

# INFORME DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

## CONVENIO INFO-CTC

1º Trimestre 2017

El CTC desarrolla actividades de vigilancia tecnológica tendentes al incremento de los conocimientos avanzados del sector agroalimentario, ofreciendo a las empresas servicios avanzados de información especializada con la clara función de dinamizar el proceso de innovación, facilitando a los agentes investigadores y a las empresas información y asesoramiento tecnológico en la toma de decisiones estratégicas para la mejora de su competitividad.

Desde el CTC se plantea la VT como la forma sistemática de captación y análisis de información científico-tecnológica que sirve de apoyo en los procesos de toma de decisiones actuando en tres niveles

### 1.- OBSERVATORIO TECNOLÓGICO Y CAPTACIÓN DE CONOCIMIENTO

La observación, captación, análisis, difusión y recuperación de información sobre el entorno económico, tecnológico y comercial son factores fundamentales para poder ofrecer servicios de información especializados.

Durante este trimestre las fuentes de captación de información han sido:

**Legislación alimentaria** : BOE, BORM y DOUE : obteniendo las siguientes referencias de legislación alimentaria:

[Decisión de Ejecución \(UE\) 2017/450 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, por la que se autoriza la comercialización del lactitol como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento \(CE\) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo DOUE \[15/03/2017\]](#)

[Resolución de 23 de febrero de 2017, de la Dirección General de la Industria Alimentaria, por la que publican los operadores inscritos en el Registro Estatal de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria. BOE \[09/03/2017\]](#)

Reglamento (UE) 2017/378 de la Comisión, de 3 de marzo de 2017, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes. DOUE [04/03/2017]

Reglamento (UE) 2017/335 de la Comisión, de 27 de febrero de 2017, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de glucósidos de esteviol (E 960) como edulcorantes en determinados productos de confitería de valor energético reducido. DOUE [28/02/2017]

Reglamento (UE) 2017/236 de la Comisión, de 10 de febrero de 2017, por el que se deniega la autorización de una declaración de propiedades saludables en los alimentos relativa a la reducción del riesgo de enfermedad. DOUE [11/02/2017]

Decisión de Ejecución (UE) 2017/115 de la Comisión, de 20 de enero de 2017, por la que se autoriza la comercialización de extracto de soja fermentada como nuevo ingrediente alimentario, con arreglo al Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo [notificada con el número C(2017) 165]  
DOUE [24/01/2017]

## **Ayudas y subvenciones**

Orden de 15 de marzo de 2017 de la Consejería de Desarrollo Económico, Turismo y Empleo por la que se aprueba las bases reguladoras de las ayudas del Instituto de Fomento de la Región de Murcia dirigidas a empresas destinadas a fomentar el primer contacto empresarial con organismos de investigación para la transferencia de tecnología y de conocimiento (Programa ConecTTa) cofinanciadas por el Feder. BORM [22/03/2017]

Extracto de la Resolución de 10 de marzo de 2017 del Presidente del Instituto de Fomento de la Región de Murcia de convocatoria de ayudas para incentivar la contratación de servicios de asesoramiento en preparación de propuestas para programas y proyectos europeos (Cheque-Europa). BORM [16/03/2017]

Decreto n.º 10/2017, de 8 de febrero, de concesión directa de unas subvenciones por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia, mediante convenio, a favor de los Centros Tecnológicos de la Región de Murcia para la realización de actividades no económicas para la promoción de la I+D, cofinanciadas por el FEDER. BORM [10/02/2017]

Orden de 10 de enero de 2017 por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas del Instituto de Fomento de la Región de Murcia dirigidas a empresas para el desarrollo de productos y la innovación en los procesos para su fabricación, cofinanciadas por el FEDER. BORM [25/01/2017]

Orden de 10 de enero de 2017 por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas del Instituto de Fomento de la Región de Murcia para impulso al diseño en el sector industrial, cofinanciadas por el FEDER. BORM [25/01/2017]

Orden de 10 de enero de 2017 por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas del Instituto de Fomento de la Región de Murcia para incentivar la contratación de servicios de innovación por las Pymes regionales (cheque de innovación), cofinanciadas por el Feder. BORM [25/01/2017]

## **PUBLICACIONES Y OTRAS FUENTES DE INTERÉS**

Las publicaciones periódicas, monografías, patentes, literatura gris, etc. son otro importante recurso de captación de información, ya que son un importante vehículo de difusión científico tecnológica

El CTC ha adquirido durante este año publicaciones en diferentes soportes y formatos, que pone a disposición de todo el sector. Para que este fondo documental pueda ser conocido, contamos con una base de datos donde se han introducido todos los registros bibliográficos adquiridos en este trimestre con toda la información pertinente que identifica individualmente cada publicación. Esta base de datos está accesible libre y gratuitamente desde la web del CTC [http://www.ctnc.es/vigilanciatecnológica/Fondo bibliográfico](http://www.ctnc.es/vigilanciatecnológica/Fondo_bibliografico). Cuenta con un buscador para poder realizar búsquedas por diferentes campos.

