

Instituto Nacional
de Salud Pública

Programa de Actualización en
Salud Pública y Epidemiología

www.paspeinsp.org.mx

18^{edición}
Verano 2013

NT1 - AVANCES EN REGULACIÓN, CIENCIA Y MERCADO DE ALIMENTACIÓN

III^a Mesa Redonda: Regulación de Declaraciones de Propiedades Saludables





NTE 2587/2011
ALIMENTOS FUNCIONALES - REQUISITOS

Yury M Caldera P
email: yurycalderas@infoalimentario.com
contacto@infoalimentario.com
Móvil: +58 4129710887

CONTENIDO

- CONSIDERACIONES PRELIMINARES
- EL MERCADO
- MARCO REGULATORIO
- CONTENIDO DE LA NORMA
- ELABORACIÓN Y PARTICIPANTES
 - COMPLEMENTARIEDAD
 - OBJETO Y ALCANCE
 - DEFINICIONES
 - REQUISITOS
 - OBLIGATORIEDAD
 - CONSIDERACIONES FINALES



Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics

Volume 113, Issue 8, August 2013, Pages 1096–1103



From the Academy

Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Functional Foods

Kristi M. Crowe, PhD, RD, LD^a, Coni Francis, PhD, RD^b

^a University of Alabama, Tuscaloosa

^b University of Northern Colorado, Greeley, CO

“Toda la comida es básicamente funcional en algún nivel, ya que proporciona la energía y nutrientes necesarios para sostener la vida. Sin embargo, existe una creciente evidencia de que algunos componentes de los alimentos, que no se consideran nutrientes en el sentido tradicional, pueden proporcionar beneficios para la salud”



CONSIDERACIONES: UN LARGO CAMINO



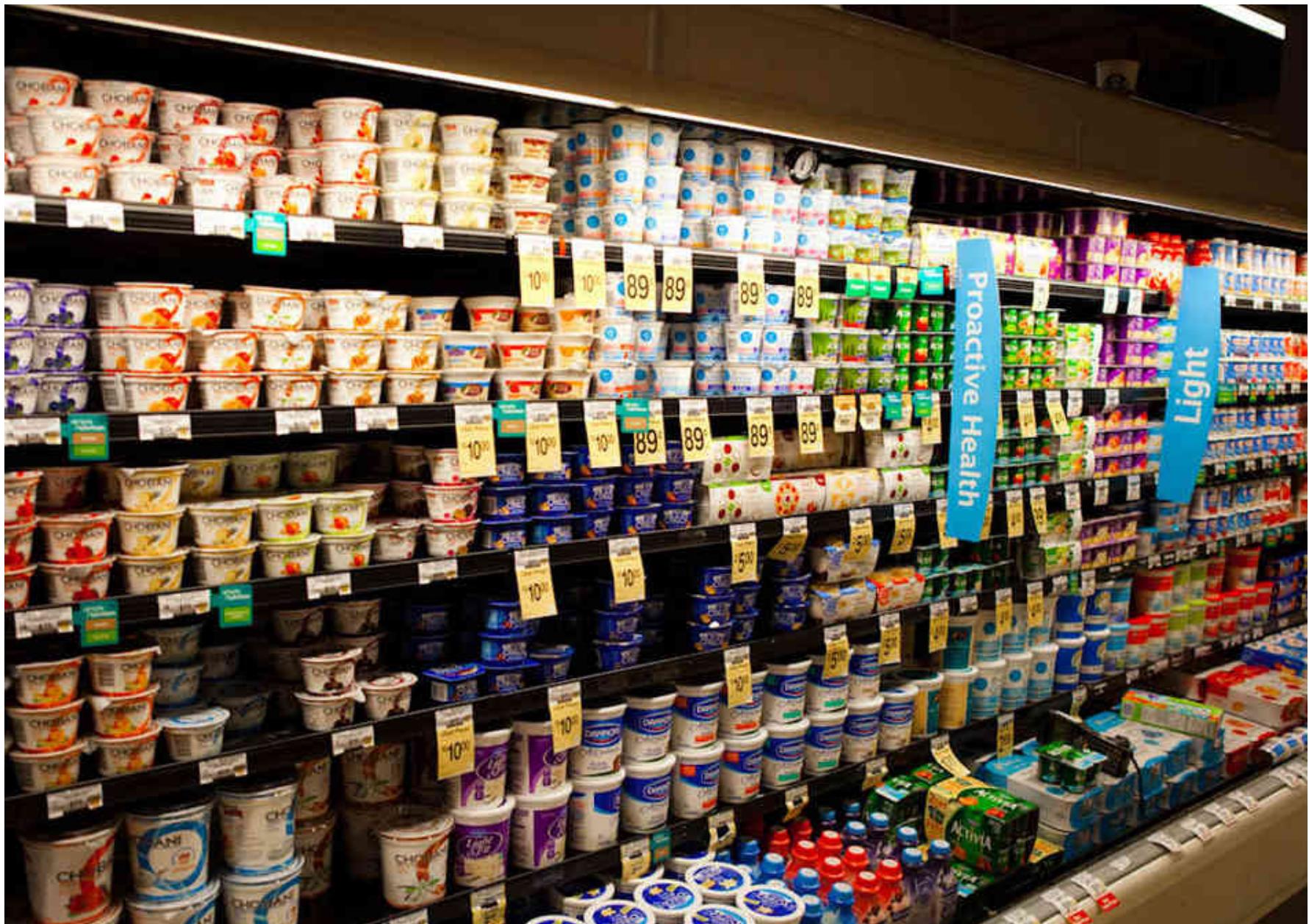
Antes del 1493: El alimentos como sustento



1957: Calidad de alimentos



2011: Calidad e inocuidad



2013: Calidad, Inocuidad, Valor agregado



EVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS





EVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS



Rice Krispies es un cereal de desayuno que fue creado por Eugene McKay para la compañía Kellogg, y más tarde comercializado por Kellogg en 1927 y lanzado al público en 1928.



EVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS



Siglo 1920



2013

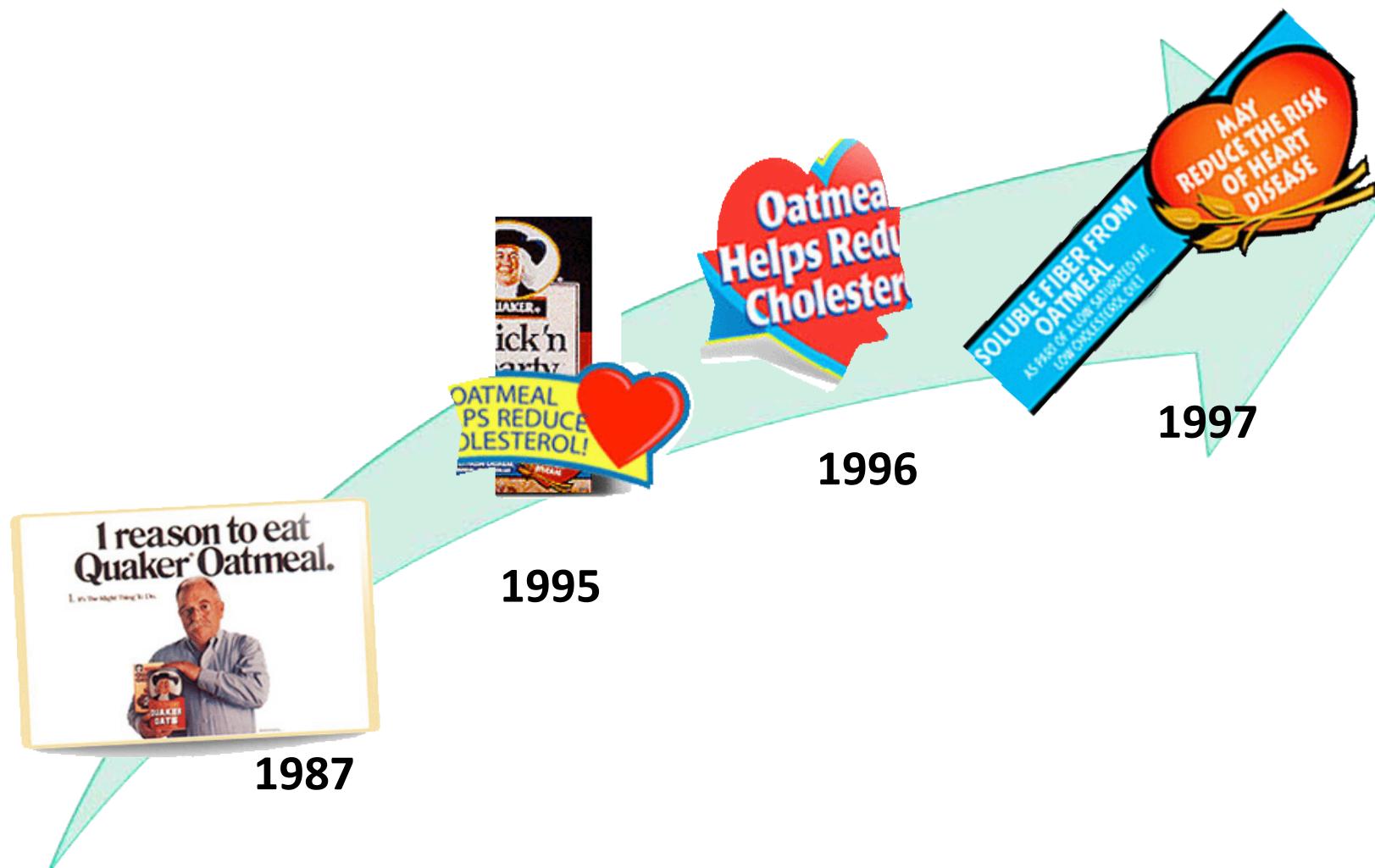


EVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS





EVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS





EVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS



2013

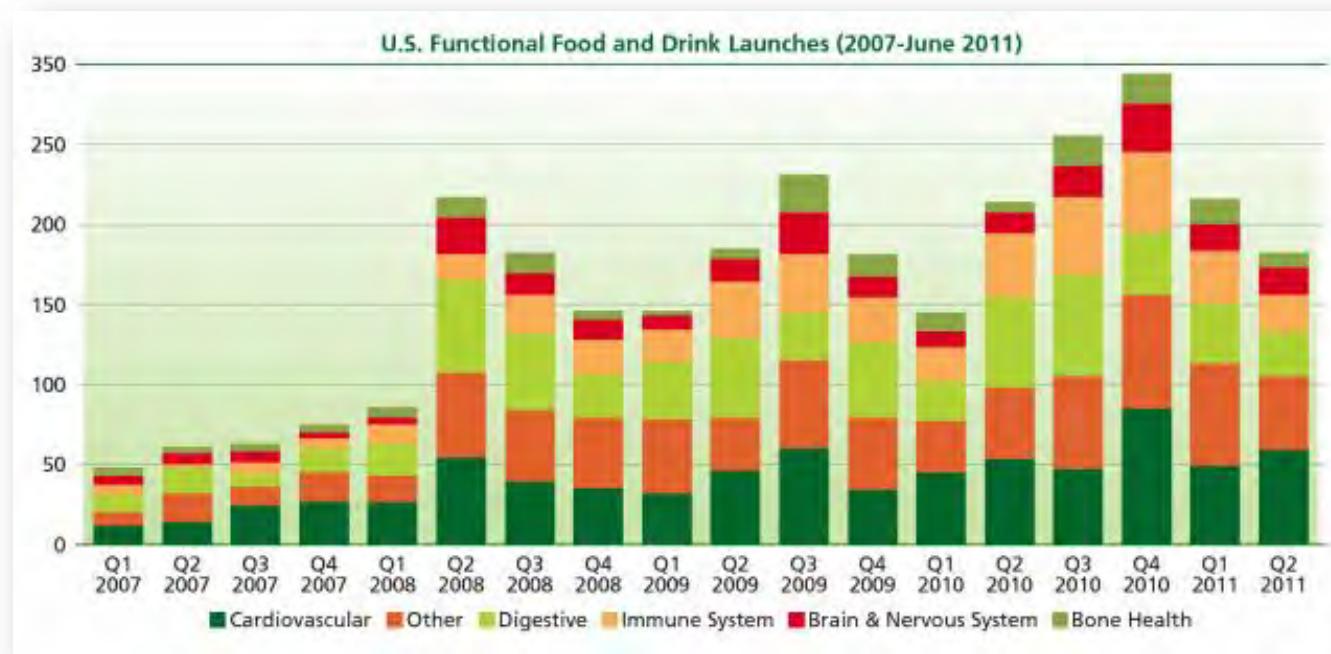


EL MERCADO



VALOR DE MERCADO

Según las estimaciones de Mintel, el mercado de los alimentos y bebidas funcionales está valorado en cerca de \$ 15 mil millones.





Just-Food, firma especializada en mercado de la industria de alimentos, proyecta que al 2013 el mercado global de alimentos y bebidas funcionales alcanzará al menos del orden de los US\$ 90,5 billones



La actual tendencia en nutrición, es acentuar la importancia de los hábitos de vida diarios donde la **elección racional** de alimentos se basa no solo en la composición nutricional de los mismos sino también **en sus propiedades**, algunas de ellas asociadas a la búsqueda de un estilo de vida saludable.



