

Nuevas Iniciativas



MEDIO AMBIENTE

// Mapa genético de los parientes silvestres de los cultivos

FRESCOS

// Biocontrol para reducir pérdidas en las frutas de hueso

CONSERVACIÓN

// Nueva vida para las cajas de pescado

Meet the Lamb: El sabor de nuestra tierra

Mediante la campaña de información y fomento del consumo de la carne ovina
Meet the Lamb:

- Se pone de relieve la elevada calidad de la carne ovina que constituye un producto esencial integrante del Patrimonio alimentario europeo
- Se refuerza el sector de la cría de ovejas, pilar de la tradición ganadera europea desde la antigüedad hasta nuestros días
- Se promueve la ganadería tradicional sobre la base de la alimentación natural de los animales
- Se pone en valor la producción mediante prácticas seguras y trazabilidad, con los estándares de la U.E.
- Se destaca la función que desempeñan todos los actores de la cadena, desde el ganadero hasta el carnicero.

Meet the Lamb: un programa europeo de la Organización Nacional Interprofesional Cárnica (EDOK)



26, Arkadias str., 11526, Athens
Tel: +30 210 7701113
www.edokhellas.com - email: info@edokhellas.com



Producción sostenible, en beneficio de todos

El cuidado del medio ambiente está en la agenda del sector agroalimentario desde hace muchos años, y es una preocupación que recorre todos sus eslabones, desde la producción hasta la distribución, pasando por las fases de elaboración. En el caso de la ganadería, esta preocupación se pone de manifiesto de manera aún más palpable, de forma que los diversos subsectores encargados de producir tanto leche, como carne, huevos y otros productos de origen animal tienen todos en común el objetivo prioritario de ser cada vez más sostenibles. Este es uno de los cuatro pilares que conforman el modelo europeo de producción, junto con la garantía de seguridad alimentaria, sanidad animal y bienestar animal. Así, cuando compramos productos de origen animal producidos en nuestro país y en la UE, podemos tener la seguridad de que vamos a adquirir productos sanos, seguros y sostenibles. Estas tres "S" tienen detrás un enorme esfuerzo por parte del sector ganadero en cuanto a modernización de sus instalaciones, investigación e innovación para la reducción de emisiones, la disminución y aprovechamiento de subproductos y residuos, o la reducción del uso de agua y energía, entre otros retos.

No podemos olvidar que la sostenibilidad está también ligada a la conservación de los paisajes naturales y de la biodiversidad de las especies, y a la dinamización y la apuesta por las zonas rurales, que sin duda resultan beneficiadas por la actividad ganadera responsable y respetuosa con el medio ambiente.

En las siguientes páginas podremos conocer en profundidad algunas de las iniciativas que está llevando a cabo el sector en estos temas, que redundan en un doble beneficio para todos: como consumidores, y como habitantes de un planeta que requiere de nuestra acción para poder garantizar nuestro futuro en él.

Por otro lado, no olvidamos otras investigaciones y avances relativos al sector ganadero, centrados en mejorar la salud de los animales, el bienestar, la genética, etc.




Fernando Martínez
Director General

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redacción: Ana Camarero y M^a Jesús Díez
Publicidad: Carolina Gallego

Legislación: M^a Ángeles Teruel
Administración: Teresa Martínez
Creatividad, Diseño y Maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación

Imprime: Gráficas Andalusi
Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.
Depósito Legal: M611-1964
ISSN: 0300-5755.

Controlado por:


Comité Científico

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación
Javier I. Jáuregui Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech
José Blázquez Solana. Jefe de la U.T de Garantía de Calidad. Laboratorio Salud Pública Madrid

M^a Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL
Nieves Palacios. Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte. Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte

Prof. Carmen Glez. Chamorro enotecUPM. Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid
Josu Santiago Burrutxaga. Jefe de Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de Investigación Marina. AZTI

José Miguel Flavián. Fundador GM&Co
M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

La empresa editora declina toda responsabilidad sobre el contenido de los artículos originales y de las inserciones publicitarias, cuya total responsabilidad es de sus correspondientes autores. Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier método, incluso citando procedencia, sin autorización previa de Eypasa. Todos los derechos reservados.

