



AVANCES INICIATIVA

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN PARA ESTÁNDARES EN ALIMENTOS FUNCIONALES

“Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria para la Innovación y Competitividad de Alimentos Saludables”

INICIATIVAS HABILITANTES

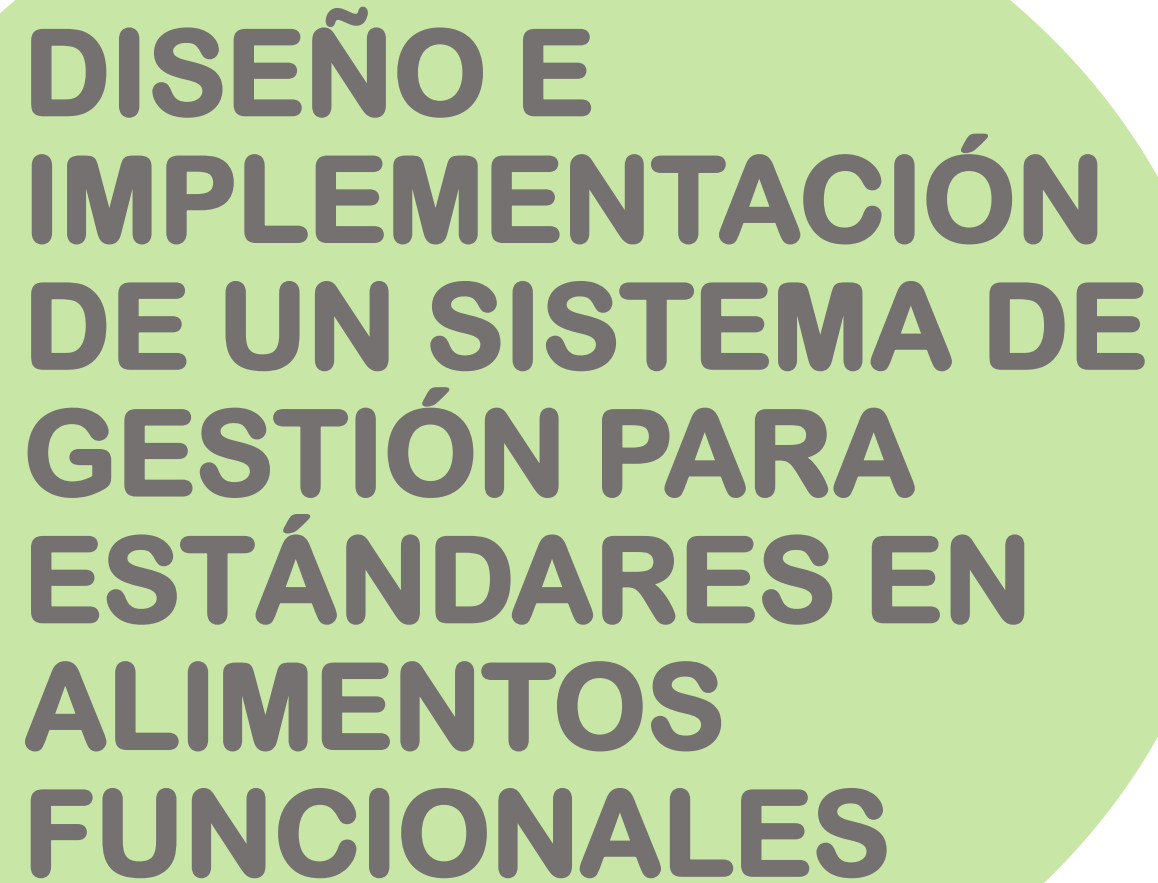


“Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria para la Innovación y Competitividad de Alimentos Saludables”

Responden a la hoja de ruta del programa Transforma Alimentos y sus objetivos son:

- ✓ **Fortalecer el desempeño del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria (actores públicos y privados)**
- ✓ **Contribuir a estimular la innovación y desarrollo, para ampliar la oferta de alimentos saludables, e impulsar la competitividad del sector.**

