GRUPO MICROAL TECOAL

FEBRERO 2023
BOLETÍN Nº 103

FORMACIÓN:
Curso *Legionella*, ampliamos las formaciones de 25 horas

SERVICIOS:
Estudios de vida útil secundaria

LEGISLACIÓN:
Real Decreto 3/2023
Calidad del agua de consumo, control y suministro

ISO 9001
BUREAU VERITAS Certification

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 6959 Fax: 95 577 65 53
www.microal.com microal@microal.com
www.tecoal.net tecoal@tecoal.net

ÍNDICE

PÁGINA

NOTICIAS

- Publicación de un informe de la EFSA sobre la carne madurada 3
- Control de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga en carnes y lácteos 4

LEGISLACIÓN

- Real Decreto 3/2023: Calidad del agua de consumo, control y suministro 6
- Higiene de la producción y comercialización de productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor 7
- Tratamiento del agua de piscinas: nuevas normas UNE 8
- Comercialización de grillo doméstico y escarabajo del estiércol como nuevos alimentos 10
- Novedades legislativas 12

NUESTROS SERVICIOS

- Estudios de vida útil secundaria 15

ÁREA FORMATIVA

- Diseño e implantación del Sistema de Autocontrol (Online) 16
- Curso Legionella, ampliamos las formaciones de 25 horas 17

NOTICIAS TÉCNICAS

- Desarrollan una tira reactiva que permite detectar y cuantificar, de forma rápida y sencilla, alérgenos en alimentos 18
- Crean dispositivo que determina en apenas un minuto la cantidad de sulfitos en vino a través de un Smartphone 19

Publicación de un informe de la EFSA sobre la carne madurada

En un dictamen científico publicado hoy, los expertos de la **EFSA** han concluido que la carne madurada no presenta ningún riesgo adicional en comparación con la carne fresca, si se madura en condiciones controladas.
La maduración de la carne es un proceso durante el cual los microorganismos y las enzimas actúan sobre la carne para descomponer el tejido conectivo, ablandando así la carne y dándole un sabor más intenso. Esto se puede hacer a través de dos métodos principales: maduración húmeda y maduración en seco. La maduración húmeda se utiliza para la carne de vacuno, cerdo y cordero que se almacena y refrigera envasada al vacío, mientras que en la maduración en seco la carne se refrigera sin envase, lo que da lugar a una capa exterior seca que se corta antes de la preparación.
"La carne madurada ha aumentado en popularidad en los últimos años entre la industria alimentaria y los restaurantes, pero hasta ahora ha habido una falta de conocimiento sobre su seguridad. El asesoramiento de la EFSA contribuye a llenar ese vacío y proporciona una base científica sólida para que los operadores de empresas alimentarias produzcan carne madurada que sea segura", dijo el presidente del Grupo de Expertos sobre Peligros Biológicos de la EFSA, Prof. Kostas Koutsoumanis.
En el dictamen se describen las condiciones, expresadas como combinaciones de tiempo y temperatura del proceso de maduración seca o húmeda, que darían como resultado el mismo nivel de seguridad que la carne fresca.
Por ejemplo, la carne seca madurada puede considerarse tan segura como la carne fresca si la maduración se realiza hasta 35 días a una temperatura de 3 °C o inferior.

Puede acceder al informe completo en este enlace.

Más información en el siguiente enlace.

Fuente: www.aesan.es

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

NOTICIAS

Control de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga en carnes y lácteos

Escherichia coli productora de toxina Shiga (STEC) es uno de los principales patógenos transmitidos por los alimentos, principalmente la carne y leche cruda de vacuno y otros rumiantes contaminadas con la bacteria. Como primer paso para desarrollar directrices para el control de STEC en estos alimentos, la FAO/OMS ha publicado un informe que analiza la eficacia de las medidas de control aplicadas actualmente en las distintas etapas de producción.

***Escherichia coli* productora de toxina Shiga**

Escherichia coli (E. coli) es una bacteria que forma parte de la microbiota habitual del intestino de personas y animales. La mayoría de las cepas de *E.coli* son inofensivas, sin embargo algunas pueden causar enfermedades graves transmitidas por los alimentos. Entre las cepas patógenas destaca la *E.coli* productora de toxina Shiga (STEC), que puede llegar a causar infecciones graves, como el síndrome urémico hemolítico.

Dado que STEC es prácticamente ubicua a nivel global y que la producción de alimentos derivados de rumiantes es muy diversa, no existe una solución única o estándar que funcione para controlar la bacteria en las diversas casuísticas.

Control de STEC en carne y leche cruda

A petición del Comité del Codex Alimentarius para la Higiene de los Alimentos (CCFH), expertos de la FAO y la OMS han elaborado un informe basado en las evidencias científicas disponibles sobre la eficacia y la utilidad de las medidas de control contra STEC disponibles actualmente, desde la producción primaria hasta el final del procesamiento, para los siguientes alimentos: la carne cruda (ganado bovino, carne de res cruda, cabras, ovejas y otros rumiantes), la leche cruda y los quesos producidos con leche cruda de vaca.

El comité de expertos puntuó el grado de eficacia de las medidas para el control específico de STEC como alto, medio o bajo, en función de la evidencia disponible en la literatura científica. El trabajo, que se publicó en diciembre 2022, servirá de base al CCFH para el desarrollar directrices para el control de STEC en estos alimentos.

