



MEDIO AMBIENTE

// Una destilería recupera arrecifes naturales de ostras

MATERIAS PRIMAS

// Un carotenoide de la mandarina contra la grasa corporal

ALIMENTACIÓN ESPECIAL

// Identificado uno de los responsables de la alergia a trigo duro



GENERA
INDUSTRIAL



**SOCIOS COMPROMETIDOS.
EQUIPOS ROBUSTOS.™**

HYSTER.® UN MUNDO DE SOLUCIONES PARA LOS NEGOCIOS MÁS EXIGENTES.

Genera Industrial es distribuidor exclusivo para España de **Hyster**. Con más de 10 años de experiencia en la gestión de todo tipo de servicios relacionados con la maquinaria y la calidad de un primer fabricante de carretillas con más de 80 años de experiencia y presencia en 130 países.

Contamos con la mayor red de distribución de España con 62 puntos de servicio, un equipo técnico formado por más de 400 personas y 360 talleres móviles para dar asistencia dónde y cuándo cada cliente lo necesite.



- Gama completa de equipos fiables para cualquier manipulación de mercancías.
- Sistema de gestión para el almacenaje, gestión de flotas, soluciones de movilidad ...



CONTACTE CON NOSOTROS

Tel.: 911 516 000 E-mail: info@generaindustrial.com

generaindustrial.com



HYSTER, el logo de Hyster y STRONG PARTNERS, TOUCH TRUCKS™ son marcas de comercio registrados, marcas de servicio o marcas registradas en los Estados Unidos y otras jurisdicciones.

Animales sanos y bien cuidados, alimentos seguros

Como venimos repitiendo desde hace tiempo y es de todos conocido, los consumidores son cada vez más exigentes con los productos que consumen. En el caso de los alimentos de origen animal, son sometidos a un escrutinio creciente. A las demandas tradicionales de calidad y seguridad, se unen aspectos acerca de cómo se han obtenido dichos alimentos desde la fase de ganadería. Queremos que los animales se hayan alimentado bien, que para mantener su salud no se haya abusado de los antibióticos y otros medicamentos, y que se hayan cuidado y manejado de la mejor manera. Todo ello, englobado en el respeto al medioambiente, buscando sistemas de producción sostenibles que garanticen que podamos seguir produciendo alimentos en los años venideros.

Por eso, el sector ganadero tiene en cuenta todos estos criterios y es cada vez más profesional y eficiente. La tecnología, desde luego, es un elemento que está contribuyendo a mejorar la gestión de las granjas. Las herramientas de ganadería de precisión ayudan a los ganaderos a conocer en detalle la alimentación y salud de cada animal, para evitar errores y desperdicios.

Por otro lado, la iniciativa internacional "One Health" recuerda desde hace años que la salud humana y la animal son interdependientes y además están relacionadas con los ecosistemas, por lo que la cooperación entre todos los agentes implicados debe ser cada vez mayor.

Los veterinarios de producción tienen un papel crucial para garantizar que los animales están en perfectas condiciones sanitarias, y no podemos obviar que, en un contexto globalizado como el actual, la colaboración entre los diferentes países es una prioridad si queremos plantar cara a las enfermedades que nos amenazan.



Fernando Martínez
Director General de Revista Alimentaria
(Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A. - EyPasa)

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redacción: M^o Jesús Díez, Sara Cowley e Isabel Campo
Publicidad: Carolina Gallego y Ana María Vidal

Legislación: M^o Ángeles Teruel y Alexandra 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^o 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 del Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de

Investigación Marina. AZTI
José Miguel Flavián. Fundador GM&Co
M^o 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



Investigarán los beneficios del atún para la prevención del cáncer

Con la ayuda de Bermeoko Arrain Azoka elkarte, Bermeo Tuna World Capital (BTWC) ha puesto en marcha una campaña solidaria para analizar los beneficios del consumo del atún en la prevención del cáncer. Por cada foto que los usuarios suban a las redes sociales comiendo atún, BTWC destinará un euro a la Asociación contra el Cáncer, que será destinado a financiar la investigación que realizará el centro CIC Biogune Ciberehd de Bizkaia para analizar los beneficios del consumo del atún. El principal objetivo de esta investigación será evaluar los efectos beneficiosos de los ácidos grasos omega3 en modelos preclínicos de cáncer de hígado.



