



Propuesta Reglamento sobre la calidad de las grasas y aceites utilizados durante la fritura de alimentos:

CACIA plantea propuesta para que la industria alimentaria sea excluida del ámbito de aplicación de este reglamento ya que los principales problemas se presentan en los servicios de alimentación (sodas y restaurantes) que expenden alimentos fritos en recipientes estáticos con inmersión del producto y sin posterior sustitución del nivel de aceite (pollo frito, empanadas, plátano maduro, etc..)

La mayoría de las industrias afiliadas a la Cámara utilizan freidores continuos con sistemas de filtrado que eliminan los sedimentos generadores de la oxidación y del aumento en el porcentaje de polares. Posterior a este proceso el alimento frito ingresa a una centrífuga en donde se elimina el excedente de aceite. El documento se encuentra en discusión en el seno de este comité presidido por el MEIC.

Reforma Reglamento de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados: se le dio seguimiento a la revisión integral del reglamento de etiquetado N° 26012 y se avanzó hasta el numeral 4.2.2.3 inclusive. Se tomaron los siguientes acuerdos:

- a. Sustituir donde corresponda la palabra “**hotelería**” por “**hostelería**”, debido a confusiones que genera dicho término para los administrados. Eliminar la frase entre paréntesis de la definición actual del punto 2.8 (**consumir preferentemente antes de**) y realizar otras correcciones de forma. No se considera oportuno modificar la definición de “**aditivo alimentario**”, por cuanto es una adopción de Codex, que además ha sido utilizado en otros reglamentos técnicos.
- b. Mantener entre corchetes lo indicado en el ámbito de aplicación, hasta que se aclaren los alcances con la presentación del etiquetado obligatorio.
- c. Mantener entre corchetes las definiciones de “**alimentos imitado, sucedáneo y sustituto**”, mientras CACIA consulta a Comité de Lácteos la aplicación de estos términos para productos lácteos, manteniendo además la preocupación de la Dirección de Apoyo al Consumidor sobre la verificación en el mercado para otros tipo de alimentos. CCCR solicita eliminar los términos de la revisión. De igual forma queda pendiente su aplicación con relación al punto 4.1.3 Nombre del alimento.
- d. Eliminar las propuestas de definición de “**función tecnológica**” y “**medio líquido**”, ya que no alteran la aplicación del reglamento actual, además que en el segundo término ya se encuentra definido en el reglamento de Contenido Neto de Preempacados.
- e. En punto 4. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, MEIC debe consultar porqué el reglamento actual no hace referencia a una norma en particular, se comenta que deben referirse a las normas Codex.
- f. En relación con 4.2.2.3 CONCORI y MEIC consultarán sobre la aplicación obligatoria o voluntaria del párrafo entre corchetes.

Las empresas afiliadas a la Cámara todavía pueden emitir sus comentarios y/o obtener la propuesta de reforma al correo mbadilla@cacia.org.

Propuesta Reglamento de Embutidos (Salchicha, Salchichón, Chorizo y Mortadela): se recibió el oficio MRRT-063-2008 proveniente del ORT-MEIC en donde se comunica la decisión de que dichos productos contengan un 11% de proteína total del cual el 51% sea de origen animal y un porcentaje total de grasa de un 25% para los productos en

cuestión con la excepción el chorizo. La propuesta original del sector privado había sido de 9% de proteína total y de 25% en grasa. En proceso la definición en firme de parte del gobierno.

Propuesta de Reglamento para Hielo para consumo humano y enfriamiento: se presentó una solicitud para la elaboración de un Reglamento Técnico para Hielo para consumo humano y enfriamiento de alimentos ante el MEIC. El Órgano de Reglamentación Técnica nos comunica que dado que la programación en proyectos de reglamentación ya está diseñada hasta el 2010, quedan a la espera de que CACIA retire alguno los proyectos para darle cabida a uno nuevo.

Reglamentación técnica del sector lácteo: se le dio seguimiento al proceso de elaboración de reglamentos par el sector lácteo y se discute sobre lo reglamentos de natilla, mezclas y sobre la propuesta de mezclas de productos lácteos con grasa vegetal sugerida por el MEIC.

Se acordó incorporar los métodos de análisis que corresponden al MAG, homologar una vez terminados los reglamentos elaborados, revisar la estructura de ingredientes/materias primas, sustituir en todos los RT el término microbiológico por biológico asociados a peligros y consultar sobre la conveniencia de obligar a indicar el porcentaje de cada tipo de grasa por su origen.

CODEX ALIMENTARIUS

Comité Codex sobre Etiquetado (CCFL): Se dio a conocer el borrador de la posición país que llevará Costa Rica a la reunión del CCFL a celebrarse en Ottawa, Canadá del 28 abril al 2 de mayo del 2008. Los principales comentarios sobre el Proyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados: Declaración Cuantitativa de Ingredientes son los siguientes:

-En relación con el punto 5.1.1 a), se considera que puede tratarse de un error de traducción y por ello se recomienda que para efectos de un mejor entendimiento del párrafo, se lea de la siguiente manera: "Es enfatizado o resaltado en la etiqueta por medio de palabras, imágenes o gráficos".

