

Reunión Arévalo-Sheinbaum

Los presidentes Bernardo Arévalo de Guatemala y Claudia Sheinbaum de México tienen programada una reunión bilateral el 15 de agosto de 2025 en la ciudad de Flores, Petén, Guatemala. Posteriormente, se trasladarán a Calakmul, Campeche, México, para una reunión trilateral que incluirá al Primer Ministro de Belice, Johnny Briceño. La agenda incluye temas como: seguridad fronteriza, energía, conexión ferroviaria, migración y cooperación regional.



Para el sector de alimentos y bebidas uno de los temas prioritarios es la **Seguridad Fronteriza** específicamente el control de los “pasos ciegos” a lo largo de la frontera Guatemala-México, y, por estos pasos ingresa el contrabando de alimentos y bebidas que ha llegado a ocupar hasta el 30 % del mercado guatemalteco, generando problemas de competencia desleal, pérdida de empleos formales, defraudación fiscal y la contravención de medidas sanitarias afectando a nuestra población.

Balanza comercial entre México y Guatemala

Nuestro país compra más a su vecino del norte de lo que envía, y ahí está la oportunidad de aprovechar más ese mercado, según productores y exportadores.



Principales productos de exportación

Grasas y aceites	56.4
Caucho natural	31.9
Manufacturas de papel	27.8
Materiales plásticos	22.6
Detergentes y jabones	12.8

Principales productos de importación

Máquinas mecánicas	173.6
Manufacturas de plástico	125.5
Productos de la industria química	89
Productos de perfumería	87
Preparados a base de cereal	65

Fuente: datos del Banco de Guatemala

Adicionalmente, Guatemala tiene una balanza comercial desfavorable frente a México, a la cual hay que sumarle los datos de comercio ilícito, también a favor de México. (Fuente: Datos Banguat / Infografía: Prensa Libre).

Los denominados “pasos ciegos” son ampliamente reconocidos por el Estado de Guatemala, en su “Plan Estratégico Institucional 2020-2032” el Ministerio de la Defensa Nacional –MINDEF– (página 53) reconoce “ ... **Según la Dirección de Inteligencia del Estado Mayor de la Defensa Nacional (EMDN, 2019) se tienen identificados ciento cincuenta**

(150) Cruces Vehiculares No Controlados (CVNC) y doce (12) Cruces Fluviales No Controlados (CFNC), para un total de ciento sesenta y dos (162) pasos no controlados ... ” de estos, al menos unos 80, se sitúan en la frontera Guatemala – México por lo que concluimos que el tema de Seguridad Fronteriza por parte de ambos países debe ser abordado en esta reunión.

#CGAB #IndustriaAyB #AlimentosyBebidas

CONTENIDO

Reunión Arévalo-Sheinbaum 1

Actualidad: 2
La FDA revocará 52 estándares de identidad obsoletos para productos alimenticios

Mercado: 3
Obsesión por el colágeno
Nuevo asociado
Síguenos

Noticias 4

En la Mira 5
Eventos
Consultas
Data

Tiempo estimado de lectura del Boletín:
10 minutos

2315-8586 y 87
comunicacion.social@cgab.org.gt
www.cgab.org.gt
12 calle 1-25 zona 10, Ed. Géminis 10
Torre Sur, Nivel 10
Oficina 1010-1011