1. **Diseño e implementación de un sistema de gestión para estándares en alimentos funcionales y reconocimiento de la categoría en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.**
2. **Diseño e implementación de estándares para la disminución programada de nutrientes críticos en las MIPYMEs alimentarias, con reconocimiento de la autoridad sanitaria**
3. **Diseño e implementación de un Plan Nacional de Cierre de Brechas de Contaminantes Químicos (agroquímicos, residuos medicamentos veterinarios, otros) en productos primarios.**
4. **Implementación de un Sistema Nacional Integrado de Laboratorios Públicos de Alto Estándar Especializados para Fortalecer las Capacidades Analíticas y Diagnósticas en Calidad e Inocuidad Alimentaria**



**DISEÑO E
IMPLEMENTACIÓN
DE UN SISTEMA DE
GESTIÓN PARA
ESTÁNDARES EN
ALIMENTOS
FUNCIONALES**

OBSTÁCULOS PARA LA INNOVACIÓN

- ✓ Necesidad de una **institucionalidad** capaz de dar garantía de **eficacia, seguridad y veracidad de la información** a los consumidores en relación a los alimentos funcionales.

- ✓ Inexistencia de criterios de evaluación

✓ **NO SE GENERAN INCENTIVOS PARA INNOVACIÓN**

- ✓ **Resolución Exenta N° 764/2009 (860/2017)**
“Normas técnicas sobre directrices nutricionales para los mensajes que se utilicen para declarar propiedades saludables y funcionales de los alimentos”

- ✓ Tiempos prolongados de respuesta a solicitud de mensaje saludable

- ✓ Falta de soporte administrativo y de evaluación científica

OBJETIVOS

Objetivo General

DISEÑAR e IMPLEMENTAR un SISTEMA DE GESTIÓN que permita establecer estándares para Alimentos Funcionales (AF) reconocidos por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

Objetivos Específicos

Diseñar y desarrollar una Plataforma de Gestión para AF



-
-
-
-
-
-
-

Diseñar y validar estándares (dossier) para AF y su reconocimiento en el RSA



-
-
-
-
-
-
-

Vincular los instrumentos de fomento productivo para la implementación de los estándares para AF



MESAS DE EXPERTOS: Construcción de la Plataforma de Gestión

GRUPO NORMATIVA Y REGULACIONES

Productos a desarrollar

Definición normativa de Alimentos Funcionales en RSA

Diseño del proceso de tramitación de las solicitudes

Modelo de la plataforma de gestión (estructura, articulación y funciones de la Plataforma) - Documento técnico

Acuerdo intersectorial para la creación y gestión de la plataforma

GRUPO CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Definición de evidencia científica

Diseño de la Guía de orientaciones técnicas y científicas para la elaboración y presentación de una solicitud

Definición de 4 Dossier (asociaciones)

GRUPO FOMENTO PRODUCTIVO Y A LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Mecanismos de vinculación plataforma-sistema de fomento

Ámbitos de vinculación: 1) Información-cultura; 2) Apoyo en la ruta crítica (nuevos mensajes); 3) Apoyo en gestión empresarial

Plataforma
informática de
soporte

MESAS DE EXPERTOS: Construcción colaborativa



CAPCHICAL



ALIMSA A.G.



MUCHAS GRACIAS



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

INOFOOD

2017 23 y 24 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Diseño e implementación de un Sistema de gestión de estándares en Alimentos Funcionales (AF): **Reconocimiento de la categoría de AF en el RSA**

Dra. QF. Gloria Vera A

MSc. Biológicas y Nutrición

Consultora en Alimentos, Nutrición y Asuntos Regulatorios

Dirección de Asistencia Técnica, INTA, Universidad de Chile



Santiago, 23 de Octubre 2017

La evidencia científica demuestra

Altos Índices de ECNT:

- Obesidad
- Sobrepeso
- Dislipidemias
- Cardiovasculares
- Diabetes
- Cáncer

▶ **Nutrientes asociados por exceso y por déficit**

Nutrientes y factores dietéticos críticos asociados a las prioridades de salud y nutrición

Factores de riesgo por exceso

- **Energía**
- **Grasa total**
- **Grasa saturada**
- **Ácidos grasos trans**
- **Colesterol**
- **Sodio**
- **Azúcares totales**

