

# REVISTA ALIMENTARIA



## ESPECIAL **Elaborados**

### SOSTENIBILIDAD

Una nueva vida para  
los paneles solares

### FOOD TECH

Impulsar la automatización  
y la robótica

### BEBIDAS

Tapón inteligente para  
controlar el velo de flor

# SABOR CON ORIGEN MEDITERRÁNEO

Producto · Valores · Sostenibilidad



**+10.000**  
PROFESIONALES



**+300**  
PONENTES



**+350**  
EXPOSITORES



**6**  
AUDITORIOS

La plataforma de negocios de alimentación  
y bebidas para el sector retail, Horeca  
y de la gran distribución

Más información para exponer:  
[exhibit@autenticapremium.com](mailto:exhibit@autenticapremium.com)  
+34 919 551 551

[www.autenticapremium.com](http://www.autenticapremium.com)

Auténtica es un evento de:

**NEBEXT**  
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

En colaboración con:



Cofinanciado por  
la Unión Europea



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA,  
PESQUERÍA Y  
DE RURALIDAD

Fondos Europeos



Junta  
de Andalucía

# EDITORIAL



## DEL OLIVO AL CACAO, DE LA COLMENA AL OBRADOR: ASÍ EVOLUCIONA EL SECTOR ELABORADO

En nuestro Especial Elaborados recogemos novedades e innovaciones referidas a alimentos muy diferentes (pan, bollería y confitería, chocolate, galletas, helados, snacks, miel, café, salsas, derivados lácteos...), cada uno con características y desafíos diversos, pero todos con una meta en común: seguir ofreciendo la máxima calidad y garantías para los consumidores.

En el caso del aceite de oliva, les mostramos proyectos de investigación centrados en la prevención de la *Xylella fastidiosa*, el desarrollo de sistemas de detección automática de plagas, o la identificación de nuevas variedades de olivo.

Respecto al chocolate, nos hacemos eco de una mesa redonda organizada recientemente en el Parlamento Europeo, que reunió a eurodiputados, empresas, embajadores y periodistas y se centró en el impacto del Reglamento Europeo sobre Deforestación (EUDR), en el contexto de crisis de precios del cacao que atraviesa este sector.

La miel también tiene su espacio en las páginas de nuestro Especial, en este caso a través de nuestro entrevistado, Iván del Río, director general de Madrid Miel. "En España tenemos la suerte de que, además de ser buenos apicultores, tenemos buena materia prima, y eso hace que nuestra miel sea considerada una de las mejores mieles del mundo", asegura.

Con todos estos ejemplos, celebramos la diversidad, la resiliencia y la capacidad de transformación de estos sectores. Desde la investigación en el olivar hasta los debates en torno al chocolate, pasando por la pasión apícola o la reinención de lo cotidiano en el mundo del pan, la bollería o las salsas, cada historia refleja el compromiso de seguir alimentando con calidad, sostenibilidad y visión de futuro.

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

# STAFF

**Director General:** Fernando Martínez

**Redacción:** María Jesús Díez y Carmen Bernaldo

**Publicidad:** Ana María Vidal y Laura García Gallur

**Digital:** Javier Martínez

**Legislación:** Luis López

**Administración:** Teresa Martínez

**Maquetación:** Blanca Gómez Calvo

**Fotos Madrid Miel:** Matías Pérez Llera

@matiasperezllera

**Imprime:** Industria Gráfica Anzos

**Edita:** Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

**Depósito Legal:** M611-1964

**ISSN:** 0300-5755.

## COMITÉ CIENTÍFICO

**Ricardo Ramos Ruiz.** Director adjunto del Instituto IMDEA Alimentación

**Inés Echeverría.** Directora I+D+i CNTA

**M<sup>a</sup> Victoria Moreno-Arribas.** Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL

**Nieves Palacios Gil de Antuñano.** Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte. Consejo Superior de Deportes

**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 y presidente del grupo de trabajo sobre el Canal Retail de Food for Life-Spain

**M<sup>a</sup> Carmen Vidal Carou.** Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

**Theresa Zabell.** Presidenta de la Fundación ECOMAR.

**Paloma Berenguer Fente.** Jefa del Departamento. Laboratorio de Salud Pública Subdir. Gral. de Salud Pública de Madrid

**M<sup>a</sup> Teresa García Jiménez.** Directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-2016). Escuela Nacional de Sanidad. Ministerio de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III  
Profesora de la Universidad Francisco de Vitoria Consultora internacional