Productos en el mercado mundial



PRODUCTOS EN EL MERCADO





PRODUCTOS EN EL MERCADO





PRODUCTOS EN EL MERCADO



Make 21food.com your home page | Add to Favorites

Sign In | Join Now | Posting Buying Leads | Gold Suppliers | Help | RSS

21 Food & Beverage Online
www.21food.com[®]

VIP Join as premium supplier membership

Home | Suppliers | For Sellers | For Buyers | Tradefair | News | My 21Food | Canned Food | Fruit & Vegetable | Machinery | [+ more](#)

Products | Sell | Buy | Companies | Select Country/Region |

You are here: Home > Products > Milk & Dairy Products > Cheese

FUNCTIONAL FOODS

Category: Cheese
Keywords: [HDL](#), [Cholesterol](#)
Place of Origin:
Contact: Mr. Gareth Coleman
[Contact Now](#)
CLICK HERE TO SEND INQUIRY

Food machinery-China
Factory direct deal-Fast food, Food extruder Fryer Roaster Dryer.
info@foodmachinery.com Food-Eduvo[®]

[Add to My Favorites](#)

Supplier Details

Fayrefield Foods Ltd
United Kingdom
Contact: Mr. Gareth Coleman
Tel: +44-12705-89311
Total Annual Sales Volume:
Number of Employees:
Business Type: Manufacturer
Main Markets:
[View the Seller's Store](#)

Product Details | Company Profile

Item specifics
Product Name: FUNCTIONAL FOODS

Details
Over 75% of consumers are concerned about reducing heart disease and cholesterol, and nearly 90% would prefer foods and dietary approach to managing cholesterol instead of medication.



The magnifying glass highlights the product image, which displays several containers of functional food products, likely yogurt or spreads, with labels indicating health benefits.



PRODUCTOS EN EL MERCADO





PRODUCTOS EN EL MERCADO





PRODUCTOS EN EL MERCADO





PRODUCTOS EN EL MERCADO





PRODUCTOS EN EL MERCADO



Kaiku
VitaTEN

Bienvenido a la web de Kaiku VitaTEN

VitaTEN de Kaiku Gama de productos Tensión arterial Preguntas frecuentes Nuestros consejos Consultas y sugerencias

Tensión arterial

Ponte en marcha en 3 sencillos pasos

Realiza ejercicio físico regularmente

Come sano y disminuye la sal en tus platos

Toma 1 botellita de Kaiku VitaTEN al día

Aviso legal | ponvidasana.es



PRODUCTOS EN EL MERCADO



 Segui il gabbiano Matt®
libera la tua voglia di benessere

 Nutre il tuo benessere.

[Home](#) [Prodotti](#) [Novità](#) [Matt Club](#) [Acquista on line](#) [Matt per te](#) [Cerca punto vendita](#) [Servizio Consumatori](#) [Pubblicità](#) [Eventi](#) [Solidarietà](#) [Contatti](#) [f](#)

Nutrizione Dietetica e Integrativa

Erboristeria	Benessere	Divisione Pharma
Slimming	Tonici Energetici	Panificazione
Sport	Vitamine Minerali	Bevande Vegetali

Nutrizione Biofunzionale

Dolce	Trattamenti Corpo
	Trattamenti Viso

Nutrizione DermoCosmetica

[trova il prodotto Matt ...](#)

 Nutrizione Biofunzionale

Matt&biofunction è Nutrizione Biofunzionale per tutti i componenti della famiglia, per mantenere e migliorare il proprio stato di benessere con una alimentazione attenta di "tutti i giorni", con **elementi funzionali specifici provenienti da Agricoltura Biologica** e rispondenti alle esigenze di gusto. Gli alimenti di Matt&biofunction contengono ingredienti con effetto nutritivo (fibre, proteine, ecc.), fisiologico (vitamine, minerali, estratti vegetali, ecc.) o rispondenti alle necessità di intolleranze alimentari e sempre provenienti da agricoltura biologica.

 Per Matt Biofunction vuole dire benessere per tutti.

Oltre alla garanzia del biologico, adeguatamente certificata da organismi autorizzati, i prodotti della linea Matt&biofunction soddisfano funzionalità specifiche per aiutare a mantenere ogni giorno il benessere desiderato.

Per tutti i prodotti vengono utilizzate materie prime selezionate che, provenendo da agricoltura biologica, sono ottenute senza l'utilizzo di OGM, concimi e pesticidi di sintesi chimica e non contengono grassi idrogenati, conservanti, coloranti e aromi artificiali.

Ideal per tutti, i prodotti Matt&biofunction sono ricchi di nutrienti preziosi o privi di alcuni elementi che possono interferire con il buon funzionamento dell'organismo, per rispondere anche alle necessità di chi ha particolari esigenze nutrizionali.

 scarica gratis
iBenessere
su AppStore 



PRODUCTOS EN EL MERCADO



Panificazione



Bevande Vegetali



Dolce





PRODUCTOS EN EL MERCADO





PRODUCTOS EN EL MERCADO





PRODUCTOS EN EL MERCADO





PRODUCTOS EN EL MERCADO





PRODUCTOS EN EL MERCADO



Accredited by
Ministry of
Health, Japan



MARCO REGULATORIO





INSTITUCIONAL





INSTITUCIONAL

10 — Suplemento — Registro Oficial N° 788 — Jueves 13 de septiembre del 2012

N° 1290

Rafael Correa Delgado
PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA
REPÚBLICA

Considerando:

Que la Constitución de la República del Ecuador dispone en su artículo 25 que "La salud es un derecho que garantiza el Estado, con éste se le reconoce el ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al trabajo, la alimentación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los embriales sanción, entre otros que mantienen el bienestar".

Que el Estado garantiza este derecho mediante políticas monetarias, sociales, culturales, educativas y ambientales, y el acceso permanente, gratuito y sin exclusión a programas, servicios y servicios de promoción y atención integral de salud, salud sexual y salud reproductiva. La prestación de los servicios de salud se rige por los principios de: equidad, universalidad, accesibilidad, promoción integral, calidad, eficiencia, eficacia, preventión y bienestar, con énfasis de género y generacional.

