

EN 2023 SERÁ OBLIGATORIA LA INSCRIPCIÓN EN UN REGISTRO OFICIAL DE LOS CONTRATOS DE INTEGRACIÓN Y LOS CONTRATOS ALIMENTARIOS

Este registro, en cumplimiento de la Ley de la cadena alimentaria, incrementa la protección de los productores primarios y sus agrupaciones ya que facilitará las funciones de inspección y control de las relaciones comerciales.

La inscripción, que se realizará de forma electrónica, se pondrá en marcha el 31 de enero de 2023, si bien habrá un periodo transitorio para facilitar su paulatina puesta en marcha y será obligatoria a partir del 30 de junio.

El Consejo de Ministros aprobó el 20 diciembre 2022, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un Real Decreto que desarrolla el registro de contratos alimentarios de carácter digital en el que se deberán inscribir, con carácter obligatorio, los contratos que se suscriban con los productores primarios y sus agrupaciones, en cumplimiento de la ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, aprobada en diciembre de 2021.

El Registro de Contratos Alimentarios incrementa la protección de los productores primarios y sus agrupaciones, ya que facilitará las funciones de inspección y control de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) y de las autoridades de ejecución de las comunidades autónomas, encargadas de velar por el cumplimiento de las obligaciones en materia de cadena alimentaria en el ámbito de sus competencias. De esta forma, **pretende lograr una mayor seguridad jurídica de las relaciones comerciales y una estructuración más eficiente de la cadena de valor.**



En este marco, el Real Decreto aclara quienes son los sujetos obligados a la inscripción de los contratos alimentarios que, según la ley de la cadena, **corresponde a los compradores que formalicen los contratos con los productores primarios** y sus agrupaciones.

También precisa el procedimiento de inscripción, que será de forma intuitiva y sencilla, y que debe realizarse antes de la entrega de los productos objeto del contrato, así como cuando se produzcan modificaciones del contrato pactadas por ambas partes.

Asimismo, la norma aclara que para aquellos contratos alimentarios formalizados como

contratos de integración, como **en el caso de producciones de engorde del sector avícola, será el integrador el obligado a inscribirlo en el registro electrónico.**

El registro dependerá orgánicamente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y estará adscrito a la Agencia de Información y Control Alimentarios. El acceso se realizará a través de la página web de AICA (www.aica.gob.es) desde el enlace que se habilitará para su acceso cuando el real decreto entre en vigor, al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

PREVENCIÓN DE UNA PANDEMIA DE ENFERMEDADES ZONÓTICAS

Las enfermedades zoonóticas han existido durante decenas de miles de años, pero la pandemia de COVID-19 ha llamado la atención pública sobre el creciente interés de las zoonóticas y el potencial de la producción animal para ser la fuente de la próxima pandemia. Al respecto de esto, en Estados Unidos el Council of Agricultural Science and Technology (CAST) acaba de publicar un documento titulado, "Zoonotic Diseases in Animal Agriculture and Beyond: a One Health Perspective", que se centra no solo en las enfermedades zoonóticas, sino también en la importancia de "One Health" (Una sola salud).

"Más de una docena de autores expertos, dirigidos por el Dr. Lonnie King, se unieron para plasmar esta propuesta en un completo texto, que es el resultado de muchos meses de trabajo, revisión, edición, revisión y publicación, no solo por parte de ellos, sino también del personal de CAST y un grupo de editores científicos", dicen Sally Flis, presidenta del mismo.

"One Health" ha reunido a expertos en biomedicina y salud, pero va mucho más allá para incluir a animales,

medio ambiente, ciencias del clima, ciencias sociales y del comportamiento, agricultura, negocios, ingeniería y muchos más campos para analizar las enfermedades zoonóticas que, provenientes de los animales, infectan a los seres humanos y continúan impactando en la humanidad. Como ejemplos de ellas está la influenza aviar, el virus Nipah, las salmonelas y, más recientemente, los coronavirus que han causado las pandemias de SARS, el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y la COVID-19.

