

Nota de las reuniones de los Grupos Técnico- Legislativo y Nutrición-Salud de ANICE, celebradas el 19 de febrero de 2016

22/02/2016

El Secretario de ANICE, Miguel Huerta, abrió la reunión dando la bienvenida a los asistentes, procediéndose a abordar los puntos contenidos en el Orden del Día.

Nota del Grupo Técnico y Legislativo

Presidido por la Dra. Monica Flores, Investigador Científico del C.S.I.C en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) y Presidenta del Grupo de Nutrición y Salud de CLITRAVI.

1. Grupos Operativos- Proyectos de I+D. Estado de situación: A la espera de la publicación de la convocatoria para la creación de los Grupos Operativos, se han constituido para esta primera solicitud cuatro Grupos Operativos, siendo liderados dos de ellos por INTERPORC (GO1: Potenciación de los aspectos saludables de los productos cárnicos y GO2: Control de patógenos en la cadena y reducción de antimicrobianos), uno por ANICE (GO3: Implementación y validación de técnicas para la determinación de la calidad tecnológica de la carne como materia prima. Diferencia entre preparados de carne y productos cárnicos) y otro por ASICI (GO4: Mejoras tecnológicas para el control de la actividad enzimática y de la captura (IoT) y tratamiento de datos (BigData) en la cadena de producción del cerdo ibérico).

2. Real Decreto 993/2014 de Exportaciones. Últimos avances. Talleres prácticos: Tomó la palabra Daniel de Miguel, Director de la Oficina de Exportación de la Carne de España (OECE), quién expuso las últimas novedades sobre esta cuestión. Aunque el RD 993/2014 de exportaciones entró en vigor el 31/12/2014, su aplicación real tendrá lugar a partir del próximo 01/03/2016, pues a partir de esta fecha se exigirá a las empresas exportadoras disponer de un Sistema de Autocontrol Específico (SAE) certificado por un Organismo Independiente de Control (OIC). No obstante, el MAGRAMA permitirá durante 2-3 semanas más que las empresas puedan seguir exportando si tienen su auditoría del SAE ya programada. Las empresas inscritas en Lista Marco tendrán de plazo hasta el 30 de junio. La última versión del Protocolo de Certificación del MAGRAMA incorpora varias notas interpretativas sobre la homologación de proveedores no españoles, permitiendo que puedan exportar productos elaborados antes del 1 de marzo, etc.

En cuanto a los modelos DVR, continúa pendiente de definirse quién los firmará (veterinario oficial y/o habilitado), por lo que durante 2016 seguirán aceptándose las atestaciones veterinarias empleadas hasta la fecha.

ANICE organizará en los próximos días talleres prácticos sobre la aplicación de este Real Decreto, con un número reducido de empresas.

3. Cuestiones AECOSAN

3.1 Directrices para el muestreo oficial de líneas de producción de alimentos que puedan plantear un riesgo de Listeria monocytogenes y actuaciones consiguientes: Tomó la palabra Antonio Benlloch para hacer una valoración positiva de este documento después del trabajo realizado por ANICE y sus asociados en la corrección del primer borrador, muy lejos de la realidad del sector. Una vez conformes con el mismo, es importante que las empresas conozcan este documento a pesar de que son recomendaciones dirigidas a las autoridades competentes que eventualmente puedan realizar la determinación de Listeria monocytogenes en superficies y equipos de trabajo. Los operadores deben estar preparados para establecer e integrar un plan de control de Listeria en su sistema de autocontrol y adoptar medidas correctoras inmediatas que permitan garantizar la eliminación de la posible contaminación.

3.2 Procedimiento de Gestión de incidentes graves y de situaciones de emergencia alimentaria: Este procedimiento se refiere a las actuaciones que deben tener establecidas las Autoridades Competentes, no siendo de aplicación para industrias alimentarias pero sí de interés poder conocerlas. Las empresas deben estar también preparadas para una situación de crisis, mediante el desarrollo y aplicación de un procedimiento normalizado de trabajo, basado en el análisis de riesgos, antes y después del incidente. Se recomienda trabajar con la Asociación y seguir los manuales de AECOC o la Guía de Gestión de Crisis de FIAB, así como hacer “test” de emergencias para entrenarse y hacer frente con mayor agilidad a este tipo de situaciones.