Estrategias de control en el procesado

Las estrategias de control posteriores al procesamiento se centran en la carne cruda y la leche cruda (tanto la leche líquida como los productos) después del procesamiento inicial hasta la manipulación por parte del minorista o el consumidor.

En la fase de procesado de la carne se analizaron estrategias de control de STEC aplicadas en el matadero, en la matanza y en el faenado hasta el enfriamiento de la canal y su posterior procesado.

Evitar la contaminación de la canal a través del contacto con pieles, contenido intestinal o heces durante el sacrificio es una práctica establecida durante el procesamiento de la carne. Sin embargo, en el estudio la evidencia hallada sobre la efectividad y confiabilidad de estas medidas para el control de STEC fue limitada.

Las prácticas de procesado de la carne en las que la evidencia sobre su eficacia en la reducción de STEC fue alta o media-alta son: el aspirado con vapor de la contaminación fecal visible en las canales, el uso de un lavado de canales con agua potable caliente y la pasteurización con vapor seguida de 24 h enfriamiento por aire. También obtuvo un nivel medio la práctica de cortar con cuchillo las partes de la canal contaminadas con materia fecal, mientras que el uso de tratamientos de descontaminación de las canales con ácidos orgánicos y otros agentes químicos antes del enfriamiento obtuvo un nivel de confianza bajo debido a la alta variabilidad de los resultados.

En cuanto a la leche, se analizaron las evidencias científicas disponibles para el control de STEC en el tratamiento de la leche destinada a ser consumida sin pasteurización y todos los pasos en la producción de quesos de leche cruda. Entre otros, se hallaron niveles bajos de confianza en la evidencia de la capacidad de control de *E.coli* en la leche cruda mediante la bactofugación, la microfiltración y el uso de bacteriófagos, un nivel bajo-medio para el Procesamiento de Alta Presión (HPP), un nivel medio para la irradiación pasteurización en frio).

Algunas conclusiones

Los expertos de la FAO y la OMS apuntan algunas dificultades para el control de STEC en carne y leche cruda. Por una parte, la implementación de planes de monitoreo a nivel de granja para medir la prevalencia de STEC se considera una medida poco práctica. Sin embargo, el muestreo en la carne de res y productos lácteos crudos son un medio para verificar que el sistema de inocuidad alimentaria del productor es efectivo. Debido a que las STEC suelen estar presentes solo en niveles bajos en los alimentos, el enriquecimiento de cultivos de muestras de alimentos es un paso fundamental para detectar la bacteria en la carne, los productos lácteos y otros alimentos.

Dado que las pruebas para detectar STEC son complejas, se ha propuesto la detección cuantitativa de E. coli de tipo no específico (NTS) como un indicador higiénico alternativo durante las etapas de procesamiento y postprocesamiento, aunque no sea una estimación absoluta de los niveles de STEC.

El uso de técnicas moleculares, como la PCR, dirigidas a los genes de virulencia de STEC son muy sensibles y específicos para la detección de STEC, pero los resultados presuntivos deben confirmarse mediante métodos tradicionales basados en cultivos o mediante separación inmunomagnética (IMS). Por lo que se necesitarían métodos que permitan el aislamiento eficiente y específico de STEC O157:H7 y STEC no O157.

Los autores comentan que muchos de los estudios analizados se centraron en el impacto de una medida de control individual en una etapa específica de la cadena alimentaria, más que en el contexto de una cadena alimentaria total o de la inocuidad de los alimentos disponibles para el consumidor. Muchas empresas alimentarias han implementado múltiples medidas de control simultáneas o secuenciales en las granjas y en las instalaciones de procesamiento, pero la eficacia general de estas medidas en el total de la cadena alimentaria sigue siendo difícil de cuantificar.

Por último, los expertos reconocen que con los avances en los métodos analíticos, incluido el uso creciente de herramientas moleculares, la evaluación de la evidencia relativa a algunas medidas e intervenciones de control de STEC puede necesitar ser revisada en el futuro.

Fuente: higieneambiental.com

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

LEGISLACIÓN

Real Decreto 3/2023: Calidad del agua de consumo, control y suministro

El 11 de enero de 2023, fue publicado el nuevo Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. Entró en vigor el 12/01/2023.

¿Qué objetivo tiene?

Su objetivo es trasponer a un marco jurídico español la Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2020, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano, que tiene por objeto proteger la salud de las personas de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación de las aguas de consumo garantizando su salubridad y limpieza, y mejorar el acceso a las aguas de consumo.

Este Real Decreto tiene una doble finalidad, por una parte, establece el marco jurídico para proteger la salud humana de los efectos adversos de cualquier contaminación del agua de consumo al garantizar que sea salubre y limpia. Por otra, facilita el acceso a la misma siguiendo lo indicado por Naciones Unidas en el derecho humano al agua y saneamiento en el Reino de España.

