilidad/rastreo de productos. En este último punto, Chile apoyó el trabajo inicial en el tema, considerado muy positivo para su implementación en las empresas, pero se ha estimado que se requiere de un tiempo de desarrollo de esa implementación para detectar necesidades de nuevas orientaciones del Codex.

Tanto las auditorías e inspecciones como los sistemas nacionales de inspección de alimentos son de mucho interés para Chile, ya que apuntan a superar las diferencias entre los sistemas actuales, proponiendo sistemas más armonizados en el corto y mediano plazo, con la ayuda de orientaciones consensuadas internacionalmente.

## Subcomité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).

Las normas que más impacto nacional e internacional han tenido en los dos últimos años han sido las siguientes:

- Aprobación de la Norma Relativa a Alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten. Se normó en los límites tolerables de gluten en alimentos.
- Aprobación de directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales: proyecto de tabla de condiciones para los contenidos de nutrientes (parte b, que contiene disposiciones sobre la fibra dietética). Se definió qué se iba a entender científicamente por fibra. Proyecto de principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales. Dicho documento insta a utilizar estos principios para cualquier enfoque en este Subcomité y define qué se entenderá por ello.
- Aprobación de Normas para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.

## Subcomité del Codex sobre Pescados y Productos Pesqueros (CCFFP)

En este periodo las normas de interés para Chile fueron las siguientes:

- Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (crustáceos y definiciones relevantes).
- Anteproyecto de Revisión del Procedimiento de inclusión de nuevas especies en normas para el pescado y los productos pesqueros.

## Subcomité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)

Se inició la revisión de la norma estándar para “normas de calidad de frutas”, que ya está obsoleta; se formaron Grupos de Trabajo para elaborar un Glosario de términos; avanzar en la norma de manzanas, de ají (chile picante) y agregar variedades en la Norma de paltas. Chile está inscrito en todos estos Grupos de Trabajo.







## **Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAV)**

El Comité sesiona cada 18 meses, por lo cual sólo se trabajó vía chat y reuniones extra oficiales para preparar la posición regional a ser presentada en el resto de los Comités, a fin de aunar criterios y establecer la estrategia a seguir en los temas importantes para la Región. Dichas reuniones las convoca el representante del país que ejerce la Coordinación, en forma previa a las plenarios.

## Proyecciones de los Subcomités

Los distintos Subcomités elaboraron sus proyecciones para los próximos años.

### RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Dar mayor relevancia al trabajo del Comité del Codex de residuos de plaguicidas, reforzando el grupo de participantes. También se pretende incorporar a otros sectores importantes en la cadena de comercialización de plaguicidas en Chile. Asimismo, se espera conseguir que quienes asistan a la reunión del Comité del Codex en China sean representantes de todos los sectores vinculados a este tema en nuestro país.

### ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Los principales temas que se tratarán en los próximos periodos, por su importancia y complejidad, serán los derivados de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud; recomendaciones para el etiquetado de los alimentos e ingredientes obtenidos por modificación genética; y alimentos producidos orgánicamente.

### PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS

Las actividades futuras del Subcomité tenderán a acoger las necesidades del sector privado, con el objetivo de potenciar el desarrollo del sector, participando en la discusión de normas de interés.

### NUTRICIÓN Y REGÍMENES ESPECIALES

En los próximos años, y como parte de la solicitud de la OMS al Codex, algunos trabajos deberán estar enfocados en las necesidades de los países donde hay desnutrición y a la asociación entre nutrientes y enfermedades crónicas.

### FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Debe mantenerse continuidad en el análisis de las normas Codex, ya que el comercio internacional está indicando un interés creciente en ellas para el intercambio internacional.

### HIGIENE DE ALIMENTOS

Lograr el trabajo coordinado e integrado entre los Ministerios de Salud, Agricultura y Economía (SERNAPESCA) con los Subcomités del Codex, para mejorar la participación de los distintos sectores y optimizar la utilización de la capacidad profesional de que dispone el país.

### ADITIVOS DE ALIMENTOS

Participar en la revisión de las normas en estudio y transferir permanentemente la información actualizada al Ministerio de Salud, y si es necesario, sugerir nuevas modificaciones a la legislación chilena.

### **CONTAMINANTES DE ALIMENTOS**

Participar en la evaluación de riesgos, teniendo información de datos de la exposición de la población chilena a diversos contaminantes químicos de los alimentos. También se analizará la actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos en el Título de contaminantes, iniciando la revisión de los límites de micotoxinas, entre otros. Además, se participará en la revisión de las normas en estudio y se transferirá permanentemente la información actualizada al Ministerio de Salud y, si es necesario, se sugerirán nuevas modificaciones a la reglamentación chilena.

### **SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS**

Trabajar basados en la agenda del Comité; y seguir haciendo esfuerzos para que la posición país pueda ser presentada adecuadamente en las reuniones del Comité.



## AGRADECIMIENTOS

Este documento fue elaborado con la colaboración de los Miembros del Comité Nacional y los Coordinadores de los Subcomités que a continuación se señalan:

**Ministerio de Salud:**

Jaime Cornejo

**Ministerio de Agricultura:**

Gonzalo Ríos

**Ministerio de Relaciones Exteriores:**

Maya Fernández

**Sector Académico:**

Héctor Araya,  
José Rolando Silva

**Ministerio de Economía:**

Lucy Cangas

**Sector Privado:**

Marisol Figueroa,  
Clara Bravo

**COORDINADORES DE SUBCOMITÉS:**

---

**Higiene de Alimentos:**

Jaime Cornejo, Ministerio de Salud

**Pescados y Productos Pesqueros:**

Loreto Rodríguez, Sernapesca

**Principios Generales:**

Antonio Bayas, Ministerio de Relaciones Exteriores

**América Latina y el Caribe:**

Antonieta Urrutia, SAG

**Sistemas de Inspección y Certificación:**

Jorge Soto, Ministerio de Economía

**Análisis y Toma de Muestras:**

Soraya Sandoval, Instituto de Salud Pública

**Aditivos de Alimentos:**

Enedina Lucas, Instituto de Salud Pública

**Residuos de Plaguicidas:**

Soledad Ferrada, SAG

**Contaminantes de Alimentos:**

Enedina Lucas, Instituto de Salud Pública

**Residuos de Medicamentos Veterinarios:**

Silvia Pizarro, SAG

**Etiquetado de Alimentos:**

Emilio Matas, Instituto de Salud Pública

**Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales:**

Lorena Rodríguez, Ministerio de Salud.

**Frutas y Hortalizas Frescas:**

Antonieta Urrutia, SAG



