



NUEVAS NORMAS PARA NUTRIENTES CRÍTICOS COMO APOYO AL FORTALECIMIENTO DE LA COMPETITIVIDAD ANALÍTICA NACIONAL

Los resultados se enmarcan en el proyecto INNOVA CORFO 16BPE-62292 denominado "Alimentos saludables: Elaboración de Normas Chilenas para nutrientes críticos como apoyo al fortalecimiento de la competitividad analítica nacional"

1. Antecedentes

La industria alimentaria, al ser el segundo sector más importante de la economía chilena, tiene desafíos permanentes. Los consumidores a nivel mundial, cuentan con una mayor conciencia sobre la salud y bienestar de los alimentos, existiendo una mayor demanda por aquellos productos que aportan un valor nutritivo y que previenen o atenúan enfermedades.

Al respecto, los alimentos saludables son aún un tema pendiente en el sector productivo, lo que de mantenerse significaría una pérdida de competitividad para la industria nacional. Un aspecto preocupante que se enmarca en esta materia, es la insuficiente cantidad de estándares que responden a requisitos de calidad e inocuidad en los alimentos saludables, lo cual ha sido declarado como una de las brechas más relevantes.

En respuesta a lo anterior y al alero del Programa Estratégico Transforma Alimentos, se estableció el objetivo de asegurar el cumplimiento de normativas y regulaciones que permitan superar las barreras de entrada en el comercio, tanto a nivel nacional como internacional, para así mantener las relaciones comerciales y acceder a nuevos mercados.

Por consiguiente, se ha propuesto la generación de productos alimenticios confiables, en cuanto al contenido de nutrientes críticos. En esta línea, los productores chilenos deben ser capaces de poder demostrar que sus productos son saludables o bien, contienen las cantidades que se indican de estos nutrientes en las etiquetas.

Un aspecto importante para demostrar la confiabilidad del contenido de nutrientes, es la implementación de metodologías analíticas armonizadas, reconocidas y aplicables tecnológicamente, tanto en el ámbito nacional como internacional.

Es por ello que el Instituto Nacional de Normalización, INN, junto con los asociados mandantes, entre ellos la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) y Chilealimentos, se encuentran ejecutando el proyecto **INNOVA CORFO 16BPE-62292 denominado "Alimentos saludables: Elaboración de Normas Chilenas para nutrientes críticos como apoyo al fortalecimiento de la competitividad analítica nacional"**.

Esta iniciativa, dentro de sus objetivos específicos, considera el desarrollo de 8 normas relacionadas con la determinación analítica de nutrientes críticos en alimentos, las cuales establecerán un marco normativo de carácter voluntario mediante el cual se implementen criterios técnicos comunes en torno a los alimentos saludables. La base de aquello será posible gracias a la determinación de nutrientes críticos en alimentos, otorgando una metodología armonizada y de referencia con el fin de brindar apoyo a la competitividad analítica nacional.

De esta manera, la industria de alimentos en Chile podrá crecer y desarrollarse, apoyando su cadena de valor en la estandarización analítica, ya que hasta hace poco no se contaban con normas técnicas nacionales consensuadas en esta materia.

2. Normas Chilenas desarrolladas por el proyecto

A través de distintas mesas de trabajo, y con el apoyo de expertos, representantes de ACHIPIA, el Capítulo Chileno de Composición de Alimentos (CAPCHICAL), el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) y el Laboratorio Eurofins Chile, se ha podido consensuar un conjunto de normas que abarcan los principales nutrientes: sodio, azúcares, nitrógeno Kjeldahl, fibra dietética, soluble y total, grasas saturadas, polioles y una norma que entregue directrices para la preparación de muestras para su posterior determinación analítica.

Cabe mencionar que estas normas estarán basadas en documentos reconocidos a nivel internacional como son los métodos oficiales AOAC (Association of Official Analytical Chemists), ISO (Organization for Standardization), entre otros.

3. Publicación de las dos primeras Normas Chilenas

Durante el mes de mayo fueron publicadas las Normas Chilenas **NCh3545** Alimentos - Determinación del contenido de sodio, calcio, magnesio y potasio, mediante espectrometría de absorción atómica (EAA) y **NCh3550** Alimentos - Determinación de azúcares totales –Método por cromatografía líquida de alta resolución. Esta última tiene como alcance establecer un método para determinar fructosa, glucosa, sacarosa, maltosa, lactosa y azúcares totales en alimentos.

