

**MICROAL**

TECNICOS EN  
AGROALIMENTACION

**TECOAL** 

Consultores & Formadores en Alimentación

■ JULIO 2016  
BOLETÍN NÚMERO 37



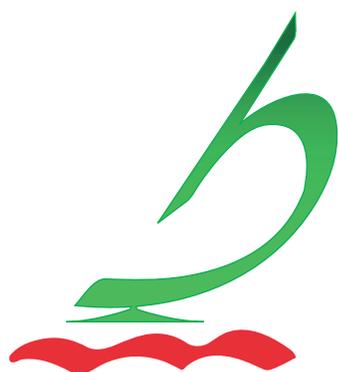
TECOAL GESTIONA  
TODOS LOS TRÁMITES  
PARA LA EXPORTACIÓN  
DE ALIMENTOS

---

DECLARACIONES  
NUTRICIONALES Y  
PROPIEDADES SALUDABLES  
DE LOS ALIMENTOS

---

SE APRUEBA EL ÁCIDO  
PERACÉTICO PARA SEIS  
TIPOS DE BIOCIDAS



**MICROAL**

---

TECNICOS EN  
AGROALIMENTACION

**JULIO 2016**  
VOLUMEN 37

## **ÍNDICE**

---

NOTICIAS / 3

LEGISLACIÓN / 12

NUESTROS SERVICIOS / 15

ÁREA FORMATIVA /17

ARTÍCULOS TÉCNICOS / 19

RELACIONES EMPRESARIALES /23



## NOTICIAS

### En defensa de (algunas) especies exóticas invasoras de cangrejos.

Hay una guerra contra las especies invasoras desde hace años. Pero ahora la batalla no se le ha declarado sólo a los animales o plantas dañinas para los ecosistemas, sino que ha saltado a los tribunales, los despachos ministeriales e incluso a las calles, con una manifestación el pasado día 5 de junio que llevó a miles de pescadores, cazadores y representantes del mundo rural al centro de Madrid en protesta contra una sentencia del Tribunal Supremo que incluye en el Catálogo de Especies Exóticas Invasoras a la trucha arcoiris, la carpa, el lucio, el arruí -una cabra del Magreb-, el cangrejo rojo americano y otras muchas de interés cinegético o pesquero.

El problema parte de dos reales decretos de los años 2011 y 2013 que modificaron la Ley del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad para incluir multitud de excepciones, generalmente incluidas a petición de comunidades autónomas por el interés económico de las especies, y que sacaron momentáneamente algunos de estos organismos exóticos de la lista de especies a controlar y en su caso erradicar. Para algunos grupos conservacionistas la legislación a demanda y según los intereses económicos de cada caso era algo intolerable, así que Ecologistas en Acción, SEO/Bird Life y AEMS-Ríos con Vida recurrieron contra el Real Decreto de agosto de 2013 que regulaba el Catálogo español de Especies Exóticas Invasoras.

El Tribunal Supremo dio el pasado mes de marzo un puñetazo sobre la mesa y eliminó las medias tintas. Las especies invasoras o son dañinas y por tanto hay que erradicarlas o no son invasoras. Sin excepciones.

El criterio general del Supremo es que el real decreto no podía modificar lo que imponía una norma de rango superior como la Ley del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad. Esa ley sostiene que, de forma inexcusable, deben incluirse en el Catálogo «las especies que, por sus acreditadas características dañinas, lo merezcan, sin que sean admisibles objeciones».

«Entendimos que el Real Decreto de especies invasoras se modificó de forma arbitraria y poco rigurosa», asegura a este diario César Rodríguez, secretario general de la organización de pescadores AEMS-Ríos con Vida, una de las organizaciones que recurrieron al Supremo. «Las especies invasoras son la segunda causa más importante de la pérdida de biodiversidad», explica Juan Carlos Atienza, director de conservación de SEO/BirdLife, que también figura en la sentencia. «El objetivo no es tanto erradicar las especies invasoras, sino recuperar las especies autóctonas», dice Rodríguez.

Los pescadores aún pueden seguir capturando y soltando en los ríos españoles especies como el black bass, la carpa, el lucio o el siluro. Pero no lo podrán hacer a partir de la publicación de la sentencia del Supremo en el Boletín Oficial del Estado (BOE), algo que probablemente ocurra después de las elecciones del próximo 26 de junio. «El Tribunal Supremo le ha pedido ya dos veces al Ejecutivo que publique la sentencia en el BOE», asegura Atienza.