3.3 Notas Interpretativas en relación con el Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentarios: La AECOSAN publicó 3 Notas interpretativas de interés para nuestro sector:

1. *Concepto de “dosis máxima” según el Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentario*
2. *Aplicación del término “embutido” según la Norma de los Derivados Carnicos (Real Decreto 474/2014)*
3. *Presencia de nitritos y nitratos en chorizo de pavo*

Sobre las dos primeras notas, el Grupo mostró su acuerdo con el contenido. Por el contrario, ANICE solicitará una aclaración sobre el ámbito y alcance de la tercera Nota a la AECOSAN.

3.4 Informe UE sobre el uso de nitritos en productos cárnicos: En la documentación otorgada durante la reunión, se adjuntó el informe elaborado por la consultora FCEC a petición de la Comisión Europea. Este informe ha sido realizado a partir del cuestionario remitido a las empresas, sobre el que ANICE elaboró un modelo de respuesta adecuado dado que las empresas no tenían los datos necesarios para contestar a algunas de las preguntas, mas orientadas a centros tecnológicos.

El objetivo de dicha encuesta era evaluar el uso de los nitritos y la necesidad tecnológica en los distintos tipos de productos cárnicos, teniendo en cuenta la relación con el color, sabor y la seguridad alimentaria. Las conclusiones de la Comisión Europea son que acepta que no hay alternativas posibles al uso de nitritos, necesarios por su función tecnológica y de seguridad alimentaria pero que si existe margen para reducir los niveles de uso. La Comisión aprecia que se suelen adicionar los niveles máximos permitidos, que no hay conciencia por el operador sobre la importancia de la reducción y que se continúa utilizando formulaciones antiguas sin tener en cuenta los avances tecnológicos sobre esta cuestión.

Este Grupo seguirá muy atento cualquier propuesta que se haga desde la Comisión sobre la reducción de los niveles de nitrificantes.

4. Propuestas de mejora de la imagen del sector: Reformulación, autocontrol del etiquetado, control de la declaración de las especies en el etiquetado, compromiso de reducción de nitrificantes, sistema de etiquetado “Código BIDI”: El Secretario de ANICE nos traslada que desde la Junta Directiva se ha hecho un llamamiento sobre el interés en trabajar en la mejora de la imagen del sector, teniendo en cuenta el fuerte impacto de la publicación del Informe IARC/OMS. Entre las ideas propuestas están las siguientes:

1. Reducción voluntaria del uso de nitritos en productos cárnicos.
2. Reformulación (disminución de sal y grasas saturadas). Ver Anexo I
3. Autocontrol del etiquetado. Ver Anexo II
4. Control de declaración de especie en el etiquetado.
5. Sistemas de etiquetado mediante Código BIDI. Ver Anexo III

Los reunidos acogieron favorablemente estas ideas y se acuerda crear dos Grupos de trabajo:

- Grupo de Trabajo de Reformulación: Presidido por Francisco Sánchez (ELPOZO), con participación de Cristina Díez (GRUPO PALACIOS), Pelayo González (ASINCAR), Roberto Ortuño (AINIA), Mónica Flores (IATA), José Antonio García Regueiro (IRTA) y Luis Polo (PROLONGO)
- Grupo de Trabajo de Reducción del uso de nitritos en productos cárnicos: Presidido por Mónica Flores y Antonio Benlloch, con participación de Jorge de las Heras (EMCESA), Sergio Ledesma (FAMADESA), Juan Díaz (ASINCAR), Luis Polo (PROLONGO), Francisco Sánchez (ELPOZO) y José Severino (EL HORREO).

Estos Grupos están abiertos a la participación de cuantos estén interesados en colaborar con los mismos.

GRUPO DE TRABAJO DE REFORMULACIÓN

Enviar a administracion@anice.es

Empresa: _____

Asistente: _____

E-mails: _____

GRUPO DE TRABAJO DE REDUCCIÓN DE NITRITOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS

Enviar a administracion@anice.es

Empresa: _____

Asistente _____

E-mails: _____

Asimismo, se enviará próximamente una encuesta de opinión a las empresas para conocer el grado de interés y prioridad de las iniciativas propuestas.