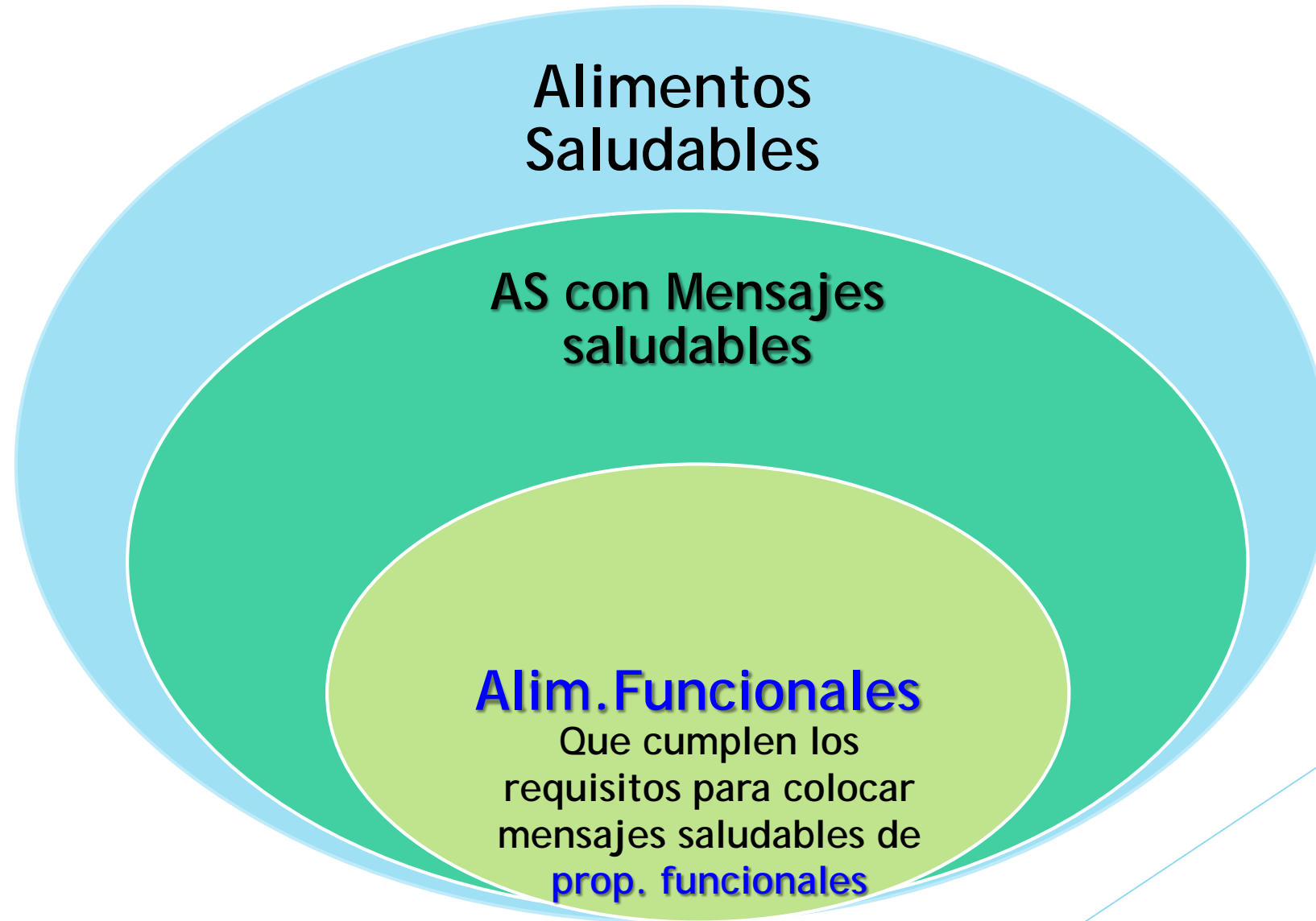
Disminuir el consumo

Factores protectores (riesgo por déficit)

- ▶ **Vitaminas:** A, C, D, E, B1, B2, B6, etc
- ▶ **Minerales:** Ca, P, Mg, Fe, etc
- ▶ **Fibra dietética Soluble:** Inulina, FOS, polidextrosa, betaglucanos, etc
- ▶ **Fibra dietética Insoluble**
- ▶ **Fitoquímicos:** polifenoles, fitoesteroles,
- ▶ **Proteínas; Péptidos (Glicomacropéptido)**
- ▶ **AG omega 3 CL:** DHA, EPA
- ▶ **Probióticos**

