



ELABORADOS

// Menos sal en la carne curada

MUNDO ANIMAL

// Descubiertas once especies polinizadoras

FRESCOS

// Mapa genético de la cereza “Ambrunés”



**ESPECIAL
BEBIDAS**

**SECTOR
AGROALIMENTARIO**

**Si tu empresa pertenece
al sector agroalimentario
y tu objetivo es exportar,
te interesa mucho este
sello de certificación
Food Defense**

ÚNICO REFERENCIAL CERTIFICABLE

Diferénciate de tu competencia.

Cumple los requisitos más exigentes para poder exportar.

Productos con todas las garantías en Seguridad Alimentaria.

Requisito obligatorio para los referenciales
FDA, IFS FOOD, BRC FOOD Y FSSC 22000.



Food Defense
SOLUCIONES

Una apuesta por la innovación

La palabra bebida, de uso común en nuestro diccionario, se refiere a todo tipo de líquidos (naturales o artificiales) que puedan ser utilizados para el consumo humano. Cuando se habla de bebidas se hace referencia, principalmente, a aquellos productos que necesitan de un proceso de elaboración como pueden ser las gaseosas, los jugos, las infusiones o las bebidas alcohólicas. Su consumo, en muchos casos, va directamente relacionado con beneficios para la salud, como es el caso de la ingesta de agua, zumos o bebidas energéticas que nos ayudan, entre otras cosas, a mantenernos hidratados, recuperarnos tras un esfuerzo o aportarnos nutrientes esenciales. Pero también, en el caso de las bebidas alcohólicas y espirituosas, su ingesta forma parte de la gastronomía y la cultura de cada sociedad.

En España, el vino y la cerveza se han convertido en las bebidas más disfrutadas por la población. Conscientes de ellos, ambos sectores han realizado importantes inversiones a lo largo de estos años en I+D+i para mejorar sus productos finales. De esta manera, ambos sectores han trabajado en la mejora tecnológica de las áreas productivas, renovar su packaging, haciéndolo más moderno y atractivos, recuperar variedades extinguidas, históricas o con poco reconocimiento internacional e incluso local. Además, se han incorporado a este sector, zonas sin gran tradición vitivinícola, o se han creado vinos de baja graduación alcohólica. En cuanto al mundo de la cerveza, se ha apostado por la elaboración de nuevas creaciones más “artesanales”, elaboradas con antiguamente o incorporando nuevas materias primas que las diferencien de otras.

Cambios para un sector, como el de las bebidas, que busca satisfacer los gustos y exigencias de un público cada vez más informado y riguroso.



Fernando Martínez
Director General

Staff

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

Legislación: M^a Ángeles Teruel
Administración: Teresa Martínez
Creatividad, Diseño y Maquetación:
M^a Carmen Vidal Carou
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

Julián Rivas. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Universidad de Salamanca

M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

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

TODA UNA "GAMA" DE POSIBILIDADES



La gama completa de Cat® combinada con nuestra experiencia, abre un mundo de nuevas posibilidades sea cual sea la aplicación que necesite.

Contacte con nosotros para descubrir una forma personalizada de hacer crecer su negocio. **¡Así es como somos!**

BUILT FOR IT.

¡Visite nuestra nueva WEB!

www.berge-manutencion.es

91 151 60 00



Bergé Manutención Ibérica
C/ Alcarria, nº 5. Pol. Ind. Coslada, 28823, Madrid.

©2015, MCFE. Todos los derechos reservados. CAT, CATERPILLAR, BUILT FOR IT, sus logos respectivos, su imagen visual distintiva ("el amarillo Caterpillar" y el triángulo "Power Edge"), así como la identidad corporativa y de producto que aquí se utiliza son marcas registradas de Caterpillar y no pueden utilizarse sin permiso.



BERGÉ
Manutención Ibérica

CAT
Lift Trucks

Sumario

Especial Bebidas

Bebida es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas.