El CTC está suscrito a una serie de revistas y bases de datos especializadas en alimentación que permiten estar al día en las novedades que se producen en el ámbito científico y técnico. Para el año 2017 se han renovado las suscripciones a las siguientes revistas: Alimentación Equipos y Tecnología; Alimentaria; Alimarket; Forum Calidad; Tecnofood; TecnoAqua; TecnoAliment; Suscripción al Servicio (SPI) de AENOR.

Además se han vigilado las siguientes fuentes:

Normalización: Europa: (AENOR, AFNOR.), Internacionales: ISO

Patentes: OEPM, JPO, OEP, espacenet, etc.

Federaciones y Asociaciones agroalimentarias: FIAB, FNACV, ASOZUMOS, AEFAAII, ASEVEC, etc.

Otros CCTT

Organismos oficiales nacionales: Ministerios, AECOSAN, Institutos Nutrición, CSIC.

Internacionales: FDA, USDA, EFSA, Food Standards Agency, Canadian Foods Inspection Agency, etc.

Unión Europea: seguridad Alimentaria, red alertas alimentarias, seguridad alimentaria, plaguicidas ...

Bases de datos artículos científicos: CINDOC, Sciencedirect, FSTA.

De la vigilancia de estas fuentes se han difundido por su interés las siguientes referencias:

### **Informe de la Comisión relativo a la lista de ingredientes y la información nutricional de las bebidas alcohólicas**

**Descripción:** La Comisión Europea ha publicado un informe relativo al etiquetado obligatorio de la lista de ingredientes y la información nutricional de las bebidas alcohólicas.

El Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la Información alimentaria facilitada al consumidor, exime a las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2% de la obligatoriedad de indicar la lista de ingredientes y la información nutricional (voluntariamente pueden indicar el valor energético).

El citado Reglamento indicaba que, a más tardar, el 13 de diciembre de 2014, la Comisión debía presentar un informe sobre la aplicación de los requisitos de información sobre los ingredientes y la información nutricional en las bebidas alcohólicas, en el que estudiase si en el futuro debían quedar cubiertos, en particular por el requisito de facilitar la información sobre su valor energético, y se examinasen los motivos que justificasen las posibles exenciones. También debía examinar la necesidad de elaborar una definición de bebidas como los refrescos con alcohol (alcopops) destinadas específicamente a los jóvenes.

Derivado de este mandato, la Comisión ha aprobado y publicado el citado informe con fecha 13 de marzo de 2017

**Fuente:** AECOSAN

### **Scientific and technical guidance for the preparation and presentation of a health claim application (Revision 2)**

**Descripción:** El Panel de EFSA sobre Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias ha actualizado recientemente la Guía científica y técnica para la preparación y presentación de una solicitud de declaración de propiedades saludables.

Esta actualización se basa en la experiencia ganada y presenta un formato común para la organización de la información para la presentación y preparación de una solicitud de declaración de propiedades saludables bien estructurada, destacando la información y datos científicos que debe incluir.

Así, por ejemplo, la guía indica que la solicitud debe incluir una propuesta de redacción de la declaración de propiedades saludables, información sobre las características del alimento o de su constituyente para el que se solicita la declaración, información que permita

caracterizar el efecto alegado y todos los datos científicos pertinentes y de alta calidad que constituyen la base científica para sustanciar la declaración de propiedades saludables. En relación a los datos científicos, la guía también se refiere a la jerarquía que se ha de seguir en la presentación de los diferentes tipos de datos y estudios científicos.

Esta guía (al igual que sucedía con las versiones anteriores de 2007 y 2011) es, en definitiva, una herramienta fundamental y de gran utilidad para los operadores interesados en presentar solicitud de declaración de propiedades saludables.