Consumo adecuado

Alimentos Saludables y Funcionales



Alimentos Funcionales (AF)

Son aquellos que:

- ▶ Satisfactoriamente **demuestran que afectan beneficiosamente** una o más funciones determinadas del organismo
- ▶ **Además de sus efectos nutricionales** fundamentales son capaces de manera importante **mejorar el estado de salud y/o reducir el riesgo** de alguna enfermedad
- ▶ Un AF debe demostrar sus efectos **en las cantidades de consumo habitual**
- ▶ **No pueden quedar afectos al Art. 120 bis**

Características de un AF

Un AF puede ser:

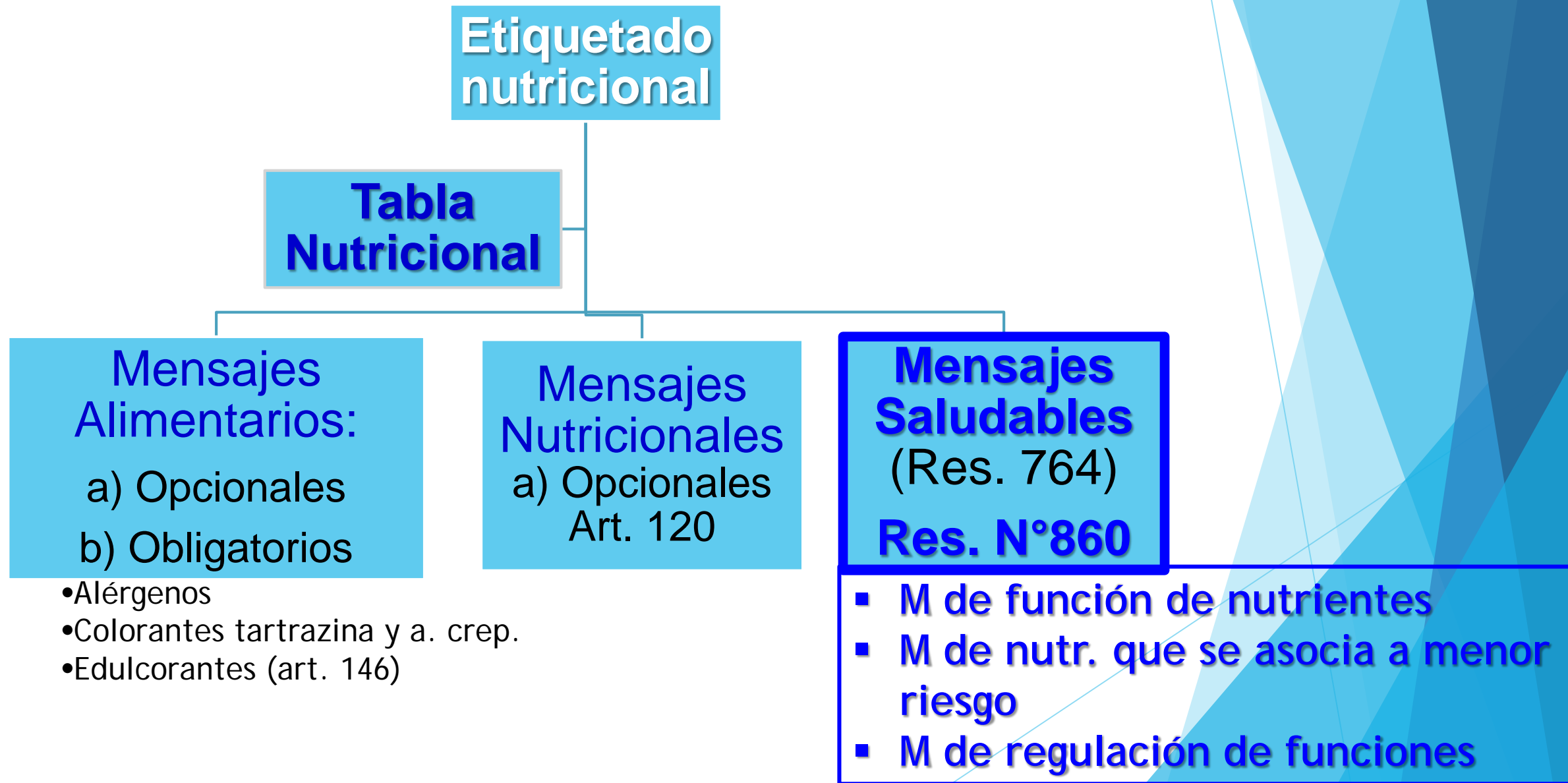
- ▶ Un **alimento natural que cumpla** con la definición y los requisitos establecidos
- ▶ Un **alimento al cual se le ha extraído uno o más nutrientes** o factores alimentarios
- ▶ Un **alimento al cual se le han agregado uno o más nutrientes** o factores alimentarios
- ▶ Un **alimento donde se modifica la naturaleza de algún componente**
- ▶ Un alimentos donde se **mejora la biodisponibilidad de nutrientes**
- ▶ Un alimento que presente 1 o más de las características antes descritas

