

Obligado cumplimiento de las normas comerciales

Las normas y disposiciones que liberalizan el comercio y evitan los obstáculos a las exportaciones e importaciones son fundamentales en las relaciones comerciales entre los países. El cumplimiento de estas normas da certeza al inversionista, propicia más comercio y consolida su aporte al desarrollo del país.

Una de las prácticas más recurrentes de **incumplimiento** por parte de los países se relacionan con las **medidas sanitarias**. La autoridad sanitaria establece medidas para minimizar el riesgo sanitario, y entre otras, exige inspeccionar las fábricas, analizar y registrar los productos, documentar la capacidad técnica de la autoridad para controlar a sus productores nacionales. Cualquiera de estas medidas debe cumplir con plazos y criterios técnicos y científicos de evaluación, apegados a las normas comerciales. Además, la autoridad sanitaria debe asegurar que su socio comercial cumpla con sus regulaciones, de tal forma que no se permitan las malas prácticas y el proteccionismo encubierto, que menoscabe los beneficios de la relación comercial, convenido en los acuerdos comerciales en reciprocidad.

Un caso reciente es el retraso injustificado, por más de 15 meses, de **inspeccionar plantas** productoras de lácteos guatemaltecas por parte de la autoridad sanitaria de Honduras, lo cual ha excedido todos los parámetros de incumplimiento conocidos en la región centroamericana, causando un retraso para aprovechar las oportunidades comerciales. Honduras ha incumplido con el **Reglamento Centroamericano de Medidas Sanitarias**.

A Guatemala, como país exportador afectado por esta violación, le corresponde hacer cumplir la normativa usando los recursos legales a su disposición para evitar una prolongada pérdida de oportunidades de comercio, y en reciprocidad, aplicar las medidas correspondientes.


La CGAB exige el cumplimiento de la normativa y la aplicación de los recursos legales y evitar los obstáculos a las exportaciones de productos lácteos nacionales.

CONTENIDO:

| | |
|---|---|
| Obligado cumplimiento de las normas comerciales | 1 |
| Actualidad: Nanocápsulas naturales para conservar alimentos | 2 |
| I Convención Internacional de A&B | 3 |
| Noticias | 4 |
| Vida Saludable | 4 |
| En la Mira | |
| Otros Eventos | |
| Data | 5 |
| En Seguimiento | |

CONTÁCTANOS:

 2335-2890

 /cgab
/vida saludable GT

 Cgab2018
vidasgt18

 www.cgab.org.gt

 Cámara Guatemalteca de Alimentos y Bebidas

Exportaciones/Importaciones con Honduras
millones US\$ a nov. 2019



NANOCÁPSULAS NATURALES PARA CONSERVAR ALIMENTOS

La mayor parte de los alimentos que consumimos a diario contienen preservantes y sustancias que los mantienen en buenas condiciones y con sus propiedades nutricionales; no obstante se cuestiona el uso y efectos en la salud de algunos aditivos.

Estudios realizados por la Universidad Nacional de Córdoba, España comprueban que las cápsulas con aditivos naturales, de plantas aromáticas como el orégano, laurel y romero, que en forma de aceites esenciales tienen propiedades antioxidantes y antimicrobianas que prolongan la vida útil de los alimentos entre un 30-50% más que los conservantes convencionales.



El desarrollo de micro y nanoencapsulados que contienen compuestos bioactivos de estos aceites esenciales, se obtiene al mezclar y agitar el aceite en una solución con moléculas orgánicas naturales (como proteínas de nueces o maní) y deshidratándola hasta obtener una harina fina. Esta harina se coloca en los alimentos, si se trata de alimentos secos (granos de oleaginosas) se añade como películas comestibles con las que se barnizan los

granos, en otros casos como la leche de soja y el chorizo se agrega en la forma de harina.

Algo importante que se debe tomar en cuenta es que estos conservantes naturales se deben añadir a los alimentos en las últimas etapas del proceso de elaboración, ya que las altas temperaturas o fuerte agitación en la producción, estos conservantes naturales podrían perder sus propiedades.