Nuevo impulso para un modelo económico basado en la sostenibilidad

El CEO de Campofrio Food Group, Ricardo Doehner, se ha unido junto a otros cien directivos europeos a la carta Nuevo Acuerdo para Europa impulsada por el organismo CSR Europe, con el fin de aunar esfuerzos para fomentar el crecimiento sostenible y el desarrollo inclusivo, y frenar el cambio climático. Se reclama que se favorezca el diálogo entre todos los agentes y se fortalezca la interacción con los líderes políticos, la Sociedad, la empresa y la industria. Asimismo, las empresas abogan por seguir los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas como motor de innovación y transformación para crear valor a la sociedad.



Certifican el 100% de sus bolsas de plástico como sostenibles y reutilizables

El Corte Inglés ha asumido un compromiso con la sociedad y el medio ambiente a través del cual el 100% de las bolsas que ofrece cuentan con algún sello medioambiental, como el certificado de gestión forestal sostenible (FSC/PEFC) en las bolsas de papel. También ha conseguido el certificado del Ángel Azul en las bolsas de plástico fabricadas con un 80% de material reciclado, adelantándose así al cumplimiento de la legislación aplicable, y cuenta con el certificado UNE 53942 para las bolsas de plástico reutilizables de 15 usos. Igualmente, ha conseguido reducir el número de bolsas de plástico en un 20% durante el último ejercicio.



Premian a la mejor iniciativa internacional de RSC

Ocean52, empresa de bebidas saludables y sostenibles que dona el 52% de sus beneficios a la conservación del océano, ha recibido en Londres el Premio Internacional de Innovación a la mejor iniciativa de Responsabilidad Social Corporativa, por No Plastic Water, su agua mineral envasada en aluminio eternamente reciclable. Santi Mier, CEO de Ocean52, destacó: "Lo importante es que este reconocimiento sirva para dar visibilidad al problema que está sufriendo los océanos de todo el mundo, que están inundados de plástico, y concienciar a la población". Los Premios InnoBev 2019 están organizados por Zenith Global LTD.



ABUCHEOS



Demanda por competencia desleal en el mercado del huevo

Pazo de Vilane, empresa familiar que desarrolla su actividad en el medio rural en Galicia, ha presentado una demanda por conductas de competencia desleal a FLUMENALI S.L., comercializadora de la marca de huevos camperos "Corral de Monegros", con sede en Huesca, cuya caja de huevos (color, diseño, tamaño) es una copia de la caja original de Pazo de Vilane puesta en el mercado en 1997. La demanda se basa en la Ley de Competencia Desleal (LCD) al estar replicando "Corral de los Monegros" aspectos relativos a la imagen de marca de Pazo de Vilane, tanto en los envases de los huevos comercializados, como en su tipografía y su página web.



Piden poder rotular como gallego el mejillón cultivado en Galicia

El Tribunal Superior de Justicia de Galicia ha admitido a trámite el recurso contencioso-administrativo interpuesto por ANFACO-CECOPECA sobre esta cuestión. Se encuentra en fase de contestación a la demanda por parte del Instituto Gallego de Consumo y de la Competencia, en relación a los Requerimientos dictados a diversas empresas en los que se les ordena retirar Galicia de los etiquetajes o bien trabajar exclusivamente mejillón certificado como DOP si desean seguir utilizando menciones como "de las Rías Gallegas". ANFACO-CECOPECA insiste en que rotular el origen del mejillón no infringe normativa alguna de denominaciones de origen.



Falsifican al menos dos millones de botellas certificadas

El Servicio de Protección de la Naturaleza (Seprona) de la Guardia Civil ha detenido a cuatro personas e investiga a otras seis en 11 registros en diferentes naves y domicilios de las provincias de León, Ourense, Lugo y Pontevedra por la producción de al menos dos millones de botellas de vino de falsa Denominación de Origen (DO) Bierzo y falsa IGP de Vino de la Tierra de Castilla y León, ambas protegidas. La denominada Operación Baco se inició en diciembre de 2018, cuando el Consejo Regulador Denominación de Origen Bierzo denunció ante la Guardia Civil irregularidades detectadas en varias contraetiquetas del vino que se encontraban en el mercado (iLeon.com).