Debido a que las zoonosis surgen de la confluencia dinámica de personas, los animales y sus productos, el medio ambiente, la agricultura, la vida silvestre, el agua, el uso de antimicrobianos y los ecosistemas cambiantes, el estudio del CAST sugiere que los expertos y las organizaciones deben repensar las formas de integrar y coordinar sus acciones. Según el Dr. Larry Brilliant, médico y epidemiólogo, **los brotes son inevitables, pero las pandemias son opcionales.** La diferencia radica en las acciones apropiadas y efectivas que deben planificarse e implementarse en los dominios interdependientes de

"One Health". En este aspecto la publicación proporciona recomendaciones y posibles acciones para prevenir la próxima pandemia de enfermedades zoonóticas.

"Esta nueva era de zoonosis y riesgos elevados exige nuevas ideas y enfoques. En lugar de discutir sobre la responsabilidad y asignar culpas, ahora es el momento de llevar la agricultura animal nacional y mundial al redil del enfoque holístico e integrado de "One Health", señalan los autores. Según el informe, las estrategias implementadas dentro de este enfoque deben centrarse en establecer unos sistemas de vigilancia eficaces, el desarrollo de una detección temprana y la respuesta a los mismos con la participación en nuevos diálogos y colaboraciones en los sectores de salud y medio ambiente, una mayor inversión en infraestructuras de investigación y desarrollo y sanidad animal y una mejora de las actividades de preparación y respuesta. Concretamente, los autores recomiendan que la producción animal adopte estrategias efectivas de bioseguridad, promueva las vacunaciones y comparta la información disponible.

EEUU : CARNE DE POLLO FABRICADA EN BIORREACTORES



El pollo de la compañía estadounidense Upside Foods, cuyo consumo la FDA ha declarado que es seguro

La Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) ha dado el primer paso para que Estados Unidos se convierta en el tercer país del mundo, después de Israel y Singapur, en permitir que sus ciudadanos puedan "disfrutar" de productos elaborados a partir de carne cultivada en un laboratorio partiendo de células de origen animal. En una declaración hecha

pública el pasado noviembre, la FDA estableció que después de evaluar "la información presentada por Upside Foods", considera que los alimentos elaborados con células de pollo cultivadas de esta compañía son seguros para el consumo humano.

Esto no quiere decir que la carne de pollo de esta empresa se pueda encontrar ya en los supermercados de EE.UU., ni que cualquier otra empresa

que pretenda hacer productos con carne cultivada puede venderlos sin más. Las cosas no van a ser ni tan fáciles ni tan rápidas.

Aunque la FDA afirmó que mantiene "conversaciones con varias empresas" para hacer lo mismo, según la legislación estadounidense cada producto debe ser aprobado individualmente. Incluso Upside Foods deberá recabar la autorización de la FDA para cada nuevo producto que quiera comercializar.

Además, a la propia compañía aún le falta un buen trecho por recorrer antes de llegar a las mesas de los consumidores del país. La instalaciones en las que se fabrica el pollo deben cumplir con los requisitos del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) y de la FDA, las cuales deben ser inspeccionadas por el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos de aquel y el producto en sí requiere una marca de inspección de este mismo organismo.

Un proceso ultrarregulado

El reglamento de la tecnología de cultivo celular estadounidense se realiza en colaboración y en estrecha asociación entre la FDA y el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos del USDA para alimentos elaborados a partir de células de ganado o aves domésticas. Ambas agencias acordaron que la FDA supervisa la recolección de células, los bancos de éstas y el crecimiento y diferenciación de las mismas. El enfoque de la FDA para regular los productos derivados de células animales cultivadas implica un proceso exhaustivo de consulta previa a la comercialización y si

bien esto no se considera un proceso de aprobación, concluye cuando se resuelven todas las preguntas pertinentes para la consulta. Por su parte, el FDA supervisa el procesado posterior a la recolección y el etiquetado de los productos alimenticios de consumo humano derivados de células animales a fin de garantizar que estén etiquetados con precisión.