Puntos relevantes

- Establece los requisitos de calidad del agua utilizada en la industria alimentaria para la fabricación de alimentos, o que entra en contacto con estos o con materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

- Contempla posibles excepciones para los operadores de empresas alimentarias que dispongan de su propia fuente de agua y la utilicen para fines específicos de su actividad.
- Garantiza que el uso de los distintos procesos del tratamiento de potabilización del agua, así como las sustancias químicas y medios filtrantes utilizados, sean efectivos, seguros y manipulados adecuadamente para evitar efectos adversos en la salud del usuario. En caso de incumplimiento el operador debe investigar inmediatamente la causa y garantizar que se tomen las medidas correctoras necesarias lo antes posible para restablecer la calidad del agua o restringir su uso si constituye un peligro potencial.
- Establece un enfoque basado en el riesgo que integra tres componentes:

  - la evaluación y gestión del riesgo de las zonas de captación de aguas destinadas a la producción de agua de consumo humano
  - la evaluación y gestión del riesgo en la zona de abastecimiento, desde la captación hasta la entrega al usuario, lo que se denomina acometida
  - la evaluación y gestión del riesgo de las instalaciones interiores en edificios prioritarios (hospitales, residencias, guarderías, centros deportivos…)

- Pretende que la transparencia de la información relacionada con el agua de consumo (calidad del agua, agua facturada, precio por litro…) aumente la confianza de los ciudadanos en el agua que se les suministra y en los servicios relacionados con el agua y por lo tanto se incremente el uso del agua del grifo.

Para cualquier asesoramiento o consulta sobre legislación que necesites, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

Nuevo Real Decreto 1021/2022, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

Se actualiza y clarifica la definición de actividad marginal, localizada y restringida.

Se establecen las temperaturas a las que tienen que mantenerse los alimentos en el comercio al por menor.

Se establecen requisitos específicos para la preparación de la carne fresca, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos.

Se establecen disposiciones sobre la exposición para la venta de los productos de la pesca y moluscos bivalvos y para la identificación e información a las personas consumidoras.

Se establecen los tratamientos a los que hay que someter al pescado con objeto de prevenir la anisakiosis.

Se aclara los requisitos para la elaboración de alimentos en los que se utiliza el huevo como ingrediente, teniendo en cuenta los últimos dictámenes científicos.

Se fijan los requisitos específicos para otras formas de comercialización de productos:

- zonas de degustación
- máquinas expendedoras
- elaboración de alimentos en locales que se utilizan principalmente como vivienda privada.

Se regula el acceso de animales de compañía a los establecimientos alimentarios y los requisitos para la venta de alimentos en establecimientos con perros y gatos destinados a interactuar con la clientela.

Sostenibilidad:

- Se establecen medidas para la comercialización de alimentos con defectos de forma, tamaño u otros que no afecten a su seguridad.
- Se permite que la clientela lleve sus propios envases a los comercios al por menor y que los establecimientos de comercio al por menor puedan reutilizar algunos de sus envases.

Se establecen disposiciones para la concesión de adaptaciones de los reglamentos de higiene y para la utilización de sistemas de gestión de seguridad alimentaria adaptados a cada tipo de establecimiento.

GRUPO MICROAL TECOAL

Para cualquiera consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:

Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

LEGISLACIÓN

Tratamiento del agua de piscinas: nuevas normas UNE

La Asociación Española de Normalización, UNE, ha publicado tres nuevas normas sobre productos químicos utilizados en el tratamiento del agua de piscinas. En ellas se describen las características y propiedades de cada producto y se proporciona información sobre su uso en el tratamiento del agua de piscinas.

Tratamiento del agua de piscinas

La Asociación Española de Normalización, UNE, ha publicado tres nuevas normas relacionadas con productos químicos utilizados en el tratamiento del agua de piscinas: el desinfectante hipoclorito cálcico, los coagulantes con base de hierro (cloruro de hierro (III), clorosulfato de hierro (III) y sulfato de hierro (III) líquido) y los medios filtrantes (carbón activo granulado virgen, arena de cuarzo y grava de cuarzo, piedra pómez, carbón pirolizado, antracita y carbonato de calcio).

En estas normas se informa sobre las características de las sustancias y su uso en el tratamiento del agua de piscinas. Se incluye también información sobre el etiquetado, el transporte y el almacenamiento de los productos, así como reglas generales relativas a la seguridad durante su manipulación y uso.

HIPOCLORITO CÁLCICO

UNE-EN 15796 *Productos químicos utilizados en el tratamiento del agua de piscinas Hipoclorito cálcico*

Esta norma es aplicable al hipoclorito de calcio empleado para el tratamiento del agua de piscinas, directamente o para la producción de formulaciones.

En ella se describen las características del hipoclorito de calcio, se informa sobre su uso en el tratamiento del agua de piscinas y se determinan las reglas de seguridad para el uso y la manipulación de este producto.

Entre otros aspectos se incluyen:

- Criterios de pureza
- Generalidades

- Composición del producto comercial
- Impurezas y subproductos principales
- Parámetros químicos

- Métodos de ensayo
- Etiquetado—Transporte—Almacenamiento

- Modo de envasado y distribución
- Etiquetado de seguridad conforme a las Directivas de la UE
- Reglamentaciones sobre transporte y etiquetado
- Marcado
- Almacenamiento

Anexo A (Informativo) Información general sobre el hipoclorito de calcio

Anexo B (Normativo) Reglas generales de seguridad

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN 15796:2022, y anula y sustituye a la

Norma UNE-EN 15796:2010.

COAGULANTES CON BASE DE HIERRO

UNE-EN 15797 *Productos químicos utilizados en el tratamiento del agua de piscinas. Coagulantes con base de hierro*

Este documento es aplicable a los coagulantes con base de hierro (cloruro de hierro (III), clorosulfato de hierro (III) y sulfato de hierro (III) líquido) utilizados para el tratamiento del agua de piscinas, empleados directamente o para la producción de formulaciones.