-Tales revelaciones no se requieren cuando: (a) el ingrediente es utilizado para propósitos saborizantes y aromatizantes; o (b) normas específicas del Codex Alimentarius relativas a los productos sean contradictorias con los requisitos aquí descritos"

-El porcentaje por peso o volumen como fuera apropiado, de cada ingrediente, se dará en la etiqueta muy cerca de las palabras o imágenes o gráficos que destacan el ingrediente particular, o al lado del nombre común del alimento, o adyacente a cada ingrediente apropiado enumerado en la lista de ingredientes como un porcentaje mínimo cuando el énfasis es sobre el bajo nivel del ingrediente".

Tal posición será ratificada en el Comité Nacional del Codex en la segunda semana de abril.

Comité Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA): se dio seguimiento al análisis de los documentos que solicitan respuesta en preparación de la reunión que se llevará a cabo del 21 al 25 de abril en Beijing, China. El Comité se encuentra analizando el informe del grupo de trabajo electrónico en cual se solicita incorporar, detener los trabajos o revocar un listado de aditivos en categorías de alimentos de suma importancia par el industrial nacional. CACIA trabaja realizando los aportes de cuales alimentos se verían afectados por los resultados con tal de emitir una posición país. Se analiza la posibilidad d que CACIA represente al país en dicha reunión.

Unión Aduanera Centroamericana

Ronda Centroamericana: del 11 al 15 de febrero se celebró la ronda centroamericana en Guatemala. Todavía no se han circulado los documentos de trabajo por parte del MS o el COMEX. Se está a la espera del Informe de Reunión por parte del gobierno.

RTCA Etiquetado Nutricional: se incorporaron los comentarios de una nutricionista al grupo de trabajo que respalde la posición del sector ante los argumentos del sector público. Se trabajó sobre una tabla en Excel sobre los ingredientes declarados de forma obligatoria a través de una matriz que indica las diferencias entre FDA y CODEX para macro y micro nutrientes. Se comentó acerca de adoptar la denominación Chilena para ambos con la aclaración de que en caso de que el Codex actualice los valores en micro nutrientes, estos serán adoptados de inmediato. Se acordó solicitarle a Alejandra Chaverri (MS) que facilite los valores de la OMS en Macronutrientes.

Comité Enlace CACIA-CITA

Se sostuvo una reunión con la Subdirectora del CITA y se identificaron los siguientes temas de trabajo:

-Realizar actividades de divulgación de forma conjunta de la oferta del CITA para la Industria Alimentaria a través de boletines, revista y cartas al asociado para que este pueda aprovechar al máximo las capacitaciones de alto nivel de este centro.

-Desarrollar una plataforma para la implementación de un sistema de gestión de calidad auditable tipo HACCP que sea sostenible a través del tiempo entre CACIA-CITA-INA. CACIA proporcionaría un número definido de empresas que entren al programa y comprometidas con la ejecución del mismo a nivel gerencial.

-CACIA transmitió su preocupación acerca de que el industrial de alimentos quisiera que el CITA oferte proyectos cortos y concisos en función de sus proyectos de investigación que impacten el mercado nacional. Específicamente se solicitó que los proyectos provenientes del Consejo Científico sean "vendibles" al productor nacional y escalonados para una PYME en la planta piloto de tal manera que impacten el mercado nacional.

Capacitación

Se llevó a cabo el seminario "**Reglamentación Técnica de la Unión Aduanera con pronta vigencia**" impartido por la Licda. Jennifer Lee, del Ministerio de Salud, realizado el viernes 22 de febrero en el Hotel San José Palacio.

Próximas capacitaciones

CACIA: Jueves 28 de marzo, Lic. Dennis Aguiluz, "Uso y registro de marcas: nombres comerciales y señales de propaganda". Matrícula electrónica a la dirección eherrera@cacia.org o al tel 234 11 27

INA : Manipulación de Alimentos (4 marzo) y Consejos para el Manejo Higiénico de Alimentos (7 y 10 marzo). Matrícula electrónica a la dirección eespinoza@cacia.org o al tel 234 11 27

LSQA: Formación en Gestión Ambiental "Sistema de Gestión Ambiental" 11, 12 y 13 Marzo; Responsabilidad Social según SA 8000 LSQA, 5, 6 y 7 de Marzo. Matrícula con Ana Laura Henderson tel: 524 2560 ext 103 ahenderson@lsqanet.com

Información

Para solicitar más información, favor comunicarse al tel 234 11 27, al email mbadilla@cacia.org o visitar nuestra página www.cacia.org