Que en el artículo N°1 de la Constitución se establece que el Estado ejerce la función de asistencia a través de la autoridad sanitaria nacional, una responsable de formular la política nacional de salud, normar, regular y controlar todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de los servicios del sector;

Que la Constitución de la República del Ecuador en su artículo N° 10 establece: "El Estado desarrolla los recursos necesarios para la investigación científica, el desarrollo tecnológico, la innovación, la formación científica, la recuperación y desarrollo de saberes ancestrales y la difusión del conocimiento. Un principio de este ejercicio se deriva de fomentar prácticas mediante fondos concursables. Las organizaciones que reciben fondos públicos están sujetas a la rendición de cuentas y al control estatal ejercitado";

Que el artículo N° 186 de la Ley Orgánica de Salud establece que: "La autoridad sanitaria nacional a través de su organismo competente, Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Dr. Leopoldo Izquierdo Pérez, queda encargada de funciones en forma descentralizada, emergencia inmediata, encargada a transferir el complejo de recursos sanitarios previo al cumplimiento de las autoridades reguladoras o autoridad competente en esta Ley y sus reglamentos, de acuerdo a las directrices y normas emitidas por la autoridad sanitaria nacional, lo mismo que fijar el pago de un impuesto para la financiación y rehacienda de dicho complejo de recursos sanitarios, que deben estar dirigidos al desarrollo institucional, que incluya de manera prioritaria un programa nacional de control de calidad e inocuidad farmacéutica";

Que el artículo N° 186 de la Ley Básica dispone: La investigación científica tecnológica en salud será regulada y controlada por la autoridad sanitaria nacional en coordinación con los organismos competentes con apoyo a principios biomédicos y de derechos, pero no constituyendo información y/o secreto, respetando la confidencialidad";



Ministerio
de Salud Pública

Agencia Nacional de Regulación, Control
y Vigilancia Sanitaria - ARCSA



Ministerio
de Salud Pública

INSPI

Instituto Nacional de Investigación
en Salud Pública





INSTITUCIONAL



Agencia Nacional de Regulación, Control
y Vigilancia Sanitaria - ARCSA

CAPÍTULO II

Artículo 9.- La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria- ARCSA, sera el organismo técnico de la regulación, control técnico y vigilancia de los siguientes productos: alimentos procesados, alimentarios, medicamentos en general, **productos** los productos biológicos, naturales procesados de medicinal, medicamentos homeopáticos y productos dispositivos médicos, reactivos bioquímicos y de uso, productos higiénicos, plaguicidas para uso agrícola y industrial, fabricados en el territorio nacional o exterior, para su importación, exportación, zación, dispensación y expendio, incluidos los que se reciban en donación y productos de higiene y absorbentes de higiene personal, relacionados con el uso y consumo humano; así como de los

12 - Suplemento - Registro Oficial N° 788 - Jueves 13 de septiembre del 2012

Parc des Jeux de l'Asie du Sud-Est à Singapour

1. Tener título de calidad civil.
 2. Acreditar competencia y experiencia en su actividad profesional o oficio o su correspondiente certificación.
 3. No tener sanciones penales ni sanciones por conductas o omisiones que sean motivo para la inhabilitación como delincuente.

Artículo 8. Una preparación de lo que constituye la ley de la profesión, sus bases, normas establecidas del ejercicio de la profesión.

A folyamatos fejlesztésnek köszönhetően a rendszerben több mint 100000 felhasználó működik.

Dunque il concetto di "sviluppo" non è univoco.

Dosari la primul întâlnire, sărbătorim și finanțăm

Anuario de Estadística de Andalucía en sucesos

Demandez à votre conseiller en investissement de faire l'évaluation de vos biens.

Journal für Sozialwissenschaften

Journal compilation © The Royal Economic Society 2008

announcements of Thompson and TIEPL, however, do

1980) para la formulación de normas.

Los datos que fueron necesarios para el cálculo:

二十一

中大學生會主辦的「中大學生會百年回憶錄」

CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA

Wiederholung: La-Symmetrie-Normale der Kreisellipse

—
—
—

www.BeaconSoftware.com/journal

• **Interpretation**: *multidimensional interpretation of results*

and the other two were not present. The first was a male, 100 mm long, which had been captured at the same place on 12 January 1980.

En el año 1999 se realizó la primera reunión entre autoridades de la Comisión Interamericana de Derechos Humanos y las autoridades nacionales de Uruguay.

and the other two were in the same position as the first.

Digitized by srujanika@gmail.com

<http://www.cip.org.ec/attachments/article/280/DECRETO%20EJECUTIVO%20No.%201290.pdf>



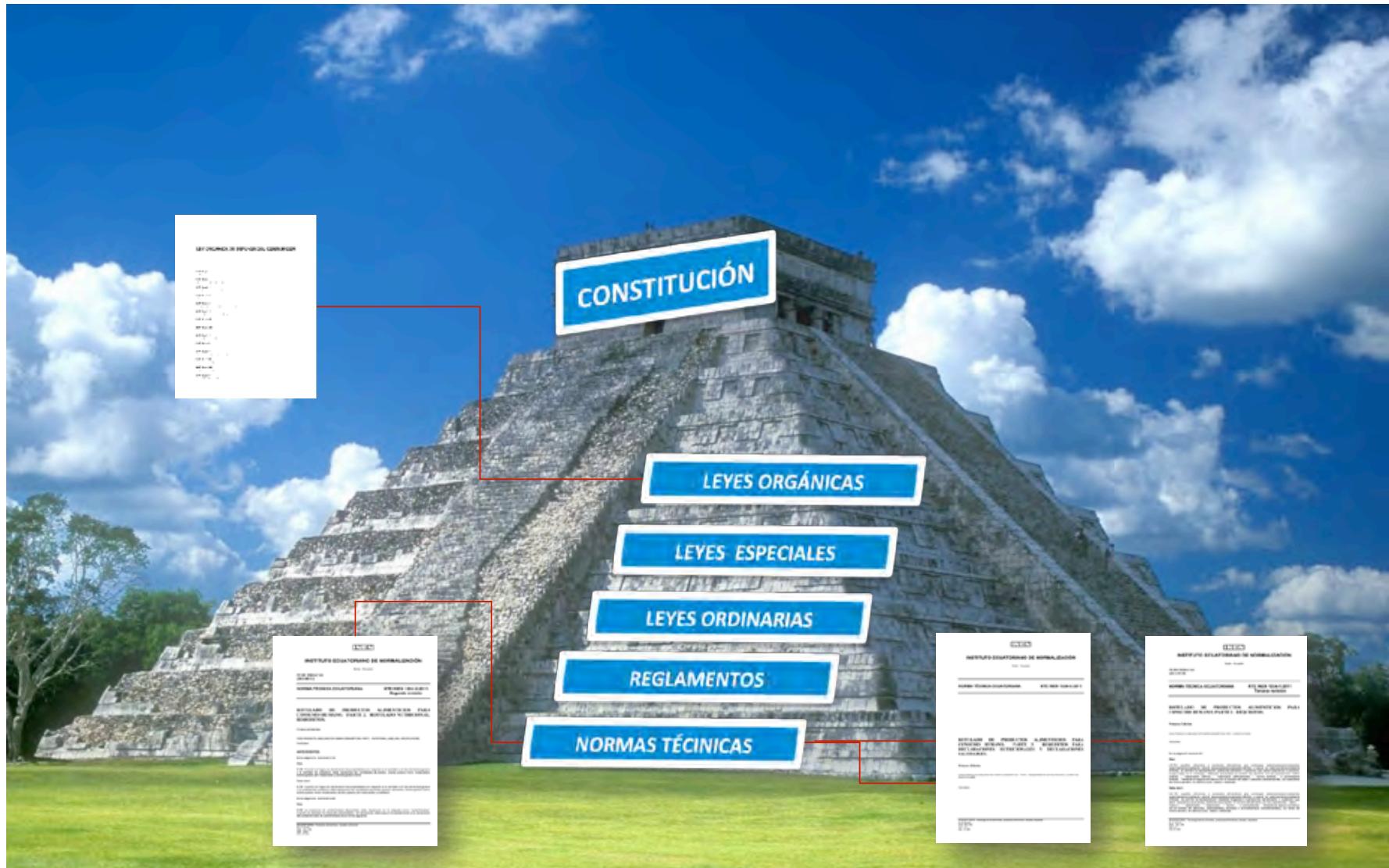
INSTITUCIONAL



Es el organismo oficial de la República del Ecuador para la normalización, la certificación y la metrología.