En ella se describen las características de los coagulantes con base de hierro, se informa sobre su uso en el tratamiento del agua de piscinas y se determinan las reglas de seguridad para el uso y la manipulación de los productos.

Entre otros aspectos se incluyen:

- Criterios de pureza
- Generalidades

- Composición del producto comercial
- Impurezas y subproductos principales
- Parámetros químicos

- Métodos de ensayo
- Etiquetado—Transporte—Almacenamiento

- Modo de envasado y distribución
- Etiquetado de seguridad conforme a la legislación de la UE
- Reglamentaciones sobre transporte y etiquetado
- Generalidades

⇒ Cloruro de hierro (III)
⇒ Sulfato de hierro (III) líquido
⇒ Clorosulfato de hierro (III)

- Marcado
- Almacenamiento

⇒ Estabilidad a largo plazo
⇒ Incompatibilidades de almacenamiento

Anexo A (Informativo) Información general sobre los coagulantes con base de hierro
Anexo B (Normativo) Reglas generales de seguridad

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN 15797:2022, y anula y sustituye a la Norma UNE-EN 15797:2010.

MEDIOS FILTRANTES

UNE-EN 15798 *Productos químicos utilizados en el tratamiento del agua de piscinas. Medios filtrantes*

Esta norma es aplicable a los medios filtrantes (carbón activo granulado virgen, arena de cuarzo y grava de cuarzo, piedra pómez, carbón pirolizado, antracita y carbonato de calcio) empleados para la filtración del agua de piscinas, con y sin acción química.

Proporciona información sobre el uso de los medios filtrantes en el tratamiento del agua de piscinas y especifica los requisitos y los métodos de análisis correspondientes.

Este documento no es de aplicación a la tierra de diatomeas en polvo, perlita, zeolita y otros medios filtrantes que se emplean en cartuchos filtrantes o elementos filtrantes similares.

Entre otros aspectos se incluyen:

- Descripción
- Propiedades físicas
- Propiedades químicas

- Generalidades
- Impurezas y subproductos principales
- Sustancias extraíbles en agua
- Propiedades específicas

- Métodos de ensayo
- Etiquetado – Transporte – Almacenamiento

- Modo de envasado y distribución
- Etiquetado de seguridad conforme a las directivas de la UE
- Reglamentaciones sobre transporte y etiquetado

- Marcado
- Almacenamiento

Anexo A (Informativo) Información general sobre medios filtrantes
Anexo B (Normativo) Reglas generales de seguridad

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN 15798:2022, y anula y sustituye a la Norma UNE-EN 15798:2010

Fuentes: higieneambiental.com

Para cualquier consulta sobre productos químicos, ponte en contacto con nuestro Departamento de Salud Ambiental:
Tecoal.net
documentacion2@tecoal.net
682 34 21 41

LEGISLACIÓN

Comercialización de grillo doméstico y escarabajo del estiércol como nuevos alimentos

Autorizan comercializar polvo parcialmente desgrasado de dicho grillo y formas congelada, en pasta, desecada y en polvo de las larvas del escarabajo

Se han publicado dos nuevos Reglamentos de Ejecución que autorizan la **comercialización de insectos como nuevos alimentos.**

En primer lugar, el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/5 de la Comisión, de 3 de enero de 2023, por el que se autoriza la comercialización de **polvo parcialmente desgrasado** de *Acheta domesticus* (grillo doméstico) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.

El 24 de julio de 2019, la empresa **Cricket One Co.** presentó a la Comisión, de conformidad con el artículo 10, apartado 1, del Reglamento (UE) 2015/2283, una **solicitud** para comercializar en la Unión polvo parcialmente desgrasado de *Acheta domesticus* (grillo doméstico) como nuevo alimento.

El 23 de marzo de 2022, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó su dictamen científico sobre la seguridad del polvo parcialmente desgrasado obtenido de ejemplares enteros de *Acheta domesticus* (grillo doméstico) como nuevo alimento con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283(9), de conformidad con el artículo 11 del Reglamento (UE) 2015/2283.

En su dictamen científico, la Autoridad concluyó que el polvo parcialmente desgrasado obtenido de ejemplares enteros de *Acheta domesticus* (grillo doméstico) **es seguro en las condiciones de uso y los niveles de uso propuestos**. Por consiguiente, ese dictamen científico proporciona motivos suficientes para establecer que el polvo parcialmente desgrasado de *Acheta domesticus* (grillo doméstico), cuando se utiliza en panes y panecillos multicereales, galletas saladas y colines, barritas de cereales, premezclas secas para productos horneados, galletas, productos secos a base de pastas rellenas y no rellenas, salsas, productos transformados a base de patata, platos a base de leguminosas y vegetales, pizza, productos a base de pastas, lactosuero en polvo, sucedáneos de carne, sopas y concentrados o polvos de sopa, aperitivos a base de harina de maíz, bebidas similares a la cerveza, artículos de chocolate, frutos de cáscara y semillas oleaginosas, aperitivos distintos de las patatas fritas y preparados de carne, destinados a la población en general, cumple las condiciones para su comercialización de conformidad con el artículo 12, apartado 1, del Reglamento (UE) 2015/2283.

