



ELABORADOS

// Jamón ibérico sin listeria gracias a la luz pulsada

MATERIAS PRIMAS

// Aromas para evaluar la calidad del vinagre

FRESCOS

// Cómo reducir las capturas no deseadas

**¿Qué harías ante una
caída de suministro
eléctrico?**

**Diseñamos tu plan
de contingencia**

#EsteAplausoVaPorTi

“La vida es aquello que ocurre mientras haces otros planes”. En este 2020, esta conocida frase se ha puesto de manifiesto más que nunca. La crisis sanitaria mundial provocada por el COVID-19 ha provocado cambios en la sociedad a todos los niveles, desde la rutina individual de cada uno de nosotros, hasta las grandes decisiones macroeconómicas internacionales. Transformaciones que nadie podía predecir y que han supuesto un paréntesis en nuestra cotidianidad, una quiebra en la sensación de seguridad y control a la que, inocentemente, estamos habituados. Y, sin embargo, en medio de tantas novedades, hay un elemento que se mantiene contra viento y marea: tenemos que seguir comiendo. Y con las condiciones de calidad y seguridad alimentaria de siempre, e incluso más, dadas las circunstancias.

En consecuencia, el sector agroalimentario se ha revelado aún más como la industria estratégica que ya sabíamos que era, pero que la dureza de la tragedia vivida estos meses ha hecho más visible y palpable si cabe. Y se ha puesto de relieve también la importancia que tienen todos y cada uno de los eslabones que la componen. Hemos podido comprobar cómo todas las personas que trabajan para alimentarnos son esenciales, desde los agricultores, ganaderos y pescadores, pasando por la industria transformadora, las empresas de transporte y logística, los trabajadores de supermercados, mercados tradicionales y tiendas, la restauración, sin olvidarnos de los veterinarios, los fabricantes de piensos para animales, las empresas de semillas, de insumos agrícolas, etc. Todos igual de imprescindibles, todos trabajando unidos como la gran cadena que son.

En estos días inciertos, el aplauso de las 20:00 se ha convertido en un símbolo de resistencia y esperanza. Por eso, aunque ya lo hemos hecho desde nuestras redes sociales, nos gustaría repetir desde aquí nuestro aplauso multitudinario a toda la #CadenaAgroalimentaria, que tan acertadamente nos recuerda #YoTrabajoParaQueComasTranquilo

Gracias a todos.

Fernando Martínez

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

#EsteAplausoVaPorTi



Staff

Director General: Fernando Martínez
Redacción: M^o Jesús Díez y Sara Cowley
Coordinación: Cristina García Blanco
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 Jomagar S.L.
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. Ex 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 del 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

Sumario

Especial Servicios

El sector ecológico continúa creciendo tanto en superficie cultivada, como en número de operadores y en cifras de consumo. Para mantener esta senda ascendente, las empresas que apuestan por la agricultura y la ganadería ecológica confían en la investigación para seguir mejorando estos sistemas de producción y así fortalecer su competitividad y continuar demostrando que se trata de una opción adecuada para mitigar los efectos del cambio climático.