Nota del Grupo de Nutrición y Salud

Presidido por Jose Antonio Garcia Regueiro, Investigador del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA)

1 Situación Informe IARC/OMS: La Presidenta del Grupo Técnico y Legislativo de ANICE y del Grupo de Nutrición y salud de CLITRAVI, Monica Flores, expuso las últimas novedades sobre el Informe IARC/OMS que nos trasladó un panelista de la IARC y el representante de la OMS en Bruselas durante la reunión de CLITRAVI a principios de febrero.

Lo más destacable es el retraso en la publicación del informe, que no se espera hasta junio-julio de 2016 o incluso hasta final de año. Asimismo, se anunció la constitución de un nuevo Grupo de Trabajo de la OMS sobre acciones nutricionales, que desarrollará y evaluará recomendaciones nutricionales más precisas sobre el consumo de carne y elaborados.

2. Próximos pasos a seguir Informe IARC/OMS: Sonia Lázaro, de SPRIM, informó del trabajo que están realizando conjuntamente con las cuatro interprofesionales (INTERPORC, ASICI, INTEROVIC y PROVACUNO) en el desarrollo de una estrategia de comunicación para contrarrestar la imagen negativa de la carne y los productos cárnicos a raíz de la publicación del informe IARC/OMS. Los pasos a seguir son los siguientes:

- Preparar la defensa de sector analizando los estudios científicos manejados por la IARC que relacionan el consumo de carne con el cáncer y elaboración de un argumentario con mensajes positivos sobre los productos cárnicos que irá dirigido a las Asociaciones de Dietética y Nutrición, a la formación de portavoces para preparar los mensajes a trasladar a los medios de comunicación desde el sector e incluso para la realización de un Workshop con AECOSAN.
- Mejora de la imagen mediante la realización y difusión de un video infográfico que ponga en valor los productos cárnicos para incluirlos dentro de una alimentación sana, variada y equilibrada a través de las redes sociales, medios de comunicación, canal horeca, detallistas, etc..

Según el calendario previsto, se espera tener finalizado el argumentario y el video a finales de marzo.

Por ello, se propone una reunión con SPRIM y los expertos de comunicación y relaciones institucionales de las empresas para analizar y diseñar la estrategia de comunicación más adecuada para el sector.

3. Real Decreto 538/2015 de Estudios y Análisis comparativos: La abogada de la Asociación, Miriam Sánchez de León, explicó los principales puntos de este Real Decreto, que se produce como desarrollo de la Ley 12/2013, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria. El objeto del mismo es la regulación de los estudios y análisis comparativos que, hasta ahora, carecían de un marco legal que asegurase su rigor y fiabilidad. El procedimiento al que tendrán que ajustarse estos análisis incluye la obligación de realizarse en laboratorios acreditados, elaborando una ficha técnica, procedimiento de compra, toma de muestras y comunicación de los resultados a las empresas afectadas, que podrán realizar análisis contradictorios.

En relación a esto, se debatió el Informe FACUA sobre el etiquetado de determinados productos cárnicos. La abogada nos transmite que el estudio comparativo realizado por FACUA se debía haber sometido a lo dispuesto en la Disposición Adicional 4ª de la Ley de la Cadena Alimentaria así como al Real Decreto 538/2015. FACUA ha bordeado la legalidad, entendiendo que esta legislación no le era aplicable ya que, por un lado, el estudio no era sobre los alimentos en sí, sino sobre su etiquetado, y por otro, porque no era necesario analizar la composición de los alimentos. Ver Anexo VI.

4. Asuntos varios: Propuesta modificación Reglamento 2073/2005 de Controles Microbiológicos. Documento de Trabajo de la CE sobre Etiquetado Precautorio de Alérgenos. Indicación del contenido de agua en los derivados cárnicos. Virus en las carnes: Por falta de tiempo, se acuerda ver estos puntos en la próxima reunión.