Estas innovaciones que aún deben comprobar su eficiencia técnica y económica pueden ser una oportunidad para atender a los consumidores que demandan productos “más naturales” a la industria de alimentos y bebidas.

I Convención Internacional

En la **I Convención Internacional de Alimentos y Bebidas** podrá comercializar sus productos y su imagen de marca y corporativa.

Contáctenos: Teléfono 2313-0936/37
 Correo: convencion1@cgab.org.gt
comunicacion.social@cgab.org.gt

Link para reservar:

Presione [Aquí](#)

Link para ver video:

Presione [Aquí](#)



**19 de marzo
del 2020**

www.cgab.org.gt convencion1@cgab.org.gt

STANDS

La perfecta ocasión para presentar sus productos y servicios al sector industrial de alimentos y bebidas.

Tel. (502) 2335 2890

www.cgab.org.gt



Marketing, eventos y comunicación

Tel. (502) 2332 - 2108

servicio@gix-company.com

Noticias

VIDA SALUDABLE

CGAB CÁMARA GUATEMALTECA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

La actividad física ayuda a perder peso y retarda el envejecimiento. Debe practicarse por lo menos 30 minutos diarios.



f /CGAB f /Vida Saludable GT t Cgab2018 t Vidasgt18 www.cgab.org.gt

La CGAB visitó al Ministro de Economía



La CGAB se reunió con Antonio Malouf, ministro de Economía y la viceministra Edith de Molina para compartir la agenda del sector de alimentos y bebidas.

La CGAB firma convenio con la Universidad Panamericana

La universidad y la CGAB hacen alianza para mejorar sus capacidades gerenciales y técnicas de la industria de alimentos y



CGAB CÁMARA GUATEMALTECA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

¿Cuál de estos dos métodos de etiquetado nutricional le da mejor información del producto?

¿Con sellos negros de etiquetado **ALTO EN**, usted puede determinar las cantidades de nutrientes en el producto?



Usted compare



Cada porción de 100g contiene:

| Calorías | Azúcar | Grasas | Saturados | Saturados |
|----------|--------|--------|-----------|-----------|
| 71 | 10.5g | 1.6g | 1.1g | 0.1g |
| 4% | 12% | 2% | 6% | 2% |

de la cantidad diaria orientativa para adultos



En la Mira



Otros



Eventos

En seguimiento:

Fecha: 6 de febrero de 2020

Seminario Actualización Registro Sanitario en Línea

Lugar: Los Cebollines, Zona 10

Horario: 8:00 a 10:30 am

Socios Q.100.00 no socios Q.200.00

Confirmar: tel. 2335-2890, comunicación.social@cgab.org.gt

Fecha: 4 de febrero de 2020

Presentación del Plan de trabajo del Viceministerio de Comercio Exterior

Lugar: Casa Ariana, Ave. Reforma y 11 Calle, Zona 9

Horario: de 07:30 a 09:30 horas

No socios Q150.00

Confirmar: tel. 2335-2890, comunicación.social@cgab.org.gt

- Ley de promoción de alimentación saludable
- RTCAs de etiquetado nutricional y de etiquetado nutricional frontal
- RTCA de registro sanitario
- Leyes de Gestión Integral de Residuos y Desechos
- Acuerdo gubernativo 189-2019 prohibición de plásticos
- FYDUCA para empresas maquiladoras
- Reglamento CA de competencia
- Modificación del CAUCA y RECAUCA
- Reglamento Nacional de Lácteos
- RTCA yogurt
- TLC con Israel

SÍGUENOS



/cgab
/vida saludable GT



Cgab2018
vidasgt18



www.cgab.org.gt



Cámara Guatemalteca
de Alimentos y Bebidas

Data:

El **35%** del tiempo necesario para el despacho aduanero terrestre de mercancías es por aduanas.

La edición 38 se envió a 763 destinatarios