PÁG. 19



Elaborados

Menos sal en la carne curada

PÁG. 52



Mundo Animal

Descubiertas once especies polinizadoras

PÁG. 77



Frescos

Mapa genético de la cereza "Ambrunés"

PÁG. 87

+ contenido

- 8 Entrevista a Jaime Palafox, Director Gerente de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)**
- 18** Más que tecnología y servicios
- 19** Especial Bebidas
 - La tecnología de elaboración de vino como factor determinante de diseño constructivo de bodegas 🚧
 - Buscando la "excelencia" de los brandies
 - El riego en la vid
 - La uva olvidada
 - La barrica en la elaboración del vino 🔒
 - El corcho, la solución más ecológica
 - Las TIC en la viña
 - Por el fomento de la cerveza 🚧
 - Mama Carrot: licor orgánico vegetal de zanahoria
 - Winebeer: entre la cerveza y el vino espumoso
- 45** Entrevista a Pedro Casablanca, Director Industrial de Pernod Ricard España
- 52** Elaborados
 - Menos sal en la carne curada ❤️
 - El oro líquido también se congela
- 55** Servicios
 - La nueva norma de calidad de la cerveza: el Gobierno decide regular expresamente las cervezas artesanas y la clara
 - Para innovar hay que estar preparado
 - El vino español y su promoción en Suecia
 - El aire es una fuente de contaminación directa a la industria agroalimentaria
 - La vida útil de los alimentos
 - La Universidad se interesa por la logística
 - El Jamón del Mar 🚧
 - Combatir actos malintencionados 🔒
- 77** Mundo Animal
 - Descubiertas once especies polinizadoras
- 79** Medio Ambiente
 - La huella de carbono en el sector agroalimentario 🔒
- 83** Distribución
 - Amenazas para la sostenibilidad económica del sector
- Nuevas condiciones de transporte 🚧
- 85** Materias Primas
 - Etiquetado limpio, palanca de cambio del mercado
- 87** Frescos
 - Primer mapa genético de la variedad de cereza "Ambrunés" ❤️
 - Sello de crianza para nuestros mares
- 91** Alimentación Especial
 - Un alimento milenario ❤️
- 93** Conservación
 - Mejoras en el transporte de tomate concentrado 🚧
 - Nuevas soluciones para vino y espirituosos
- 95** Artículo: Bases sensoriales del carácter mineral en el vino a nivel olfativo y gustativo
- 106** En el próximo N°...

La Lupa



APLAUSOS



Donación de alimentos a los más desfavorecidos

Las empresas agroalimentarias que forman parte de Grupo Fuertes donaron el pasado año 354.140 kilos de alimentos y agua a distintas organizaciones benéficas, como los Bancos de Alimentos de la Región de Murcia y Albacete, Jesús Abandonado, Proyecto Hombre y el centro terapéutico de Las Flotas, en Alhama de Murcia, entre otras instituciones. También apoyaron a los afectados por las lluvias torrenciales del pasado diciembre de los pueblos costeros del Mar Menor en Murcia. Esta iniciativa tiene como objetivo aliviar las necesidades más apremiantes de las personas desfavorecidas y ayudar a cubrir la gran demanda de alimentos que tienen las entidades sociales que las atienden.



Renovación de su imagen corporativa y comercial

Pescanova cambia su identidad visual, renovando tanto su imagen comercial como la corporativa del Grupo Nueva Pescanova. En su nueva imagen de marca, se ha apostado por un rediseño del logotipo actual, manteniendo su color rojo y la letra mayúscula, con el que se hace evolucionar la marca Pescanova, respetando su esencia para aprovechar su muy buen posicionamiento en la memoria del consumidor. El nuevo logotipo está inspirado en el frescor de los entornos marinos y en el dinamismo que transmiten las banderas cuando ondean al viento. Los cambios reflejan el nuevo ADN de la compañía, que busca llevar la frescura del mar a la mesa del consumidor.



