



DICIEMBRE 2024

BOLETÍN Nº 123

## NOTICIAS

Nuevas modificaciones respecto a los criterios de seguridad alimentaria aplicables a *Listeria monocytogenes*

## SERVICIOS

Control de *Listeria monocytogenes*

## FORMACIÓN

Curso presencial de “Manipuladores de alimentos y control de *Listeria monocytogenes*”

ISO 9001

BUREAU VERITAS  
Certification



LABORATORIOS MICROAL S.L.  
CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN TECOAL SL

Polígono Industrial PIBO  
Avda. Castilleja de la Cuesta, 5  
41110 - Bollullos de la Mitación (Sevilla)

Tfno.: 954 39 51 11 / 955 77 69 59 Fax: 955 77 65 53  
[www.microal.com](http://www.microal.com) [microal@microal.com](mailto:microal@microal.com)  
[www.tecoal.net](http://www.tecoal.net) [tecoal@tecoal.net](mailto:tecoal@tecoal.net)

# ÍNDICE

## NOTICIAS

Página

- Nuevas modificaciones respecto a los criterios de seguridad alimentaria aplicables a *Listeria monocytogenes* 3
- Limpieza y desinfección en establecimientos alimentarios: formar es prevenir riesgos y costes 4
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 6

## LEGISLACIÓN

- La CE aclara aspectos de la normativa sobre los controles oficiales en la cadena agroalimentaria 7
- Novedades *legislativas* aplicables al sector agroalimentario 8

## NUESTROS SERVICIOS

- Control de *Listeria monocytogenes* 9

## ÁREA FORMATIVA

- Curso presencial de “Manipuladores de alimentos y control de *Listeria monocytogenes* 10
- Curso online “Operaciones menores en la prevención y control de *Legionella* según Real Decreto 487/2022” 11

## NOTICIAS TÉCNICA

- Las Nuevas Técnicas Genómicas (NGT) llegan a la alimentación ¿Qué futuro nos espera? 12

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

[www.tecoal.net](http://www.tecoal.net)

[tecoal@tecoal.net](mailto:tecoal@tecoal.net)

954 395 111 - 682 342 141

## Nuevas modificaciones respecto a los criterios de seguridad alimentaria aplicables a *Listeria monocytogenes*

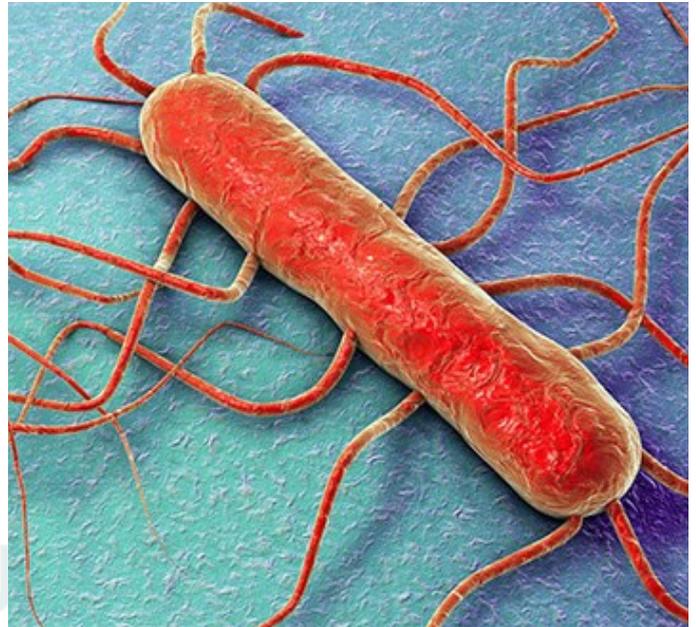
Publicación del Reglamento (UE) 2024/2895

El pasado 21 de noviembre, se publicó el Reglamento (UE) 2024/2895 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2024, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 en lo que respecta a los criterios de seguridad alimentaria aplicables *Listeria monocytogenes*. El Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los explotadores de empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Dicho Reglamento establece criterios de seguridad alimentaria para *Listeria monocytogenes*, que es un patógeno que plantea un grave riesgo para la salud pública debido a su elevada tasa de letalidad.