REVISTA ALIMENTARIA · C/Méndez Alvaro 8-10. 1-B. MADRID-28045 Tfno: +34 91 446 96 59

¡¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

Queremos saber qué le han parecido los artículos aparecidos en el presente número y cuáles son los temas que les gustaría que tratásemos en siguientes publicaciones.
redaccion@revistaalimentaria.es
redaccion@eypasa.com

La Lupa



APLAUSOS



Sello Pyme Innovadora por su apuesta por la tecnología

Aperitivos Medina ha recibido, de la mano del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, el Sello Pyme Innovadora que acredita el avance e impulso de la compañía en el ámbito de la Investigación, el Desarrollo e Innovación tecnológica (I+D+I). En su apuesta por la innovación, Aperitivos Medina ha invertido en los últimos tres años más de 3 millones y medio de euros en tecnología, modernizando su maquinaria y equipos de control de calidad, mejorando la seguridad alimentaria y automatizando sus líneas de producción. La recepción del Sello coincide con el lanzamiento de una nueva gama Frutos Secos, 100% Natural, con el que refuerza su apuesta por el desarrollo de nuevos productos.



Impulso a la alimentación saludable y a los mercados tradicionales

La empresa de ensaladas envasadas Florette y el Ayuntamiento de Madrid han colaborado un año más en el desarrollo de actividades dirigidas a fomentar la alimentación saludable y promoción los mercados de Madrid, a través del proyecto 'Del Huerto de Florette a los Mercados de Madrid'. Además de estar abierto al público, se realizaron talleres para niños de 8 y 9 años en los que un agricultor de Florette explicó las diferentes técnicas de recolección y plantación, el origen de los vegetales, el trabajo diario del campo, etc. También contaron con la presencia de un nutricionista que resaltó la importancia que tiene comer saludable desde pequeños.



Reconocimiento a las estrategias de marketing más innovadoras

Pacari, considerado el mejor chocolate en barra del mundo, ha sido seleccionado como finalista de la X Edición de los Premios Nacionales de Marketing en la categoría Internacionalización LATAM (Empresas LATAM). Estos prestigiosos galardones, organizados por la Asociación de Marketing de España, distinguen cada año aquellas estrategias de marketing que sobresalen por su innovación y por la obtención de resultados tangibles. El jurado ha reconocido el trabajo que Pacari ha hecho para difundir la marca en España. A esta décima edición de los Premios Nacionales de Marketing se han presentado 254 candidaturas, de las cuales 30 han sido escogidas como finalistas para optar a una de las seis categorías.



Premio al progreso Social en Túnez

El presidente de Túnez, Béji Caïd Essebsi, ha otorgado a SanLucar el premio al Progreso Social en reconocimiento al esfuerzo continuado de la marca premium de fruta y verdura por la mejora de las condiciones de vida y de trabajo de los empleados de su finca La Cinquième Saison en Túnez. Además de las mejoras en las condiciones de trabajo, el premio al Progreso Social pone también en valor el esfuerzo realizado por SanLucar para el fomento de la comunicación entre todos los actores implicados en el proceso de producción. Se trata además de la primera empresa en obtener en Túnez el certificado de evaluación GRASP que reconoce las buenas prácticas sociales en el sector agrícola y confirma la buena gestión social.



ABUCHEOS



Critican que los transportistas controlen la calidad de la leche

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha expresado su desacuerdo con el borrador del real decreto que regulará los controles sanitarios de la leche, ya que propone que los camioneros examinen el producto al recogerlo en las explotaciones. Para la organización de ganaderos UPA "es un disparate que los transportistas asuman la responsabilidad de los controles de calidad en lugar de los laboratorios interprofesionales". Además, UPA ha advertido que esto es inviable con el modelo de explotaciones familiares y de montaña, ya que los transportistas tendrían que emplear mucho tiempo en cada una de sus paradas. En opinión de los ganaderos, "esta propuesta solo beneficia a las macrogranjas lácteas"



Nueva condena por explotar ilegalmente una variedad de arándano

Un agricultor ha sido condenado por el Juzgado de lo Penal número 1 de Huelva por explotar sin autorización, reproducir y multiplicar la variedad de arándanos Snowchaser, cuya propiedad intelectual pertenece a la Universidad de Florida y se encuentra licenciada a la empresa Rústicas del Guadalquivir. Este procedimiento judicial se inició por la denuncia presentada por Gestión de Licencias Vegetales (Gestlive) ante el Servicio de Protección de la Naturaleza de la Comandancia de la Guardia Civil de Huelva. Con esta son ya cuatro las sentencias condenatorias en la provincia de Huelva por la multiplicación ilegal de arándanos.



Rechazo al anteproyecto de la Ley de la Dehesa

APAG Extremadura ASAJA, ASAJA Cáceres y UPA-UCE Extremadura han reiterado su rechazo al anteproyecto de la Ley de la Dehesa, ya que según explican "esta norma se ha diseñado desde el deseo de intervenir sobre los usos y actividades ganaderas en la dehesa". Las tres organizaciones apuntan que la ley contempla una serie de trabas burocráticas que "pueden poner en peligro la rentabilidad agraria", por no hablar del "abusivo" régimen sancionador, con multas de hasta 1,2 millones de euros. Igualmente, coinciden en que la dehesa ya está suficientemente regulada, con restricciones como las medidas de protección enfocadas a la sanidad animal y vegetal o la Ley de Montes.