PÁG. 20



Elaborados

Jamón ibérico sin listeria gracias a la luz pulsada

PÁG. 65



Materias Primas

Aromas para evaluar la calidad del vinagre

PÁG. 89



Frescos

Cómo reducir las capturas no deseadas

PÁG. 91

+ contenido

- 6 "Nuestro Comité opina..."
- 8 Servicios Eficiencia energética Digital Twin - Modelos de predicción energética y de producción en la industria alimentaria
- 12 Entrevista a Alberto López Aguado, Presidente de Aesecco
- 21 Especial Servicios
 - Por una PAC más ecológica
 - El nuevo Reglamento para la producción ecológica: cambios inminentes para el sector ecológico
 - Misión Polinizadores
 - Los tesoros del bosque al alcance de tu mano
 - Las "verduras del mar", también ecológicas
 - Cerdos ibéricos ecológicos: cómo unir la alimentación sana con el cuidado del paisaje
 - Un mundo de sabor respetuoso con el medio ambiente
- 44 Servicios
 - Novedades jurisprudenciales en materia de etiquetado de propiedades saludables
 - ¿Cómo ha afectado el COVID-19 a la celebración de eventos de promoción internacional?
- La mejor harina para lograr el auténtico Pan Gallego
- Formación online para el sector ecológico
- "Lo realmente importante es valorar a cada persona según su valía y esfuerzo"
- La proximidad y la cercanía con el cliente, nuevos paradigmas de calidad alimentaria
- 58 Conservación
 - Orégano para hacer frente a la salmonela resistente
- 62 Bebidas
 - Investigación para poner en valor el brandy español
- 65 Elaborados
 - Jamón ibérico sin listeria gracias a la luz pulsada
 - Estudio de Evaluación del Sistema de Control de Conformidad en el sector del aceite de oliva de la UE
- 72 Sostenibilidad
 - Nuevas normas medioambientales de la UE para las industrias de la alimentación, las bebidas y la leche
 - El triángulo entre instalaciones de baja temperatura, cambio climático y comercio ilícito de HFC
- 80 Mundo Animal
 - ¿Qué beneficios aportan los ungulados al ecosistema?
- 83 Distribución y Logística
 - La ciberseguridad de la cadena de suministro (física y digital)
- 86 Materias Primas
 - Una iniciativa pionera para mejorar la comercialización del pistacho
 - Aromas para evaluar la calidad del vinagre
- 91 Frescos
 - Cómo reducir las capturas no deseadas
- 94 Alimentación Especial
 - El hongo del ibérico aplicado a la alta gastronomía
- 98 Artículo: "El sistema de protección de las obtenciones vegetales de la Unión Europea: descripción de sus aspectos más reseñables"
- 106 En el próximo N°...

LA SEGURIDAD HIGIÉNICA EMPIEZA EN LA ENTRADA DE LAS INSTALACIONES

STOCK
DISPONIBLE

EQUIPOS DE CONTROL DE HIGIENE

- Control de accesos higiénicos y desinfección de manos
- Limpieza y desinfección botas y suelas
- Pediluvios
- Amplia gama de desinfectantes y productos para la higiene del personal
- Servicio de instalación y mantenimiento



BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE

¿DUDAS O PREGUNTAS?

Puedes encontrar más información en BETELGEUX.ES
o contactando con nosotros en betelgeux@betelgeux.es
o al teléfono +34 96 287 13 45.

FEEL SAFE WITH US

Brexit: Se pone en marcha la segunda fase

La Unión Europea busca que no haya una divergencia clara en la normativa del Reino Unido que pueda ofrecer una ventaja competitiva a las empresas británicas

Miguel Flavián. Fundador GM&Co

Tras un largo y complejo de negociación y ratificación del acuerdo de salida, que se ha cobrado el puesto de dos Primeros Ministros en el Reino Unido, el pasado 31 de enero el Reino Unido dejaba de formar parte de la Unión Europea. Empieza el periodo de transición de 11 meses en el que las dos partes quieren firmar un acuerdo que debe regir la nueva relación, contemplando un tratado comercial y muchos otros acuerdos de los ámbitos de la colaboración internacional, gobernanza, etc. que reflejen en parte la estrecha relación que el país y el bloque han tenido durante tantos años. El reto es grande, y además, con la crisis del coronavirus de por medio, que ha paralizado todo, aún se ciernen más sombras sobre el desenlace.

El alcance de estas negociaciones es mucho más amplio que el de las negociaciones de la primera fase, en las que se negociaba el acuerdo de salida, y van a participar 11 equipos en paralelo. Aunque muchas veces se hable del aspecto comercial (tarifas, cuotas, inclusión o no de los servicios), van mucho más allá y van a tratar cuestiones que pueden afectar a los principios de la Unión Europea, y la propia soberanía del Reino Unido, por lo que la sensibilidad política va a estar al rojo vivo. Boris Johnson se ha comprometido.

Si pudiéramos sintetizar en una palabra los objetivos de cada una de las partes, del Reino Unido escogeríamos "independencia", y para la Unión Europea "garantías".

