

**Consulta pública proyecto de resolución que  
Establece límites máximos de contaminantes en insumos destinados a la alimentación animal**

N°	Organización	Consultas/ Respuestas
1	<p>Andrea Pardo Parraguez Jefe de Gestión de Calidad Líder de Inocuidad Biomar Chile S.A.</p>	<p>Comentario: No se indica que especie, son muchas las Enterobacterias que existen. Respuesta: Se trabaja con el grupo de bacterias ya que es un indicador.</p> <p>Comentario: No se indica regulación de Micotoxinas para los insumos de origen vegetal de acuerdo a reglamento CE 576/2006 que se deben considerar.</p> <p><b>Respuesta: se encuentra en la propuesta límites para aflatoxinas B1.</b></p> <p>Comentario: Antimicrobianos y Colorantes en Ingredientes de Alimentación animal, Es necesario considerar estas sustancias en las materias primas de origen animal, ya que el proceso comienza con estas y así poder verificar la ausencia en el alimento completo, además incorporar Nitrofuranos y Coccidiostatos para estas mismas.</p> <p><b>Respuesta: se ha considerado establecer el control en el alimento terminado para peces ya que es a la industria del salmón, la que cuenta con mayores exigencias en este aspecto.</b></p> <p>Comentario: Los laboratorios que utilizan estas metodologías analíticas para determinaciones de contaminantes deben estar acreditados bajo ISO 17025, no sólo tener implementado un sistema de aseguramiento de calidad bajo esta Norma.</p> <p><b>Respuesta: Se encuentra dentro de los requisitos para autorizar laboratorios.</b></p>

N°	Organización	Consultas/ Respuestas
2	Luis Madariaga Subgerente de Calidad Veterquímica	<p>Comentarios: Se realizan observaciones a distintos límites de metales pesados de acuerdo a la realidad nacional.</p> <p><b>Respuesta: la información entregada por su empresa será incorporada en la elaboración del borrador final.</b></p>
3	M.V., Encargado Auditorías Cadena Alimentaria, EXPOCARNE	<p>Observación:</p> <p>Los límites establecidos en esta consulta pública se basan en el Reglamento europeo 142/2011, pero en este Reglamento sólo son aplicables a productos que reciben un tratamiento térmico, cuestión que difiere de esta consulta pública dado que se hacen extensivos a todos los ingredientes de origen animal y vegetal.<a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1492527351702&amp;uri=CELEX:02011R0142-20170222">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1492527351702&amp;uri=CELEX:02011R0142-20170222</a></p> <p>Al revisar el Reglamento, se observa que su aplicación no es para todos los productos derivados de subproductos animales, de acuerdo a los requisitos establecidos en los certificados sanitarios que deben acompañar los productos cuando ingresan a Europa. Además, el análisis de estos microorganismos se centra en dar garantías del proceso térmico durante la transformación de los subproductos animales (Anexo IV, Capítulo III, Letra G y Anexo X, Capítulo 1)) y durante la elaboración de alimentos para animales de compañía. Lo cual deja de manifiesto que no es aplicable a los ingredientes de origen animal o vegetal que no cuentan con tratamiento térmico.</p> <p>En este mismo Reglamento se señala que cuando se detecta un lote de harinas animales sobre los límites máximos exigidos, este lote deberá transformarse de nuevo en una planta de transformación o descontaminarse mediante un tratamiento autorizado por la autoridad competente. Pudiendo despacharse una vez se obtengan resultados conformes nuevamente.</p> <p><b>Respuesta: su observación ha sido considerada en la elaboración de la propuesta final.</b></p> <p>Observación:</p> <p>La regulación del NZFSA de Nueva Zelanda establece sólo requisitos para Salmonella (no enterobacterias) en las harinas animales de todas las especies y no exige la prohibición de comercialización ante un hallazgo de Salmonella.</p>