**Eduardo Cotillas.** Director de I+D+i de FIAB y Secretario General de la Plataforma Tecnológica "Food for Life-Spain"

**Rosa Gallardo.** Directora de la Cátedra Inteligencia artificial y agricultura-Universidad de Córdoba

**Jorge Edwards.** Director creativo Edwards Visual Branding & Packaging Design

*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-C.  
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



## ESPECIAL ELABORADOS

Los productos elaborados configuran una amplísima categoría que engloba el aceite de oliva, pasando por el pan, los productos de bollería y confitería, el chocolate, los snacks, la miel, el café, las salsas o los derivados lácteos. En este Especial recogemos algunos de los proyectos y avances que marcan la evolución de estos alimentos. En el caso del aceite de oliva, algunos de los retos fundamentales son la conservación de la biodiversidad del olivar, o la lucha contra las plagas. En cuanto al cacao, nos centramos en desafíos como el Reglamento sobre Deforestación. **Pág. 17**

**Pág. 18** • Limpieza y desinfección en la industria alimentaria: innovación, sostenibilidad y compromiso

**Pág. 21** • El proyecto Smartz4Milk marca un antes y un después en la modernización del lácteo gallego

**Pág. 24** • Un hongo podría ayudar a contener la enfermedad causada por *Xylella fastidiosa* en agricultura

**Pág. 26** • Grupo Operativo oliVAr: avances para la detección automática de plagas en el olivo

**Pág. 28** • El GO Biolivo identifica cinco nuevas variedades de olivo no catalogadas en la provincia de Cádiz

**Pág. 30** • El Parlamento Europeo aborda la crisis del cacao para proteger a la industria europea

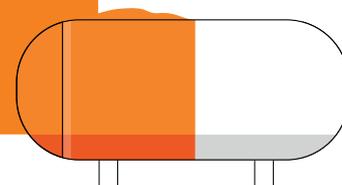
**Pág. 32** • Estudian el impacto en la salud de la alcalinización, proceso industrial que busca optimizar el aspecto y sabor del cacao



## Ahorra en la instalación de **gas propano** de tu negocio

Contrata tu depósito de propano  
de mayo a septiembre y llévate

**400€**  
de descuento\*.



Disfruta de las ventajas de una energía eficiente, de fácil instalación y mantenimiento.



**Reduce costes** gracias  
a su alto poder calorífico.



**Telemedida digital**  
desde el móvil.



**Servicio de  
asistencia 24h.**



Contrátalo en el **900 321 900** o en ***repsol.es***

\*El descuento se aplicará en la factura del gas. Los clientes con la modalidad de pago por cuotas del gas consumido verán el descuento aplicado en la liquidación de fin de ciclo. Consulta condiciones en *repsol.es*

# SUMARIO

## SOSTENIBILIDAD

Una nueva vida para los paneles solares

**Pág. 34**

## FOOD TECH

Impulsar la automatización y la robótica

**Pág. 46**

## BEBIDAS

Tapón inteligente para controlar el velo de flor

**Pág. 54**



## COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”

**Págs. 10 y 11**

## REPORTAJE

“Isabel Bombal: “La Vega Innova es el punto de encuentro para reunir al ecosistema agroalimentario e impulsar su transformación digital”

**Págs. 12-15**

## ENTREVISTA

Entrevista a Iván del Río, director general de Madrid Miel

**Págs. 98-106**

# POR UNA EUROPA \* SOSTENIBLE \*

- EMISIONES

- AGUA

+ BIODIVERSIDAD

+ SUELO

## \* ÚNETE A LA MISIÓN \* ESPECIAL DEL VACUNO

Combinando la ganadería extensiva con el engorde en cebadero, contribuimos a reducir emisiones, evitar la degradación y mejorar la fertilidad del suelo.



