

Medicamentos sin necesidad de planta farmacéutica

Acepta México importación de biotecnológicos

COMERCIO T21

Las empresas farmacéuticas podrán importar medicamentos biotecnológicos en el mercado mexicano, al eliminar el requisito de contar con una planta farmacéutica en el país, informó la Secretaría de Salud (SSA).

El requisito fue anulado por decreto presidencial el pasado 5 de agosto, según la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris).

Este organismo anunció que seguirá revisando rigurosamente cualquier medicamento biotecnológico que pretenda ser introducido al país para uso comercial. Además, se exigirá el aval de las agencias reguladoras de salud pública del país sobre el origen del producto.

Hasta la fecha, la autoridad sanitaria federal ha recibido alrededor de 10 solicitudes de laboratorios multinacionales para introducir medicamentos biotecnológicos contra el cáncer, enfermedades metabólicas y tiroidismo.

El requisito se eliminó, según la dependencia, para contar con mayor disponibilidad de medicamentos con calidad, eficacia terapéutica y a precios accesibles para la población en general, así como para mejorar la competitividad del sector farmacéutico.

Antes se eliminó este requisito para medicamentos contra el sida, vacunas, vitamínicos, sueros, hemoderivados, antitoxinas, hormonales de origen biológico, medicamentos homeopáticos y herbolarios.



Medicina contra el cáncer, enfermedades metabólicas y tiroidismo.

Aumenta ventas puros TE AMO Exhala Turrent sus puros al extranjero

DIDIER RAMÍREZ

Impactados por la implantación de la Ley Antitabaco en el país, que ha deprimido la venta de puros en lugares como restaurantes, bares y hoteles, entre otros, Tabacalera Alberto Turrent, productores de la marca de puros TE AMO, espera un segundo semestre favorable sobre todo en el mercado exterior, lo cual ayudará a compensar la caída del mercado local.

Marilú Zetina, gerente de exportaciones de la empresa, comentó que esperan cerrar con una producción de cinco millones de piezas en el año, nivel en el que se ubicaron en 2008.

Del volumen total de producción 70% se envía al exterior, siendo Estados Unidos quien capta 60% y el resto a 28 países. No obstante, para poder disminuir la dependencia con el mercado norteamericano, Turrent busca consolidar su presencia en Europa con sus distribuidores, además de abrir nuevos representantes en mercados



Envían 60% a Estados Unidos.

como China e India, comentó Marilú Zetina. En breve se estarán lanzando nuevos productos, como una línea de puros saborizados así como una gama Premium.

El antecedente de Turrent data de 1880 y asentados en San Andrés Tuxtla, Veracruz, una de las mejores regiones para la obtención del tabaco, ha prevalecido al transcurrir del tiempo gracias a la calidad en la elaboración de sus productos y al tabaco que genera en la región, de donde se obtiene el 95% de la materia prima para la elaboración de las cuatro familias de productos con 13 diversas marcas y variedades, entre las que sobresale la más tradicional, TE AMO.

Para enviar a la Unión Europea

Capacitan a productores de pulpo

COMERCIO T21

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris), dependiente de la Secretaría de Salud, informó que la Unión Europea (UE) estableció una serie de requisitos para permitir la entrada de pulpo mexicano a su mercado.

A través de un comunicado se explicó que las exigencias sanitarias de la UE obligan a productores y exportadores a garantizar no sólo la calidad, sino también la inocuidad de los alimentos desde la captura hasta el empaquetado.

Para cumplir con los nuevos requerimientos, la Cofepris llevó a cabo un taller destinado a explicar a los productores y exportadores pesqueros los procedimientos que deben cubrir.

Mediante el taller "Legislación sanitaria en materia de productos de la pesca" a los industriales del Sistema Producto Pulpo Yucatán, se informó que las exigencias de la Unión obligan a productores y exportadores a garantizar calidad e inocuidad de los alimentos.



Distribuyen en EU, algunos países europeos y Singapur.

Rancho La California

Le pone sabor a la exportación

LUIS ALBERTO ZANELA

Su producción se enfoca a los chiles secos y mole, los cuales desde hace seis años dejaron de ser productos exclusivamente mexicanos.

Ahora, la empresa Rancho La California, ubicada en Dolores Hidalgo, Guanajuato, distribuyen en Estados Unidos, España, Alemania, Inglaterra, Suiza y Singapur.

Esta compañía, propiedad de la familia Peña Grande, comenzó en 2003 con la elaboración de mole poblano; a la par obtuvo los permisos de la Food Drug Administration (FDA) de EUA y la Ley de Bioterrorismo, gracias a su calidad de insumos (todos mexicanos), por lo que comenzaron a exportar el 80% de sus productos vía

marítima, consolidando un TEU por mes.

Lo lograron a base de asistir a ferias internacionales de comida, celebradas principalmente en Europa, Asia y Estados Unidos, en ellas descubrieron la gran demanda que tienen los productos mexicanos en el extranjero.

Actualmente Rancho La California espera poder lanzar al mercado miel de flor de mezquite, adobo y pipián; con ello, pretenden elevar sus ventas, las cuales se incrementaron en un 30% este año.

Asimismo, distribuyen mole y trece variedades de chiles vía terrestre a toda la República Mexicana y Estados Unidos, además de incorporarlos a Soriana, Costco y Comercial Mexicana, entre otras tiendas.



Al exterior 80% de la producción nacional.

La UE demanda que el producto sea de una nación que figure en la lista de países terceros autorizados previamente, y en el caso de México la Cofepris tiene el reconocimiento como la autoridad sanitaria competente.

Asimismo, exige que los productos procedan de un establecimiento autorizado por la UE para la exportación a su territorio; además, debe de contar con un certificado sanitario, conforme al modelo establecido por la Comunidad, el cual emite el país de

origen para cada embarque, entre otros requisitos.

La producción pesquera de pulpo en México ronda las 18 mil toneladas en un buen año, aunque en promedio son 10 mil con un valor de hasta mil millones de pesos, según información de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Del producto capturado, se exporta 80% a Europa y Japón, principalmente, y en el territorio nacional sólo se consumen dos mil toneladas.