

## **ADJUNTO 1. PRIORIDADES DE INVESTIGACIÓN PARA LA APORTACIÓN CIENTÍFICA EN LOS SUBCOMITÉS TÉCNICOS Y GRUPOS DE TRABAJO DEL COMITÉ NACIONAL DEL CÓDIGO DE LA ALIMENTACIÓN (CODEX ALIMENTARIUS)**

### **A. CONTEXTUALIZACIÓN**

El Codex Alimentarius, o Código Alimentario, es un organismo creado en 1963 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial para la Salud (OMS); dicho organismo se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional.

La Comisión del Codex Alimentarius está integrada por 187 Miembros (186 Estados y 1 Organización como es la Unión Europea) y 234 Observadores. Ecuador es signatario del Codex Alimentarius desde 1970.

En nuestro país se creó el Comité Nacional del Codex Alimentarius en septiembre de 2004 y se reorganizó a Comité Nacional del Código de Alimentación – CNCA a través del Decreto Ejecutivo Nro. 82, el 15 de agosto de 2013, como una instancia de coordinación y articulación entre instituciones públicas, privadas y de las Instituciones que componen el Sistema Nacional de Educación Superior, Ciencia y Tecnología, que actúa como ente asesor del Gobierno Nacional, encargado del estudio, propuesta, análisis y evaluación de todas aquellas materias relacionadas con el trabajo del Codex Alimentarius, para constituir el marco jurídico específico que garantice la inocuidad de los alimentos y se utilice como referencia para dirimir controversias en el ámbito del comercio internacional.

El Comité Nacional del Código de la Alimentación está conformado por:

- Ministerio de Salud Pública – MSP.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca – MAGAP.
- Ministerio de Industrias y Productividad – MIPRO.
- Ministerio de Ambiente – MAE.
- Ministerio de Comercio Exterior – MCE.
- Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación – SENESCYT.

### **B. SUBCOMITÉS TÉCNICOS CNCA ACTIVOS - 2017**

Los subcomités técnicos son grupos técnicos de trabajo creados por el Comité Nacional del Código de la Alimentación de acuerdo a las prioridades del País; pueden ser permanentes o transitorios y están integrados por representantes del sector público.

Además, se pueden conformar instancias consultivas para cada subcomité con representantes del sector privado, gremios de la industria y el comercio, los consumidores, la academia, y profesionales expertos en la materia.

En este marco, en noviembre de 2016, se publicó la encuesta de participación para los espacios de discusión del Codex Alimentarius (<http://www.educacionsuperior.gob.ec/codex-alimentarius-convocatoria-a-expertos/>), dirigida a docentes, especialistas e investigadores, con el fin de generar aportes desde su experticia para garantizar que las normas que se están tratando respondan a las realidades y necesidades del país.

Los subcomités técnicos y grupos de trabajo que en el año 2017 se encuentran activos se detallan a continuación:

Sub Comité o Grupo de Trabajo	Coordina
Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos	MSP – MCE
Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos	MAGAP
Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos	MSP
Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios	MIPRO
Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas	MAGAP
Comité del Codex sobre Contaminantes en Alimentos	MAGAP
Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos	MSP
Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras	MSP
Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	MSP
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas	MAGAP – MCE
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	MSP
Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas	MAGAP
Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	MSP
Comité del Codex sobre Azúcares	MAGAP
Comité del Codex sobre Leche y Productos Lácteos	MSP
Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros	MAGAP
Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias	MAGAP - MSP
Grupo de Trabajo de Cadmio en Cacao	MIPRO

### C. PRIORIDADES DE INVESTIGACIÓN DEL CNCA - 2017

El Comité Nacional del Código de la Alimentación ha establecido como uno de los objetivos de su Plan de Trabajo 2017 el “Aumentar la aportación científica en los subcomités técnicos”, planteando actividades para conseguir este objetivo vinculadas a la generación de investigación sobre temas de interés que se están debatiendo en los subcomités del Codex.

En este marco, se presentan a continuación las temáticas de investigación priorizadas para el área “Aportación científica en los subcomités técnicos y grupos de trabajo del Comité Nacional del Código de la Alimentación (Codex Alimentarius)”, definida en las Bases de Postulación del Programa de Becas de Investigación, Innovación y Transferencia de Conocimiento Ensamble 2017 convocada por la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación:

Subcomité del Codex	Proyecto/Anteproyecto de Normativa Codex en discusión	Requerimiento de Investigación a postular a la Convocatoria de Becas Ensamble 2017
Medicamentos Veterinarios en los Alimentos	Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el JECFA <sup>1</sup>	Determinación de residuos de halquinol en tejidos de porcino (grasa, riñón, hígado y músculo)
	Recomendaciones sobre la gestión de riesgos para residuos de medicamentos veterinarios	Determinación de residuos de violeta de genciana en tejidos (grasa, riñón, hígado y músculo) en animales de producción
	Límites máximos de residuos para medicamentos veterinarios	Determinación de residuos de Ivermectina en tejidos de bovino (grasa, riñón, hígado y músculo)
Frutas y Hortalizas Frescas	Norma para la papa de consumo	Características físicas y químicas de variedades comerciales producidas en Ecuador, destinadas para el comercio internacional
Cereales, Legumbres y Leguminosas	Norma para Quinua	Determinación de residualidad de metales pesados (plomo) en quinua
Contaminantes de los alimentos	Niveles máximos para el plomo en algunas frutas y hortalizas (frescas y elaboradas) y otras categorías de alimentos seleccionadas en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995)	Determinación de residualidad de metales pesados (plomo), para: Zumos (jugos) y néctares de bayas y otras frutas pequeñas, tomates en conserva, Compotas /frutas en conserva y jaleas, legumbres, pescado, hongos y setas
	Niveles máximos para el cadmio en el cacao y productos derivados de cacao	Concentración de cadmio en chocolate, licor de cacao y cacao en polvo.
	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del arroz por arsénico	Estudios comprobables de mitigación para reducir la contaminación de arsénico en arroz
	Debate sobre metilmercurio en pescado	Estudios sobre concentraciones de metilmercurio en pescado
	Niveles máximos para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo	Estudios sobre aflatoxinas en maní (para el consumo)
Residuos de Plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos y los piensos	Determinación de Ingesta Diaria Admisible – IDA y Dosis de Referencia Aguda – DRA de los plaguicidas registrados en el Ecuador.

Si bien estas temáticas son prioritarias debido a la proximidad de los trámites de aprobación de las normativas relacionadas, no se descartarán otras temáticas relacionadas a las materias en discusión en los diferentes subcomités técnicos y grupos de trabajo enlistados en la sección B. del presente documento.

<sup>1</sup> Joints FAO/WHO Expert Committee on Food Additives