La Plataforma en Defensa de la Pesca -que integra las Reales Federaciones de caza y pesca y a los sectores económicos afectados y que convocó la movilización del pasado día 5 de junio- ha presentado hasta cuatro recursos ante esta sentencia, pero el Supremo

los ha tumbado todos. Además, aún hay un recurso de amparo en el Tribunal Constitucional que, si se llegase a admitir a trámite, todavía se tardarían años en tener una pronunciación al respecto.

Lo cierto es que los grupos que interpusieron el recurso han sido respaldados por la justicia y los pescadores no podrán realizar sueltas de trucha arcoíris ni pescar sin muerte las especies que estén en el catálogo ni capturar cangrejo rojo, una actividad que mueve 20 millones de euros en la marisma del Guadalquivir y de la que viven 5.000 familias, según datos de la Plataforma.

### **EN AUSENCIA DE UN LISTADO DE PELIGROS POTENCIALES**

Después de que la modificación de la ley en 2013 eliminase el listado de especies potencialmente invasoras, la sentencia del Supremo no tiene ese instrumento para incluir especies, de modo que todas las que se consideran invasoras tienen que ir al catálogo independientemente de su potencial invasor y de la situación de sus poblaciones. «En el caso de la trucha arcoíris con los stocks actuales su potencial invasor era menor que otras especies.

Pero ahora no pasa a ningún listado, sino al Catálogo directamente», explica César Rodríguez. «No es un problema fácil en absoluto. En Ríos con Vida tenemos que reflexionar sobre todo esto y ver cómo se le puede dar salida a situaciones como esta», dice. Por supuesto, no hay debate en torno al efecto dañino de especies invasoras como la cotorra argentina, el mejillón cebra u otras especies de reciente llegada. «La carpa lleva cerca de 2.000 años en nuestros ríos, la trucha arcoíris, más de un siglo... plantearse la erradicación una vez que se han equilibrado nuestros ecosistemas es prácticamente inviable», afirma Agustí Albiol, coordinador general de la Plataforma en Defensa de la Pesca.

«La Unión Europea dice que se deben tener en cuenta

los costes de la acción a emprender. En España, hay 1.200 embalses, olvida los ríos, si tenemos que sacar todas las carpas, lucios, siluros, luciopercas, truchas... valdría miles de millones de euros», opina Albiol. El impacto que calcula el sector de la pesca deportiva que podría tener la entrada en vigor de la sentencia del Supremo es de 1.500 millones de euros al año ya que el 95% de su actividad descansa sobre especies como la carpa o la trucha arcoíris, según datos de la Plataforma que estima que en España practican esta actividad 1,9 millones de personas y que el promedio de gasto anual de un pescador es de unos mil euros cada temporada. Por su parte, los piscicultores afirman que hay en juego 2.000 puestos de trabajo y una actividad de 500 millones de euros al año. «En algunos lugares, como en Mequinenza, la pesca deportiva es el principal motor económico del municipio con una actividad que ronda los ocho millones de euros. Si esto sigue

adelante, algunos pueblos de esa zona van a volver a desaparecer», dice Albiol.

La reclamación de la Plataforma en Defensa de la Pesca es que se modifique la ley del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad y que se tengan en consideración las especies autóctonas naturalizadas, una terminología que opera en otros muchos países europeos para este tipo de casos.

Aunque las competencias de la aplicación de esta normativa corresponden a las Comunidades Autónomas, fuentes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente aseguraron ayer a este diario que se convocó una reunión el pasado 19 de abril del Grupo de Trabajo de Especies Exóticas Invasoras y que ya se está trabajando «en la búsqueda de soluciones que compatibilicen la protección del medio ambiente con la protección de la actividad y





el empleo de las personas afectadas».

Un efecto que se notará mucho en la marisma del Guadalquivir debido a la prohibición de la pesca y venta del cangrejo rojo. Pero el efecto perverso con esta especie puede ir mucho más allá. «La explicación de la recuperación en Doñana de algunas especies como la nutria u otras muy amenazadas, como el morito, está precisamente en el cangrejo americano», afirma el prestigioso científico Miguel Ferrer, investigador de la Estación Biológica de Doñana del CSIC. «Las cosas casi nunca son tan sencillas», continúa Ferrer. No todo es malo o bueno. El aumento del cangrejo de río está teniendo también un efecto dramático sobre algunos anfibios o sobre la nada popular sanguijuela.

Para este experto su erradicación ya es imposible.

«Sólo se podría erradicar con un ataque químico masivo que sería en fin del ecosistema de la marisma. Así que, en esas circunstancias, si evitamos que el pujante sector pesquero que contiene ahora la expansión de la especie continúe con su actividad, en la práctica estamos declarando al cangrejo rojo como especie protegida. A mí no me gusta que se convierta un pujante sector privado que nos ayuda a controlar la población de cangrejo y mantiene una zona especialmente deprimida en un servicio público que no aportará nada más allá de un gasto de dinero de todos», sentencia Miguel Ferrer.