Síguenos

CGAB:
VIDA SALUDABLE:
OCC:
www.cgab.org.gt

La FDA revocará 52 estándares de identidad obsoletos para productos alimenticios

La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) anunció la revocación de 52 normas alimentarias tras concluir que son obsoletas e innecesarias. Estas 52 normas se aplican a frutas y verduras enlatadas, productos lácteos, productos horneados, macarrones y otros alimentos. Las medidas de hoy son los primeros resultados del análisis continuo que la agencia realiza de su cartera de más de 250 Estándares de Identidad (SOI) alimentaria para garantizar que sean útiles, relevantes y brinden el mejor servicio posible a los consumidores. La eliminación de estos estándares se enmarca en iniciativas más amplias para garantizar que el Departamento de Salud y Servicios Humanos de Estados Unidos (HHS) dirija los recursos a donde más se necesitan: brindando mejores resultados a la población estadounidense. “Estoy eliminando regulaciones alimentarias obsoletas que ya no benefician a las familias estadounidenses”, **declaró el secretario del HHS, Robert F. Kennedy Jr.** “Hoy doy un paso crucial en mi esfuerzo por reducir la burocracia, aumentar la transparencia y eliminar regulaciones que han perdido su propósito”.

La FDA comenzó a establecer estándares alimentarios en 1939 para promover la honestidad y el trato justo y garantizar que las características, los ingredientes y los procesos de producción de alimentos específicos coincidieran con las expectativas de los consumidores. Sin embargo, los avances en la ciencia alimentaria, la agricultura y las prácticas de producción, así como las protecciones adicionales al consumidor, han hecho innecesarios muchos de estos antiguos y rígidos estándares de recetas. “Las iniciativas de la FDA en materia de Estándares de Identidad han ayudado a garantizar la uniformidad, impulsar la confianza del consumidor y prevenir el fraude alimentario. Sin embargo, muchos de estos estándares han perdido su utilidad e incluso podrían frenar la innovación para facilitar la producción de alimentos o brindar a los consumidores opciones más saludables”, **declaró el Comisionado de la FDA, Dr. Marty Makary, MPH.** “Los estándares alimentarios obsoletos ya no protegen a los consumidores. Es de sentido común revocarlos y adoptar un uso más racional de los estándares alimentarios y los recursos de la agencia”.

Las acciones de hoy incluyen la publicación de lo siguiente:

- ♦ Una norma final directa que revoca las normas para 11 tipos de frutas y verduras enlatadas que ya no se venden en supermercados estadounidenses, incluyendo siete normas para frutas endulzadas artificialmente con sacarina o sacarina sódica. La agencia publica una propuesta de norma complementaria en la misma edición del Registro Federal en caso de que la norma final directa se retire debido a la recepción de comentarios adversos significativos, y la agencia debe avanzar con una propuesta de norma para implementar estos cambios.
- ♦ Una norma propuesta que revocaría las normas para 18 tipos de productos lácteos, incluidos ciertos productos de leche y crema, quesos y productos de queso relacionados y postres congelados.
- ♦ Una norma propuesta que revocaría los estándares para 23 tipos de productos alimenticios, incluidos productos de panadería, productos de macarrones y fideos, jugos de frutas enlatados, pescado y mariscos, y aderezos y saborizantes para alimentos.

Muchas de las normas enumeradas en las dos normas propuestas son anteriores a protecciones al consumidor más recientes, tales como requisitos sobre seguridad de los ingredientes, etiquetado de los ingredientes, envasado de alimentos, prácticas seguras de producción y fabricación de alimentos e información y declaraciones de etiquetado nutricional. El HHS y la FDA emitieron una Solicitud de Información para identificar y eliminar regulaciones obsoletas o innecesarias. Esta iniciativa apoya un esfuerzo federal más amplio para reducir las cargas regulatorias y aumentar la transparencia.

LA OBSESIÓN POR EL COLÁGENO

La demanda de productos con infusión de colágeno está aumentando, lo que impulsa la innovación y desarrollo de nuevos productos en toda la industria, donde los consumidores parecen no tener suficiente, desde cafés hasta cereales, chocolates hasta helados. Esta obsesión ha impulsado el mercado mundial de colágeno a un valor de 9.900 millones de dólares (8.700 millones de euros).