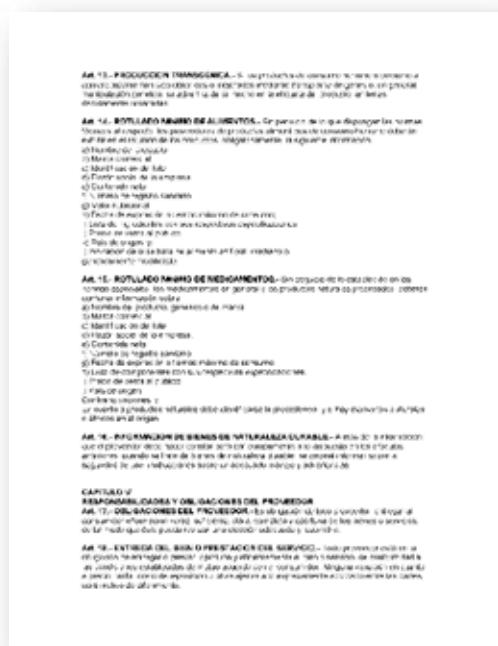
NORMATIVO





NORMATIVO

Ley orgánica de defensa del consumidor (2009)



Art. 13.- PRODUCCIÓN TRANSGÉNICA.- Si los productos de consumo humano o pecuario a comercializarse han sido obtenidos o mejorados mediante transplante de genes o, en general, manipulación genética, se advertirá de tal hecho en la etiqueta del producto, en letras debidamente resaltadas.

Art. 14.- ROTULADO MÍNIMO DE ALIMENTOS.- Sin perjuicio de lo que dispongan las normas técnicas al respecto, los proveedores de productos alimenticios de consumo humano deberán exhibir en el rotulado de los productos, obligatoriamente, la siguiente información:

- a) Nombre del producto;
- b) Marca comercial;
- c) Identificación del lote;
- d) Razón social de la empresa;
- e) Contenido neto;
- f) Número de registro sanitario;
- g) Vida útil estimada;
- h) Fecha de vencimiento de la vida útil estimada;
- i) Lista de ingredientes con sus respectivas cantidades;
- j) País de origen; y,
- k) Indicación de si se trata de alimento genéticamente modificado.





NORMATIVO





NORMATIVO - EVOLUCIÓN





CONTENIDO DE LA NORMA



NORMA

INEN

INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA **NTE INEN 2587:2011**

ALIMENTOS FUNCIONALES. REQUISITOS.

Primera Edición

FUNCTIONAL FOODS. REQUIREMENTS.

First Edition

DESCRIPTORES: Tecnología de los alimentos, productos alimenticios en general, alimentos funcionales.
AL 05.07-401
CDDU 612.292
CIIU 3121
ICS: 67.040

ELABORACIÓN





PARTICIPANTES



Gobierno



Academia



INDUSTRIA DE ALIMENTOS
TRIGO DE ORO



Industria





COMPLEMENTARIEDAD

INEN

INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 1334-3:2011

ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO. PARTE 3. REQUISITOS PARA DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DECLARACIONES SALUDABLES.

Primera Edición

FOOD PRODUCTS LABELLING FOR HUMAN CONSUMPTION. PART 3: REQUIREMENTS FOR NUTRITIONAL CLAIMS AND HEALTH CLAIMS

First Edition

DESCRIPCION: Tecnología de los alimentos, productos alimenticios, rotulado, requisitos.
AI: 81-ML49
CDD: 3117M
CIIU: 311
ICS: 67040

INEN

INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 2587:2011

ALIMENTOS FUNCIONALES. REQUISITOS.

Primera Edición

FUNCTIONAL FOODS. REQUIREMENTS

First Edition

DESCRIPCION: AI: 81-ML49
CDD: 613
CIIU: 9121
ICS: 670

E3: Tecnología de los alimentos, productos alimenticios en general, alimentos funcionales.



OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos mínimos que deben cumplir los alimentos para ser considerados como alimentos funcionales





ALCANCE

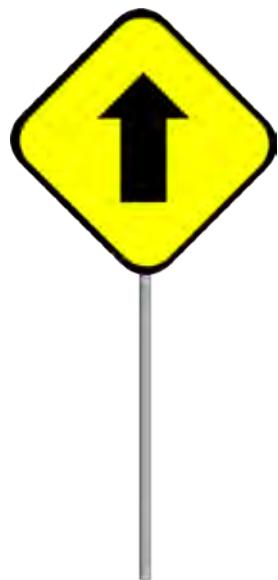
2.1 Esta norma se aplica a todos alimentos naturales o procesados que presenten declaraciones de propiedades funcionales y/o saludables.

2.2 No se incluye dentro de esta norma a los productos nutracéuticos.





ALCANCE





ALCANCE



Click here for
VIBE use
recommendations!

STOP

ACEITE NUTRACÉUTICO CHAKÖN CON OMEGA 3

Formulado nutricionalmente para el tratamiento de enfermedades cardiológicas, hipertensión emocional, control de triglicéridos y colesterol. Elaborado con ácidos grasos esenciales, antioxidantes grasos especiales, aceite de pescado.





DEFINICIONES

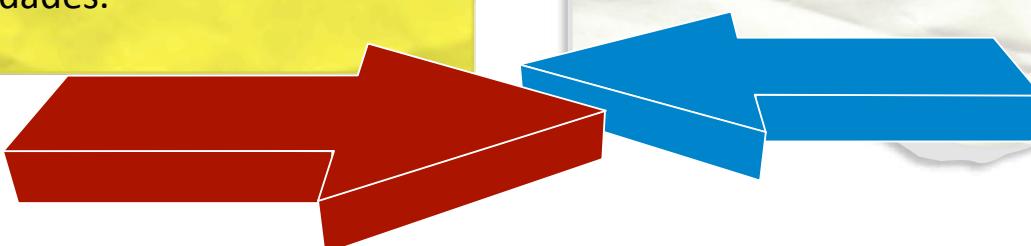




DEFICIONES

Es un alimento natural o procesado que siendo parte de una dieta variada y consumido en cantidades adecuadas y de forma regular, además de nutrir tiene componentes bioactivos que ayudan a las funciones fisiológicas normales y/o que contribuyen a reducir o prevenir el riesgo de enfermedades.