Fuente: El Mundo.



## NOTICIAS

### **Recomendaciones a los consumidores para la comprensión de las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que figuran en el etiquetado de los alimentos**

1. Una declaración es cualquier mensaje o representación pictórica, gráfica o simbólica, no obligatorio con arreglo a la legislación comunitaria o nacional, que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee unas características específicas.
2. Una declaración nutricional es cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas con motivo del aporte energético (que proporciona o no) o de los nutrientes u otras sustancias (que contiene o no) o que aporta en grado reducido o aumentado, como por ejemplo "light" y "fuente de fibra".
3. Una declaración de propiedades saludables es cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe alguna relación entre una categoría de alimentos, un alimento, o uno de sus constituyentes, y la salud. Por ejemplo, "la vitamina C contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario".
4. Las declaraciones de reducción de riesgo de enfermedad son aquellas que afirman, sugieren o dan a entender que el consumo de una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes reduce significativamente un factor de riesgo de aparición de una enfermedad humana. Por ejemplo, "se

ha demostrado que los fitoesteroles disminuyen/reducen la colesterolemia. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias”.

5. Las declaraciones de propiedades saludables generales son aquellas que no se refieren a un efecto beneficioso específico y no han sido autorizadas expresamente, como por ejemplo “bueno para tu piel”. Por ello, busque en la etiqueta la declaración de propiedades saludables específica autorizada que debe acompañar a la genérica obligatoriamente, por ejemplo “la niacina contribuye al mantenimiento de la piel en condiciones normales”, para saber exactamente cuál es el efecto beneficioso.

6. Un símbolo o un dibujo, por ejemplo un hueso, también se considera una declaración de tipo general, por lo que también debe de buscar la declaración específica para el mismo, por ejemplo “el calcio es necesario para el mantenimiento de los huesos en condiciones normales”.

7. Las declaraciones nutricionales comparativas son aquellas que comparan el contenido energético o de alguno de sus nutrientes entre alimentos de la misma categoría. Por ejemplo, margarina y mantequilla.

8. En el etiquetado, presentación o publicidad de los alimentos sólo pueden figurar aquellas declaraciones nutricionales y de propiedades saludables autorizadas de acuerdo con el Reglamento (CE) N° 1924/2006.

**VER ENLACE:**

<http://www.microal.com/documentos/Reglamento%201924-2006.pdf>

9. Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables autorizadas en la Unión Europea han sido previamente evaluadas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

10. Puede consultar las declaraciones autorizadas en este enlace:

**VER ENLACE:**

<http://www.microal.com/documentos/Reglamento%20432-2012.pdf>

11. Es muy importante leer detenidamente el etiquetado de los alimentos ya que, en ocasiones, las declaraciones van acompañadas de advertencias y/o restricciones para un consumo seguro del mismo.

12. También puede encontrar en el etiquetado información de la cantidad de alimento que necesita consumir para obtener el efecto beneficioso y de cómo hacerlo. Por ejemplo, la declaración nutricional “fuente de fibra” sólo se puede hacer si el alimento contiene, como mínimo 3 g de fibra por 100 g ó, como mínimo, 1,5 g de fibra por 100 kcal, ya que esta es la cantidad mínima necesaria para que produzca el efecto beneficioso. De igual manera, la declaración de propiedades saludables “el calcio es necesario para el mantenimiento de los huesos en condiciones normales” sólo se puede realizar si el alimento aporta, como mínimo, el 15% de la ingesta de referencia del calcio, es decir, 120 mg por cada 100 g en el caso de los productos distintos de las bebidas (o el 7,5% de la ingesta de referencia –60 mg– en el caso de las bebidas), que es la cantidad necesaria para que se produzca el efecto fisiológico beneficioso.

13. Las declaraciones que figuren en el etiquetado del alimento que pretende adquirir no pueden atribuirle al alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar enfermedades humanas, ya que éstas son propiedades restringidas a los medicamentos.

14. Las declaraciones no pueden hacer referencia al ritmo o a la magnitud de la pérdida de peso.

15. Asegúrese de que comprende bien el significado

de las declaraciones para que no le induzcan a error. Con el fin de que sean mejor comprendidas por el consumidor, se permite cierta flexibilidad en la redacción de las declaraciones de propiedades saludables. Sin embargo, la declaración no podrá hacerse “más fuerte” que la autorizada. Por ejemplo, “la vitamina C contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario” se puede sustituir por “la vitamina C desempeña un papel en...” o por “la vitamina C ayuda a...” pero no por “la vitamina C estimula...” o por “la vitamina C optimiza...”. Asimismo, las declaraciones deben ser realizadas sólo para el nutriente, sustancia, alimento o categoría de alimento para las que hayan sido autorizadas y no para el producto. Por ejemplo, se podría decir: “el calcio es necesario para el mantenimiento de los

huesos en condiciones normales” o bien “la marca comercial X® contiene calcio que contribuye a...” pero no “la marca comercial X® contribuye a...” ni “la marca comercial X® contribuye a... La marca comercial X® contiene calcio”.