En el último informe de la EFSA sobre zoonosis se observó que, en 2022, el número de casos de listeriosis en seres humanos en la Unión fue un 15,9% superior al de 2021, y la cifra de muertes provocadas por *Listeria monocytogenes* una de las cifras más elevadas de las que se han notificado en los últimos 10 años. En vista de este aumento de los casos de listeriosis en la Unión, es fundamental que los criterios de seguridad alimentaria en lo que respecta a *Listeria monocytogenes*, puedan ofrecer un nivel elevado y coherente de protección de los consumidores a lo largo de toda la cadena alimentaria.

De conformidad con el Reglamento (CE) nº 2073/2005, la presencia de *Listeria monocytogenes* no debe detectarse en 25 g de alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, que no sean los destinados a lactantes ni para usos médicos especiales, antes de que hayan abandonado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que los haya producido. Sin embargo, el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 no establece un criterio aplicable a esos alimentos después de que hayan abandonado el control inmediato del explotador de empresa alimentaria que los haya producido, aunque no puedan ga-



rantizar que no se supere el límite de 100 ufc/g durante su vida útil.

Con esta modificación se pretende garantizar el mismo nivel de protección de la salud pública desde la producción hasta la distribución en lo que respecta a los alimentos listos para el consumo, que no sean los destinados a lactantes ni para usos médicos especiales, que pueden permitir el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, para ello, el criterio de seguridad alimentaria «*Listeria monocytogenes* no detectado en 25 g» debe aplicarse a todas las situaciones en las que dichos alimentos se comercialicen durante su vida útil y para las que el explotador de la empresa alimentaria que los haya producido no haya podido demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el nivel de *Listeria monocytogenes* no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil.

Fuente: Aesan

Reglamento (UE)  
2024/2895

HAZ CLIC

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

## Limpieza y desinfección en establecimientos alimentarios: formar es prevenir riesgos y costes



Es evidente que la correcta limpieza y desinfección es uno de los factores clave para garantizar la seguridad alimentaria en establecimientos donde se preparan y sirven comidas. La formación continua del personal encargado de llevar a cabo y registrar las tareas de limpieza y desinfección realizadas es una de las herramientas más eficientes para prevenir riesgos de seguridad alimentaria.

### Limpieza y desinfección en establecimientos alimentarios

Es importante comprender que las operaciones de limpieza y desinfección en establecimientos alimentarios deben considerarse como una etapa más del proceso de producción o elaboración y no como una actividad complementaria.

De igual forma, la formación del personal responsable de llevar a cabo las tareas de limpieza y desinfección no es una cuestión complementaria, sino uno de los fundamentos para implementar con éxito el sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), cuyo objetivo es preservar la seguridad y calidad alimentaria.

Dado que son muchas las tareas a llevar a cabo para mantener unas condiciones higiénicas adecuadas y que cada establecimiento tiene unas características y unos procesos específicos, es necesario racionalizar, planificar y organizar una estrategia para obtener de forma eficiente unos resultados satisfactorios en limpieza y desinfección. La herramienta ideal para ello es el Plan de Limpieza y Desinfección.

### Formar en limpieza y desinfección

Todo el personal involucrado en la limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios y equipos debe estar correctamente formado y capacitado para llevar a cabo sus tareas de acuerdo al Plan de limpieza y desinfección, con eficacia y seguridad.

El personal debe conocer la importancia de la higiene para la seguridad alimentaria, las prácticas adecuadas de limpieza y desinfección en la industria alimentaria, los riesgos implicados en las contaminaciones cruzadas y el uso correcto de los productos y equipos de limpieza y desinfección.

Es importante que la formación se realice de forma periódica, para refrescar y actualizar conocimientos, así como siempre que se produzcan cambios en el Plan de Limpieza y Desinfección o se introduzcan nuevos productos o herramientas.

