

# Noticias del Sector Cárnico

# Boletín

• Extra del semanal online  
**bisc@rn** de la web de  
[www.publitasas.com](http://www.publitasas.com)

## Se exime a los ganaderos de la obligación de costear los MER generados por el faenado

La Orden ARM/1163/2010, de 29 de abril, publicada el pasado 7 de mayo en el BOE, y que modifica la Orden APA 1556/2002 de 2 de junio por la que se establece un nuevo sistema de control de los subproductos generados en la cadena alimentaria cárnica, viene a clarificar que el momento a partir del cual se generan los subproductos de matadero, y, más concretamente, los materiales especificados de riesgo (MER), es el sacrificio del animal.

La nueva Orden, excluye por tanto de toda obligación, en cuanto a estos costes, las fases anteriores al sacrificio, incluida la entrega del animal por parte del ganadero a una empresa o industria cárnica para proceder a su sacrificio por considerar que esta actuación no supone en modo alguna generación de subproductos.

Asoprovac ve así cumplida, después de años de gestiones y duras negociaciones con la Administración Pública, una de sus reivindicaciones históricas. “La publicación de esta Orden (afirman desde la Asociación) pone fin al abuso que supone el cobro a los ganaderos de los subproductos MER generados en matadero, aclarando definitivamente que el ámbito de la norma afecta únicamente a los subproductos



generados en la industria cárnica y no a todos los subproductos”.

Una vez publicada dicha Orden, Asoprovac advierte de la ilegalidad que supondría obligar a los ganaderos a soportar descuento alguno por un concepto que, según la base legal establecida, no les corresponde y deben repercutirse a los eslabones siguientes en la cadena de producción cárnica.

## EDITORIAL

Los ganaderos de nuestro país han tenido una buena noticia, se les exime la obligación de costear los Materiales Específicos de Riesgo. No obstante, esa es una mala noticia para los mataderos, pero buena para un sector tan castigado como el primer eslabón de la cadena productiva. Un primer peldaño que se está moviendo constantemente, como han demostrado los productores del cordero chamaríto, ese lechal riojano tan apetecible, que ya tiene marca de garantía. Además, el Centro Tecnológico de la Carne (CTIC) de esta comunidad ha aunado fuerzas con su homólogo en China por lo que los esfuerzos para exportar nuestros productos cárnicos a aquel país se ven en parte recompensados con un acuerdo que nos permite conocer más las necesidades de consumo de la nación oriental. Por otro lado, también en Oriente, esta vez en Japón, se hará un esfuerzo especial para exportar nuestro producto estrella, el jamón ibérico, creando una escuela de cortadores, algo que no le vendrá nada mal a un producto muy similar como es el Jamón de Teruel, cuyo Consejo Regulador anima a buscar la internacionalización como forma de crecimiento.

## NIVEL MUNDIAL

## Noticias del Sector Cárnico

Nuestro propósito, con este Boletín periódico de la Revista, es, sencillamente, llevarle un mayor número de noticias al lector y hacérselas más comprensibles, de ahí su brevedad.

Este Boletín, asimismo, tendrá un carácter extraordinario dentro del semanal de internet Biscarn, puesto que, nada más aparecer en “Cárnica 2000”, se llevará a la red –web de [www.publitasas.com](http://www.publitasas.com)–, con lo que sumando la aparición en papel y la de “on line”, el alcance de esta nueva sección, con tan variado contenido, podrá

**B  
O  
L  
E  
T  
I  
N**

llegar a muchísimos miles de personas de todo el mundo.

Reconocerán, en consecuencia, que los contados anuncios que aparezcan en este Boletín, aunque sean de pequeño tamaño, tendrán un impacto impresionante. Aunque puedan resultar a un precio un poco superior, la compensación es evidente, y más si se tienen en cuenta que daremos a estos anuncios un carácter selectivo, continuado y universal.

Referencia: Tel: +34 914177845 Fax: +34 915555173

E-mail: [publicidad@publitasas.com](mailto:publicidad@publitasas.com)

## Cantabria concede 275.000 euros a la Federación de Criadores de Ganado Vacuno de Razas Cárnicas

El consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad de Cantabria, Jesús Oria, ha firmado un convenio con la Federación de Asociaciones de Criadores de Ganado Vacuno de Razas Cárnicas, con vigencia hasta el 1 de noviembre de 2010, por el que la Consejería aporta una subvención de 275.000 euros.