16. Es esencial que lleve una alimentación variada y equilibrada ya que los productos por separado tienen una importancia relativa respecto del conjunto de la dieta. Por ello, una declaración nunca podrá fomentar el consumo excesivo de un alimento, ni ser incoherente con las políticas de Salud Pública o con los principios generalmente aceptados en materia de nutrición.

Fuente: Agencia Española de Consumo.





## NOTICIAS

### Los diez mandamientos del transportista de ganado para el verano de ANDA y Animal's Angels

ANDA y Animal's Angels se han dirigido a las principales agrupaciones de transportistas de ganado así como a las autoridades competentes de las comunidades autónomas pidiéndoles que extremen los controles de cara a la campaña de verano, un periodo que se prevé que sea históricamente caluroso, como ocurrió el año pasado.

Los animales sufren en los trayectos las consecuencias del hacinamiento, el estrés, la deshidratación, las lesiones producidas por los golpes contra las paredes del camión o como consecuencia de peleas con otros compañeros, el contagio de enfermedades y en algunos casos hasta la muerte.

Con altas temperaturas es aún más probable que el transporte pueda tener efectos perjudiciales para su integridad. Por esta razón, las asociaciones animalistas recomiendan que durante el periodo estival se eviten los traslados de animales, especialmente los de larga duración, y que aquellos viajes que sean más cortos se realicen de noche. Para ayudar a todos aquellos que, a pesar de estas advertencias, decidan llevar a cabo el transporte, ANDA y Animal's Angels han elaborado una guía que incluye un decálogo de consejos con el objetivo de evitar el estrés por calor y proteger la salud de los animales transportados:

### DIEZ CONSEJOS A TENER EN CUENTA

I. Si se espera que la temperatura exceda el límite de los 35° C en cualquier punto del trayecto... ¡no cargue animales!

II. Manipúlelos lo menos posible.

III. Revise su estado con frecuencia en busca de signos de estrés por calor. Por ejemplo fíjese si respiran con la boca abierta o a un alto ritmo; vigile las posturas, si estiran mucho el cuello o se tumban en toda su longitud buscando el aire; controle si sudan mucho; etcétera.

IV. Asegúrese de que todos ellos tengan acceso a agua fresca. Cargue bebedores móviles para garantizar un fácil acceso al agua.

V. Reduzca la densidad de carga por lo menos un 30%, especialmente en las partes más calientes del vehículo que son los compartimientos delanteros (cerca de la cabina) y los pisos superiores del vehículo. Asegúrese de que hay espacio suficiente para que todos puedan termo-regularse.

VI. Aumente la altura interna por encima de los animales para maximizar el movimiento de aire e incrementar el intercambio de aire.

VII. Lleve a cabo los transportes por la noche evitando las horas más calurosas del día.

VIII. Aparque siempre en la sombra, con el vehículo posicionado de forma perpendicular al viento predominante. Active los ventiladores del vehículo cuando esté estacionado.

IX. Use un vehículo con un techo de color claro para reducir los efectos de la captación solar (esto es obligatorio para viajes que excedan de las ocho horas).

X. Planifique los viajes con cuidado para evitar demoras, especialmente en las fronteras. Prepare un plan de contingencia para cada trayecto de forma que cualquier demora, atasco o fallo del vehículo no se convierta rápidamente en una situación crítica (también obligatorio para viajes que excedan de las ocho horas).

Fuente: ANDA y Animal's Angels





## LEGISLACIÓN

### **Certificación SAE para la Exportación a Países Terceros con requisitos diferentes a los intracomunitarios**

El Real Decreto 993/2014 que entró en vigor el 31/12/2014, establece los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación.

Este Real Decreto obliga a todas aquellas empresas que deseen exportar alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal a países con requisitos adicionales a los aplicables dentro de la Unión Europea, a implantar un Sistema de Autocontrol Específico (SAE).

En estos momentos estamos en plazo transitorio, de forma que a partir del 01/07/2016 las empresas que no hayan implantado sistema SAE, dejarán de poder exportar a países con requisitos diferentes a los de la UE.

El SAE debe estar certificado por un organismo independiente de control y los certificados emitidos tienen una validez de 3 años, con auditorías anuales para su mantenimiento (dos auditorías anuales durante los dos primeros años desde la expedición inicial del certificado, siendo una de las auditorías anuales no anunciada).

