

ABIAM destaca atividades da área técnica no último trimestre

No último trimestre, a ABIAM, por intermédio seus associados e parceiros, deu importante ênfase à área técnica através das seguintes atividades:

Grupo de Trabalho de Enzimas - GTE

Em novembro de 2006 foi publicada pela ANVISA a Resolução RDC 205 que atualizou a lista positiva de enzimas. Esta publicação foi o resultado de um trabalho árduo do GTE que durou aproximadamente 5 anos. Embora a atualização da lista positiva tenha sido uma vitória da ABIAM, a RDC 205 trouxe algumas dificuldades para o setor, dentre elas, as limitações quanto aos aditivos e veículos permitidos em preparações enzimáticas.

Com o objetivo de sanar estas dificuldades, os trabalhos do GTE foram retomados no final de 2007 e já está em processo de finalização uma proposta a ser apresentada para a ANVISA em relação aos aditivos e veículos a serem permitidos em preparações enzimáticas. O GTE espera, com esse trabalho, novamente apresentar de forma transparente à ANVISA as dificuldades que o setor está enfrentando e contribuir para a melhoria da nossa legislação.

Grupo Técnico de Melhoradores

Foi formada uma comissão técnica no Grupo de Melhoradores da ABIAM com o objetivo de elaborar uma proposta de diretrizes orientativas ao setor de panificação quanto aos apelos de rotulagem relativos a temas como diet/light, gorduras trans, alergênicos e glúten. Com esse material, o grupo espera viabilizar uma campanha de esclarecimento aos panificadores de modo que os apelos de rotulagem sejam utilizados adequadamente.

Outras Atividades

No dia 06/12/2007 a ABIAM esteve presente no I Seminário da Gerência Geral de Alimentos (GGALI) da ANVISA com o Setor Regulado realizado em Brasília. O objetivo deste seminário foi a aproximação entre as Gerências da GGALI e o Setor Regulado, com vistas ao esclarecimento de dúvidas.

No dia 04/03/2008 a ABIAM esteve presente na reunião de Consolidação da Consulta Pública nº. 88/2007 referente ao uso de edulcorantes em alimentos.

O que vem por aí...

Nos próximos dias 25 a 28 de março a ABIAM estará presente na XXXI Reunião Ordinária do SGT3 do Mercosul que ocorrerá em Buenos Aires. Dentre os assuntos a serem discutidos nessa reunião estão a legislação de aditivos para snacks, a lista de aditivos BPF e a revisão dos claims.

Grupo de trabalho de RH

Um novo grupo de trabalho está sendo formado na ABIAM com o objetivo de promover a integração e a troca de experiências entre as organizações buscando inovações e tendências na área de gestão de pessoas e o preparo para novos desafios. Entre em contato com a ABIAM e saiba como fazer parte deste grupo.