La ayuda se destina a los gastos de funcionamiento de la Federación, la celebración de tres concursos y exposiciones de ganado vacuno de aptitud cárnica de ámbito nacional y regional durante 2010, así como la puesta en funcionamiento de un Centro de Testaje de razas cárnicas, informó la Consejería en nota de prensa.

En concreto, los concursos ganaderos que se financiarán serán el Concurso Regional de Razas Bovinas de Aptitud Cárnica, el Concurso Nacional de la Raza Tudanca y el Concurso Nacional de las Razas Asturiana de los Valles y Asturiana de la Montaña.

Asimismo, la puesta en marcha de un Centro de Testaje de Razas Cárnicas incluye los gastos de arrendamiento, acondicionamiento de las instalaciones, mejora de finca y accesos, entre otras actividades.

Según destacó la Consejería, la creación de este centro sigue la línea de potenciación de la mejora genética de la cabaña ganadera en Cantabria.

## ¿Qué sabe el consumidor español sobre la carne de cerdo?

Un estudio de mercado, monográfico del sector porcino, realizado por el Ministerio de Medio Rural mediante entrevistas telefónicas y reuniones de grupo con consumidores ha puesto de manifiesto el conocimiento que éstos tienen sobre la carne de cerdo y sobre sus hábitos de consumo, informa agrodigital. Algunos de los puntos más destacables son los siguientes:

- Los consumidores consideran que el cerdo es un alimento saludable, entre 0 a 10, la puntúan con 6,4, si bien la consideran menos saludable que la de vacuno. El 78,6% no se ha informado nunca sobre los beneficios de la carne de cerdo.
- 7 de cada 10 entrevistados piensan que el cerdo es carne blanca.
- Del cerdo blanco, las piezas que más se conocen son, por este orden: centro/lomo, chuleta, costillar y solomillo.
- La principal diferencia que encuentra el consumidor entre cerdo blanco e ibérico, a parte del precio, es el sabor. Un 46% no conoce nada de las categorías del cerdo ibérico.
- 8 de cada 10 consumidores no busca certificaciones especiales cuando compra carne de cerdo.
- 3 de cada 4 entrevistados mantiene estable su consumo de carne de porcino en los últimos 2 años.
- Más de la mitad de entrevistados (59,7%) manifiestan desconocer el lugar que ocupa España en la Unión Europea en la producción de porcino.
- La Tienda Tradicional/Especializada (incluyendo mercados) y el supermercado son los principales canales para la compra de carne de porcino.
- El 70,3% de los consumidores compra habitualmente carne de porcino al corte, el 16,1% embarquetada (principalmente jóvenes) y un 13,6% alterna la compra al corte con el embarquetado.

## Europa dice “no” a la trombina

El pleno del Parlamento Europeo ha bloqueado la autorización de la trombina, una sustancia procedente de vacas y cerdos, para sellar carne, por considerar que puede confundir al consumidor y hacerle creer que adquiere un filete, cuando en realidad está comprando trozos aglomerados, informa ‘La Razón’. Esta decisión se produce a raíz de que la Comisión Europea autorizara a finales del mes de abril, la comercialización en los países de la Unión Europea de Fibrinex, un producto a base de enzimas animales que une, como si de un pegamento se tratara, distintos trozos de carne y los une entre sí. La única condición que debían tener los alimentos que emplearan este “pegamento” era que tenían que estar etiquetados para que el consumidor no se lleve a engaños. Sin embargo, la Eurocámara ha echado por la borda la propuesta de la Comisión Europea y su empleo como aditivo alimentario, pese a que se especifique en el producto que se trata de carne mezclada, porque debía aprobarse de forma conjunta por el Parlamento Europeo y por el Consejo de Ministros de la Unión Europea.

En cuanto al proceso de elaboración, en el matadero se recoge el plasma del cerdo o de la vaca y se extraen el fibrinógeno y la fibrina de la sangre. Después, la trombina transforma el fibrinógeno en fibrina y ésta interactúa con el colágeno de la carne y, al igual que haría un pegamento, consigue unir los diferentes trozos de carne. Fibrinex, cuya patente procede de un organismo público de investigación holandés, es inodoro, insípido e inapreciables para el consumidor. Desde hace más de quince años, Estados Unidos y Holanda lo emplean en sus productos cárnicos. Gracias a este producto se consigue la unión de dos proteínas naturales, el fibrinógeno y la trombina, presentes en distintos tipos de carnes y mariscos.