Los requisitos mínimos que debe cumplir el SAE para poder ser certificado, se establecen en los anexos I y apartado B del

anexo IV del RD 993/2014, así como en el Anexo II del Protocolo para la certificación de sistemas de autocontrol específico, para la exportación a países con requisitos diferentes a los intracomunitarios en el ámbito del RD 993/2014, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación.

La certificación SAE surge con la finalidad de: Simplificar y armonizar los trámites para la obtención de los certificados veterinarios de exportación

- **Mejorar las garantías sanitarias.**
- **Facilitar e impulsar las exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.**
- **Mejorar la comunicación y la coordinación entre los distintos organismos que intervienen en los trámites para la exportación.**
- **Asegurar a la empresa que se dispone a exportar de que dispone de toda la información necesaria para garantizar el cumplimiento de los requisitos específicos (no UE) exigidos por el país importador**

Las empresas podrán diseñar e implantar su SAE adaptándolo a sus características particulares e integrarlo con otros sistemas de autocontrol o gestión (APPCC, IFS, BRC, ISO 9001, ISO 22000, etc.).

El SAE debe estar formado por los siguientes elementos:

**Identificación del responsable del mismo, funciones, autoridad**

**Sistema de comprobación del cumplimiento de los requisitos específicos (autocontrol), con registros y evidencias comprobables**

- Procedimiento documentado de definición de

especificaciones del producto en función del destino

- Procedimiento documentado de homologación de proveedores
- Procedimiento documentado de verificación de proveedores
- Procedimiento documentado de trazabilidad, identificación y segregación de la mercancía con destino a la exportación.
- Procedimiento documentado de formación de partidas destinadas a la exportación.
- Procedimiento documentado de revisión del SAE.

El BOE publica la lista de animales y productos que se incluyen en el Real Decreto sobre certificación veterinaria para la exportación.

El BOE ha publicado una orden por la que se establecen los animales vivos, los productos animales o de origen animal, los productos para la alimentación animal y los productos zoonos, así como cualquier otro producto sujeto a certificación veterinaria para su exportación por exigencia del tercer país, que están incluidos en el ámbito de aplicación del Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación.

La lista completa, junto a las puntualizaciones y aclaraciones pertinentes para cada animal y producto, puede descargarse en este apartado web (<http://carnica.cdecomunicacion.es/descargables>)



## LEGISLACIÓN

### Autorización de nuevas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos

En el DOUE L 144 de 1 de junio se ha publicado el **Reglamento de ejecución (UE) 2016/854** de la Comisión, de 30 de mayo de 2016, por el que se autorizan determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos, distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños y se modifica el Reglamento (UE) n.º 432/2012.

Con este nuevo Reglamento, se autorizan y se actualiza la lista de declaraciones saludables, aprobada por el Reglamento (UE) n.º 432/2012 de la Comisión, de 16 de mayo de 2012, con el fin de incorporar la autorización y las condiciones de uso de dos nuevas declaraciones relativas a los hidratos de carbono no fermentables y a los hidratos de carbono no digeribles.

Por otro lado, a fecha 31 de mayo se ha publicado el Reglamento de ejecución (UE) 2016/862 de la Comisión, de 31 de mayo de 2016, por el que se deniega la autorización de una declaración de propiedades saludables en los alimentos distinta de la relativa a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, relacionada con el pan de centeno de masa madre con alto contenido de fibra y la reducción de la respuesta glucémica posprandial, por no cumplir los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1924/2006.

VER ENLACE: <http://www.microal.com/documentos/Reglamento%202016-854.pdf>



## NUESTROS SERVICIOS

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

Desde nuestra Consultoría TECOAL, le ofrecemos nuevos servicios:

### **SISTEMAS DE AUTOCONTROL INTERNOS Y GESTIÓN DE TODOS LOS TRÁMITES PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS.**

A partir del 1 de marzo de 2016, con la entrada en vigor del Real Decreto 993/2014, para la exportación de productos destinados al consumo humano, será obligatorio que el sistema de autocontrol esté auditado y verificado.

### **INTERNACIONALIZACIÓN Y EXPORTACIÓN DE SUS PRODUCTOS**

Les asesoramos sobre posibles oportunidades de negocio en otros países (empresas privadas), licitaciones públicas relacionadas con la agroalimentación, convocatorias de ferias relativas a su sector y subvenciones o financiación para la internacionalización de sus productos. En el supuesto que estuviera interesado, gestionaríamos y tramitaríamos su solicitud hasta su finalización.