**Fuente:** AECOSAN

### **El sector de las conservas vegetales (Informe revista Alimarket 2017)**

**Descripción:** El sector de conservas vegetales ha cerrado un año que se ha caracterizado por la estabilidad. Con un consumo en la distribución organizada sin signos claros de recuperación, las compañías prosiguen realizando notables esfuerzos para aumentar sus ventas en el exterior y en canales alternativos como foodservice. Por otro lado, continúan embarcadas en la diversificación de sus catálogos con soluciones de valor añadido que respondan a las nuevas demandas de los consumidores. En el ámbito empresarial, destacan los ambiciosos proyectos de expansión de Celorrio, IAN y Cidacos. El sector de conservas vegetales ha cerrado un año marcado, en líneas generales, por los ambiciosos planes de expansión que están protagonizando los grandes operadores del sector. Con un consumo doméstico que sigue sin dar grandes alegrías, gigantes como Grupo Celorrio, Conservas Cidacos y Grupo IAN continúan ampliando sus respectivos negocios a golpe de talonario. El primero afronta un año crucial en su plan de crecimiento con el gran complejo industrial que desarrolla en Etiopía. Por su parte, el interproveedor de Mercadona dio un paso de gigante en su expansión con la compra de la fabricante de legumbres Seprolesa. La última gran operación fue protagonizada por IAN el pasado mes de diciembre, cuando selló la compra de Productos Noreñenses para potenciar su gama de platos preparados y ganar cuota de mercado.

Todos estos movimientos llegan en un escenario de escasos márgenes y con un consumo que no acaba de despegar. De hecho, son en muchas ocasiones los productos de valor añadido, incluso pertenecientes a otras categorías, los que están permitiendo impulsar la cifra de negocios de las compañías. Aparte de la diversificación, la otra palanca clave para crecer continúa siendo la exportación, que durante 2016 ha servido para mantener el tipo gracias a la debilidad del euro. No obstante, persisten factores que podrían tener importantes repercusiones en un comercio que hasta ahora ha tenido el viento de cola con los tipos de interés en mínimos históricos y los costes de los carburantes más económicos

Entre ellos hay que señalar el giro proteccionista que dará Estados Unidos a su política comercial, la futura evolución del dólar, la guerra de divisas, el Brexit y la previsible subida del precio del petróleo. A estas incertidumbres hay que sumar un posible aumento

en las cotizaciones de la hojalata y de la factura energética, por lo que en el último año la mayoría de las medidas ejecutadas por las compañías del sector van encaminadas a ganar eficiencia en todos los eslabones de la cadena, desde el origen hasta la distribución, en este caso con la puesta en marcha de modernas plataformas logísticas que permitan dar el mejor servicio posible a los clientes.

**Fuente:** Revista Alimarket

### **EFSA publica una guía para la tramitación de alegaciones saludables**

**Descripción:** Con el objetivo de facilitar la presentación de la documentación necesaria por parte de los solicitantes y hacer más eficientes las evaluaciones sobre las alegaciones saludables, la EFSA ha actualizado su guía, publicada en el año 2016, que incorpora ideas y lecciones aprendidas durante varios años de experiencia

La Agencia de Seguridad Alimentaria de la Unión Europea (EFSA) ha publicado una guía actualizada sobre los trámites necesarios para lograr la aprobación de alegaciones saludables en determinados ingredientes. El manual se presenta en un formato estandarizado para realizar una presentación correctamente estructurada, detallando además el tipo de información y los datos que deben aportar los solicitantes.

Esta actualización forma parte de la guía general de la EFSA, publicada en 2016, en la que se describe el proceso y los criterios de evaluación de las aplicaciones de alegaciones saludables. “Esperamos que la guía actualizada aumente la eficacia de la evaluación de declaraciones de propiedades saludables una vez que los solicitantes se adhieran al nuevo formato de aplicación”, ha comentado Valeriu Curtui, jefe de la unidad de Nutrición de la Agencia

**Fuente:** EFSA

Estas y otras noticias se pueden consultar en: [CTC-Documentos de interés](#)

Además se han publicado las siguientes noticias:

- [El mejor aceite de oliva virgen extra de 2016/2017 es de Ácula \(Granada\) \[24/04/2017\]](#)
- [Día Mundial de la Creatividad y La Innovación: Jornada de Puertas Abiertas \[19/04/2017\]](#)
- [Publicación del Nuevo Reglamento de Controles Oficiales \[10/04/2017\]](#)
- [Grandes cadenas de supermercados piden a sus proveedores sustituir aceite de palma \[06/04/2017\]](#)
- [La industria de alimentación y bebidas muestra su rechazo al impuesto sobre las bebidas azucaradas en Cataluña \[27/03/2017\]](#)