Las normas citadas, están basadas en los métodos AOAC 985.35 y 982.14, respectivamente y son el fruto del trabajo de diferentes representantes de la industria, diversos laboratorios, organismos públicos, como ACHIPIA, Alimentos Vollkorn, CAPCHICAL, DICTUC, DILACO, Laboratorio Eurofins Chile, INTA, SGS, ANIC, Nestlé, entre otros.

Dichas instituciones han participado en los comités técnicos aportando voluntariamente su conocimiento y experiencia técnica, discutiendo estos proyectos de normas, los cuales han considerado como base metodología reconocida a nivel internacional, hasta obtener a una norma consensuada entre estas distintas partes interesadas.

4. Normas en consulta pública y en anteproyecto

De acuerdo al procedimiento de elaboración de normas del INN, cada proyecto de norma debe ser enviado a consulta pública a representantes de todas las partes interesadas en el tema normalizado (productores o prestadores del servicio, usuarios, consultores, universidades, asociaciones gremiales, autoridades competentes, entre otros), con el objetivo que puedan revisar los proyectos de normas y si corresponde, elaborar observaciones técnicas al mismo.

Actualmente, se encuentran en comité técnico y consulta pública los proyectos de normas siguientes:

- prNCh3547 Alimentos – Extracción de grasa total (en comité técnico)
- prNCh3548 Alimentos – Preparación de ésteres metílicos y determinación de ácidos grasos por cromatografía gas – líquido (comité técnico)
- prNCh3602 Productos alimenticios – Determinación de isomaltosa y de los polioles lactitol, maltitol, manitol, sorbitol y xilitol (fecha de cierre consulta pública: 25 de junio de 2018)

Usted puede participar de este proceso de consulta, descargando los proyectos de norma y emitir comentarios a través del sitio web: www.consultapublica.cl.

El objeto de esta consulta es obtener retroalimentación técnica de las personas consultadas, a través de observaciones al texto, que luego serán estudiadas en los comités técnicos, de modo de permitir una norma con requisitos debidamente validados y acordes al estado del arte nacional.

Las observaciones que se elaboren, pueden ser de forma (puntuación, sugerencias de redacción y similares) o de fondo (cambio en requisitos, nuevos requisitos o la eliminación de éstos). Al respecto, las observaciones de forma son resueltas por la División de Normas del INN, mientras que las observaciones de fondo deben ser analizadas y resueltas en un Comité constituido por los representantes, con debida formación técnica y aquellas entidades que respondieron la consulta pública.

Si usted desea participar de estos comités técnico, favor enviar un correo electrónico con su solicitud a anamaria.alvarado@inn.cl.

Por otra parte, y para completar el conjunto de las ocho normas, se encuentran en anteproyecto tres normas: prNCh3551, la cual proporciona las directrices generales para la determinación de nitrógeno por el método Kjeldahl, la norma prNCh3601 proporciona métodos para determinar fibra dietética insoluble, soluble y total y prNCh3552 la cual establece directrices para la preparación de muestras de alimentos.

5. Actividades de difusión

Dentro del proyecto INNOVA CORFO 16BPE-62292, también se tiene considerado realizar tres seminarios de difusión, tanto en Santiago como en Concepción.

Durante los próximos días se enviará la invitación al Primer Seminario de Difusión: “Elaboración de Normas Chilenas para nutrientes críticos como apoyo al fortalecimiento de la competitividad analítica nacional”, el cual se realizará el día 12 de junio de 2018, a las 09:00 horas en Santiago.

Además, de este seminario se contempla realizar dos talleres de capacitación, uno en Santiago y otro en Valparaíso, sobre la norma NCh3552 Directrices para la preparación de muestras, el cual tiene como objetivo principal, dar a conocer aspectos generales, para la preparación de muestras de alimentos, a fin de obtener una porción de ensayo, que luego será sometida a análisis.

Las fechas y lugar estas actividades pueden sufrir modificaciones. Es por ello, que si usted desea recibir información acerca de estas actividades, favor tomar contacto con el Instituto Nacional de Normalización, a través del correo electrónico: anamaria.alvarado@inn.cl

4. Mayor información

- - Sitio web www.consultapublica.cl
- - Sitio web www.inn.cl
- - Sitio web sil.achipia.gob.cl