## El Gobierno aprueba un RD para la protección de pollos de cría destinados a producir carne

El Consejo de Ministros ha aprobado un Real Decreto sobre protección de los pollos de cría destinados a la producción de carne, con el que se modifica la normativa vigente, incorporando las últimas disposiciones comunitarias en la materia.

El nuevo Real Decreto establece las condiciones que deben reunir las explotaciones de pollos: los edificios, la ventilación, la iluminación y los niveles de ruido. También incide en los aspectos relativos a la cría de los animales, como la alimentación, limpieza y registros. De igual forma, la norma señala que el personal que trabaja en estas explotaciones ganaderas deberá disponer de una formación adecuada para cuidar de los animales.

Además, la norma establece la concentración de animales en las explotaciones, cuya cifra podrá aumentar si se cumplen una serie de requisitos adicionales. En este caso, la protección de los animales se garantizará gracias a la vigilancia de ciertos parámetros por parte del veterinario oficial en los mataderos.

Asimismo, el Real Decreto modifica los periodos de vacío sanitario, flexibilizando su aplicación en explotaciones que realizan una fase de la producción o cebo de aves. También adapta la toma de muestras que se realizan en las explotaciones, para verificar la efectividad de las labores de limpieza y desinfección a los Programas oficiales de Salmonela en manadas de pollos de engorde.

Por otra parte, cabe indicar que quedan excluidas de esta norma aquellas explotaciones ganaderas con una capacidad inferior a 500 pollos, las que se dedican a otro tipo de producciones de pollos (selección, multiplicación o recreía), las incubadoras y las producciones de cría extensiva en gallinero o cría de pollos con gallinero de salida al aire libre, así como la producción ecológica, ya que todas ellas cuentan con una legislación específica.

En definitiva, esta nueva normativa va a suponer una mejora en el cuidado de los animales, que se traducirá en un aumento de la calidad de las producciones ganaderas, al asegurarse un mayor control de todos los parámetros que inciden en la producción de la carne en España, donde cada año se crían y sacrifican más de 600 millones de pollos.



## La Rioja firma un acuerdo con China para superar las barreras técnicas del sector cárnico



El Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja (CTIC) y su homólogo chino (CMRC) han rubricado en Pekín un acuerdo que dará soporte técnico a las empresas cárnicas chinas y españolas para superar los obstáculos de carácter tecnológico que dificultan los intercambios comerciales entre ambos países.

La iniciativa cuenta con el respaldo del Gobierno de La Rioja, el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino y la Asociación de Industrias de la Carne de España, que agrupa a más del 60 por ciento de la producción nacional.

La Rioja, a través del Centro Tecnológico de la Industria Cárnica (CTIC), y China, a través del China Meat Research Center (CMRC), han firmado en Pekín un acuerdo para intentar superar las barreras técnicas entre las empresas de los sectores cárnicos de España y el país asiático para mejorar sus intercambios comerciales. El acuerdo, que prevé la creación de la "Plataforma Tecnológica de la Carne España-China", dará soporte técnico a las empresas cárnicas chinas y españolas para superar los obstáculos de carácter tecnológico que, en la actualidad, dificultan los intercambios comerciales entre ambos países.

Este acuerdo se ha firmado en el marco de la misión tecnológica y comercial a China que realizó una delegación riojana encabezada por el Consejero de Industria, Innovación y Empleo, Javier Erro, y en el que participan además representantes de los Centros Tecnológicos Riojanos del Champiñón y de Cárnicas, de la Cámara de Comercio de La Rioja y de la Federación de Empresarios de La Rioja.

El objetivo final de este acuerdo es conocer y analizar la problemática existente de carácter técnico que obstaculiza los intercambios comerciales entre ambos países, con el fin de aminorarla y así facilitar el intercambio comercial de productos cárnicos entre España y China. En concreto, el acuerdo pretende difundir y transmitir el conocimiento técnico necesario sobre prácticas empresariales que favorezcan el acceso a ambos mercados.



## Productores riojanos crean la marca de calidad ‘Cordero Chamarito’, que protege la única raza autóctona de ganado ovino de La Rioja

El Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de La Rioja, Iñigo Nagore, y el presidente de la Agrupación de Productores de Cordero Chamarito (Procorcha), Jorge Hernández, han anunciado la salida al mercado de los primeros corderos acogidos a la marca de calidad ‘Cordero Chamarito’. Este producto gastronómico, el cordero de la única raza autóctona de ovino en La Rioja, se comercializará fundamentalmente en establecimientos hosteleros y en carnicerías especializadas.