Qué tipo de mensajes se pueden usar en
la rotulación y publicidad de los
Alimentos Funcionales?

AF: Mensajes permitidos

- ▶ Mensajes **nutricionales** de acuerdo al Art. 120 (libre, bajo, muy bajo, reducido, buena fuente, fortificado) y NO pueden quedar afectos al art. 120 bis.
- ▶ Mensajes **alimentarios**
- ▶ **Mensajes saludables** de acuerdo a lo establecido en la Resolución N° 860 (764) →

Según el Reglamento Sanitario de los Alimentos los AF



Mensajes Saludables (MS)

- ▶ **Mensajes Saludables:** Son aquellos que asocian uno o más nutrientes o factores del alimento con una condición de salud del individuo.
- ▶ Los MS sólo se permiten en alimentos que **cumplan la Resolución N°860 (764) y se pueden aplicar en:**
 - ▶ **Alimentos tradicionales o modificados.** Que cumplan las condiciones y los requisitos de algún MS de la Res.N°860 (764)
 - ▶ **Alimentos funcionales.** Que cumplan todos los requisitos de alguno de los mensajes establecidos en la Resol. N°860 (764).

Resolución N° 860 de Mensajes Saludables, del 26 julio 2017, establece:

- ▶ Apruébase la siguiente Norma Técnica para los mensajes que se utilicen para declarar **propiedades saludables y funcionales** de los alimentos, consistentes en la **asociación entre un alimento, un nutriente o un factor alimentario y una condición de salud.**

Algunos acuerdos alcanzados en
el marco del proyecto de
Alimentos funcionales:
Técnico-Normativo

AF: Modificaciones propuestas al RSA (se muestran en color azul lo que se propone agregar)

- ▶ **Artículo 106, punto 9)** Declaración de propiedades saludables **o funcionales**: Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento, un nutriente u otra sustancia contenida en un alimento y una condición relacionada con la salud
- ▶ Se incluirá una definición operacional, en el **artículo 106 punto 37)** **Alimentos funcionales**: Son aquellos alimentos que cumplan con todos los requisitos y condiciones para declarar alguno de los mensajes saludables contemplados en las asociaciones aprobadas mediante resolución del MINSAL (Resol.860)
- ▶ En los Art.114, 115, 116 y 117 donde dice: propiedades saludables, se agregue: **o funcionales**

Mensajes Saludables: Resolución N° 860

Sólo se permite colocar los mensajes o frases indicados en la Resolución para cada una de las **18 asociaciones permitidas**:

- ▶ Las asociaciones permitidas
- ▶ Los requisitos que deben cumplir
- ▶ Marco del mensaje permitido para colocar en la rotulación y/o publicidad del alimento



Bases para ampliar el listado de mensajes con evidencia científica convincente para AF

Diseño e implementación de un Sistema de gestión de estándares en Alimentos Funcionales (AF): **Reconocimiento de la categoría de AF en el RSA**

Dra. QF. Gloria Vera A

MSc. Biológicas y Nutrición

Consultora en Alimentos, Nutrición y Asuntos Regulatorios

Dirección de Asistencia Técnica, INTA, Universidad de Chile