A partir de un número limitado de pruebas publicadas sobre alergias alimentarias relacionadas con los insectos en general, que asocian de manera equívoca el consumo de *Acheta domesticus* a varios casos de anafilaxis, y de pruebas que demuestran que *Acheta domesticus* contiene proteínas potencialmente alergénicas, la Autoridad concluyó en el dictamen que el consumo de este nuevo alimento puede causar sensibilización a las proteínas de *Acheta domesticus*. La Autoridad recomendó profundizar en la investigación sobre la alergenicidad de *Acheta domesticus.*

La Autoridad también consideró en su dictamen que el consumo de polvo parcialmente desgrasado de *Acheta domesticus* (grillo doméstico) **podía causar reacciones alérgicas a las personas con alergia a los crustáceos, los moluscos o los ácaros del polvo.** Señaló, además, que otros alérgenos podían acabar encontrándose en el nuevo alimento si estaban presentes en el sustrato con el que se alimentaba a los insectos. Por tanto, es conveniente que los alimentos que contengan polvo parcialmente desgrasado de *Acheta domesticus (*grillo doméstico) se etiqueten adecuadamente de conformidad con el artículo 9 del Reglamento (UE) 2015/2283.

La autorización para comercializar polvo parcialmente desgrasado de *Acheta domesticus* (grillo doméstico) en la Unión **debe concederse únicamente al solicitante durante un período de cinco años** a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento.

No obstante, limitar al uso exclusivo del solicitante la autorización del polvo parcialmente desgrasado de *Acheta domesticus* (grillo doméstico) y el derecho a remitirse a los estudios y datos científicos incluidos en su expediente **no impide que solicitantes posteriores puedan presentar solicitar la autorización para comercializar el mismo nuevo alimento**, siempre que sus solicitudes se basen en información obtenida legalmente que justifique la autorización.

Formas congelada, en pasta, desecada y en polvo de las larvas de *Alphitobius diaperinus*

En segundo lugar, también se ha publicado el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/58 de la Comisión, de 5 de enero de 2023, por el que se autoriza la comercialización de las formas congelada, en pasta, desecada y en polvo de las larvas de *Alphitobius diaperinus* (escarabajo del estiércol) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.

El 7 de enero de 2018, la empresa Ynsect NL B.V. (anteriormente conocida como Proti-Farm Holding NV) («solicitante») presentó a la Comisión, de conformidad con el artículo 10, apartado 1, del Reglamento (UE) 2015/2283, una solicitud para comercializar en la Unión las formas congelada, en pasta, desecada y en polvo de las larvas de *Alphitobius diaperinus* (escarabajo del estiércol) como nuevo alimento. El solicitante pidió que las larvas de *Alphitobius diaperinus* **en sus formas congelada, en pasta (molidas), desecada y en polvo (molidas), pudieran utilizarse como ingrediente alimentario en diversos productos alimenticios** destinados a la población en general, y que **la forma en polvo pudiera utilizarse en complementos alimenticios**, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo(3), para la población adulta.

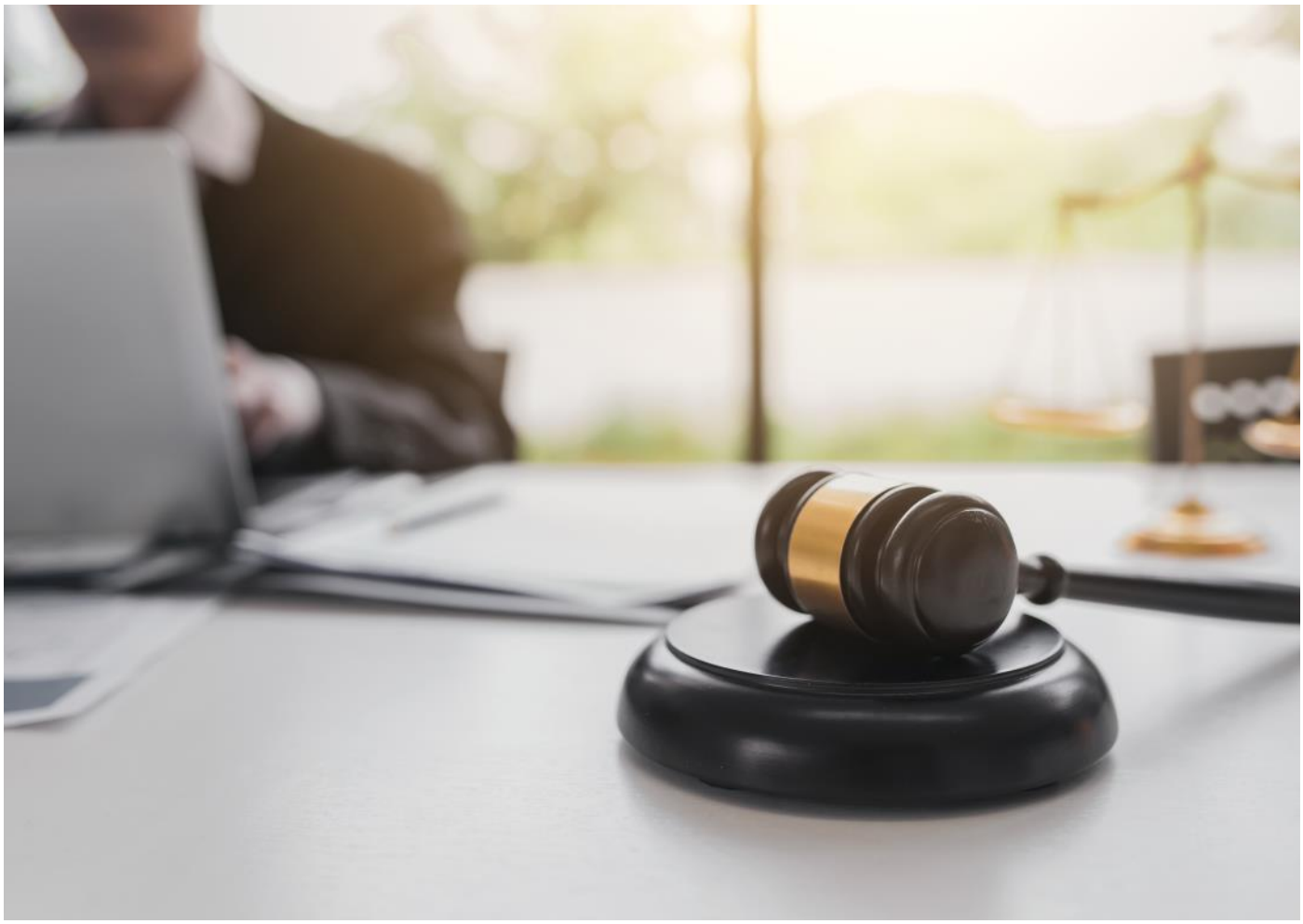
Los **complementos alimenticios** que contengan la forma en polvo de las larvas de *Alphitobius diaperinus* **no deben ser consumidos por personas menores de dieciocho años**, por lo que debe establecerse un requisito de etiquetado para informar adecuadamente a los consumidores al respecto.