Nagore ha destacado que se trata de una buena noticia para el sector ganadero riojano porque “mejora las perspectivas de futuro de las explotaciones de ovino”; pero también para el consumidor, que “va a poder identificar y diferenciar un cordero de primera calidad”.

En este sentido, el consejero de Agricultura señaló que durante el pre-



sente 2010, los ganaderos de ovino chamarito podrán beneficiarse de dos nuevas ayudas comunitarias: la prima para la producción amparada por indicaciones de calidad y la prima dirigida a los productores asociados en agrupaciones.

Para la promoción de la marca ‘Cor-

dero Chamarito’, la Consejería de Agricultura ha colaborado con 8.000 euros en las acciones de diseño y promoción del distintivo. Las canales se identificarán con el logotipo de la marca (exhibe el logotipo por un lado y la información del matadero y el número del cordero por el otro) y, y, además, las piernas y las paletillas irán selladas con la letra “CH” en tinta indeleble para uso alimenticio.

La Agrupación de Productores de Chamarito cuenta ya con su página web: [www.corderochamarito.com](http://www.corderochamarito.com). También en la página web del Gobierno de La Rioja se ha reservado un espacio sobre la raza autóctona chamarita.

La presentación oficial de la marca tuvo lugar en día 1 de junio, con la celebración de la ‘I Jornada de Cordero Chamarito’ en el Arnedo Arena (Arnedo, La Rioja).

## “Ternera Asturiana” presenta un nuevo personaje, para dinamizar la promoción de la carne acogida a la marca de la IGP

La IGP “Ternera Asturiana” presentó una nueva forma para comunicarse con su público a través de un personaje innovador. En este acto participó el Consejero de Medio Rural y Pesca, Aurelio Martín, el presidente de la IGP Valeriano Remis, el cocinero con 2 estrellas Michelin Nacho Manzano, el pentacampeón mundial de piragüismo Manolo Busto y el piragüista Milín Llamedo.

Dentro de la nueva campaña de comunicación y publicidad ‘No soy como las demás, soy de la IGP, soy Ternera Asturiana’, el Consejo Regulador apuesta por el desarrollo de un personaje, que le ayudará a transmitir sus mensajes al público de forma cercana. En ocasiones la utilización de una comunicación en tono “institucional”, puede actuar de freno en el traslado de los mensajes, la nueva imagen de la IGP “Ternera Asturiana” que resultará



mucho más desenfadada, pretende una mayor cercanía con el público y para reforzar esta pretensión, se hará a través de medios como las redes sociales y un nuevo concepto de imagen en los

puntos de venta.

La renovación de la imagen se llevará a cabo de forma progresiva en todos los establecimientos que distribuyen con carácter de exclusividad ‘Ternera Asturiana’ y se aplicará también en las estrategias de redes sociales (blog y Facebook principalmente) que actualmente desarrolla la agencia Altabox para la IGP. El objetivo es conectar más fácil con los distintos públicos, potenciales consumidores de ‘Ternera Asturiana’, desde el público infantil, hasta el público juvenil y adulto. Para ello, se desarrollarán campañas específicas adaptadas a cada perfil, así como eventos y acciones de apoyo en el ámbito deportivo (como sucede en la Vuelta Ciclista a Asturias, en el Tenis Playa de Luanco o las competiciones de Manolo Busto) en el ámbito cultural, en el ámbito gastronómico, etc.

## Eroski integra vehículos ecológicos en su reparto de la compra a domicilio

Eroski comenzó el pasado 10 de mayo el reparto de las compras a domicilio y compras online en vehículos ecológicos o “txitas”. Esta es una experiencia piloto impulsada por la empresa Txita y apoyada por Civitas y el ayuntamiento donostiarra para el centro urbano de Donostia (Parte Vieja, Centro y Gros en una primera fase). Los cargo-ciclos que la empresa Txita utilizará para esta nueva actividad ofrecen numerosas ventajas en el reparto a domicilio de mercancías; son más cómodos, más ágiles, su uso reduce considerablemente los costes y sobre todo son 100% ecológicos, ya que no consumen ningún tipo de combustible.