Acciones cofinanciadas con fondos FEDER de la Unión Europea

- [Empresas, universidades, centros tecnológicos e institutos de investigación analizan en Murcia las innovaciones en tecnología alimentaria \[02/03/2017\]](#)
- [China se interesa por los productos agroalimentarios españoles \[24/02/2017\]](#)
- [El Gobierno aprueba un Real Decreto sobre fluorados que contribuirá a evitar las emisiones a la atmósfera de estos gases de efecto invernadero \[24/02/2017\]](#)
- [Premios Alimentos de España 2017 \[22/02/2017\]](#)
- [A la búsqueda de mercados \[26/01/2017\]](#)
- [La IV gama de frutas y hortalizas espera crecer un 10% hasta 2020 \[26/01/2017\]](#)
- [I Congreso Nutraceuticals Europe, un acontecimiento “sumamente innovador” \[18/01/2017\]](#)
- [Las ventas de conserva de fruta al exterior superan ya a las de antes de la crisis \[09/01/2017\]](#)

Estas y otras noticias se pueden ver en : [CTC-noticias alimentarias](#)

Se ha informado a través de web de dos eventos de gran importancia para el sector como son las ferias alimentarias

\* [FRUIT LOGISTICA 2017 \(Berlín, del 8 al 10 de febrero\)](#)

FRUIT LOGISTICA incluye todas áreas de negocio y participantes del mercado de los productos frescos proporcionando una visión completa de todas las novedades, productos y servicios en todo el proceso. FRUIT LOGISTICA ofrece así excelentes oportunidades de establecer contacto con los principales grupos objetivos a nivel de toma de decisiones.

\* [BIOFACH 2017 \(Nürnberg, Germany. Del 15 al 18 de febrero\)](#)

Ofrece una panorámica completa mundial de productos biológicos, desde la producción y certificación hasta la transformación y comercialización. Con seminarios, workshops y conferencias sobre los temas de mayor actualidad, el Congreso, que tiene lugar paralelamente, es también desde hace tiempo un foro importante para el sector biológico, entre otras cosas porque aquí se presentan las cifras y los hechos más actuales acerca de su desarrollo. Este es un hecho de gran interés para un mercado que ya mueve en Europa un negocio de 10 000 millones de euros

Igualmente se sigue trabajando y se ha hecho difusión del proyecto:

## **[MEJORA DE LA DESHIDRATACIÓN DE LODOS DE DEPURADORA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS DE ALTA INTENSIDAD/](#)**

[Proyecto subvencionado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del  
Instituto de Fomento de la Región de Murcia](#)

**Descripción:** Mensajero Alimentación con la colaboración del Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación están realizando un estudio sobre la aplicación de

la fotocátalisis como tecnología de apoyo a la cloración para la desinfección de sus aguas de proceso

El trabajo subvencionado por el fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del Instituto de Fomento de la Región de Murcia, tiene como objetivo principal estudiar la efectividad de la tecnología de fotocátalisis heterogénea para la desinfección de las aguas de proceso de la industria alimentaria y evaluar la posibilidad de sustituir o apoyar la cloración con esta tecnología en ciertas etapas del proceso que asegure una adecuada desinfección de las aguas de proceso, el cumplimiento de la normativa sanitaria y no modifique la calidad de los productos elaborados.

La utilización del cloro como agente desinfectante, a pesar de su efectividad y rendimiento, presenta una serie de problemas tales como aporta olores y sabores extraños, genera compuestos de naturaleza tóxica como trihalometanos, cloraminas, cloratos, etc... que es necesario controlar para evitar su incorporación al alimento y la pérdida de calidad del mismo. Mensajero Alimentación SL en su compromiso con la calidad y la innovación busca con esta actuación mejorar los procesos auxiliares, asegurar la calidad de sus productos y cumplir con las exigencias de la normativa Nacional y Europea.

La fotocátalisis hace referencia a una reacción catalítica que involucra la absorción de luz por parte de un catalizador y la formación de radicales libres con alto carácter oxidante, estos radicales de tipo hidroxilo son los que actúan como desinfectantes. El proceso utiliza el dióxido de titanio como catalizador en presencia de luz UV. El factor clave es la producción y uso de los radicales hidroxilos. Esta tecnología puede ser considerada de bajo y tienen la ventaja que no incorpora reactivos al agua y tampoco genera productos secundarios de naturaleza tóxica. Por ello puede ser una alternativa o un apoyo técnica y económicamente viable al proceso de desinfección de nuestra actividad.