A través de Extenda (Agencia Andaluza de Promoción Exterior), de la CEA (Confederación de Empresarios de Andalucía) o la Cámara de Comercio de Sevilla entre otros organismos,

facilitaremos información sobre:

**A. Posibles oportunidades de negocio en otros países, donde empresas privadas publican sus necesidades en relación con empresas andaluzas.**

**B. Licitaciones relacionadas con la agroalimentación: ofertas para empresas de cierta dimensión.**

**C. Convocatorias o ferias que se desarrollen en España o Andalucía para poder darse a conocer.**

**MODERNICE SUS INSTALACIONES E INICIE NUEVOS PROYECTOS. SUBVENCIONABLE AL 50%**

Desde nuestra Consultoría TECOAL, le ofrecemos un nuevo servicio: Proyectos llave en mano, realizando el asesoramiento, diseño, adecuación y tramitación de licencias de aperturas para las instalaciones agroalimentarias, modernizando las instalaciones, programas informáticos, eficiencia energética, implantación de sistemas de calidad y trazabilidad.

Pida presupuesto sin compromiso! Subvencionable al 50%!! Tramitamos su ayuda.

### **ASESORÍA JURÍDICA**

Para dar respuestas frente a inspecciones y/o resoluciones administrativas con la redacción de alegaciones, recursos y/o demandas judiciales (agotada la vía administrativa) así como la redacción de todo tipo de contratos (arrendamientos, subcontratación, servicios), revisión de documentos públicos (préstamos hipotecarios) y gestión de posibles ayudas o subvenciones para el desarrollo de su negocio.

***Alegaciones y recursos administrativos (reposición, alzada) frente a inspecciones y/o resoluciones administrativas.***

***Demandas judiciales contencioso-administrativas frente a la Administración (agotada la vía administrativa)***

***Defensa frente a procedimientos sancionadores***

***Asesoría jurídico-mercantil sobre su empresa: constitución, fusiones, administración, actas, registro, cuentas anuales***

***Redacción de contratos: arrendamientos de local, subcontratas, prestación de servicios***

***Revisión de préstamos hipotecarios para su local y sus cláusulas.***

***Búsqueda y tramitación de posibles ayudas o subvenciones.***

***Consulta administrativa y/o jurídica que será atendida a la mayor brevedad posible (correo electrónico, teléfono, presencial)***





## ÁREA FORMATIVA

### CURSOS DE FORMACIÓN 100% GRATUITOS, A TRAVÉS DE LOS SEGUROS SOCIALES.

Esperamos que sean de su interés.  
Para cualquier información contacten  
con Lidia Marquez  
954 395 111/646 440 590  
formacion@microal.com

#### **CURSOS ESPECÍFICOS DE INTERÉS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

*Cursos destinados a responsables y operarios:*

- Estabilización y cocinado en un solo paso. Estabilización y ensamblaje de alimentos.
- Etiquetado y alérgenos en la industria alimentaria (cumplimiento del RD. 1169/2011).
- Tomadores de muestras de leche según RD. 752/2011.

#### **CURSOS ESPECÍFICOS DE INTERÉS PARA LA HOSTELERÍA.**

*Cursos destinados a responsables y operarios:*

- El cocinero actual ante las intolerancias y alergias alimentarias y el uso de la estabilización de alimentos para consumo posterior.
- Alérgenos en restauración, cumplimiento del RD. 126/2015. Diseño y producción de dietas especiales para alergias e intolerancias.
- La enfermedad celíaca y dietas sin gluten.

## ÁREA FORMATIVA

### CURSOS DE FORMACIÓN 100% GRATUITOS, A TRAVÉS DE LOS SEGUROS SOCIALES.

Esperamos que sean de su interés.  
Para cualquier información contacten  
con Lidia Marquez  
954 395 111/646 440 590  
formacion@microal.com

### CURSOS ESPECÍFICOS DE INTERÉS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

*Cursos específicos destinados a responsables y operarios:*

- Seguridad Alimentaria. Sistemas de Autocontrol (Plan APPCC y Planes Generales de Higiene).
- Vida útil de los productos.
- Introducción al nuevo Reglamento (CE) 1169/2011, sobre información alimentaria obligatoria facilitada al consumidor, de aplicación desde Diciembre de 2014.
- Calidad alimentaria. Implantación de sistemas de aseguramiento de la calidad.
- Interpretación de resultados analíticos y modo de actuar en caso de incidencias y frente a presuntas toxiinfecciones alimentarias.
- Curso práctico de higiene y microbiología alimentaria para no microbiólogos.

### CURSOS ESPECÍFICOS DESTINADOS A OPERARIOS

- Formación de manipuladores.
- Buenas prácticas de manipulación.
- Sistema de trazabilidad.
- Limpieza y Desinfección.