Un alimento puede considerarse funcional si se demuestra satisfactoriamente que ejerce un efecto beneficioso sobre una o más funciones selectivas del organismo, además de sus efectos nutritivos intrínsecos, de modo tal que resulte apropiado para mejorar el estado de salud y bienestar, reducir el riesgo de enfermedad, o ambas cosas”.





DEFICIONES

Mes del corazón | Promo especial

GRANDIET
Vida a la natural

Oferta válida
desde el 10/03/2011.
Hasta el 07/10/2011.

omega complex

✓ Fuente de fibra y ácidos grasos omega3

✓ Con vitaminas del complejo B

- Atenua los riesgos de enfermedades cardíacas
- Ayuda a reducir los triglicéridos

1 x \$25⁹⁰

2 x \$44⁹⁰



DEFICICIONES

Declaración de propiedad funcional. Es aquella relativa al papel metabólico o fisiológico que el componente bioactivo tiene en el crecimiento, en el desarrollo, en el mantenimiento, y en otras funciones normales del organismo.

Componente bioactivo. Se refiere a las moléculas que están presentes en los alimentos y exhiben la capacidad de modular uno o más procesos metabólicos, que se traduce en la promoción de una mejor salud. Los componentes bioactivos de los alimentos se encuentran generalmente en múltiples formas, tales como glicosiladas, esterificadas, tioladas o hidroxiladas; tienen múltiples actividades metabólicas que promueven efectos beneficiosos en tejidos diana para la reducción y la prevención de riesgo de varias enfermedades. Están presentes tanto en alimentos de origen vegetal, como en alimentos de origen animal.



DEFICIONES

Toni

Inicio | Contactos | Internacional [Ingresar | Registro](#)

Nuestros Productos Centro de Nutrición Recetas Entretenimiento Conozca Toni **TAMPICO**

Estás aquí: Centro de Nutrición / Alimentos Funcionales

Alimentos Funcionales



Industrias Lácteas Toni a la vanguardia en la producción de Alimentos Funcionales en Ecuador.

Centro de Nutrición

- CHATEA CON LA NUTRICIONISTA
- NUTRICIÓN
- ALIMENTOS FUNCIONALES
- TIPS DE NUTRICIÓN

Industrias Lácteas Toni a la vanguardia en la producción de Alimentos Funcionales en Ecuador.

Toni posee una amplia variedad de Alimentos Funcionales que científicamente aportan en una o más funciones del cuerpo humano, además de ofrecer un alto valor nutricional ya que al consumirlos reduce el riesgo de padecer enfermedades y conlleva a un adecuado desarrollo intelectual.

¿Qué son alimentos funcionales?

Un alimento funcional es aquel que - a más de favorecer a la buena nutrición -, contribuye a reducir el riesgo de enfermedades y apoyar al crecimiento, desarrollo y mantenimiento del cuerpo.



DEFICICIONES





DEFICICIONES

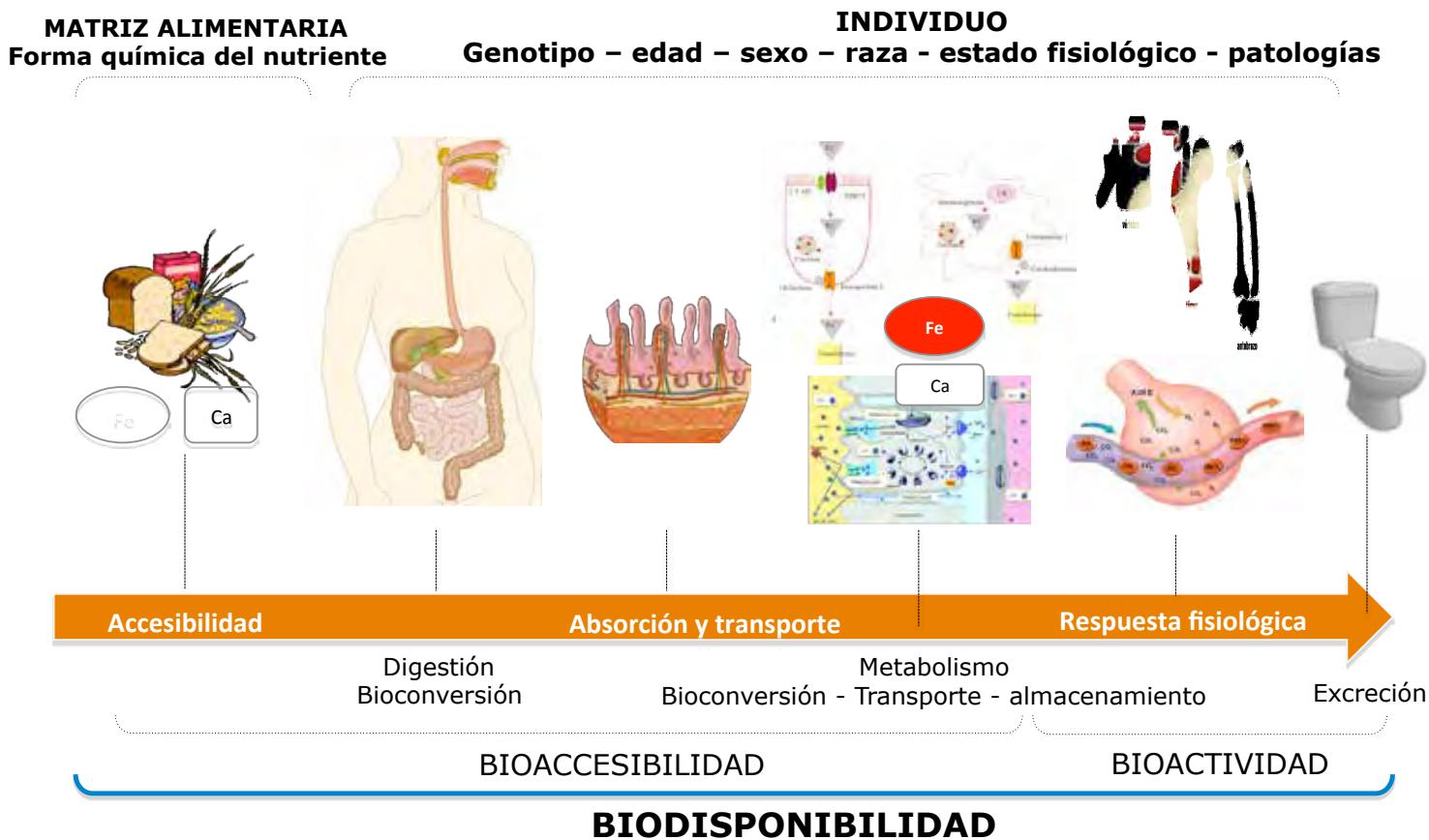


Figura nº 2. Descripción de biodisponibilidad y sus vinculaciones a los conceptos de bioccesibilidad y bioactividad.

REQUISITOS ESPECÍFICOS



REQUISITOS



4.1.1 La declaración de propiedad funcional ↔ función fisiológica normal del cuerpo.

4.1.2 La declaración saludable ↔ prevención y/o reducción de riesgos de las enfermedades.

4.1.3 En un alimento se puede realizar conjuntamente las dos declaraciones (propiedad funcional y saludable).



REQUISITOS

BIOCOL CON FITOESTEROLES
Colesterol

8 17 0 Recomendar 16 Twittear 13 Share 6

MEZCLA DE SALVADO DE AVENA, GERMEN DE TRIGO, SEMILLAS DE CHÍA, SEMILLAS DE PSYLLIUM, SEMILLAS DE SÉSAMO Y FITOESTERÓLEOS, FORTIFICADA CON VITAMINAS (B6, B1) Y ÁCIDO FÓLICO.

ACCIÓN	Presentación
Biocol con fitoesteroles es una fórmula novedosa y exclusiva. La combinación adecuada de sus componentes asegura la efectividad de Biocol. Los fitoesteroles son sustancias de origen vegetal que competen con el colesterol para su absorción. Esta demostrado clínicamente que los fitoesteroles disminuyen la concentración sanguínea de colesterol. Bloquean tanto la absorción de colesterol endógeno (el que produce nuestro cuerpo), como el que proviene de la dieta. Esta propiedad hace que los fitoesteroles ayuden a prevenir enfermedades cardiovasculares.	Caja de 390 g.
Ingesta recomendada	Incorporar 1 vez por día, 3 cucharadas separadas de Biocol con fitoesteroles en una taza de leche, yogur o caldo. Remover y consumir.

- BIOCOP CON FITOESTEROLES:

Ayuda a **reducir el colesterol**. Atenúa el riesgo de **enfermedades cardíacas**.

- DIABRAN CON CANELA:

Ayuda a regular los **niveles de azúcar en sangre**. Ayuda a **controlar la Diabetes**.

- VITALPLUS:

Ayuda a mejorar el **rendimiento físico e intelectual**. Energía todo el día.

- OMEGA COMPLEX CON CHÍA:

Ayuda a **reducir los triglicéridos**. Atenúa los riesgos de **enfermedades cardíacas**.

- MAXIFIBRA PLUS:

Ayuda a regular el **tránsito lento**.

- BONE FLEX:

Previene la osteoporosis. Ayuda a mantener los **huesos sanos**. Fortificado con calcio.

- ISOFEM CON ISOFLAVONAS:

Atenúa los síntomas del **climaterio y la monopausia**. **Previene la osteoporosis**.



REQUISITOS





REQUISITOS



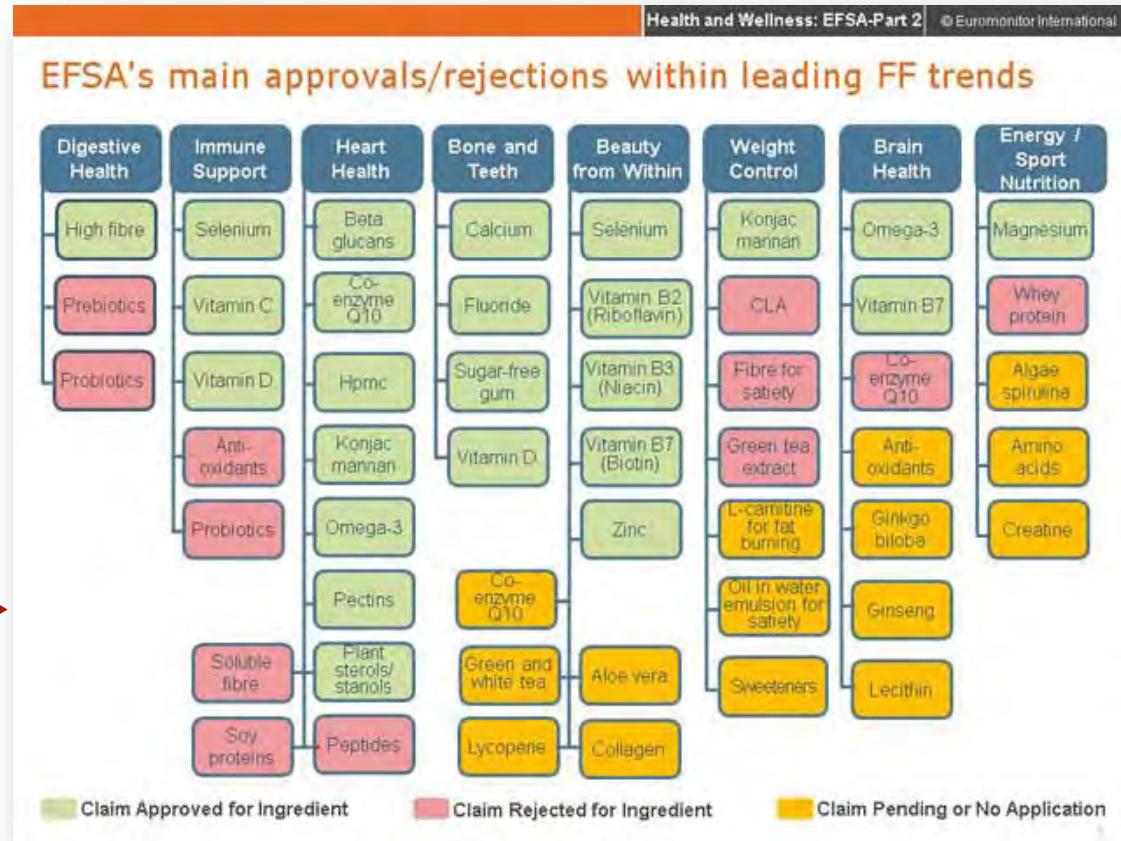
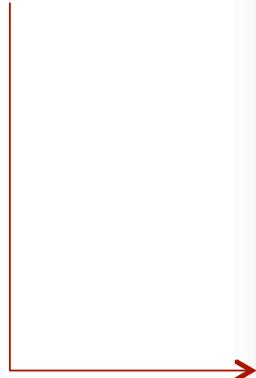
4.1.4 Cualquier declaración debe ser demostrada documentadamente en lo referente al **sustento científico del componente bioactivo** en las condiciones que se encuentra en el alimento, con estudio realizado en humanos, y que haya sido aprobado por el Ministerio de Salud Pública, CODEX Alimentarius, Directrices de la Comunidad Europea o FDA.



REQUISITOS



European Food Safety Authority





REQUISITOS



4.1.5 Las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables para los alimentos funcionales de niños menores de cuatro años (con excepción de los lactantes menores de seis meses), se permiten siempre que estén demostradas **por estudios rigurosos conforme a normas científicas apropiadas**.

REQUISITOS



4.1.6 Los productos en los cuales se realiza la declaración de propiedad funcional y/o saludable, deben cumplir con la norma específica del producto.

4.1.7 La cantidad y biodisponibilidad del componente bioactivo debe cumplir con lo que establece el Codex Alimentarius, Directrices de la Comunidad europea o FDA.



REQUISITOS

Toni

Inicio | Contactos | Internacional [Ingresar | Registro](#)

Nuestros Productos Centro de Nutrición Recetas Entretenimiento Conozca Toni **TAMPICO**

Estás aquí: Centro de Nutrición / Alimentos Funcionales

Industrias Lácteas Toni a la vanguardia en la producción de Alimentos Funcionales en Ecuador.

Toni posee una amplia variedad de Alimentos Funcionales que científicamente aportan en una o más funciones del cuerpo humano, además de ofrecer un alto valor nutricional ya que al consumirlos reduce el riesgo de padecer enfermedades y conlleva a un adecuado desarrollo intelectual.

Toni posee una amplia variedad de Alimentos Funcionales que científicamente aportan en una o más funciones del cuerpo humano, además de ofrecer un alto valor nutricional ya que al consumirlos reduce el riesgo de padecer enfermedades y conlleva a un adecuado desarrollo intelectual.

Los alimentos funcionales son:

- Yogurt con LGG y calcio
- Bebida hidratante PROfit con minerales y vitaminas B, C y E;
- Gelatina Diet, única de origen vegetal y fibra dietaria y
- Leches enriquecidas con 8 vitaminas y hierro como: Huesos Sanos, Oméga 3, Deslactosada, Descremada y Semidescremada.

[Volver](#)

1800-TONISA
866472

Busqueda | Términos de Servicio | Política de Privacidad | Mapa del Sitio | Trabaje con Nosotros | Vacantes
developed by * Image Tech



REQUISITOS

4.1.8.2 Las tolerancias de los principios bioactivos, declarados son:

Componente bioactivo **adicionado intencionalmente** a los alimentos debe cumplir mínimo con el **100%** de lo declarado en etiqueta durante toda la vida útil del producto.

Componentes bioactivos **presentes naturalmente** debe cumplir mínimo con el **80%** de lo declarado en etiqueta durante toda la vida útil del producto.



OBLIGATORIEDAD

**ORGANIZACIÓN MUNDIAL
DEL COMERCIO**

G/TBT/N/ECU/74/Add.1
29 de junio de 2012.

Comité de Objetivos Técnicos al Comercio

Original: inglés

NOTIFICACIÓN

Alimentos

La siguiente notificación, de fecha 20 de junio de 2012, se dirige al(a) a (política de los) destinatarios de funciones.

La República de Ecuador comunica con ocasión al Decreto de Reglamento Técnico (RT) INEN 059 "Alimentos Funcionales Requisitos", modificando mediante el documento identificado con la legislación G/TBT/N/ECU/74 del 21 de junio de 2011, que hasta ha sido expedida mediante la Resolución de la Secretaría de la Calidad del Ministerio de Industrias y Productividad N° 42.008 del 12 de enero de 2012, publicada en el Reglamento del Registro Oficial N° 309, en 09 de mayo de 2012.

Este informe es de la competencia del Ministerio de Industrias y Productividad. Subsidiariamente se hace constar que el organismo encargado de la Notificación:

Responsable: Arturo Barrios H.
Avda. Elvío Alfonso y Arosemena, 27 1906, Piso 1001 MARAF
Quito - Ecuador
Tel.: (+593-2)256901, Ext.251
Fax: (+593-2)256907
Punto de Contacto: ecuador@inien.gob.ec

INEN 059 "Alimentos Funcionales Requisitos"

29 de junio de 2012

Comunidad Andina, CAN, este Reglamento Técnico Ecuatoriano fue notificado a la CMC en 2011-05-20 y a la CAN en el 2011-05-13 a través del Punto de Contacto y a la fecha se han cumplido los plazos establecidos para este efecto.

Que la Subsecretaría de la Calidad del Ministerio de Industrias y Productividad conoció y aprobó el informe presentado por la Dirección de Gestión de Calidad, sobre el análisis de Reglamento motivo de esta Resolución, el cual recomienda aprobar y oficializar con el carácter de **OBLIGATORIO** el **REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO INEN 059 "ALIMENTOS FUNCIONALES REQUISITOS"** mediante su promulgación en el Registro Oficial, a fin de que exista un justo equilibrio de intereses entre proveedores y consumidores.

Que de conformidad con la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, el Ministerio de Industrias y Productividad es la institución rectora del Sistema Ecuatoriano de la Calidad; en consecuencia, es competente para aprobar y oficializar con el carácter de **OBLIGATORIO** el **REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO INEN 059 "ALIMENTOS FUNCIONALES REQUISITOS"** mediante su promulgación en el Registro Oficial, a fin de que exista un justo equilibrio de intereses entre proveedores y consumidores.

Que mediante Acuerdo Ministerial N° 11-445 de 25 de noviembre de 2011, la Ministra de Industrias y Productividad delega a la Subsecretaría de la Calidad la facultad de aprobar y oficializar los propuestos de normas o reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad propuestos por el INEN, así como estudios y otros documentos que considere apropiados en función de los planes y programas establecidos, previo a la oficialización de la normatividad pertinente; y,

En ejercicio de las facultades que le concede la Ley,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º. Aprobar y oficializar con el carácter de **OBLIGATORIO** el siguiente:

**REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO INEN 059
"ALIMENTOS FUNCIONALES. REQUISITOS"**

1. OBJETO

1.1 Este Reglamento Técnico Ecuatoriano establece los requisitos que deben cumplir los alimentos funcionales con la finalidad de evitar prácticas que puedan inducir a error o engaño al consumidor.

2. CAMPO DE APLICACION

2.1 Este Reglamento Técnico Ecuatoriano se aplica a todos alimentos naturales o procesados que presenten declaraciones de funcionalidad y/o saludables que se comercialicen en territorio ecuatoriano. No se incluye dentro de este reglamento a los productos nutracéuticos.



CONSIDERACIONES FINALES

FORTALEZAS



- Marco de referencia para la industria
- Basado en un marco regulatorio
- Participación multidisciplinaria
- Innovador
- Basamento científico
- Complementariedad

AMENAZAS



- Equipo multidisciplinario.
- Fiscalización de cumplimiento



GRACIAS.....