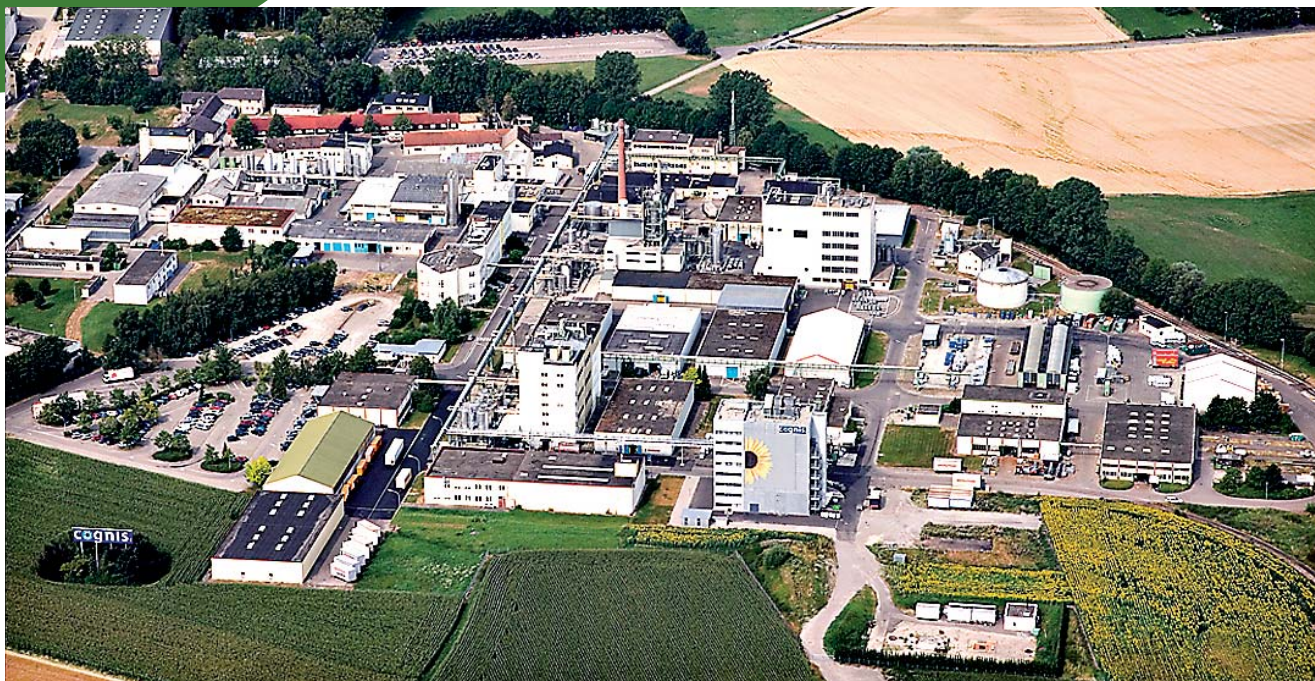
ACOMPANHAMENTO DA LEGISLAÇÃO

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

RESOLUÇÃO - RDC Nº - 2, DE 24 DE JANEIRO DE 2008 (DOU 28/01/2008)	Reabre por trinta (30) dias, o prazo para apresentação de críticas e sugestões relativas à proposta de Resolução que estabelece os requisitos para comunicação à Agência Nacional de Vigilância Sanitária de alteração que represente risco à saúde em produtos pertinentes à área de alimentos já introduzidos no mercado de consumo, objeto da Consulta Pública nº 108, de 14 de novembro de 2007, publicada no D.O.U de 19 de novembro de 2007
RESOLUÇÃO Nº - 4, DE 28 DE JANEIRO DE 2008 (DOU 29/01/2008)	Reabre por trinta (30) dias, o prazo para apresentação de críticas e sugestões relativas à proposta de Resolução, que trata do Regulamento Técnico de Vigilância Sanitária de Resíduos Sólidos nas áreas de Portos, Aeroportos, passagens de fronteiras e Recintos Alfandegados, objeto da Consulta Pública nº 111, de 7 de dezembro de 2007, publicada no D.O.U nº 236, de 10 de dezembro de 2007.
CONSULTA PÚBLICA Nº 4, DE 31 DE JANEIRO DE 2008 (DOU 06/02/2008)	Fica aberto, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, o prazo de 60 (sessenta) dias para que sejam apresentadas sugestões para a Revisão de Monografias constantes nas Edições da Farmacopéia Brasileira
RESOLUÇÃO-RDC Nº - 6, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2008 (DOU 27/02/2008)	Aprova a extensão de uso de aditivos alimentares para adoçantes de mesa de acordo com o Anexo da Resolução
RESOLUÇÃO-RDC Nº - 7, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2008 (DOU 27/02/2008)	Aprova a extensão de uso de aditivos alimentares para suplementos vitamínicos e ou minerais (sólidos) de acordo com o Anexo da Resolução
RESOLUÇÃO-RDC Nº - 8, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2008 (DOU 27/02/2008)	Proíbe o uso dos aditivos Propilparabeno e Propilparabeno de Sódio em alimentos.

Atos do Poder Executivo

DECRETO Nº - 6.385, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2008 (DOU 28/02/2008)	Dá nova redação aos arts. 854 e 918 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.
---	--



COGNIS – DIVISÃO NUTRIÇÃO E SAÚDE.



Cognis Nutrição e Saúde fornece ingredientes de alta qualidade, soluções completas e conceitos saudáveis destinados à indústria de alimentos e bebidas. Com um extenso portfólio que inclui emulsificantes, compounds, antioxidantes, ingredientes funcionais e extratos botânicos. Cognis é o líder mundial no fornecimento de muitos ingredientes, como ésteres de fitoesteróis, vitamina E de fonte natural e CLA. Mais de 40 anos de experiência e excelência na indústria alimentícia deu à Cognis um entendimento de mercado e um portfólio de produtos que garantem segurança, performance e conveniência para consumidores e clientes. Um verdadeiro fornecedor global com presença em mais de 30 países, a Cognis gera vantagens competitivas a seus clientes em mais de 100 países ao redor do mundo.

LIDERANÇA EM SAUDABILIDADE E CONVENIÊNCIA

Rápido, delicioso e saudável: Os ocupados consumidores de hoje buscam produtos que apresentam esses três atributos. Exatamente essa é a fortaleza da Cognis. A atual tendência representa um grande desafio para a indústria e a Cognis está sintonizada com ela oferecendo uma ampla gama de produtos que facilitam o acesso dos nossos clientes ao anseio dos consumidores.

TRADIÇÃO DE EXCELENCIA EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Consumidores muito ocupados necessitam de produtos inovadores que não apenas sejam fáceis e rápidos de preparar, como também tenham sabor e textura agradáveis.. Com uma ampla linha de emulsificantes e compounds a Cognis pode auxiliar no desenvolvimento de receitas com essas características. Nossas marcas Lamequick e Spongolit são reconhecidas no mercado como agentes aerantes de excelente performance e facilidade de aplicação. Complementam essa linha os monodiglicerídeos destilados, dátens e as enzimas de panificação.

EM SINTONIA COM O ESTILO DE VIDA ATUAL.

A Cognis possui uma extensa linha de ingredientes com atributos funcionais. Dentre os quais destacamos a linha Vegapure (fitoesteróis), Omevital (ômega 3), Tonalin (CLA), Covitol (vitamina E), Betatene (carotenóides), Xangold (ésteres de luteína) e extratos botânicos. Esses produtos, derivados de fontes naturais, auxiliam na busca constante das pessoas por uma alimentação mais equilibrada que propicie bem estar uma vida mais saudável.