N°	Organización	Consultas/ Respuestas
		<p><b>Respuesta: frente a contaminaciones por salmonella existe la alternativa de reprocesar las partidas contaminadas:</b></p> <p>Observación:  Obtención de niveles sobre la normativa de aflatoxinas es común en la revisión bibliográfica, señalándose que su impacto es mayor en los países netamente importadores (como Chile), debido a que en la práctica los niveles de micotoxinas dependen de la situación climática mundial. La regulación del FDA no exige la prohibición de comercialización ante un hallazgo de Aflatoxinas en alimentos o materias primas destinadas a animales de abasto. Respecto a los límites máximos exigidos, a modo de comentario, se señala lo siguiente:  La normativa de USA Compliance Policy Guidance 683.100 “Action Level for Aflatoxins in animal feed” establece diferencias en sus límites máximos permitidos dependiendo del ingrediente y la especie/estado productivo en el que serán utilizados.  <a href="https://www.fda.gov/ICECI/ComplianceManuals/CompliancePolicyGuidanceManual/ucm074703.htm">https://www.fda.gov/ICECI/ComplianceManuals/CompliancePolicyGuidanceManual/ucm074703.htm</a></p> <p><b>Respuesta: está considerada la alternativa de aplicar medidas de mitigación de la contaminación como es el uso de atrapantes de micotoxinas u otras.</b></p> <p>Observación:  Se establecen límites máximos para los metales pesados utilizando como base lo establecido en la Directiva 2002/32. Sin embargo, existen diferencias en la base normativa entre Europa y Chile. Si bien la línea base realizada para dar sustento a estos límites es un importante esfuerzo en la determinación de la realidad nacional, sólo se analizaron 5 alimentos completos de cerdos y 7 de aves, lo cual consideramos no corresponde a una muestra representativa de la producción avícola y porcina nacional.</p>

N°	Organización	Consultas/ Respuestas
		<p>Por esta razón, nos parece importante establecer una línea base que determine la realidad nacional antes de hacer exigible la normativa de Europa en Chile. Lo anterior para cuantificar el impacto del establecimiento de estos niveles máximos, dado que en la actualidad muchos de ellos no son analizados rutinariamente.</p> <p>Nos parece relevante mencionar que la carne de ave y cerdo es analizada todos los años dentro del Programa Nacional de Control de Residuos del SAG (requisito establecido por países a los que se exporta) para Cadmio, Plomo, Arsénico y Mercurio (aproximadamente 80 muestras por año), obteniendo siempre resultados bajo los límites máximos permitidos.</p> <p>Por este respaldo histórico de resultados en carnes de consumo humano, consideramos que no hay apuro en establecer una normativa en ingredientes. o alimentos de consumo animal de la cual desconocemos su potencial nivel de cumplimiento.</p> <p>Al respecto, proponemos ir incorporando paulatinamente requisitos de metales pesados con impacto en la salud pública en base a la realidad productiva nacional</p> <p>Dado que la normativa nacional no exige cadmio para carne de consumo humano, consideramos que este requerimiento debe ser eliminado dado que no se enmarca en el objetivo de disminución de los contaminantes de impacto en salud pública a través de la cadena alimentaria. Lo anterior al no contar con análisis de soporte para medir el impacto de este metal pesado en productos de consumo humano.</p> <p>Dado que la normativa nacional sólo exige Mercurio para carne de pescado, consideramos que este requerimiento debe ser aplicable a la alimentación de peces dado que para las otras especies no se enmarca en el objetivo de disminución de los contaminantes de impacto en salud pública a través de la cadena alimentaria. Lo anterior al no contar con análisis de soporte para medir el impacto de este metal pesado en productos de consumo humano para especies diferentes a los peces.</p> <p>Se realizó una búsqueda en la normativa de alimentos para animales de USA, Canadá, Australia y Nueva Zelanda, encontrándose que sólo USA y Canadá tienen establecidos límites para metales pesados, los cuales difieren tanto con la regulación de Europa como entre ambos países.</p> <p>La regulación de Canadá indica que los alimentos que excedan los niveles máximos no deben ir destinados a los animales de abasto, sin embargo, no establece límites para los diferentes tipos de materias primas o tipos de alimentos para animales, sino que se basa en la cuantificación de los</p>