Fuente: revistaalimentaria.es

Para cualquier asesoramiento o consulta sobre legislación que necesites, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

LEGISLACIÓN

Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario



Real Decreto 2/2023, de 10 de enero, por el que se modifican el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y el Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.
https://www.boe.es/boe/dias/2023/01/11/pdfs/BOE-A-2023-627.pdf

Corrección de errores del Reglamento (UE) 2022/2340 de la Comisión, de 30 de noviembre de 2022, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los extractos de té verde que contienen (–) 3-galato de epigalocatequina.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.003.01.0024.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A003%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/113 de la Comisión de 16 de enero de 2023, por el que se autoriza la comercialización de sal sódica de 3'-sialilactosa producida por cepas derivadas de Escherichia coli BL21 (DE3) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.015.01.0001.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A015%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/65 de la Comisión de 6 de enero de 2023, que corrige el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1648, por el que se autoriza la comercialización de xilooligosacáridos como nuevo alimento…
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.006.01.0001.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A006%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/52 de la Comisión de 4 de enero de 2023, por el que se autoriza la comercialización de 3-fucosil-lactosa producida por una cepa derivada de Escherichia coli BL21 (DE3) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.003.01.0001.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A003%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/7 de la Comisión de 3 de enero de 2023, por el que se autoriza la comercialización de lacto-N-tetraosa producida por cepas derivadas de Escherichia coli BL21 (DE3) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.002.01.0021.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A002%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/6 de la Comisión de 3 de enero de 2023, por el que se autoriza la comercialización de proteína de guisantes y de arroz fermentada por micelios de Lentinula edodes (seta shiitake) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.002.01.0016.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A002%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/4 de la Comisión de 3 de enero de 2023, por el que se autoriza la comercialización de harina de setas con vitamina D2 como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.002.01.0003.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A002%3ATOC

Directiva (UE) 2023/175 de la Comisión de 26 de enero de 2023, por la que se modfica la Directiva 2009/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al 2-metiloxolano.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.025.01.0067.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A025%3ATOC

Reglamento (UE) 2023/173 de la Comisión de 26 de enero de 2023, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de 1-metil-3-(trifluorometil)-1H-pirazol-4-carboxamida (PAM), cicloxidim, ciflumetofeno, ciflutrina, metobromurón y pentiopirad en determinados productos.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.025.01.0001.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A025%3ATOC

Reglamento (UE) 2023/163 de la Comisión de 18 de enero de 2023, que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos para el DDT y la oxatiapiprolina en determinados productos.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.023.01.0001.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A023%3ATOC

LEGISLACIÓN

Reglamento (UE) 2023/147 de la Comisión de 20 de enero de 2023, que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos para la ciromazina, la topramezona y el triflumizol en determinados productos.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.020.01.0001.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A020%3ATOC

Reglamento (UE) 2023/129 de la Comisión de 18 de enero de 2023, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos para la azoxistrobina, el prosulfocarb, el sedaxano y el valifenalato en determinados productos.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.017.01.0056.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A017%3ATOC

Reglamento (UE) 2023/128 de la Comisión de 18 de enero de 2023, que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos para el benalaxil, el bromoxinil, el clorsulfurón, el epoxiconazol y el fenamifos en determinados productos.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.017.01.0022.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A017%3ATOC

Reglamento (UE) 2023/127 de la Comisión de 18 de enero de 2023, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de acequinocilo en determinados productos.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.017.01.0008.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A017%3ATOC

Para cualquier asesoramiento o consulta sobre legislación que necesites, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

Estudios de vida útil secundaria

La Vida Útil secundaria es una nueva durabilidad que se establece cuando se modifica el envase original o las condiciones de almacenamiento de un producto. Por ejemplo, cuando un producto se abre, el fabricante puede establecer nuevas condiciones de almacenamiento y un nuevo tiempo de consumo.