También está por ver cómo los consumidores reciben este nuevo producto, porque, por ejemplo, las empresas que elaboran imitaciones de carne partiendo de proteína vegetal han dedicado mucha más atención -e

inversiones- que éxito comercial y ni mucho menos han revolucionado, aún, el sector como prometían que harían.

Tampoco es casual que los primeros ejemplos comerciales de carne cultivada hayan sido con carne de pollo. La carne cultivada no tiene grasas ni tejido conectivo, sin sangre, que es lo que da color y sabor a la carne y por tanto obliga a añadir colorantes y otros aditivos. En la carne de pollo, de un color más pálido, este problema se reduce significativamente.

Los argumentos a favor de este tipo de carne son que no es ético que para alimentarnos millones de animales tengan que sufrir y morir. Por contra, se aduce que no hace falta sacrificar a ningún animal para cultivar carne. Esto es una verdad a medias, ya que depende del tipo de factores de crecimiento celular que se usen. En el caso del pollo, se pueden conseguir de una pluma.



La sala de cultivo con los biorreactores que usa Upside Foods para la producción de su carne cultivada

EL INDULTO PRESIDENCIAL: LA MEJOR CAMPAÑA DE MARKETING PARA PROMOCIONAR EL CONSUMO DE PAVO

El presidente de la Federación Nacional de Pavos (NTF), Ronnie Parker, presentó el pavo nacional de Acción de Gracias llamado "Chocolate" al presidente Joseph Biden durante el día de Acción de Gracias. Tanto él, como su suplente, "Chip", recibieron un perdón formal de la mesa navideña y ahora residirán en la Unidad de Educación Talley

Turkey, en la Universidad Estatal de Carolina del Norte en Raleigh. "Cuando comencé mi carrera en el sector del pavo hace 44 años, nunca soñé que tendría la oportunidad de presentar el pavo nacional de Acción de Gracias en la Casa Blanca", dijo el presidente de NTF, Ronnie Parker. "Quiero agradecer al presidente Biden por dar la bienvenida a la Federación y a mi familia a la

Casa Blanca. Y si bien este evento es una tradición divertida que ha cumplido 75 años, también es un recordatorio importante de la importancia de los productores de pavos y la agricultura en la entrega de alimentos a la mesa, por lo que es un honor representarlos. ¡Feliz Día de Acción de Gracias!"

Los dos pavos de este año fueron criados en Monroe, North Carolina, por el presidente de la NTF, Ronnie Parker, un veterano de 44 años del sector del pavo y gerente de Circle S Ranch.

La participación de NTF en el Día de Acción de Gracias comenzó en 1947 con el presidente Harry Truman y ha continuado durante 75 años con 14 administraciones sucesivas.