N°	Organización	Consultas/ Respuestas
		<p>metales pesados disponibles en el alimento completo que reciben los animales, por lo que la formulación de la dieta juega un rol fundamental.</p> <p>Por lo anterior, una materia prima con altos ppm de metales pesados no queda con prohibición de comercialización, sino que se debe cuidar que el alimento completo final cumpla la normativa. La regulación del FDA no exige la prohibición de comercialización ante un hallazgo de metales pesados en alimentos o materias primas destinadas a animales de abasto, estableciendo sus límites en base a la cuantificación de los metales pesados disponibles en el alimento completo que reciben los animales.</p> <p><b>Respuesta: su observación está considerada en la propuesta indicando medidas para mitigar el riesgo frente a productos contaminados.</b></p> <p>Observación:</p> <p>Dado que la normativa nacional no exige Flúor para carne de consumo humano, consideramos que este requerimiento debe ser eliminado dado que no se enmarca en el objetivo de disminución de los contaminantes de impacto en salud pública a través de la cadena alimentaria. Lo anterior al no contar con análisis de soporte para medir el impacto de este analito en productos de consumo humano.</p> <p>Si bien la línea base realizada para dar sustento a estos límites es un importante esfuerzo en la determinación de la realidad nacional, no consideró el análisis de este analito para ninguna matriz.</p> <p><b>Respuesta:</b></p> <p><b>Se ha eliminado de la propuesta.</b></p> <p>Observación:</p> <p>Dado que la normativa nacional exige Nitrito en carnes para carne de consumo humano sólo cuando se aplica el Nitrito como preservante, consideramos que este requerimiento debe ser eliminado dado que no cuenta con soporte de análisis para medir el impacto del Nitrito en la cadena alimentaria.</p>

N°	Organización	Consultas/ Respuestas
		<p>Si bien la línea base realizada para dar sustento a estos límites es un importante esfuerzo en la determinación de la realidad nacional, no consideró el análisis de este analito para ninguna matriz.</p> <p><b>Respuesta:</b></p> <p><b>Se ha eliminado de la propuesta.</b></p>
5	Jonathan Diaz D.   Gestion de Calidad Emilio Silva Hijos S.A.	<p>Junto a saludar y solicitando favor las disculpas por la fecha de envié de comentarios ya que tuvimos varios inconvenientes en la conexión del link en su oportunidad. A continuación se explica cómo manejamos la información para el control de cumplimientos.</p> <p>Establece nómina de ingredientes autorizados para la producción de alimentos o suplementos para animales</p> <p>Proyecto de Resolución que "establece nómina de ingredientes autorizados para la producción de alimentos o suplementos para animales y deroga Resoluciones N° 557 de 1980 y N° 4808 de 2008."</p> <p>Requisitos: Como empresa cuyo giro esta netamente relacionado con la adquisiciones de materias primas para la alimentación animal, hacemos vigentes todos y cada uno de los requerimiento legales relacionados al rubro según resoluciones vigentes, y actualización de normativas para lo cual en este periodo hemos incluido la capacitación y análisis interno, Además de capacitación a nivel SAG regional a todo el equipo, esto para ir gestionando cada cumplimiento. Su propósito es establecer la nómina y garantía de los ingredientes autorizados para su utilización en alimentación animal. Por otra parte, la inocuidad de alimentos de origen animal depende de la utilización de materias primas para la alimentación animal que no supongan peligro alguno para la salud animal o humana.</p> <p>Gestión: “Somos una empresa productora de huevos orientada a brindar un producto de excelencia”, y dentro del marco legal para lo cual constamos con un sistema de gestión con el cual nos enfocamos en la planificación y la inclusión del valor agregado que nos aporta la utilización de materias primas de primer nivel,</p>