Estos vehículos a pedales, además, permiten ampliar el horario de servicio; evitan sanciones por mal estacionamiento y gasto de carburante y ofrecen un servicio más rápido y ágil al poder transitar por vías que los vehículos a motor no pueden atravesar.

Un vehículo de estas características puede servir al día entre 10 y 20 pedidos, durante las 6 horas al día que estarán en funcionamiento. Se estima que cada porte supondrá un recorrido medio por la ciudad de tres kilómetros.

Este tipo de vehículos se utilizan desde hace ya 5 años en otras ciudades europeas como París o Burdeos y ofrecen además gran capacidad de carga: 1500 litros de volumen de carga y 180 kg de capacidad de carga.

## Eroski cobrará por las bolsas y Carrefour se arrepiente



La cadena de distribución vasca Eroski ha comenzado a cobrar las bolsas de la compra en sus establecimientos, una medida que puso en marcha Carrefour en 2009 y que ahora cancela debido a las quejas de la clientela.

Los clientes de Eroski dispondrán de bolsas previo pago de dos céntimos de euro por las desechables de un sólo uso y cinco céntimos por las de 15 usos (más reforzadas). Para las bolsas reutilizables de rafia (50 usos), Eroski cobra 50 céntimos de forma inicial y, cuando se rompe o se estropea, se entrega una nueva.

La compañía destacó que desde el pasado septiembre ha descontado un millón de euros a su clientela por no utilizar bolsas de plástico a través de la medida que puso en marcha para bonificar al cliente con un céntimo de euro por cada bolsa no empleada. Esta medida, según el grupo, ha supuesto un ahorro de más de 100 millones de bolsas y ha evitado la emisión a la atmósfera de casi 450 toneladas de CO<sub>2</sub>.

Carrefour, por su parte, ha decidido dejar de cobrar 10 céntimos por las bolsas de plástico y volver a darlas gratis en algunos supermercados, aunque en otros aún cobrará un céntimo.

Las quejas de la clientela hicieron que el precio bajara de 10 a 5 céntimos, y finalmente han acabado por erradicar la medida, que comenzó en junio de 2009.

## El presidente de Panamá visita el bloque logístico de Mercadona en Ciempozuelos



El presidente de Panamá, Ricardo Martinelli, visitó el bloque logístico de Mercadona en Ciempozuelos (Madrid) aprovechando su estancia en España con motivo de la celebración de la Cumbre Unión Europea-América Latina y el

Caribe, informó la cadena valenciana.

El presidente de Mercadona, Juan Roig, recorrió las instalaciones de este bloque junto a Martinelli, quien destacó que el centro logístico “es un ejemplo del importante avance que supone para la sociedad el compromiso de las compañías con la innovación y el desarrollo tecnológico”.

La comitiva panameña se completaba con el vicepresidente canciller de Panamá, Juan Carlos Varela; el ministro de Comercio e Industria, Roberto Henríquez; el ministro de Obras Públicas, José Suárez; el viceministro de Relaciones Exteriores, Melitón Arrocha; y el embajador de Panamá en España, Álvaro Tomás.

Además, la visita también contó con la presencia de José Ramón Estévez, presidente de bodegas José Estévez, y de Manuel Cervera, presidente de Ramafрут, ya que ambas empresas desarrollan actividad comercial desde hace varios años con Panamá.

Inaugurado en diciembre de 2007, el bloque logístico de Mercadona ha supuesto una inversión de 300 millones de euros, y en él trabajan 600 personas. Ocupa una extensión de 200.000 metros cuadrados y consta de una nave de secos y una de frío.

## Jamón de Teruel anima a los industriales a exportar

El Consejo Regulador del Jamón de Teruel ha sacado a la calle el nuevo número de su revista 'Jamón de Teruel' en cuyo editorial la presidenta de la entidad pone de manifiesto la conveniencia de contemplar la exportación como una alternativa seria y segura para remontar la crisis por parte de las empresas jamoneras turolenses.



Pilar Martín, anima a los empresarios del sector a mirar fuera de las fronteras como una nueva posibilidad de venta para el jamón de Teruel, que hoy por hoy tan sólo internacionaliza un 5% de su producción total. Asimismo, se muestra convencida de las enormes posibilidades de éxito que tiene al tratarse de un producto de calidad demostrada, una cualidad cada día más demandada por los consumidores de todo el mundo.