NOTICIAS

COMPROMISOS DE BIENESTAR DE POLLO DE MCDONALD'S PARA 2024

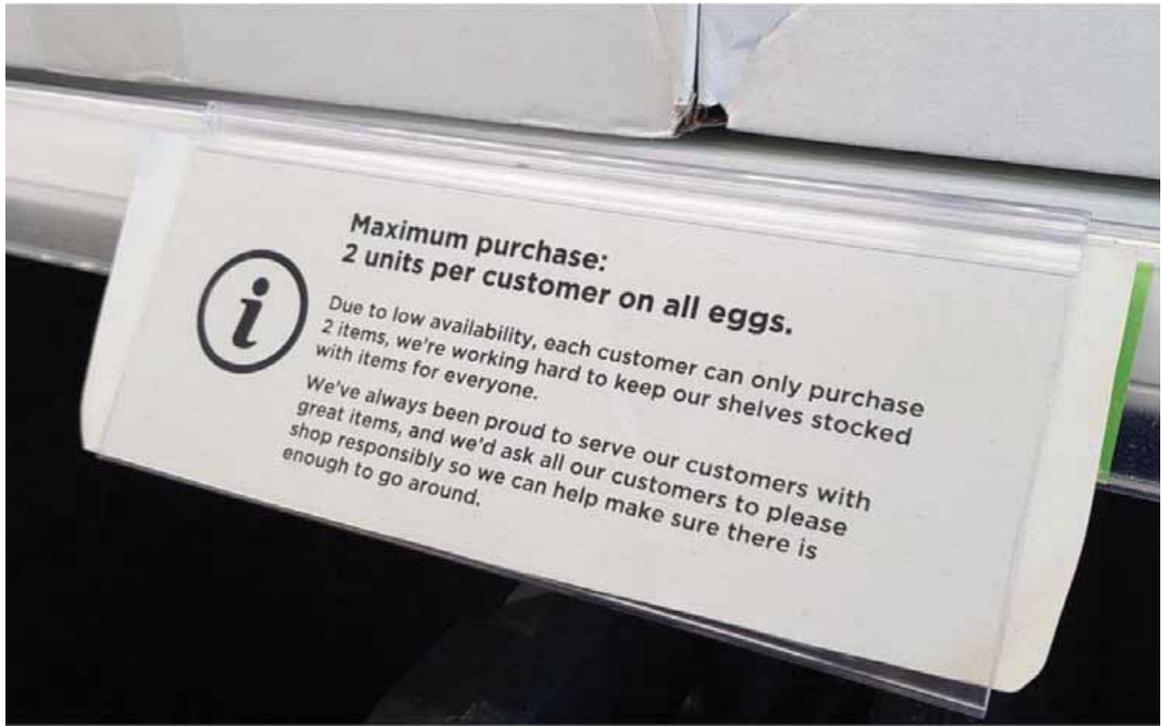
El pasado 20 de octubre, en una conferencia presentada por la Mesa Redonda de Estados Unidos para la Sostenibilidad de Avicultura y la Alianza Internacional de Bienestar Avícola la empresa McDonald's presentó el compromiso de su cadena de restaurantes de servicio rápido de trabajar con sus proveedores para lograr determinados objetivos.



Con una base científica los 8 compromisos fijados por McDonald's en relación con el bienestar del pollo para ser implementados en el 70% o más de su cadena de mundial para el año 2024 son los siguientes:

- Puesta en marcha de un Consejo mundial asesor de sostenibilidad del pollo para crear un plan de acción que respalde su compromiso con un grupo global de asesores científicos.
- Mejorar el bienestar de los pollos mediante 15 indicadores clave de objetivos relacionados y compromiso a informar sobre ello en las granjas en sus mercados más grandes para lo cual ya están recopilando datos de sus proveedores para su creación, al igual que sobre el uso de antibióticos.
- Puesta en marcha de ensayos comerciales para medir la influencia de la iluminación, el espacio y la genética en el rendimiento de los pollos en base a diferentes aspectos del bienestar y la sostenibilidad para conocer cómo afectan a su cadena de suministro.
- Promoción de comportamientos naturales sobre enriquecimientos e iluminación, como picotear, posarse y el baño de polvo, con un 100% de acceso a la yacija y a la luz en la cadena de producción, con requisitos específicos basados en los recursos más que en los resultados.
- Proyecto "SMART Broiler", con un fondo de 2 M\$ para apoyar el conocimiento y el avance de las tecnologías de monitoreo de salud y bienestar de los pollos en las granjas, en colaboración con el Departamento de Agricultura de Estados Unidos para acelerar las tecnologías relacionadas.
- Transición completa de su cadena de suministro al aturrido atmosférico controlado (CAS) en Estados Unidos y Canadá para el 2024, que ya es estándar en la cadena de suministro de McDonald's en Europa.
- Establecimiento de auditorías de terceros para garantizar que los proveedores cumplan con los requisitos de bienestar de los pollos de McDonald's y los trabajos que se realizan sobre el tema.
- Realización de un estudio para medir la viabilidad de extender los compromisos a los restantes mercados globales en la búsqueda de implementarlos en toda su cadena de suministro global para que en vez del 70% de su compromiso actual se pueda alcanzar el 95% o incluso el 100%.