N°	Organización	Consultas/ Respuestas
		<p>En este sentido, la lista de ingredientes aprobada mediante Resolución N° 557 de 1980 se encuentra desactualizada, por lo que es necesaria su actualización. Esto, a la luz de los nuevos requerimientos de la industria y acorde con los estándares regulatorios internacionales.</p> <p>Aseguramiento: Somos una empresa orientada a entregar un producto de alto valor nutricional, mantener el cumplimiento legal, gestionando y asegurando inocuidad y la calidad de nuestras materias primas para lo cual contamos con una estructura eficaz y alta calidad de nuestro personal capacitado.</p> <p>Respuesta: Agradecemos su participación en esta consulta pública y consideramos que de acuerdo a lo expuesto sin duda su empresa podrá incorporar estas regulaciones en su sistema de gestión.</p>
6	<p>Asociación Gremial de Productores de Huevos de Chile CHILEHUEVOS</p> <p>Patricio Kurte Marinovic Gerente General</p>	<p>Observación:</p> <p>Por ser Chile exportador de carnes de origen animal, los límites máximos de contaminantes deben ser los exigidos por los países importadores. Ello no significa que deben ser los mismos que se exijan en Chile. Las diferencias en los límites máximos entre países es bastante grande y los límites más altos no son arbitrarios, se sustentan en información seria y debidamente documentada.</p> <p>Los niveles de contaminantes en insumos para la alimentación animal son de importancia relativa y cuestionable. Es relativamente frecuente la presencia de micotoxinas, bacterias, hongos, contaminantes químicos en insumos. Ello no obsta que se puedan emplear para fabricar alimentos completos o concentrados. Lo que es importante es que el alimento completo o el concentrado contenga contaminantes que cumplan con los niveles máximos.</p> <p>Los límites máximos son importantes en el producto final, en este caso la carne, o los huevos, o la leche, etc. que es en donde realmente interesa que los máximos permitidos se cumplan. Las materias primas y los alimentos completos, pueden contener cantidades mayores de contaminantes que los que se pretende establecer para ellos, pero si el producto final cumple con lo exigido, su importancia deja de ser tal.</p>

N°	Organización	Consultas/ Respuestas
		<p>Es necesario que se establezca por parte del SAG las opciones de reprocesar insumos contaminados con bacterias patógenas, el empleo de ácidos orgánicos y en otros contaminantes la dilución del o los insumos, de manera que se puedan usar responsablemente y el alimento completo cumpla con los límites tolerados. No se debe considerar la destrucción o eliminación de insumos que se pueden emplear con estas alternativas.</p> <p>Para los productores pecuarios no es posible analizar contaminantes para cada insumo antes de incorporarlo al alimento completo o concentrado. Por razones económicas no se van a tener cantidades tan grandes en stock a la espera de los resultados analíticos que demoran, aparte del costo que ello significa. Los insumos, normalmente se reciben y emplean de inmediato. Los proveedores de insumos deben ser los que garanticen las cantidades de contaminantes. Ello es posible en insumos que son elaborados en laboratorios, fábricas de aceite, plantas de rendering, etc., pero no para los agricultores productores de cereales p.e.</p> <p>Estimamos que el SAG, cuando estudia normas como las que nos ocupan y otras, debe conocer y pensar en la realidad que viven los productores y sin perjuicio de lo que se establezca finalmente, debe también entregar alternativas que permitan producir optimizando el uso de los insumos, preservando la salud pública.</p> <p><b>Respuesta:</b>  <b>Estas observaciones serán consideradas en la elaboración del borrador final. Además están siendo discutidas en la mesa de trabajo en que su asociación se encuentra participando.</b></p>