**Fuente:** CTC

## REUNIONES CON PROVEEDORES DE CONOCIMIENTO

- **Reunión en FEDIT** (Madrid 24 enero 2017). Reunión con Centros de Investigación y Centros Tecnológicos para la búsqueda de aporte de proteínas para la alimentación diferente a la fuente actual que es la soja. Obtención de proteína a través de insectos.
- **Reunión con TECNOVA** (13 de marzo de 2017) posibilidad de colaboración en proyectos ERASMUS y Convocatoria CDTI bilateral ESIP agricultura y alimentación con Egipto
- **Reunión con CITOLIVA** (23 de marzo de 2017): proyecto de nueva tecnología de aceite con un Centro de Investigación del Cairo (ESIP)
- El CTC ha sido invitado por el IBA Bucarest para escribir un capítulo sobre biocompuestos activos para mejorar el valor nutricional de los alimentos dentro del



número especial de la revista “ Trends in Food Science and Tecnology” con motivo del XV Aniversario de la European Association for Food Safety (SAFE Consortium). Esta es la revista oficial de la EFFoST u de la IUFoST.

- Contactos con Alexey Vasiliev, investigador del Instituto Kurchatov de Moscú para trabajar sobre sensores en alimentos. Con Alexey Vasiliev se colaboró en un proyecto bilateral con Rusia RUSIP de CDTI . Ante el interés de este tema se han seguido manteniendo contactos y de hecho ha aceptado participar en el VIII Simposium Internacional que se celebrará en Mayo en Murcia.

## 2.-DIFUSIÓN DE INFORMACIÓN

### **Difusión mediante la WEB CTC**

La web del CTC: <http://www.ctnc.es> está estructurada en una serie de secciones y subsecciones que facilitan la consulta a las bases de datos que la conforman.

La sección denominada **VIGILANCIA TECNOLÓGICA**, tiene actualmente las siguientes subsecciones: Noticias, Ofertas y demandas de Tecnología, Ferias Agroalimentarias, Documentos de Interés, Fondo bibliográfico, Legislación: Alertas Legislativas, novedades legislativas y buscador de legislación, Ayudas y subvenciones: nacionales y regionales

Otra sección es **FORMACIÓN**: donde se da cuenta de todas las actividades formativas del CTC así como de las ponencias que facilitan los profesores para su difusión.

Otra sección es **PUBLICACIONES** que contiene todos los números de la Revista CTC Alimentación, las memorias anuales y folletos

### **Difusión mediante publicaciones del CTC**

#### **Revista CTC Alimentación:**

Se ha publicado el [nº 65 de la Revista CTC Alimentación](#), con dos interesantes artículos:

- [Ingredientes y alimentos mediterráneos con efecto saciante](#) *Departamento Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia*
- [Smoothies: nueva moda saludable de consumo de productos hortofrutícolas con elevado valor nutritivo. Retos tecnológicos para la industria.](#) *Grupo de Postrecolección Refrigeración. Departamento de Ingeniería de Alimentos. Universidad Politécnica de Cartagena(UPCT).*

### **Boletín Electrónico de Alertas Legislativas**

Se han publicado 3 boletines de alertas legislativas correspondientes a los meses de enero, febrero y marzo.

## **3.-ORGANIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS**

A Través de esta actividad el CTC difunde a las empresas los avances tecnológicos que les permitan estar al día y ser más competitivas.

Durante el primer trimestre de 2017 el CTC siguiendo la evolución del mercado y detectando las necesidades de formación resultado de la relación con las empresas ha realizado los siguientes cursos de formación.

### **JORNADA INFORMATIVA SOBRE CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA LEY DEL FSMA (FDA) EE. UU. (31 de enero de 2017)**

Descripción: Jornada de introducción a las novedades de la ' Food Safety Modernization Act (FSMA)', legislación americana que afecta a la importación de productos de alimentación y complementos dietéticos en EEUU, y que se ha actualizado recientemente con un Reglamento sobre “Controles Preventivos de alimentos para el consumo humano” (HARPC)

Con este nuevo reglamento, las empresas que quieran exportar alimentos a EEUU deberán contar con un especialista denominado PCQI (Preventive Controls Qualified Individual) responsable de gestionar el proceso y los requisitos introducidos por esta normativa. Durante la jornada se presentará un curso a celebrar en el CTC del 22 al 24 de febrero para obtener el certificado.



*Acciones cofinanciadas con fondos FEDER de la Unión Europea*

## **VIII SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS. (09 de mayo de 2017)**

Se está trabajando intensamente en la organización de este VIII Symposium Internacional de Tecnologías Alimentarias (9 de mayo de 2017). El Comité Organizador ha mantenido varias reuniones tanto en le CTC como en el INFO para coordinar los contactos con ponentes, logística, ponencias, colaboradores, encuentros bilaterales, etc.

Este Symposium se realiza con una periodicidad bianual y en esta edición abordará temas relacionados con economía circular, etiquetas limpias e innovación en el sector alimentario.

\*\*\*\*\*