Marcas negras: subcontratar la fabricación sin avisar al consumidor

El libro «Marcas negras en la era de la transparencia», coordinado y escrito por Fernando Olivares junto a otros profesores de la Cátedra de la Marca Corporativa de la Universidad de Alicante, habla sobre este concepto de "marcas negras: marcas líderes que subcontratan la fabricación del producto, sin informar de ello al consumidor", para ahorrar costes o por falta de especialización en determinadas gamas de productos. El libro menciona también algunos casos de marcas corporativas que fabrican para terceros: Persan, Bonnysa, Sada e Ice Cream Factory Comarker (España), Gerber Foods (Reino Unido), Essity (Suecia), Allfreez e Incopack (Bélgica), etc. (ABC).

Sumario

Especial Mundo Animal

El sector ganadero trabaja para ofrecer a los consumidores alimentos seguros y de calidad, además de respetuosos con el medio ambiente y con los animales. Para lograrlo, resulta fundamental cuidar la alimentación, la salud y el bienestar del ganado. No en vano, la iniciativa internacional "One Health" recuerda desde hace años que la salud humana y la animal son interdependientes y además están relacionadas con los ecosistemas, por lo que la cooperación entre todos los agentes implicados debe ser cada vez mayor.

PÁG. 17



Medio Ambiente

Una destilería recupera arrecifes naturales de ostras

PÁG. 45



Materias Primas

Un carotenoide de la mandarina contra la grasa corporal

PÁG. 51



Alimentación Especial

Identificado uno de los responsables de la alergia a trigo duro

PÁG. 64

+ contenido

6 "Nuestro Comité opina..."

8 Entrevista a Luis Alberto García Alía, Vicepresidente del CGCVE

- 17 Especial Mundo Animal
- Papel y futuro de las ADSEG en Andalucía
 - ¿Cómo influye la crianza de las vacas en la producción de leche?
 - Estudian cómo identificar las mejores ubres de las razas de ovejas lecheras Latxa, Manech y Basco-Bearnesa
 - Los posos de café mejoran el rendimiento productivo de las ovejas lecheras
 - El resurgir del Duroc
 - Chickenboy: a más bienestar, mayor productividad 📊
 - Mejora de la competitividad del sector de la corvina a través de la selección genética
 - Los peces de cultivo poseen un riesgo mínimo por presencia de parásitos zoonóticos 📊
 - Los peces acumulan ciertos antidepresivos, antibióticos y componentes de cremas solares
 - Un colmenar experimental permitirá investigar por qué mueren las abejas 📊

45 Medio Ambiente

- Una destilería recupera arrecifes naturales de ostras

48 Distribución y Logística

- ¿Tienen solución los problemas logísticos de la última milla?

51 Materias Primas

- Un carotenoide de la mandarina contra la grasa corporal ❤️
- Logran aumentar la capacidad neuroprotectora del té verde

56 Frescos

- Herramientas genómicas para desarrollar nuevas variedades de sandía
- Detectar ciguatoxina antes de que llegue a nuestra mesa: un nuevo reto para el bioanálisis 📊

64 Alimentación Especial

- Identificado uno de los responsables de la alergia a trigo duro
- Un suplemento 100% vegano contribuye al aumento del rendimiento físico ❤️
- Comer bien y con conciencia

71 Conservación

- Bajo los vientos del Monzón para lograr un café único

73 Bebidas

- Todo el aroma de la mandarina

valenciana en tu copa

- Un biosensor permite medir los índices de antioxidantes en cervezas y vinos

78 Elaborados

- Problemática de la almendra amarga en España

81 Servicios

- "Todo pan es pan, pero no todo pan es el mismo pan"
- Un tren para unir el Sur y el Noroeste de Europa
- Las proteínas del futuro dan el salto a las barras energéticas
- Un grado único en España de Ingeniería Agroalimentaria e Ingeniería de Organización Industrial
- "Es cuestión de tiempo que tengamos el mismo nivel de mujeres en puestos directivos" (Entrevista a Anna Bosch)
- El consumidor nos inspira la Calidad

96 Artículo: "Ingrediente multifuncional de lenteja para el control del síndrome metabólico"

106 En el próximo N°...



José Blázquez Solana
 Jefe de la Unidad Técnica de Garantía de Calidad.
 Laboratorio Salud Pública del Ayuntamiento de Madrid

“ **Con la definición de ‘tradicional’ se asume que ha estado en el mercado al menos 30 años** ”

“ **También pueden ser alimentos amparados por una norma comunitaria, regional o local** ”

ALIMENTOS con características tradicionales

Es imprescindible una cierta flexibilidad para evitar la desaparición de productos muy bien aceptados por el consumidor

Alimento con características tradicionales es el producido en un ámbito local, con técnicas artesanales, mayoritariamente manuales y que se ha transmitido entre generaciones.