Esto también se aplica a los productos congelados, ya que la fecha original no es válida debido a la extensión del tiempo de almacenamiento a temperaturas congeladas. Es por esto que se hace necesario establecer una nueva fecha de caducidad o de consumo preferente para garantizar la frescura y seguridad de los productos alimenticios.

Nuestro Departamento de Vida Útil realiza las pruebas necesarias para darte esa respuesta, sometiendo al producto a las situaciones de temperatura y conservación en manos del consumidor.

Si necesitas realizar estudios de Vida Útil secundaria en alguno de tus productos, ponte en contacto con nuestro Departamento de Vida útil

Tecoal.net
idi@tecoal.net
674 03 64 40

ÁREA FORMATIVA

Sistema APPCC

Diseño e implantación del Sistema de Autocontrol (Online)

INTERÉS DEL CURSO:
Los alumnos obtendrán las herramientas necesarias para **diseñar e implantar un Sistema de Autocontrol** con el objeto de **cumplir todos los requisitos exigidos por la legislación vigente**. El contenido de este curso ha sido editado por técnicos especializados en el diseño, implantación y auditorías del sistema APPCC y Planes de Prerrequisitos (Planes Generales de Higiene).

Toda empresa de alimentación, tanto industria como minorista, debe tener un **sistema que evite y/o elimine los peligros químicos, físicos y biológicos**, para que los productos alimenticios que elabore y/o manipule **no den lugar a toxiinfecciones alimentarias** en el consumidor final.

DIRIGIDO A:
Profesionales del sector Agroalimentario (técnicos de calidad, auditores de certificadoras, consultores de calidad, responsables de producción, titulados y estudiantes superiores y de máster).

CAPACIDADES:
- Diseñar, implantar y gestionar el sistema APPCC y Planes de Prerrequisitos (Planes Generales de Higiene) y Planes de prerrequisitos Operativos.
- Diseñar un plan de muestreo adaptado a los requisitos del R2073/2004 y plan extraordinario de *Listeria monocytogenes*.
- Controlar la legislación vigente de aplicación.

COSTE:
Precio para estudiantes, desempleados y clientes del grupo Microal-Tecoal: 180 € + IVA.
Precio General: 260€ + IVA.

Curso Legionella, ampliamos las formaciones de 25 horas

CURSO INICIAL: de las 25 horas, **11 horas serán presenciales**

- **Próxima fecha:** 6, 7 y 8 de marzo por videoconferencia; 9 y 10 de marzo de forma presencial en las instalaciones de TECOAL . Todos los días en horario de 09:00 a 14:00 horas
- **Precio Final ~~330€~~ 230€**

Toda la información en el siguiente enlace: **https://tecoal.net/curso/legionella/**

1ª RENOVACIÓN: de las 11 horas, el **examen se realizará de manera presencial**

- **Próxima fecha:** Días 13 y 14 de febrero en horario de 9:00 a 14:00 por videoconferencia. Día 15 realización del examen presencial en las instalaciones de TECOAL en horario de 12:00 a 13:00h

Toda la información en el siguiente enlace: **https://tecoal.net/curso/curso-legionella-1a-renovacion-de-la-formacion/**

2º RENOVACIÓN: de las 11 horas, el **examen se realizará de manera presencial**

- **Próxima fecha:** Días 20 y 21 de febrero en horario de 9:00 a 14:00 por videoconferencia. Día 22 realización del examen presencial en las instalaciones de TECOAL en horario de 12:00 a 13:00h

Toda la información en el siguiente enlace: **https://tecoal.net/curso/curso-legionella-2a-renovacion-de-la-formacion/**

Precios 1ª y 2ª renovación:

- **Precio desempleados:** 125€/alumno
- **Precio general:** 150€/alumno

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación:

Tecoal.net

formación@tecoal.net

690 86 77 55

NOTICIAS TÉCNICAS

Tira reactiva para detección de alérgenos en alimentos

Un equipo de la Universitat de València (UV), la Universitat Politècnica de València (UPV) y el Centro de Investigación Biomédica en Red sobre Enfermedades Raras (CIBERER) ha desarrollado un prototipo de tira reactiva que identifica y cuantifica de una manera fiable, sencilla, portátil, rápida y muy barata el nivel de alérgenos en alimentos con la ayuda de un teléfono móvil. El trabajo ha sido publicado en la revista Biosensors.

"La alergia o hipersensibilidad a los alimentos se estima que afecta actualmente a cerca de 520 millones de personas en todo el mundo. Estas reacciones ocurren principalmente por el consumo de alimentos que contienen trazas de alérgenos. Así pues, identificarlos y cuantificarlos antes de que el alimento sea consumido es fundamental y es lo que permite el test que hemos desarrollado", apunta Sergi Morais, profesor del Departamento de Química de la Universitat Politècnica de València e investigador del Instituto Interuniversitario de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico (IDM).

El prototipo se ha desarrollado como prueba de concepto para la detección simultánea de alérgenos de almendra y cacahuete, y se ha validado con alimentos comerciales de uso cotidiano, como galletas y barritas energéticas.

De cara al futuro, el equipo de la UV, UPV y CIBERER señala que, teniendo en cuenta las características de la tira reactiva, se podría adaptar fácilmente para otros alérgenos, ya que el grupo dispone de anticuerpos específicos para un amplio tipo de alérgenos y biomarcadores. "Nuestro reto es desarrollar una prueba para la cuantificación simultanea de los 14 alérgenos de obligada declaración según el Real Decreto 126/2015", apunta Patricia Casino, investigadora del Instituto Universitario de Biotecnología i Biomedicina (BIOTECMED) de la Universitat de València y del CIBERER.