La presidenta del Consejo Regulador lanza un mensaje de ánimo al sector en unos momentos complicados por el descenso en el consumo de productos agroalimentarios, la fuerte competencia de los ibéricos y la atonía que atraviesa el mercado español. También pone de relieve la importancia que toda la cadena de producción (granjas, mataderos, secaderos y salas de loncheado y envasado) tiene, no sólo para el impulso de la economía de Teruel, sino para el fomento del turismo de la provincia, la configuración de nuestra identidad y cultura, y como proyección de la imagen de Teruel en España y en el mundo.

## El jamón ibérico, rumbo a Japón

Ante el tremendamente apetecible poder adquisitivo de los 127 millones de habitantes de Japón, las empresas jamoneras españolas batallan para conseguir que la voracidad nipona en el consumo de pescado se amplíe al cerdo ibérico. La extremeña Iberselec, dirigida por Javier Esparza, desarrollará en Tokio y otras capitales una batería de medidas de perfil comercial y mediático encaminadas a introducir el jamón en la dieta japonesa, muy escorada todavía hacia el atún y la carne de ballena. "Tenemos que aprovechar el interés japonés en descubrir nuevas cosas, en probar carnes nuevas, además del arroz y las aves. De entrada, ya han adoptado el sushi de ibérico", subraya Esparza.

Asociado en el objetivo empresarial, el campeón de España de corte de jamón, Nico Jiménez, viajará al país asiático para intentar batir un nuevo récord Guinness de loncha más larga del mundo, de un solo corte y de un solo jamón, sin romperla, establecido en 13,32 metros por el cortador español hace dos años. El acto será televisado probablemente por el canal Fuji, con más de 50 millones de espectadores. Los promotores del récord han contactado con la organización del Guinness para que el juez correspondiente acuda a tomar nota. En otro canal privado, Jiménez competirá con un cuchillero japonés famoso por pelar los tradicionales nabos nipones en una sola tira.

La crisis obliga a los exportadores españoles a apostar por la creación y por la audacia. "Se trata de lanzar nuestra marca y de que el consumidor la reconozca", agrega Esparza, un prejubilado del BBVA que a los 52 años se consideró demasiado joven y emprendedor como para retirarse. "También pensamos impartir cursos de corte de jamón a cocineros, chefs o maitres locales. Cuantos más aprendan a cortar, más jamones podremos vender".

## Empresarios de Guijuelo enseñarán a cortar jamón a charcuteros alemanes y franceses

Diez empresarios de Guijuelo enseñarán a cortar jamón de bellota a charcuteros alemanes que visitarán nuestro país el próximo octubre, informa La Gaceta. Esta iniciativa se encuadra dentro del programa de la Escuela Española de Cortadores de Jamón constituida con el objetivo de extender el consumo de este producto a todo el mundo.

Después de la experiencia en la feria alemana IFFA 2010 y el éxito del jamón ibérico, la escuela contacto con charcuteros interesados en desplazarse en octubre a Guijuelo para conocer los secretos del corte del jamón de bellota. Ese mismo mes la escuela visitará la Feria de París para extender también esta cultura a Francia.

Para Paulino Barriga, uno de los representantes y promotores de esta Escuela de Cortadores, estas iniciativas son claves para exportar jamón, de ahí que ahora mismo trabaja en Italia, Francia, Bélgica e intente extender el corte de jamón también a Estados Unidos.

"Nosotros sabemos que para que compren nuestro jamón en otros países primero tienen que probarlo y, después, aprender a cortarlo como nosotros", para lo que es necesario asistir a ferias, como por ejemplo, la de Alemania, donde se ha comprobado que "el jamón de bellota gusta".





### Aportación Cryovac BDF®

Los pasados 14, 15 y 16 de abril Sealed Air Cryovac presentó la nueva generación de film retráctil barrera anti-vaho en Packforum, su centro de atención al cliente permanente en París, en el marco de un evento especial. Los 68 participantes de 20 países europeos también descubrieron la solución sencilla y totalmente automática para abrir envases Cryovac BDF®.

En estos 20 años de desarrollos y mejoras continuas, Cryovac BDF® ha demostrado ser una de las tecnologías de envasado más flexibles, con excelentes propiedades barrera al oxígeno y al aroma para todo tipo de alimentos: desde platos preparados a aves enteras.