Asimismo, dado que el nivel de rotación de los operarios de limpieza y desinfección es elevado, cada vez que empieza un nuevo operario es de vital importancia hacerle una formación inicial.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

[www.tecoal.net](http://www.tecoal.net)

[tecoal@tecoal.net](mailto:tecoal@tecoal.net)

954 395 111 - 682 342 141

## NOTICIAS

**Formar es prevenir riesgos y costes**

La formación en limpieza y desinfección en la industria alimentaria es clave para prevenir riesgos y reducir costes desde diversos puntos de vista:

- **La seguridad y salud del personal:** la formación es crucial para proteger la salud y seguridad de los propios trabajadores, ya que el contacto con productos químicos de limpieza y desinfectantes puede ser peligroso si no se hace un uso adecuado.
  - **La seguridad alimentaria:** los operarios de la industria alimentaria están en contacto directo con los productos alimenticios y las superficies de producción, por lo que si no se siguen las prácticas de higiene adecuadas, hay un alto riesgo de contaminación microbiológica, química o física de los alimentos.
  - **Mejora de la calidad del producto:** Un entorno limpio y desinfectado contribuye a la producción de alimentos de mayor calidad, lo cual puede aumentar la satisfacción del cliente y fortalecer la reputación de la empresa.
- El cumplimiento normativo:** la mayoría de las regulaciones y normativas relacionadas con la industria alimentaria exigen un nivel específico

- de formación en limpieza y desinfección para el personal que manipula alimentos, y su incumplimiento puede llevar a sanciones legales y multas.

- **La mejora de la eficiencia:** un personal capacitado y consciente de las prácticas más efectivas de limpieza y desinfección, del uso correcto de los productos y equipos, así como de los procedimientos establecidos en el Plan de Limpieza y Desinfección, trabaja de manera más eficiente y efectiva, reduciendo el tiempo dedicado a las tareas, minimizando errores, optimizando los recursos (tiempo, vida útil de los equipos, consumos de agua y químicos) y reduciendo costes.

- **Reputación de la marca:** una mala praxis en las prácticas de higiene puede derivar en contaminaciones alimentarias y causar incidentes de seguridad alimentaria graves, dañando gravemente la reputación de la marca.

**Concienciación sobre el valor de las tareas de higiene:** normalmente estas tareas son poco valoradas y apreciadas dentro de la industria, por lo que transmitir a las personas que las realizan la importancia de su trabajo dentro de la globalidad del proceso de producción es crucial para su implicación.

*Fuente: Higieneambiental*



Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

[www.tecoal.net](http://www.tecoal.net)

[tecoal@tecoal.net](mailto:tecoal@tecoal.net)

954 395 111 - 682 342 141

## NOTICIAS

**Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios**

*A continuación informamos de las últimas alertas alimentarias en productos comercializados en España*

**Accede a las alertas sanitarias publicadas por AESAN**

Si quieres estar al tanto de todas las alertas sanitarias actuales, te facilitamos el acceso a la página oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Haciendo clic en este enlace, podrás ver las alertas más recientes sobre productos que podrían representar un riesgo para la salud. Esta información se actualiza continuamente, por lo que te recomendamos consultarla con frecuencia.

Mantente informado y protegido con las últimas novedades en seguridad alimentaria.



**Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!**

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

## LEGISLACIÓN

## La CE aclara aspectos de la normativa sobre los controles oficiales en la cadena agroalimentaria

La Comisión Europea (CE) ha publicado una Comunicación en la que aclara dudas recurrentes en cuanto a la aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación vigente en la UE en el ámbito de la cadena agroalimentaria.

### Controles oficiales: La CE aclara dudas

Los Estados miembros de la UE deben establecer sistemas de control que verifiquen el cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos establecidos en la legislación relativa a la cadena agroalimentaria.

El Reglamento (UE) 2017/625 (Reglamento sobre controles oficiales, RCO), constituye el marco armonizado para la realización de los controles y actividades oficiales destinados a garantizar la aplicación de la legislación a lo largo de toda la cadena agroalimentaria: alimentos y piensos, salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. Desde su entrada en vigor, los Estados miembros han solicitado a la CE en numerosas ocasiones que aporte aclaraciones y asesoramiento sobre la aplicación práctica de determinadas disposiciones del RCO, así como de otras disposiciones recogidas en actos de ejecución o delegados adoptados sobre la base de ese mismo Reglamento.