**COMPROMISO  
SOSTENIBLE**

MÁS INFORMACIÓN VISITA • [VACUNOSOSTENIBLE.EU](http://VACUNOSOSTENIBLE.EU)

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

## **Pág. 34** **Sostenibilidad**

Una nueva vida para los paneles solares

## **Pág. 38** **Distribución y logística**

Tramola Intralogistics Robots, nueva startup para automatizar procesos complejos en logística

## **Pág. 42** **Alimentación Especial**

Asocian la combinación de dieta Mediterránea y actividad física con un menor riesgo de empezar a tomar medicación psiquiátrica

## **Pág. 46** **Food Tech**

KUKA lanza iiQKA.OS2: una nueva plataforma unificada para impulsar la automatización y la robótica

## **Pág. 50** **Materias Primas**

El caso de éxito de la almendra europea: radiografía de la calidad y sostenibilidad del producto embajador de la Península Ibérica

## **Pág. 54** **Bebidas**

Tapón inteligente para controlar en tiempo real el velo de flor de los vinos generosos

## **Pág. 58** **Food Design**

Premiados los mejores envases sostenibles en vidrio de pequeño formato

## **Pág. 62** **Conservación**

¿Cómo proteger mejor los alimentos con antioxidantes naturales? El proyecto EmulCicloFood y su apuesta por una conservación más saludable y sostenible

## **Pág. 66** **Frescos**

Arranca un proyecto europeo para el monitoreo de la biodiversidad marina con un gemelo digital marino inteligente

## **Pág. 70** **Servicios**

· Grupo Fuertes y la UMU entregan los diplomas a los alumnos de la séptima promoción del programa UMU Business Talent 2025

· Entra en vigor la nueva norma de calidad de los aceites vegetales comestibles en España tras 40 años sin una actualización integral

· ASAJA traslada al Comisario Europeo de Agricultura y Alimentación su preocupación por la futura PAC

· COOLX: Transformando la cadena agroalimentaria global con inteligencia artificial, satélites y cumplimiento normativo

· “La presencia de la mujer es una realidad en todas las etapas: siempre hemos estado ahí, aunque no siempre se nos haya visto”

· “La calidad forma el corazón mismo de CODAN”

## **Pág. 90** **Artículo**

“Método de Screening basado en un Enzimoimmunoensayo competitivo para la detección de trazas de nueces en alimentos libres de gluten: desarrollo, validación y aplicación en muestras comerciales”



**ACTIVE  
INGREDIENTS**

**CHOSEN  
FOR  
YOU**

**#FOOD**

En **DELTAPHARMA**, parte del Faravelli Group, ofrecemos mucho más que ingredientes alimentarios: brindamos soluciones a medida, para que tus productos destaquen. Con un catálogo rico, completo y versátil, garantizamos innovación, calidad y seguridad en cada formulación. Siempre un paso por delante, afrontamos el futuro con confianza, listos para convertir cada desafío en una oportunidad.



[deltapharma.com](http://deltapharma.com)

Deltapharma S.L.U. - Rambla Catalunya 60, 3º 1ª - 08007 Barcelona - T: +34 +93 284 42 00 - [dph-bcn@deltapharma.com](mailto:dph-bcn@deltapharma.com)

# UE Y REINO UNIDO TRABAJARÁN POR UNA ZONA COMÚN DE SANIDAD VEGETAL Y ANIMAL

Esta zona común permitirá eliminar la necesidad de certificados sanitarios y fitosanitarios en los intercambios comerciales de productos de origen animal o vegetal, simplificando los procesos aduaneros

Miguel Flavián

Fundador de GM&Co y presidente del grupo de trabajo sobre el Canal Retail de Food for Life-Spain

Uno de los cambios más significativos que trajo consigo el Brexit fue la salida del Reino Unido del mercado único europeo. Esta ruptura implicó el restablecimiento de fronteras para el comercio de bienes y, desde el punto de vista alimentario, el establecimiento de controles sanitarios y fitosanitarios (SPS, por sus siglas en inglés) en las fronteras. La Unión Europea aplicó de inmediato controles sistemáticos sobre las importaciones procedentes del Reino Unido, exigiendo certificados sanitarios, inspecciones en frontera y el cumplimiento de toda su normativa. Para el bloque europeo no supuso una gran dificultad, ya que las fronteras no tuvieron que asumir una carga de trabajo significativamente mayor. Sin embargo, la situación del Reino Unido era diferente: el volumen de inspecciones que debía asumir era mucho mayor, debido a la gran cantidad de alimentos que importa desde la UE. El Gobierno optó por un enfoque gradual: desde no hacer nada al principio para evitar interrupciones y subidas de precio, hasta la implantación por fases de su Border Target Operating Model (BTOM), la estrategia de control de alimentos en fronteras basada en el nivel de riesgo asignado a cada producto. Este plan ha ido introduciendo los controles en varias fases, pero con numerosas prórrogas, lo que ha generado una constante incertidumbre sobre qué debían hacer los operadores. Precisamente la última fase, que afectaba a frutas y hortalizas frescas importadas desde la UE, ha sido pospuesta indefinidamente, en virtud del acuerdo del que hablamos más abajo.

El Reino Unido depende en gran medida de las importaciones alimentarias. Apenas produce el 60 % de lo que consume, y más del 70 % de sus alimentos importados provienen de países de la UE, según datos del Gobierno británico. Al mismo tiempo, la UE sigue siendo el principal destino de las exportaciones



Gracias a estas medidas, se acelerará el paso de estos productos por las fronteras, reduciendo los costes económicos y logísticos para los operadores, así como la merma. Foto: Miguel Flavián.

**“Las mercancías deberán continuar cumpliendo con los procedimientos tradicionales de aduana”**

agroalimentarias británicas, por lo que estos obstáculos en la frontera afectaron directamente a multitud de pequeñas empresas británicas que no pudieron adaptarse a esta nueva situación.



Miguel Flavián.

## “Por ahora no se ha establecido un calendario oficial para su implementación”

El nuevo Gobierno manifestó, desde el primer momento, su voluntad de mantener una relación más constructiva con Europa. Aunque inicialmente se hablaba solo de una cooperación reforzada en defensa y seguridad, el pasado mes de mayo el Reino Unido y la Unión Europea anunciaron el lanzamiento de un plan de trabajo conjunto para mejorar la cooperación bilateral en diversas áreas, entre ellas la creación de una zona común en materia de SPS. En la práctica, esta zona común permitirá eliminar la necesidad de certificados sanitarios y fitosanitarios en los intercambios comerciales de productos de origen animal o vegetal, simplificando los procesos aduaneros. Gracias a estas medidas, se acelerará el paso de estos productos por las fronteras, reduciendo los costes

económicos y logísticos para los operadores, así como la merma. A diferencia del sistema actual, no será necesario solicitar con antelación inspecciones veterinarias o fitosanitarias ni organizar la entrega de documentación sanitaria específica para cada envío.

Ahora bien, esta simplificación no equivale a una ausencia de controles. La frontera seguirá existiendo, y las mercancías deberán continuar cumpliendo con los procedimientos tradicionales de aduana: declaraciones, códigos arancelarios, facturas, certificados de origen, etc. No estamos ante una restauración plena del mercado único, sino ante un acuerdo técnico que busca reducir fricciones comerciales sin suprimir la soberanía regulatoria de las partes. La Unión Europea lo ha dejado claro en todo momento: para beneficiarse de la libre circulación de alimentos, el Reino Unido debería asumir el resto de condiciones del mercado único (la libre circulación de mercancías, servicios, capitales y personas), siendo esta última precisamente la cuestión más conflictiva para el Reino Unido.

El Reino Unido sale ganando, porque se simplifica para sus pequeños productores el acceso a su principal mercado. Sin embargo, también ha tenido que ceder, al menos nominalmente: deberá comprometerse con lo que se denomina alineamiento regulatorio dinámico con la normativa comunitaria, con el objetivo de garantizar que las mismas normas exigidas a los productores europeos se apliquen también a los británicos. Se permitirían divergencias regulatorias, pero únicamente si implican estándares más estrictos que los establecidos por la UE. Este principio permite mantener altos niveles de protección sin necesidad de renegociar cada cambio legislativo que se produzca en Bruselas, y es similar al modelo que la UE ha acordado con otros países con los que mantiene una relación comercial estrecha.

De todo esto, por ahora, solo existen declaraciones de intenciones por parte de ambos bloques, y no se ha establecido un calendario oficial para su implementación. Las negociaciones requerirán tiempo, y es probable que la puesta en marcha de una zona común SPS no sea inmediata. No obstante, el anuncio y la voluntad política que lo acompaña suponen un cambio de rumbo importante y una señal positiva para el tejido empresarial, especialmente para los exportadores e importadores agroalimentarios, tanto en el Reino Unido como en los Estados miembros. ■