Desde un punto de vista higiénico - sanitario pueden haber sido elaborados con técnicas de producción, materiales y equipos que no cumplen estrictamente con los requisitos de la Unión Europea y, en particular, con los Reglamentos (CE) 852 / 2004 y 853/ 2004 que forman parte del denominado paquete sobre condiciones higiénicas de los alimentos.

El Reglamento (CE) 2074/2005 reconoce que pueden existir alimentos que no se adaptan plenamente a la normativa, pero es imprescindible una cierta flexibilidad para evitar la desaparición de productos muy bien aceptados por el consumidor. Se necesitan excepciones y variaciones siempre que no sean incoherentes con la Seguridad Alimentaria.

¿QUÉ SON ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES?

Los criterios aplicables para acogerse a esta denominación son:

- **Alimentos reconocidos históricamente como productos tradicionales.**

Con la definición de “tradicional” se asume que el producto ha estado en el mercado local durante un periodo de tiempo que permite su transmisión entre distintas generaciones; el periodo será de al menos 30 años, aunque se acepta que sean productos recuperados de tradiciones interrumpidas.

- **Alimentos producidos con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales.**

Un método de producción tradicional puede estar avalado por documentos escritos o por transmisión oral, elaborados con materias primas propias o adquiridas a productores locales y procesos escasamente mecanizados.

- **Alimentos amparados por una norma comunitaria, nacional, regional o local.**

Ejemplos al respecto son: Productos acogidos a las denominaciones de origen protegidas (DOP), indicaciones geográficas protegidas (IGP) y especialidades tradicionales garantizadas (ETG).

Se pueden registrar como ETG los nombres que describen un producto específico y que son el resultado de un método de producción, transformación o composición que correspondan a la práctica tradicional aplicable a ese alimento. Otra posibilidad es estar producidos a partir de materias primas o ingredientes que se hayan utilizado tradicionalmente.

Productos actualmente catalogados como ETG son: Jamón serrano, leche de granja, panellets y tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta.

MEDIDAS FLEXIBLES QUE PUEDEN AUTORIZARSE

- **En relación a los locales.**

Los locales pueden comprender paredes, techos y puertas que no sean lisos, impermeables, no absorbentes y paredes, techos y suelos naturales desde el punto de vista geológico. Un ejemplo importante es la maduración de quesos en cuevas; aunque otras fases de la producción deban realizarse en locales que cumplan los reglamentos de higiene.

- **Excepciones aplicables a los materiales para la preparación, el envasado y el embalaje de los productos.**

Quesos envueltos en hojas o en papel imitando a hojas de árboles, por ejemplo. Aunque la hoja de un árbol pudiera no tener influencia sobre el desarrollo de las características específicas del producto se podrá permitir su utilización si se demuestra que el envasado se ha realizado tradicionalmente de esta forma.

- **Métodos de limpieza y desinfección adaptados a la actividad, con el fin de tener en cuenta la flora ambiental específica.**

Se pueden aceptar prácticas de limpieza sin posterior desinfección o aplicando una periodicidad reducida.

Procedimiento de autorización de las medidas de excepción:

- El responsable del establecimiento o asociación representativa del sector solicitará el tratamiento de excepción a la autoridad competente (Comunidad Autónoma que corresponda).
- La autoridad competente informará a AECOSAN.
- Las excepciones generales serán valoradas dentro de la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria.
- Los estados miembros notificarán, en su caso, a la Comisión Europea la aprobación de las excepciones, a más tardar doce meses después de la concesión. Esta precaución permitirá la libre circulación del producto en los estados miembros. ■

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos tradicionales en el marco del Reglamento (CE) 2074 / 2005. https://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2019/documentoorientacion.htm

Reglamento (CE) 2074 / 2005 de la Comisión por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos. <https://www.boe.es/doue/2005/338/L00027-00059.pdf>

Especialidades tradicionales garantizadas. <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas>



Los panellets están catalogados como ETG.