En el 2022 la CE publicó la Comunicación 2022/C 467/02, de 8 de diciembre de 2022, con una serie de aclaraciones sobre la ejecución del RCO. Sin embargo, ciertas disposiciones del Reglamento siguen generando dudas, por lo que la CE acaba de publicar una nueva Comunicación que añade nuevos elementos aclaratorios, mientras que los elementos de la anterior Comunicación se mantienen sin cambios.

El propósito de la nueva Comunicación es compilar el parecer de la Comisión con respecto a las disposiciones más solicitadas con el fin de contribuir a la armonización de la comprensión y la aplicación de estas disposiciones por parte de las autoridades competentes y las partes interesadas de los Estados miembros.



### Comunicación de la CE sobre los controles oficiales

Entre los aspectos aclaratorios que se incluyen nuevos en la actual Comunicación se encuentran:

- La definición y detallada descripción de las **figuras del "veterinario oficial" y el "auxiliar oficial"**, así como de sus funciones y responsabilidades, haciendo especial hincapié en el caso de la producción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Los **controles oficiales del comercio electrónico**, que tienen por objeto animales y mercancías puestos a la venta por medios de comunicación a distancia y a los operadores por lo que respecta a las actividades realizadas mediante comunicación a distancia. Asimismo se hace referencia al Registro de operadores de comercio electrónico, en el que deben mantenerse listas actualizadas de los operadores y de las actividades que efectúan, incluidas las que emprenden por medios de comunicación a distancia, y se establece un listado con las mejores prácticas para los controles del comercio electrónico.
- Métodos y técnicas para los controles oficiales: se aclaran aspectos sobre **inspecciones y auditorías**
- Controles oficiales de los **animales y mercancías que se introduzcan en la Unión**
- Los **certificados oficiales** y las atestaciones oficiales
- Información sobre casos de **incumplimiento**

Fuente: *higieneambiental*

Comunicación de  
la Comisión



HAZ CLIC

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

## Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario



### Accede a las novedades legislativas del sector por AESAN

Si quieres estar al tanto de todas las novedades legislativas actuales, te facilitamos el acceso a la página oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Haciendo clic en este enlace, podrás estar actualizado sobre las novedades legislativas anuales aplicables al sector agroalimentario.

Esta información se actualiza continuamente, por lo que te recomendamos consultarla con frecuencia.

[Reglamento \(UE\) 2024/2895 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2024](#), por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 en lo que respecta a *Listeria monocytogenes*.

[Modificado por el Reglamento \(UE\) 2024/2856 de la Comisión de 12 de noviembre de 2024](#), por el que se modifica el el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la eliminación de la sustancia aromatizante bencen-1,2-diol (n.º FL 04.029) de la lista de la Unión.



Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

[www.tecoal.net](http://www.tecoal.net)

[tecoal@tecoal.net](mailto:tecoal@tecoal.net)

954 395 111 - 682 342 141

## NUESTROS SERVICIOS

### Control de *Listeria monocytogenes*

¿Tienes cubierto el control de *Listeria* que las Autoridades Sanitarias están exigiendo a las industrias alimentarias que elaboran PRODUCTOS LISTOS PARA EL CONSUMO?

Estos son los servicios que te ofrecemos para el control de *Listeria*:

#### Pruebas con equipos calibrados:

Pruebas que evidencien que los procesos térmicos, tanto de frío como calor, cumplen con los límites descritos en vuestro Sistema de Autocontrol. Estas pruebas, denominadas verificaciones, demostrarán que las temperaturas y tiempos aplicados a los alimentos son suficientes para eliminar o minimizar el crecimiento de *Listeria*.

#### Actualización del Sistema de Autocontrol incluyendo el control de *Listeria*:

Esta actualización incluye la revisión del protocolo de Limpieza y Desinfección, de los productos químicos usados en industria, etc.

#### Servicio de Control de Biofilms contra *Listeria*:

Los Biofilm son estructuras que albergan microorganismos resistentes a productos químicos convencionales, y que pueden ser un foco de contaminación en la industria alimentaria. La metodología de trabajo incluye una visita a las instalaciones para evaluar la eficacia de los métodos de limpieza y desinfección existentes. Se investiga la presencia de biofilms en las superficies utilizando detectores químicos. Si se detectan biofilms, se aplica un detergente enzimático para dispersarlos, se toman muestras de la superficie y se desinfecta la zona.