El nuevo Cryovac BDF® Soft abre nuevos horizontes para presentaciones diferenciadas. Aumenta la flexibilidad y reduce los costes. Gracias a la menor fuerza de retracción del film, puede usarse para bandejas más ligeras y baratas. Algunos elementos de envasado incluso se pueden eliminar, como el disco de soporte de las pizzas. El mismo film es tan fino que una misma bobina incluye más metros de film, lo que reduce los tiempos muertos de los cambios de bobina. La reducción en la distorsión del envase hace más interesante la opción de imprimir el envase entero.

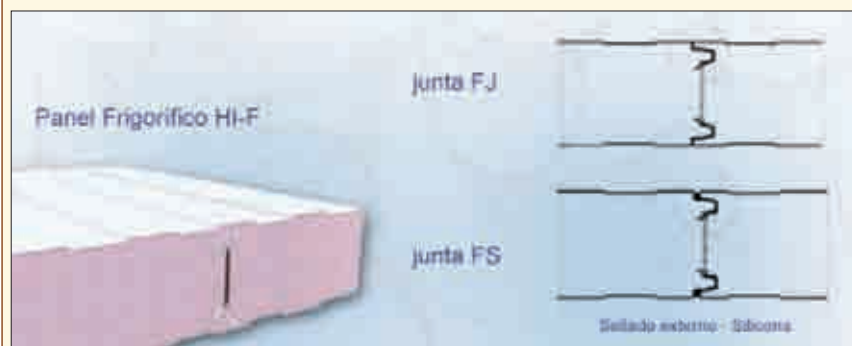
### Nuevas ensaladas Argal

Argal, una marca que apuesta por la calidad y la innovación, presenta dos gamas de gran valor añadido: las ensaladas frescas, con más ingredientes y menos salsa, y las mediterráneas, con aceite de oliva y sin salsa mayonesa. Ideales para disfrutarlas a medio día o a la hora de cenar, son justo lo que se necesita para completar la dieta mediterránea. Además, lanza dos variedades que amplían tanto su gama de ensaladas frescas, con la ensalada de patata con jamón; como la gama mediterráneas, con la ensalada de pasta al dente italiana.

La dieta mediterránea es la forma de alimentarse más recomendada por los expertos en nutrición para nuestro bienestar. Por eso la composición de las ensaladas Argal está aprobada por la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (Sedca), por contener aceite de oliva y no utilizar ni colorantes ni conservantes.

Otro de los factores diferenciales de las ensaladas Argal es la tecnología que emplea la compañía en su elaboración: la Fresh Technology. Es una tecnología propia y exclusiva, que aporta a las ensaladas Argal una calidad superior, estabilidad organoléptica: los ingredientes conservan su sabor y textura del primer al último día.

### Hurre Ibérica presentó su nuevo desarrollo para panel frigorífico



Hurre Ibérica presentó su nuevo desarrollo para el panel frigorífico: dos nuevos modelos de junta que se adaptan a todas las exigencias ofreciendo resistencia y la mejor estanqueidad para cada necesidad.

En función de los requisitos de instalación un cliente podrá elegir el tipo de unión que mejor se adapte a su estilo de montaje.

El nuevo panel frigorífico HI-F con junta FJ está diseñado para ofrecer una excelente estanqueidad con el montaje más sencillo.

El nuevo panel frigorífico HI-F con junta FS está especialmente diseñado para la aplicación de un sellado exterior en la fase de montaje.

Como toda la gama de productos Hurre Ibérica, el panel frigorífico con los dos nuevos tipos de junta está disponible en las opciones de poliisocianurato (PIR) y FM Approved (PIRM).

### Monte Nevado, presente en la Feria de la Tapa de Madrid

La Jamones Segovia, junto con las Cafeterías Madrileñas y dentro de la VI Feria de la Tapa de Madrid 2010 que se celebró en Madrid del 26 al 30 de mayo, mostró sus jamones ibéricos, mangalicas y serranos a los visitantes que acudieron a degustar las tapas que se pudieron encontrar en su interior.

Monte Nevado contó con stand en La Feria de la Tapa 2010 con el fin de compartir sus experiencias e inquietudes con todos los visitantes y participantes en el evento madrileño.

Monte Nevado dio a degustar, entre otras tapas, aquellas elaboradas con jamón mangalica que les diferencia del resto de productores del jamón curado de la más alta calidad, al ser los únicos en el mundo en elaborar este manjar y que les diferencia del resto de compañías.