Reconocimiento con el sello Sabor del Año 2017

La última innovación de Milka, la tableta de Cacahuets y Caramelo, reconocida con el sello SABOR DEL AÑO 2017 en la categoría de chocolates. Entra así, en el club de los mejores sabores con esta tableta, tras un exhaustivo análisis realizado sobre una muestra de 80 consumidores como mínimo por cada producto, elegidos en función de sus hábitos y su frecuencia de consumo. Esta certificación de calidad está diseñada para validar el sabor de los productos alimentarios y es la única existente en el sector de la alimentación basada exclusivamente en las cualidades gustativas de los productos; lo que supone un impulso a este nuevo producto de la marca de chocolates de Mondelez.



Nuevo nombramiento en el Grupo Rioja

El actual gerente de la Agrupación de Bodegas Centenarias y Tradicionales (ABC), Iñigo Torres, sustituirá a José Luis Benítez como Director General de Grupo Rioja, tras el nombramiento de éste como Director General de la Federación Española del Vino (FEV). Con una acreditada experiencia en el sector, Torres es ingeniero agrónomo por la Universidad Pública de Navarra y también ha desarrollado actividades profesionales relacionadas con el medio ambiente. Desde 2004, es vocal representante de ABC en el Consejo Regulador, donde preside la Comisión de Plan Estratégico y colabora estrechamente en varios proyectos con los representantes de Grupo Rioja en dicho organismo.



ABUCHEOS



Publicado el informe de control de la cadena alimentaria

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), organismo referente en el control de la Ley de medias para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, ha publicado el Informe 2016 de la actividad inspectora y de control. AICA realizó 541 inspecciones para controlar el cumplimiento de la citada ley y 1.054 para controlar la veracidad de los datos de los mercaos oleícolas. De las 622 sanciones, 347 por no respetar la ley de la cadena y 275 por impagos de las cuotas obligatorias a las Organizaciones Interprofesionales de aceite de oliva y de aceituna de mesa, por extensión de norma.



La UE y EEUU no negociarán sobre carne hormonada

La carne de ternera hormonada no formará parte de las negociaciones entre la Unión Europea (UE) y Estados Unidos (EEUU), según el portavoz de Seguridad Alimentaria de la UE, Enrico Brivio. Según señaló Brivio, la UE está comprometida en el mantenimiento de una elevada seguridad alimentaria, así como de los estándares sanitarios actuales, por lo que sólo entrarán en Europa productos alimenticios que cumplan las normas actuales. La importancia de este anuncio radica en que EEUU ha advertido de la posibilidad de romper el acuerdo firmado en 2009 por el cual la UE se comprometió permitir la importación de una cuota especial de carne de vacuno de 'alta calidad' a cambio de que EEUU disminuyera las sanciones existentes a la entrada en sus fronteras de productos europeos.



La Comisión pone en riesgo fitosanitario a la citricultura europea

A finales de enero, la Comisión presentó a los Estados miembros su nuevo proyecto de modificación de la Directiva 2000/29/EC ("de sanidad vegetal"), en el que desistió de incluir medidas eficaces para evitar la propagación de nuevas plagas que amenazan a las plantaciones cítricas europeas a través de las importaciones desde terceros países. Después de meses de debate, en los que el sector, las administraciones de los países productores y el propio Parlamento Europeo pedían que el principio de precaución y la seguridad fitosanitaria de las plantaciones cítricas europeas prevaleciera sobre los intereses comerciales, Bruselas ha decidido decantarse por los intereses de los importadores y la industria del norte de Europa.



Fraude en el etiquetado de corderos en España

Los titulares de una empresa cárnica de Riaza (Segovia) etiquetaron presuntamente más de 15.000 canales de corderos de origen francés, como si fuesen de origen español. La investigación se inició en el mes de diciembre del pasado año, cuando, tras las diversas inspecciones realizadas en establecimientos dedicados a la venta, almacenamiento, comercio y distribución de alimentos, el Seprona inició la 'Operación Lechazo', al detectar irregularidades en la trazabilidad de los corderos de otros países. Los corderos franceses llegaban al matadero segoviano y una vez sacrificados eran comercializados a terceros o despiezados. Al comprobar los lotes de salida y los de entrada, los corderos quedaban etiquetados con origen español.