Desarticulada una red de exportación ilegal de angulas

La Guardia Civil, en el marco de la operación ELVER, ha desmantelado un grupo criminal que se dedicaba a la exportación ilegal de angulas hacia mercados asiáticos y que venía operando en España desde, al menos, 2016. A través de esta operación, vinculada a la establecida por EUROPOL con el nombre de LAKE, se ha constatado como esta red tenía su base principal de operaciones en España y había establecido ramificaciones en Portugal y Marruecos. Durante la investigación se ha detenido a 10 integrantes de la organización de nacionalidades española, china y marroquí a los que se les imputa los delitos de Contrabando y Pertenencia a Grupo Criminal.

Sumario

Especial Mundo Animal

La producción de alimentos de origen animal se enfrenta actualmente a enormes retos: garantizar unos sistemas de producción sostenibles y con una menor huella de carbono, reducir y reaprovechar los residuos y subproductos, continuar luchando contra las enfermedades al mismo tiempo que se racionaliza el empleo de los antibióticos, o dar respuesta al creciente interés de los consumidores por el bienestar animal, entre otros.

PÁG. 17



Medio Ambiente

Mapa genético de los parientes silvestres de los cultivos

PÁG. 46



Frescos

Biocontrol para reducir pérdidas en las frutas de hueso

PÁG. 61



Conservación

Nueva vida para las cajas de pescado.

PÁG. 67

+ contenido

- 6 "Nuestro Comité opina..."
- 8 **Entrevista a Pedro Bonet, Presidente del Consejo Regulador del Cava**
- 17 **Especial Mundo Animal**
 - Carne de cordero y cabrito, el sector más sostenible
 - Apoyo europeo para impulsar la carne de conejo
 - Sector porcino de capa blanca español, el mejor ejemplo de una 'ganadería moderna' respetuosa con el medio ambiente
 - Compromiso con la sostenibilidad ambiental
 - El sector del vacuno de carne y la sostenibilidad medioambiental
 - La dehesa y la alimentación, aliados perfectos para la sostenibilidad
 - Secuenciado por primera vez el genoma de referencia de una vaca lechera 📌
 - "Meat Attraction 2018 potenciará su programa de compradores internacionales"
 - Reducir el uso de antibióticos en el sector ganadero requiere un cambio de actitud y de rutinas
 - Programa para mejorar el bienestar de las vacas lecheras
- 46 **Medio Ambiente**
 - Mapa genético de los parientes silvestres de los cultivos
- 48 **Distribución y Logística**
 - Cómo lograr un transporte marítimo menos contaminante
- 51 **Materias Primas**
 - Ingrediente saludable a partir de la piel de la avellana
 - Goma xantana mejorada para lograr mayonesa light 📌
- 58 **Frescos**
 - El dilema de la obligatoriedad de los desembarcos
 - Biocontrol para reducir pérdidas en las frutas de hueso 📌
- 64 **Alimentación Especial**
 - Sustancias prohibidas en suplementos ergonutricionales dirigidos a deportistas ❤️
- 67 **Conservación**
 - Nueva vida para las cajas de pescado
- 69 **Bebidas**
 - Hacia la formulación de bebidas sin conservantes artificiales
 - ¿Es posible aportar energía en forma de lácteo? Rotundamente sí ❤️
- 74 **Elaborados**
 - Llega el "embutido del futuro" 📌
 - Saludables y ecológicos, combinación ganadora
- 80 **Servicios**
 - Productos fitosanitarios y bioestimulantes, los grandes beneficiarios del acuerdo de libre comercio entre la Unión Europea y Japón
 - Digitalización: ¿Ola o tsunami?
 - Objetivo: crecimiento inteligente, sostenible e integrador
 - Nuevo Máster en Agricultura Digital e Innovación Agroalimentaria
 - "El reconocimiento se adquiere asumiendo cargos de responsabilidad y con mucho trabajo y dedicación" (Entrevista Remedios Sánchez)
 - La innovación como elemento clave de la calidad
- 96 **Artículo: "Extractos de baya de "mortiño" (Vaccinium meridionale Swartz) y su adición a preparados de carne como ingrediente antioxidante"**
- 106 **En el próximo N°...**

BLOCKCHAIN y TRAZABILIDAD: oportunidades y retos

Esta nueva tecnología aporta velocidad y transparencia frente a otros sistemas, pero todavía tiene por delante avanzar en algunos aspectos

Miguel Flavián
Fundador GM&Co

En el último año la palabra de moda relacionada con la seguridad alimentaria es sin duda Blockchain. Posiblemente para los responsables de seguridad alimentaria haya otras cuestiones que les ocupan más: las auditorías, el fraude, los antibióticos y otros residuos, pero Blockchain está ocupando un gran espacio en los medios de comunicación generalistas. Seguramente la gran demanda que hay ahora por parte de los consumidores para conocer el origen de los alimentos que consumen, y cómo se han procesado, haya contribuido de forma definitiva a que se le preste muchísima atención al Blockchain y los beneficios que promete.