## Jornadas para explicar la nueva normativa sobre los Sandach

El Subdirector General de Explotaciones y Sistemas de Trazabilidad del MARM, Juan Robles, presentó las Jornadas sobre los Subproductos de origen Animal No Destinados al Consumo Humano (Sandach), que se celebraron en Guadalajara entre los días 29 y 30 de abril, con el objetivo de informar sobre la nueva normativa que afecta a estos productos.

Este seminario, organizado por la Comisión Nacional Sandach, reunió a más de un centenar de expertos del MARM, de las Comunidades Autónomas, de la Comisión Europea y de los sectores relacionados con la aplicación de la normativa sobre subproductos animales.

El pasado año, la Unión Europea modificó el marco normativo aplicable a los subproductos animales, publicándose el Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo, que establece las normas sanitarias aplicables a los productos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

Las jornadas fueron el marco en el que los técnicos de la Unión Europea y de las administraciones públicas españolas analizaron con detalle el nuevo Reglamento y las novedades que incorpora con respecto a la situación actual, tanto en lo que se refiere a higiene alimentaria, normativa de residuos y alimentación animal.

## Vic acoge el 5º Congreso Eurovacum

Productores, técnicos y afines del sector vacuno vuelven a darse cita en una nueva edición del Congreso Internacional de ganado bovino, el Eurovacum. El congreso, nacido con la voluntad de impulsar al sector en el conjunto del territorio y consolidar un espacio de reflexión y debate entre los principales agentes implicados, llega a su quinta edición con el claro objetivo de hacer patente su carácter de congreso independiente y continuado del Estado español.



Alrededor de dos líneas temáticas bien diferenciadas, vacuno de leche y vacuno de carne, este año el Congreso aporta una visión europeísta de la más ferviente actualidad del mundo ganadero con ponencias que combinarán el Eurovacum más ganadero con el Eurovacum más técnico. Con profesionales de prestigio internacional como Philippe Chotteau, Marco di Pietro, Àlex Bach o Oriol Franquesa, entre otros, Eurovacum trata cuatro grandes áreas de interés para los profesionales de la ganadería vacuna: consumo; salud y sociedad; legislación y mercado y producción.

El Congreso, de espíritu integrador y de punto de encuentro del mundo agroalimentario desde sus inicios, ha ido consolidando a su alrededor una programación estable de actividades paralelas que este año se dotan, nuevamente, de continuidad con la celebración de las asambleas generales de la Federación de Asociaciones de Frisón Catalán (Fefric) y la Asociación Española de Productores de Vacuno de Carne (Asoprovac). En este sentido, y por tercer año consecutivo, Eurovacum acoge la entrega de los Premios Vaca de Oro. El concurso, que organiza la Federación Frisona de Catalunya con el objetivo de dar a conocer su trabajo y mejorar la producción y genética de las explotaciones lecheras integradas en sus asociaciones, premia a las explotaciones mejor situadas en las clasificaciones de Control Lechero y de Mejora Genética. Los galardones se librarán, también, dentro de la programación del Congreso.

## Jornada de selección genómica

El director general de Recursos Agrícolas y Ganaderos del MARM, Carlos Escribano, clausuró la Jornada sobre selección genómica en programas de mejora de genética animal, que organizada por el MARM y con la asistencia de un centenar de asistentes, representantes de asociaciones de criadores de animales de raza pura, universidades, centros de investigación y Comunidades Autónomas,.

Durante el acto de clausura se presentaron las conclusiones de la Jornada entre las que se destacó que la selección genómica constituye una herramienta que ha generado un enorme interés y expectativa en el campo de la mejora genética no solo en España sino en todo el mundo, sobre todo en el ganado vacuno de leche.

También, se subrayaron que las ventajas de la selección genómica sobre la tradicional se basan en aspectos como el incremento de fiabilidad de las pruebas, la disminución del intervalo generacional y el aumento en la intensidad de la selección. Asimismo, se concluyó que es posible predecir el valor genético del animal en el momento del nacimiento con un grado de fiabilidad de alrededor del 70%.

Los asistentes a las Jornadas, también, constataron que a través de la selección genómica se puede esperar que se introduzcan nuevos objetivos en la selección de caracteres; lo que abre grandes posibilidades para el futuro y supone cambios importantes en el modo de trabajar.

En este contexto, se resaltaron que la aplicación y uso de la selección genómica depende de la especie, la raza y su programa de mejora y conservación, siendo fundamental disponer de un objetivo claro de selección.

Por otro lado, se indicaron que la selección genómica no va a sustituir por completo a los controles de genealogías ni a los controles de rendimientos.