El colágeno es la forma de proteína más abundante en el cuerpo humano, representa alrededor del 30% de la proteína total de cuerpo y se describe como uno de los componentes básicos de la vida. Su producción comienza a disminuir el 1% a partir de los 25 años aproximadamente y el colágeno existente en el cuerpo se descompone más rápido. Su reducción provoca signos de envejecimiento, afecta la densidad ósea y cicatrización más lenta. Como resultado de esto el interés en productos alimenticios, bebidas y suplementos que reemplazan el colágeno perdido está aumentando rápidamente.



Los alimentos y bebidas preferidos de los consumidores son los sabores a chocolate y vainilla, pero la fresa, el limón y la naranja están ganando popularidad como alternativas refrescantes y frutales. Aunque el sabor favorito, el matcha está creciendo increíblemente. En cuanto se trata de estilos de productos, los polvos de proteína con infusión de colágeno lideran el grupo entre los consumidores, incluidas las bebidas y los bocadillos.

Los fabricantes se han sumado a la tendencia del colágeno, lanzando una gran cantidad de nuevos productos en todos los sectores. Entre ellos se encuentran la granola, las galletas blandas, postres helados y las barras de chocolate veganas, por nombrar algunos. Además, se está sumando el sector de los servicios como los restaurantes que ofrecen menús con productos de colágeno.

Entre los productos que podrían ser los próximos para el tratamiento con infusión de colágeno están: el Kéfir que combina colágeno con probióticos para mejorar la absorción de glicina; la mantequilla de nueces que cuida la salud de las articulaciones; el aceite de oliva que favorece la recuperación después del entrenamiento al favorecer la absorción de glutamina; el colágeno de arginina que favorece la circulación y la salud del corazón y el Kimchi de colágeno, fusión para los amantes de la comida fermentada.

Con base al artículo de Donna Eastlake/foodnavigator.com

NUEVO ASOCIADO

La CGAB le da una calurosa bienvenida al nuevo asociado, que engrandece a nuestra cámara.

**GREMIAL de MOLINEROS de
ARROZ de GUATEMALA
-GREMARROZ-**

SÍGUENOS



Síguenos

Cámara Guatemalteca de Alimentos y Bebidas








3256-6448


Vida Saludable



www.cgab.org.gt


**#CGAB #IndustriaAyB
#SOMOSDESARROLLO #VidaSaludable**

SAT



La CGAB participó en la presentación del Plan Estratégico de la SAT 2025—2030.

MSPAS



La CGAB participó en el lanzamiento de la Fase II de la Plataforma SNAP-GT del MSPAS.

SIECA



La CGAB participó en el Seminario Implementación de la FYDUCA en operaciones comerciales de El Salvador.

ALAIAB



La CGAB participó en el Foro Poniendo color a las nuevas regulaciones desde la industria A&B de LA y el Caribe.

QUALITY SUMMIT



La CGAB participó en reunión de organización del Congreso Internacional de la Calidad 2025.

IICA



La CGAB participó en el Día de la Agricultura Digital, organizado por el IICA.

EVENTOS

AGOSTO

21

WEBINAR

Impulsando la transformación digital de la cadena de suministro con IA generativa y transformando el Supply Chain con IA generativa-Forecast en AWS

Horario: 8 am a 12 pm
Socios CGAB Q400.00

AGOSTO

26

CONGRESO

Internacional de la Calidad 2025

Lugar: Hotel Westin Camino Real, Salón Los Lagos

Horario: 8 am a 5 pm

CONSULTAS

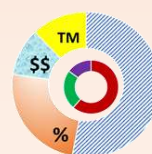
- Proyecto de Iniciativa de Ley de Agua, Gabinete del Agua/MARN
- Modificación del CAUCA, fin de consulta 29/1/ 2025; del RECAUCA fin de consulta 3/2025
- Reglamento Sanitario de alimentos y bebidas de la República Dominicana
- Consulta Etiquetado al frente del envase FDA/Estados Unidos

DATA

22.2 %

es la participación de A&B en las exportaciones a Honduras durante el II semestre 2024

Banco de Guatemala



statsA&B



La edición 162 se envió
a **1,597** destinatarios