Se realiza un seguimiento analítico de los puntos identificados, muestreándolos semanalmente durante un mes. Para garantizar una limpieza y desinfección efectivas en cumplimiento con las normativas de la Unión Europea de manera segura y eficiente ofrecemos el curso online sobre el uso de biocidas profesionales.



#### Adaptación de las frecuencias de muestreo de *Listeria*:

En PRODUCTOS y SUPERFICIES en base al volumen de producción y si los productos elaborados son favorecedores o no del crecimiento de *Listeria*.

#### Caracterización de los productos elaborados en base a la actividad de agua (aw) y pH que presentan cada uno de ellos:

Los resultados de estos dos parámetros identificarán a los productos como favorecedores o no del crecimiento de *Listeria*.

#### Estudios de vida útil:

Uno de los objetivos de un estudio de vida útil es determinar el tiempo en el que un producto puede mantener niveles inferiores a 100 ufc/g de *Listeria* durante su comercialización, para que sea seguro para el consumidor final. Debes realizar tantos estudios como productos o familias de productos listos para el consumo elabores. Si necesitas estudios de vida útil urgentes podemos hacerlos mediante técnicas de microbiología predictiva.

#### Formación específica de *Listeria*

Nuevas modificaciones respecto a los criterios de seguridad alimentaria aplicables a *Listeria monocytogenes*

HAZ CLIC

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

## ÁREA FORMATIVA

Curso presencial / Videoconferencia de “Manipuladores de alimentos y control de *Listeria*”

**¡Consúltanos!**



## DIRIGIDO A

Dirigido a toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Según la normativa vigente, el empresario se responsabilizará de que todo el personal empleado disponga de la formación necesaria para la correcta manipulación de alimentos.

## PROGRAMA

**Unidad 1** Peligros para la salud

- Los microorganismos
- **Listeria monocytogenes**
- Alteraciones y contaminaciones de los alimentos
- Toxiinfecciones alimentarias

**Unidad 2** Buenas prácticas de manipulación

- Buenas prácticas de higiene personal
- Buenas prácticas de manipulación

**Unidad 3** Métodos de conservación de alimentos

- Métodos de conservación físicos
- Métodos de conservación químicos

**Unidad 4** Alérgenos

- Información obligatoria al consumidor: Reconocer los distintos alérgenos, las obligaciones del Reglamento 1169/2011 y Real Decreto 126/2015, la clasificación de las reacciones adversas a los alimentos y las buenas prácticas de elaboración para el control de alérgenos.
- Alergias, intolerancias y otras reacciones adversas a los alimentos
- Buenas prácticas de elaboración para el control de alérgenos
- La compra

**Unidad 5** Planes de prerrequisitos (Planes Generales de Higiene) y plan APPCC

- Planes de Prerrequisitos (Planes Generales de Higiene), objetivos, medidas preventivas, vigilancias, incidencias y acciones correctoras.
- Plan APPCC, objetivos, medidas preventivas, vigilancias, incidencias y acciones correctoras

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

[www.tecoal.net](http://www.tecoal.net)

[tecoal@tecoal.net](mailto:tecoal@tecoal.net)

954 395 111 - 682 342 141

ÁREA FORMATIVA

## Curso online “Operaciones menores en la prevención y control de *Legionella* según Real Decreto 487/2022”



<b>DURACIÓN</b>	10 Horas
-----------------	----------

<b>PRECIO GENERAL</b>	75€/ alumno (IVA no incluido)
-----------------------	-------------------------------



<b>CURSO BONIFICABLE</b>	Podemos gestionarte la <b>bonificación</b> de la formación a través de tus créditos de FUNDAE
--------------------------	---

<b>OBJETIVOS</b>	Capacitar al alumno a realizar operaciones menores que eviten el riesgo de <i>Legionella</i> en las instalaciones. Conocer los parámetros a controlar en el agua. Entender la importancia del pH para evitar los problemas generados por el agua. Cumplir con la normativa vigente (Real Decreto 487/2022).
------------------	---

<b>DIRIGIDO A</b>	Dirigido al personal de mantenimiento que realiza operaciones menores en los protocolos de control de legionelosis (mediciones de temperatura, comprobación de los niveles de biocidas o control de pH) en las instalaciones de riesgo de <i>Legionella</i> , como torres de refrigeración/ condensadores evaporativos, circuitos de agua caliente sanitaria y frío en spas, jacuzzi, enfriadores evaporativos, nebulizadores, riegos, fuentes ornamentales, lavaderos de coches, hoteles, residencias, colegios, guarderías, polideportivos, viviendas vacacionales, gimnasios, piscinas públicas, industrias alimentarias, etc.
-------------------	---

<b>PROGRAMA</b>	<p><b>Unidad 1</b> Importancia sanitaria de la legionelosis</p> <p><b>Unidad 2</b> Métodos generales de limpieza y desinfección contra <i>Legionella</i></p> <p><b>Unidad 3</b> Instalaciones de riesgo frente al crecimiento y diseminación de <i>Legionella</i></p> <p><b>Unidad 4</b> Importancia de las operaciones menores de prevención y control de <i>Legionella</i></p> <p><b>Unidad 5</b> Seguridad laboral</p>
-----------------	---

**Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!**

www.tecoal.net | tecoal@tecoal.net | 954 395 111 - 682 342 141

## Las Nuevas Técnicas Genómicas (NGT) Llegan a la alimentación ¿Qué futuro nos espera?

Los nuevos retos y desafíos en la alimentación actual necesitan nuevas soluciones, y las Nuevas Técnicas Genómicas (NGT) abren la puerta a la agrobiotecnología para que emplee protocolos de investigación con objetivos más concretos para dar respuesta a las nuevas necesidades que demanda toda la cadena agroalimentaria. Pero la normativa actual de la UE en cuanto al tratamiento de técnicas genómicas supone una pérdida de competitividad en Europa frente a otros países que tienen una normativa más ajustada al contexto actual. Desde la UE se empieza a dar pasos para su introducción. ¿Qué supondrá su autorización en el mercado agroalimentario?

### ¿Imaginas un tomate que prevenga la presión arterial, una mostaza menos picante o un trigo sin gluten?

La unión europea allana el camino para que el uso de las nuevas técnicas genómicas (NGT), basadas en la biotecnología aplicada al sector agroalimentario, contribuya a dar respuestas rápidas y eficaces a los nuevos desafíos de la alimentación y el cultivo en Europa.

Las técnicas genéticas tradicionales y actuales han cambiado mucho en cuanto a sus objetivos de mejora. En el pasado se tenía más en cuenta temas relacionados con el cultivo y la producción, como son las resistencias a las enfermedades, la calidad de producto, los volúmenes cultivados, etc. “Sin embargo, en los últimos años se están introduciendo nuevos factores de mejora que solicitan otros eslabones de la cadena alimentaria, como son el de procesado, la distribución y el consumidor”, comenta Agatha Agudelo, responsable de proyectos de I+D en Sakata Seed Ibérica.

Pero, ¿qué se gana con el uso de las nuevas herramientas genómicas? Además de ofrecer enfoques más precisos, disruptivos y eficientes a la hora de modificar directamente el ADN del producto, se abren nuevas posibilidades a la hora de dar soluciones a problemas del presente y del futuro, como son los nuevos patógenos, la tolerancia a la sequía y la mayor productividad en cultivos más estresados. Alicia Díaz, directora de comunicación y gestión operativa de la Asociación Nacional de Obtenedores Vegetales (ANOVE), también señala la rapidez con la que se podría poner una nueva variedad en el mercado, “la mitad o menos del tiempo necesario en la actualidad”, y el coste, también menor al ser técnicas sencillas y asequibles para cualquier empresa obtentora. Si bien todos los cultivos se beneficiarían, ya que de 12-15 años se podría pasar



a 3 o 4 años, “los arbóreos, como los frutales, donde la mejora es muy lenta, serían los grandes beneficiarios, así como las legumbres, ya que no tendrían la barrera de la inversión”, añade Díaz.

### Urge la normativa para ser competitivos

Hay un conjunto de países pioneros, donde encontramos a Argentina y otros países de Latinoamérica, Canadá, EE.UU., Japón, Australia o Israel, que lo que han hecho es incorporar estas tecnologías a normativas preexistentes o hacer algunos ajustes para que estas tecnologías encajen en sus normativas, “en vez de crear una normativa ad hoc, como quiere hacer la UE”, explica Leire Escajedo, doctora en derecho y ciencias biológicas y profesora en la Universidad del País Vasco.

La estricta regulación que se aplica en los mercados comunitarios otorga una pérdida constante de competitividad frente a un mercado cada vez más global. Los primeros desarrollos aparecieron hace una década en Argentina y Canadá. Otros países que ya trabajan con aplicaciones reales llevándolas al mercado son Japón, Estados Unidos, China, Filipinas o Reino Unido, entre otros. Por ejemplo, en Japón ya está disponible una variedad de tomate

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

[www.tecoal.net](http://www.tecoal.net)

[tecoal@tecoal.net](mailto:tecoal@tecoal.net)

954 395 111 - 682 342 141

de consumo que contiene altos niveles de un aminoácido que contribuye a la relajación y ayuda a reducir la presión arterial. Otro ejemplo es el maíz ceroso 'Waxy' que mejora las características organolépticas de la harina, al tiempo que permite una mayor eficiencia en la obtención de amilopectinas, empleado en la industria textil y papelería; así como otras variedades de trigo modificado que se están cultivando en Asia y América para producir sin gluten o se cultiven con menos agua, siendo también más resistentes a las plagas.

Gonzaga Ruiz de Gauna, coordinador en la plataforma tecnológica de biotecnología vegetal 'Biovegen', habla de otros ejemplos de productos ya en el mercado internacional, como son arroces resistentes a la salinidad, aceite de soja que se ha desarrollado con mayor contenido en ácidos grasos oléicos y que ofrece más durabilidad y calidad para su uso en frituras; patatas y manzanas que no pardean con la oxidación o plátanos que no se oxidan y alargan su vida útil. Tal y como se ve, existe un amplísimo marco de aplicación para las técnicas NGT como son resistencia, productividad, calidad, nuevas características nutricionales, aplicaciones y trabajos en el procesado, alargamiento de la vida útil e innovación, ya que el mercado también busca ser sorprendido.

### ¿Qué posición tiene España en la agrobiotecnología?

Se estima que en España puedan existir alrededor de 400 compañías trabajando en agrobiotecnología. Se trata además de un sector muy emergente, que desde hace cuatro o cinco años ha empezado a vivir el desarrollo de startups, el acercamiento de los fondos de inversión o aproximaciones de proyectos de aceleración. "Y es que existe una cada vez más creciente colaboración entre ciencia y empresa para contribuir a generar una agricultura más sostenible", comenta Laura Zacarés Sanmartín, responsable de transferencia tecnológica en IBMCP (Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas).

Algunas compañías ya están acudiendo a la biotecnología para mejorar sus productos. Por ejemplo, Anecoop ha utilizado la biotecnología para la selección de variedades más aptas en mandarinas tardías, kiwis o caquis; Importaco, el gigante español de frutos secos, ha obtenido resultados que mejoran los micronutrientes presentes en sus pistachos, anacardos o nueces de macadamia, para evitar las reacciones alérgicas o para potenciar sus propiedades como probiótico; y Rijk Zwaan ha obtenido y comercializa pepinos con mayor contenido en po-

tasio, magnesio, azúcar, vitamina K o agua que las bebidas isotónicas, o judías con más vitamina A y carotenoides que el resto de variedades de este cultivo.

En cuanto a las NGT, ahora sólo queda esperar a que las instituciones europeas sigan dando pasos al frente. Tras ser aprobado el uso de estas técnicas por el Parlamento Europeo el pasado mes de febrero, ahora queda que les de luz verde el Consejo Europeo para iniciar un proceso de negociación, que puede ser dilatado, para discutir las diferentes enmiendas que se lancen. Desde el sector agroalimentario hacen un llamamiento de urgencia para seguir avanzando y no perder el tren de la innovación y la competitividad frente a otros países con una legislación más abierta.

*Fuente: Ifema*

**Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!**

[www.tecoal.net](http://www.tecoal.net)

[tecoal@tecoal.net](mailto:tecoal@tecoal.net)

954 395 111 - 682 342 141

GRUPO  
MICROAL TECOAL



*Felices Fiestas*