### OTROS CURSOS

- Legionella.
- Formación para el autocontrol y gestión de abastecimientos de agua de consumo público según decreto 70/2009.
- Mantenimiento de piscinas según el Real Decreto 742/2013.
- Técnicas de laboratorio físico-químico.
- Implantación de la norma UNE-EN ISO/ICS 17025.



## ARTÍCULOS TÉCNICOS

### La CE aprueba el ácido peracético para seis tipos de biocidas

#### VER ENLACE:

<http://www.microal.com/documentos/reglamento-2016-672-acido-peracetico.pdf>

La Comisión Europea ha aprobado el ácido peracético para ser utilizado en los siguientes tipos de productos biocidas: TP1 Biocidas para la higiene humana, TP2 Desinfectantes utilizados en los ámbitos de la vida privada y de la salud pública y otros biocidas, TP3 Biocidas para la higiene veterinaria, TP4 Desinfectantes para las superficies que están en contacto con alimentos y piensos, TP5 Desinfectantes para agua potable y TP6 Conservantes para productos envasados.

#### **APROBADO EL ÁCIDO PERACÉTICO PARA BIOCIDAS TP1, 2, 3, 4, 5 Y 6.**

El ácido peracético es un desinfectante que se produce haciendo reaccionar peróxido de hidrógeno con ácido acético en una solución acuosa. En este proceso, el ácido peracético no se obtiene como una sustancia pura, sino en forma de una solución acuosa que contiene ácido peracético, ácido acético, peróxido de hidrógeno y agua.

El principal modo de acción de éste desinfectante es la oxidación. Desnaturaliza las proteínas, altera la permeabilidad de la pared celular, y oxida los enlaces de sulfhidrilo y azufre en las proteínas,

enzimas y otros metabolitos. Los organismos diana incluyen bacterias, hongos y virus.

Una vez evaluado, de conformidad con la Directiva 98/8/CE, la CE lo ha aprobado para ser utilizado en productos biocidas de los tipos 1,2,3,4,5 y 6, según se definen en el anexo V del Reglamento (UE) n. o 528/2012 sobre uso y comercialización de biocidas, siempre que se cumplan determinadas especificaciones y condiciones.

Por lo que se refiere a su utilización en el tipo de producto 4 Desinfectantes para las superficies que están en contacto con alimentos y piensos, durante el proceso de evaluación no se abordó la incorporación de biocidas que contengan ácido peracético a materiales u objetos destinados a entrar en contacto, directa o indirectamente, con

alimentos.

Estos materiales pueden requerir el establecimiento de límites específicos aplicables a la migración a los alimentos. Por tanto, la aprobación no debe abarcar ese uso, a no ser que la Comisión haya establecido dichos límites o que se haya determinado que esos límites no son necesarios.

Dado que el ácido peracético se presenta en una solución acuosa que contiene ácido acético y peróxido de hidrógeno, y éste último puede utilizarse en la producción de precursores de explosivos, debe seguir aplicándose el Reglamento 98/2013, sobre la comercialización y la utilización de precursores de explosivos, para el peróxido de hidrógeno.



**CONDICIONES ESPECÍFICAS DE APROBACIÓN DEL ÁCIDO PERACÉTICO:**

**EN TP1 BIOCIDAS PARA LA HIGIENE HUMANA:**

*1) Debido a la presencia de peróxido de hidrógeno, las autorizaciones de biocidas se entenderán sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) nº. 98/2013.*

*2) Se establecerán procedimientos operativos seguros y medidas organizativas apropiadas para los usuarios profesionales.*

**TP2 DESINFECTANTES UTILIZADOS EN LOS ÁMBITOS DE LA VIDA PRIVADA Y DE LA SALUD**

**PÚBLICA Y OTROS BIOCIDAS:**

*1) Debido a la presencia de peróxido de hidrógeno, las autorizaciones de biocidas se entenderán sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) nº. 98/2013.*

*2) Se establecerán procedimientos operativos seguros y medidas organizativas apropiadas para los usuarios profesionales.*

*Los productos se utilizarán con el equipo de protección individual adecuado en caso de que la exposición no pueda reducirse a un nivel aceptable por otros medios.*

*3) Debido a los riesgos que se han identificado*





*para las aguas superficiales, no se autorizarán productos destinados a la desinfección de aguas residuales, a menos que pueda demostrarse que es posible reducir los riesgos a un nivel aceptable.*

### **TP3 BIOCIDAS PARA LA HIGIENE VETERINARIA:**

*1) Debido a la presencia de peróxido de hidrógeno, las autorizaciones de biocidas se entenderán sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 98/2013.*