El Reino Unido busca mantener el acceso al mercado europeo, sin tener que someterse a la normativa europea ni a su control. Quiere en principio un acuerdo comercial que le permita seguir importando y exportando con la Unión Europea sin tarifas ni cuotas.



Miguel Flavián.

La Unión Europea quiere que el Reino Unido se comprometa a mantener su normativa en la misma línea que las europeas, que no haya una divergencia clara que pudiera ofrecer una ventaja competitiva a las empresas británicas frente a las europeas (lo que llaman alineamiento dinámico, en cuestiones laborales, medioambientales, subsidios, fiscalidad, etc., y tanto para la legislación en vigor como para la que se vaya a aplicar en el futuro).

Es algo que está firmado en la Declaración Política adjunta al acuerdo de salida, pero que el Reino Unido juega con la ambigüedad a la hora de confirmar que es algo firme o no, mientras que la Unión Europea

“Diría que el Reino Unido busca ‘independencia’ y la Unión Europea, ‘garantías’”



“ El sector pesquero es el primero que va a ver su cuestión debatida ”

lo considera el pago por mantener un acceso preferencial al mercado europeo.

Naturalmente, el reto de definir qué significa “alineamiento” en cuestiones regulatorias puede ser enorme, y más aún el control de esto. Se prometen grandes negocios para los bufetes de abogados especializados en Derecho Internacional.

Pero ambas partes quieren ir más allá, como incluir en el acuerdo los servicios financieros, objetivo británico, y por parte de la Unión Europa el firmar un acuerdo marco que contenga muchos aspectos, y no haya que ir firmando continuamente acuerdos parciales con nuevos aspectos de la relación, para simplificar la aplicación de este.

Para nuestro sector alimentario hay muchos aspectos de interés y se van a seguir las negociaciones muy de cerca. Pero es el sector pesquero el primero que va a ver su cuestión debatida entre los equipos negociadores: las dos partes se han comprometido a alcanzar un acuerdo antes del 1 de julio sobre el acceso de los barcos europeos a los caladeros del Reino Unido.

Es una negociación muy compleja con muchas particularidades. La importancia económica del posible acuerdo es muy pequeña para lo que puede ser el global del acuerdo, pero la importancia simbólica, sobre todo para el Reino Unido, es enorme.

Las aguas territoriales británicas son

muy amplias, principalmente alrededor de Escocia, y en ellas faenan un buen número de barcos con bandera europea. Los pescados de esos caladeros suelen estar destinados al continente, los británicos prefieren salmón, atún, gambas, no los pescados de sus mares.

Pero el sector pesquero británico (que alcanza un 0.12% del PNB británico) ha hecho mucho ruido desde que se convocó el referéndum, y el tener el control de sus aguas territoriales es un símbolo importante. El lema del Brexit era “Take Back Control”, por lo que ver cómo los barcos europeos siguen llevándose los pescados de las aguas británicas puede ser algo que los fanáticos del Brexit no vean bien.

La UE quiere mantener el status quo, asegurar el acceso a los barcos europeos con una cantidad de capturas que se calcularía siguiendo el método que utiliza la UE para repartir las capturas en las aguas territoriales de sus estados miembros entre barcos europeos. Sin embargo, el Reino Unido quiere utilizar un método distinto, por lo que ésta va a ser también una cuestión en la que ponerse de acuerdo. En este caso, la UE tiene más interés que el Reino Unido en alcanzar un acuerdo, porque tiene un mayor valor económico para ellos, por lo que está por ver si los británicos van a ceder un poco en esto para obtener concesiones en otros aspectos que les interesen más.

Hay mucha incertidumbre alrededor de estas negociaciones. Además del resultado y del tipo de acuerdo que se llegue a alcanzar. Incluso, mientras escribo esto, se habla de postponer las negociaciones y aumentar el periodo de transición hasta que finalice la crisis que está provocando el COVID-19. Aunque hay muchas cosas en la mesa, y es una negociación con unos contenidos muy ambiciosos, el no firmar nada al final del periodo que se han dado será visto como un fracaso político entre dos socios que tienen un flujo comercial intenso, y como ya hemos visto tantas idas y venidas en esto del Brexit, todo es posible. ■