“ Un reto es verificar la calidad de la información que se sube ”

La aplicación de estos sistemas sin duda va a facilitar mucho las tareas de trazabilidad y poner más trabas en el fraude alimentario, pero, ¿es realmente algo que va a cambiar las reglas de juego como parece?

El día 1 de marzo Russell Publishing celebraba en Londres un seminario centrado en el fraude alimentario, que se cerró con una mesa redonda donde se debatió sobre la aplicación del Blockchain en la industria alimentaria. Participaron en ella Peter Olsen, Científico Senior del Nofima (el organismo noruego de investigación aplicada a la industria alimentaria), Shane McCarthy, CEO de Ireland Craft Beers (fabricante de cerveza que aplica Blockchain en su cadena de suministro) y Stephen Leng, responsable de Blockchain y Supply Chain Solutions en IBM. La mesa la moderó Helen Sisson, Directora del Departamento Técnico en Greencore.



Miguel Flavián.

La mesa despejó algunas cuestiones de la aplicación del Blockchain a día de hoy, y sobre todo, sus retos para convertirse en un sistema de trazabilidad de aplicación masiva.

Lo primero que se dejó claro es que es un sistema de trazabilidad. Mejora mucho las prestaciones de otros sistemas que se utilizan en la actualidad porque aporta velocidad y transparencia. Tal y como se ha publicado sobre el piloto de Walmart y los mangos, es posible acelerar el acceso a los datos de una forma impresionante, y si ahora cuesta días recopilar la información, ahora es posible tenerlo en segundos. Y Blockchain añade seguridad a la gestión de datos. Los registros quedan todos asociados a la persona o equipo que los sube a la cadena, y si estos se modifican con posterioridad, queda así reflejado y es posible para el resto de agentes de la cadena tener constancia de esto. Por lo tanto, puede llegar a suponer una barrera más para el fraude. Pero hay que tener en cuenta que el sistema es tan robusto como su eslabón más débil. ¿Quién sube la información? ¿Es de fiar? Por eso la corriente que hay ahora es la de integrar más aplicaciones que permitan verificar la calidad de

la información que se sube, como por ejemplo asociar a la cadena información de autenticidad en el origen de la cadena (test de ADN, perfiles químicos o metabólicos del producto, etc.), de forma que al final puedan repetirse estos test y así verificar que el producto sigue siendo el mismo y no ha habido sustitución.

Otro reto es el de aplicar Blockchain a cadenas más complejas, donde intervienen muchos agentes que interactúan entre sí, transforman los productos y los venden a múltiples clientes. La vida real, vamos... Por ahora los pilotos se han centrado en cadenas simples, pero ¿qué pasará cuando Nestlé quiera aplicarlo a sus yogures con sabores que vende a Carrefour, Auchan y Costco? Por ahora las distintas Blockchain que se utilizan no pueden comunicarse entre sí. No se espera que esto sea un problema en el futuro, cuando se diseñen pensando en esta capacidad de intercambiar información.

Y finalmente, otra de las complicaciones que tiene la actual aplicación de Blockchain es que es un sistema que consume mucha energía. El hecho de ser descentralizado y que para validar un bloque tenga que existir consenso entre los distintos agentes que almacenan la información, multiplicado por el gran número de bloques de

información que se crearán cuando esto se aplique de forma extensa puede llegar a tener un impacto significativo en el impacto medioambiental de la empresa que lo utilice. La industria alimentaria persigue la eficiencia y la reducción de su huella de carbono, y al introducir estos sistemas en su operativa hay que considerar esto también. De la misma forma que lo anterior, se espera que se supere con el tiempo, y se desarrollen sistemas de gestión de la información en las cadenas que tengan un menor impacto medioambiental.

“Otro desafío es aplicar Blockchain a cadenas más complejas”

Nos encontramos sin duda ante un sistema que va a suponer un gran avance en las operaciones de trazabilidad que ya realizamos, otra dificultad para las empresas que quieren cometer fraude y una oportunidad para interactuar con nuestros consumidores que demandan transparencia.

Hay que estar atentos a los desarrollos y trabajar para superar los distintos retos que se plantean. ■