*2) Se establecerán procedimientos operativos seguros y medidas organizativas apropiadas para los usuarios profesionales.*

*Los productos se utilizarán con el equipo de protección individual adecuado en caso de que la exposición no pueda reducirse a un nivel aceptable por otros medios.*

### **TP5 DESINFECTANTES PARA AGUA POTABLE:**

*1) Debido a la presencia de peróxido de hidrógeno, las autorizaciones de biocidas se entenderán sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 98/2013.*

*2) Se establecerán procedimientos operativos seguros y medidas organizativas apropiadas para los usuarios profesionales.*

*Los productos se utilizarán con el equipo de protección individual adecuado en caso de que la exposición no pueda reducirse a un nivel aceptable por otros medios.*

### **TP6 CONSERVANTES PARA PRODUCTOS ENVASADOS:**

*1) Debido a la presencia de peróxido de hidrógeno, las autorizaciones de biocidas se entenderán sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 98/2013.*

*2) Se establecerán procedimientos operativos seguros y medidas organizativas apropiadas para los usuarios profesionales.*

*Los productos se utilizarán con el equipo de protección individual adecuado en caso de que la exposición no pueda reducirse a un nivel aceptable por otros medios.*

*Reglamento de ejecución (UE) 2016/672 de la Comisión de 29 de abril de 2016.*

Fuente: Higiene Ambiental.



## Servicio Extenda Oportunidades de Negocio

Extenda<sup>1</sup> – Agencia Andaluza de Promoción Exterior, viene realizando una labor de prospección y vigilancia continua de los mercados en los que está presente a través de sus Oficinas de Promoción de Negocios de su Red Exterior, quienes localizan y transmiten las oportunidades comerciales que, eventualmente, puedan detectarse en sus respectivos mercados.

Empresa de Bélgica busca contactar con empresa andaluza productora de:

- Aceite de oliva para Food Service. En latas de 1 o 3 litros o vidrio de 1 litro.

Para más información pueden contactar con nuestra División de Capacitación Profesional, **Gabriel Sánchez de Lamadrid** indicando la siguiente referencia:

**Oportunidad de Negocio<sup>2</sup> 16053.**

**954280227 (Extensión 630074)**

Sevilla, 9 de junio de 2016

Director de Planificación y Estrategia



**extenda**  
AGENCIA ANDALUZA DE  
PROMOCIÓN EXTERIOR  
Fdo. Juan Cruzado Candau

### NOTA IMPORTANTE:

Únicamente podrán solicitar ampliación de las oportunidades de negocio listadas las empresas andaluzas y dadas de alta en la base de datos de Extenda que sean productoras o prestadoras del servicio demandado. En ningún caso podrá facilitarse la información a intermediarios, consultoras de comercio exterior o empresas dedicadas a actividades o productos distintos de los demandados. Por favor, absténganse de solicitar ampliación de información en caso de no cumplir con los requisitos antes dichos.

<sup>1</sup> Extenda únicamente pone en contacto a demandante y oferente del producto o servicio, no teniendo mayor intervención en la posterior relación contractual que pudiese generarse entre las partes.

<sup>2</sup> Salvo indicación contraria, las oportunidades de negocio estarán vigentes durante un mes desde la fecha de su publicación.

Inscrita en el Registro Mercantil de Sevilla, Tomo 2.546 de Sociedades, folio 217 vº, hoja nº SE-4.344, inscripción 3ª Sevilla 10.04.2003 - C.I.F. A-4117396



Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior, S.A.  
Marie Curie, 5 Isla de la Cartuja - 41092 Sevilla (España)  
Tel.: (+34) 956 280 227 Fax: (+34) 955 128 281

info@extenda.es www.extenda.es

## RELACIONES EMPRESARIALES

El servicio de Oportunidades Extenda – Agencia Andaluza de Comercio Exterior- a través de sus oficinas de Promoción Exterior ha localizado una oportunidad de negocio consistente en que una empresa alemana busca contactar con una empresa andaluza productora de aceite de oliva.

Para más información consulte este enlace:

<http://www.microal.com/documentos/Aceite%20de%20oliva%20para%20Belgica.pdf>

Fuente: Extenda- Agencia Andaluza de Comercio Exterior de la Junta de Andalucía dentro del sector agroalimentario.



**MICROAL**  
TECNICOS EN  
AGROALIMENTACION

**TECOAL**   
Consultores & Formadores en Alimentación



**LABORATORIOS MICROAL**  
**TECOAL, CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN**

Polígono Industrial PIBO  
Avda. Castilleja de la Cuesta, 5 - 41110 - Bollullos de la Mitación (Sevilla)  
Tfno.: 95 439 51 11 / 95 577 69 59 Fax. 95 577 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)