Fiabilidad de la prueba

Entre las ventajas del prototipo, el equipo de investigación destaca la fiabilidad de la prueba, que contiene múltiples controles y calibradores internos integrados en una matriz miniaturizada de 36 puntos. "Con la tecnología de microarray, realizamos 36 ensayos en un único paso. La información derivada nos permite identificar in situ si el resultado obtenido es un verdadero positivo o negativo. Además, con los calibradores internos y el teléfono móvil podemos cuantificar con una elevada precisión trazas de alérgeno en el alimento", destaca Ángel Maquieira, catedrático del Departamento de Química de la Universitat Politècnica de València. Por lo que respecta al método de extracción, el equipo de la UV, UPV y CIBERER destaca su sencillez, por lo que puede ser realizado por cualquier persona, en cualquier momento.

"Los métodos de extracción actuales consisten en múltiples etapas y requieren equipos sofisticados para la trituración, desengrasado, extracción y purificación de los alérgenos. Por ello, el análisis se realiza en laboratorios cualificados. El objetivo es descentralizar el análisis, al igual que se ha hecho con el test del COVID-19. Queremos que cualquier persona pueda analizar un alimento justo antes de consumirlo", añade Sergi Morais.

El método de extracción desarrollado se basa en la utilización de un molinillo portátil "grinder", con el que se tritura y se filtra la muestra en un único paso; a continuación, se añaden 5 mL de una disolución para extraer el alérgeno y, una vez preparada la muestra, la tira reactiva se sumerge en la disolución. Y en apenas 5 minutos se obtiene el resultado, que se puede leer con un teléfono móvil.

"Estimando un coste de 1 € por tira, la prueba desarrollada tiene gran potencial comercial, por ejemplo, en el sector alimentario para la identificación rápida de alérgenos in situ y en el sector farmacéutico para cuantificar la potencia de los extractos alergénicos utilizados en las pruebas de alergia", destaca Amadeo Sena, investigador postdoctoral del Instituto Interuniversitario de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico (IDM).

Fuente: uv.es

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

Crean dispositivo que determina en apenas un minuto la cantidad de sulfitos en vino a través de un móvil inteligente

Científicos de la Universidad de Granada (UGR) han desarrollado un dispositivo que permite determinar la cantidad de sulfito en el vino, tanto blanco como tinto, utilizando para ello un smartphone.

Según esta Universidad, el uso de sulfitos en la industria del vino es de gran importancia, ya que actúan como agente antioxidante y antimicrobiano, y evitan que las propiedades organolépticas del vino cambien al inhibir diferentes enzimas. Sin embargo, a pesar de ser un conservante natural reconocido como tal por la Organización Mundial de la Salud (OMS), su concentración en vino está cada vez más regulada, debido a las reacciones alérgicas que pueden sufrir consumidores vulnerables. Al respecto, la Unión Europea obliga a indicar su presencia si la concentración es mayor de 10 mg·L-1, aunque no su concentración.

Ante esta situación, el desarrollo y la demanda de los dispositivos "point-of need" (PON); es decir, dispositivos portátiles, de fácil uso y más económicos que los equipos convencionales de laboratorio, que permiten llevar a cabo diagnósticos en el punto en caso de que sea necesario. Habitualmente llamados "de análisis de campo" ("in-field analysis"), están en auge, debido a la posibilidad de realizar análisis in-situ por personal no necesariamente especializado.

Además, según la UGR, "las tecnologías implicadas en el desarrollo de los diseños hacen posible la miniaturización, lo que conlleva un menor uso de reactivos químicos y menores cantidades de muestras, teniendo un menor impacto ambiental y enmarcándose así dentro de lo que se conoce como "química verde".

Si a esto le sumamos que el requerimiento a nivel instrumental es algo tan común como un teléfono móvil inteligente o "smartphone", que actúa como dispositivo de captura de imagen y que posee una capacidad de procesamiento más que suficiente, estos dispositivos son un elemento innovador que puede aplicarse en multitud de campos, señala la entidad universitaria.
Determinación de sulfitos en vinos

La investigación fue realizada por el grupo ECsens de la Universidad de Granada (UGR), donde desde hace años se desarrollan multitud de dispositivos de este tipo para su aplicación en áreas tan diversas como la microbiología, el medio ambiente, tratamiento de residuos, industria alimentaria o la monitorización de biomoléculas o metabolitos en el organismo.

Bajo la dirección de Miguel M. Erenas, investigador del departamento de Química Analítica de la UGR, en colaboración con Gerhard J. Mohr del Joanneum Research Forschungsgesellschaft (Austria), los investigadores desarrollaron en esta ocasión un dispositivo PON para la determinación de sulfitos en vino, tanto blanco como tinto.

Fuente: industriaalimentaria.org

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

APTESA
LEGIONELLA
CONTROL

www.aptesa.es

- Redes de tuberías de agua sanitaria
- Puntos terminales de esas redes
- Aljibes de agua fría para consumo humano
- Acumuladores de agua caliente sanitaria
- Piscinas de hidromasaje
- Jacuzzis
- Torres de refrigeración y condensadores evaporativos
- Cámaras frigoríficas
- Superficies de quirófanos

www.aptesa.es

955 980 692

aptesa@aptesa.es

ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification