



MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

**INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE
MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS
INVIMA**

**COMISIÓN REVISORA DE MEDICAMENTOS Y PRODUCTOS
BIOLÓGICOS, DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS, DE
INSUMOS PARA LA SALUD Y PRODUCTOS VARIOS**

**SALA ESPECIALIZADA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ALCOHÓLICAS -SEABA-**

ACTA 07/07

FECHA: Diciembre 20 de 2007
HORA: 8:00 a.m.
LUGAR: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas. Sede Invima
Carrera 68D No. 17-21

ORDEN DEL DÍA

- 1.- Verificación del quórum
- 2.- Revisión del Acta de la sesión anterior
- 3.- A solicitud del doctor Jorge León Dub, representante legal de Bretano, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la aprobación del **ingrediente almidón en Derivados Lácteos Fermentados**. Radicación 07053589 de 2007/11/13/.
- 4.- A solicitud de la Subdirección de Registros Sanitarios del INVIMA, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la clasificación y registro como alimento del producto **Algarrobo**. Radicación 07050897 de 2007/10/29/.



Continuación Acta 07/07 (2 de 6)

5.- En atención a la solicitud, mediante Derecho de Petición, formulada por el señor Alirio Gómez Contreras, Gerente Prelacto, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la aprobación del sistema lactoperoxidasa para la leche cruda en nuestro país. Radicación 07057290 de 2007/11/30.

6.- A solicitud de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del INVIMA, estudiar, evaluar y conceptuar sobre las publicidades presentadas por la **Sociedad Nestlé de Colombia S.A.**, sobre el producto **Fitness**, Referencias “**Celebración 20**” y “**Celebración 30**”, expresiones: “Fitness como parte de una dieta balanceada y ejercicio regular contribuye a llegar a tu peso ideal y A MANTENER TU LÍNEA POR MÁS TIEMPO”, “Estudios demuestran que mujeres que comen cereal integral tienden a lograr su peso ideal y a mantener su línea por más tiempo” y “Logra y mantén tu línea”. Radicación 07056809 de 200711/28/.

7.- A solicitud del la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de la Protección social, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la utilización del producto PROLIANT INC., en la elaboración de productos procesados de pollo y elaboración de salmueras empleadas en marinado. Radicado 07056997 de 2007/11/29/

8.- Varios

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

1.- Verificación del quórum

Asistieron a la reunión los doctores ANA LUCÍA CORTÉS GAVILANES, ALFONSO PEÑA MARTÍNEZ, DIANA GISELLE CASTRO URUEÑA y GLORIA GARCÍA LONDOÑO, integrantes de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Comisión Revisora, el doctor CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME, Subdirector de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del Invima y Secretario Técnico de la Sala, el ingeniero JULIO CÉSAR VANEGAS RÍOS en representación de la Subdirección de Registros Sanitarios y el funcionario JAIRO DÍAZ URUEÑA, profesional de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas.

2.- Revisión del Acta de la sesión anterior

Se da lectura al Acta 06/07 y no se presentan aclaraciones u observaciones



Continuación Acta 07/07 (3 de 6)

3.- A solicitud del doctor Jorge León Dub, representante legal de Bretano, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la aprobación del **ingrediente almidón en Derivados Lácteos Fermentados**. Radicación 07053589 de 2007/11/13/.

Los miembros de la Sala evalúan la composición, características, seguridad o inocuidad y justificación tecnológica, frente a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

La Sala formula las siguientes observaciones y consideraciones:

- La normatividad sanitaria vigente no permite la utilización de este tipo de ingrediente en los derivados lácteos, especialmente la Resolución 2310 de 1986
- El Ministerio de la Protección Social mediante oficio 10774 del 6 de julio de 2005, conceptuó que es competencia de dicho Ministerio, autorizar o negar la utilización de nuevos aditivos en la elaboración de alimentos.
- La información técnica aportada por el interesado no es suficiente.
- Se requiere precisar en qué derivados lácteos fermentados se quiere emplear el almidón.
- Se solicita, hacer una comparación del valor nutricional entre un producto convencional nacional e importado y el producto en cuya formulación se ha utilizado el almidón.

CONCEPTO

La SEABA con base en las anteriores observaciones y consideraciones se abstiene de emitir concepto, hasta tanto se de respuesta a las observaciones formuladas.

4.- A solicitud de la Subdirección de Registros Sanitarios del INVIMA, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la clasificación y registro como alimento del producto **Algarrobo**. Radicación 07050897 de 2007/10/29/.

Los miembros de la Sala evalúan la composición, características, seguridad o inocuidad, frente a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

La Sala formula las siguientes observaciones y consideraciones:

- El algarrobo es una leguminosa que proporciona los nutrientes propios de este tipo de productos
- Su uso está aprobado como alimento en algunos países latinoamericanos, como harina de algarrobo



CONCEPTO

La SEABA con base en las anteriores observaciones y consideraciones conceptúa que el **Algarrobo**, puede clasificarse y registrarse como alimento.

5.- En atención a la solicitud, mediante Derecho de Petición, formulada por el señor Alirio Gómez Contreras, Gerente Prelacto, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la aprobación del sistema lactoperoxidasa para la leche cruda en nuestro país. Radicación 07057290 de 2007/11/30.

Los miembros de la Sala evalúan la composición, características, seguridad o inocuidad, frente a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

La Sala formula las siguientes observaciones y consideraciones:

- La legislación sanitaria colombiana (Decreto 616 de 2006, Decreto 2838 de 2006) no permite la utilización de ninguna sustancia, agentes o procedimientos para la conservación de la leche cruda, diferente a la refrigeración
- La Sala en Acta 04/06 y Acta 05/06 conceptuó desfavorablemente respecto de la utilización del sistema lactoperoxidasa en la leche cruda
- No se conoce el efecto de los componentes o ingredientes de este sistema en la salud de los consumidores

CONCEPTO

La SEABA con base en las anteriores observaciones y consideraciones conceptúa que no debe aprobarse el sistema lactoperoxidasa para la leche cruda.

6.- A solicitud de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del INVIMA, estudiar, evaluar y conceptuar sobre las publicidades presentadas por la **Sociedad Nestlé de Colombia S.A.**, sobre el producto **Fitness**, Referencias “**Celebración 20**” y “**Celebración 30**”, expresiones: “Fitness como parte de una dieta balanceada y ejercicio regular contribuye a llegar a tu peso ideal y A MANTENER TU LÍNEA POR MÁS TIEMPO”, “Estudios demuestran que mujeres que comen cereal integral tienden a lograr su peso ideal y a mantener su línea por más tiempo” y “Logra y mantén tu línea”. Radicación 07056809 de 200711/28/.



(Continuación Acta 07/07 (5 de 6))

Los miembros de la Sala evalúan la composición, características, contenido y alcance del mensaje publicitario, frente a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Se atiende una presentación a cargo de representantes técnicos de Nestlé de Colombia.

La Sala formula las siguientes observaciones y consideraciones:

- Los argumentos aportados únicamente indican que las personas que consumen el cereal todos los días son menos propensos a ganar peso con el paso del tiempo
- Como se presentan las expresiones en el comercial, “te ayuda a llegar a tu peso ideal” y “logra y mantén tu línea” contravienen lo establecido en el artículo 272 de la Ley 9 de 1979.
- El contenido del comercial debería reflejar completamente los resultados de los estudios presentados como soporte en cuanto al consumo diario y el número de porciones.
- Se hace alusión a los beneficios de un producto de marca comercial y no a los ingredientes o nutrientes

CONCEPTO

La SEABA con base en las anteriores observaciones y consideraciones conceptúa que no deben aceptarse los comerciales del producto **Fitness**, Referencias “**Celebración 20**” y “**Celebración 30**”, en los términos propuestos.

7.- A solicitud del la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de la Protección social, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la utilización del producto PROLIANT INC., en la elaboración de productos procesados de pollo y elaboración de salmueras empleadas en marinado. Radicado 07056997 de 2007/11/29/

Los miembros de la Sala evalúan la composición, características, seguridad o inocuidad, frente a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

La Sala formula las siguientes observaciones y consideraciones:

- La Resolución 402 de 2002, en el artículo 4, confiere a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Comisión Revisora, la competencia de autorizar la utilización de nuevos aditivos e ingredientes para la técnica de marinado de pollos
- El producto está compuesto 99% de proteína de pavo
- El producto presenta ventajas tecnológicas, las cuales se encuentran justificadas



Continuación Acta 07/07 (6 de 6)

- El ingrediente debe declararse en los productos en los cuales se utilice como: “proteína de pavo” o “extracto de pavo”

CONCEPTO

La SEABA con base en las anteriores observaciones y consideraciones conceptúa que puede autorizarse la utilización del producto PROLIANT INC., en la elaboración de productos procesados de pollo y elaboración de salmueras empleadas en marinado.

8.- Varios

No se presentan asuntos para considerar en este numeral.

Siendo la 1:00 p.m. se da por concluida la sesión y firman los miembros de la SEABA que en ella intervinieron.

GLORIA GARCÍA LONDOÑO
Asociación Colombiana de
Dietistas y Nutricionistas

ALFONSO PEÑA MARTÍNEZ
Sociedad Colombiana de Toxicología

ANA LUCÍA CORTÉS GAVILANES
Asociación Colombiana de
Ciencia y Tecnología de Alimentos

DIANA GISELLE CASTRO URUEÑA
Representante del Ministerio
de la Protección Social

CARLOS ALBERTO ROBLES CUCUYAME
Secretario Técnico de la Sala