REINO UNIDO: RACIONAMIENTO DE HUEVOS EN ALGUNOS SUPERMERCADOS



NOTICIAS

Según una noticia aparecida en los medios británicos a mediados de noviembre, algunos supermercados de Reino Unido han empezado a racionar la compra de huevos a sus clientes tras la interrupción del suministro por causa de la influenza aviar.

El problema radica en que el Reino Unido se enfrenta al mayor brote de influenza aviar de su historia y está viendo cómo aumenta rápidamente el número de casos en las granjas comerciales, lo que afecta al suministro de huevos, al mismo tiempo que hace temer una escasez de pavos y pollos en Navidad.

“Aunque la gripe aviar ha interrumpido el suministro de

algunos tipos de huevos, los minoristas son expertos en la gestión de las cadenas de suministro y se esfuerzan por minimizar el impacto en los clientes”, ha declarado Andrew Opie, director de alimentación y sostenibilidad del British Retail Consortium (BRC), que representa a los supermercados británicos.

Según él, algunas tiendas han introducido límites temporales en el número de cajas que los clientes pueden comprar para garantizar la disponibilidad para todos, añadió. Este es el caso de ASDA, el tercer grupo de supermercados británico después del líder del mercado, Tesco, y del segundo, Sainsbury's, que está limitando las compras a dos cajas de huevos por cliente.

Mientras, un portavoz de Sainsbury's ha reconocido que está “experimentando algunos problemas de suministro de huevos” y aunque el grupo no ha introducido límites de compra, está teniendo que abastecerse temporalmente de algunos huevos procedentes de Italia.

Por otra parte, la Asociación Británica de Productores de Huevos Camperos (BFREPA, por sus siglas en inglés) ha dicho que el aumento de los costes de producción de huevos desde la invasión rusa de Ucrania es otro factor que afecta al suministro. Según un portavoz de la misma “los granjeros están perdiendo dinero porque el precio que se paga en el supermercado no se transmite a ellos en la cadena de suministro”.

HUEVOS EN MICROONDAS, EN MERCADONA



Mercadona no deja de sorprender a sus consumidores. De nuevo, la salida al mercado de un polémico producto ha vuelto a sacudir a la compañía alimenticia por su presentación de un par de huevos a la plancha, preparados para acabar de cocinar en microondas.

La particularidad de estos huevos es que ya vienen envasados y cocinados, aunque este producto no es una novedad absoluta. Desde hace dos décadas se conoce un invento similar, por la existencia de huevos fritos congelados, un producto ideado por una granja gallega con el fin de alargar la vida útil del alimento. Y, sobre todo, para facilitar su manejo y seguridad en el ámbito de la hostelería y restauración.

Los ovoproductos en general, término asociado a estos preparados del huevo y más allá de los huevos de Mercadona, llevan mucho tiempo conviviendo con nosotros en los supermercados, aunque de forma más sutil. Buena prueba de ello son la clara y yemas líquidas pasteurizadas, que facilitan

notablemente el trabajo en el ámbito de la hostelería.

Sin embargo, ahora estamos hablando de restauración. Dar el salto con un producto similar a primera línea de consumo parece cuanto menos arriesgado. Sobre todo considerando lo fácil que resulta preparar un huevo a la plancha en cuestión de pocos minutos en cualquier cocina. En el caso del producto en cuestión se indica que lo ideal es calentarlo en el microondas durante 30-40 segundos. Es decir, hay que calentarlo igualmente, aunque el tiempo sea menor.

El nuevo producto aún no está presente en todos los supermercados de Mercadona y se trata de una innovación fruto de la investigación y desarrollo del proveedor guipuzcoano Lagumar Seas", que ya están probando a venderlo en algunas tiendas, de cara a su implementación en toda la cadena, aunque todavía no ha llegado a Euskadi".

A 1,80 euros el pack, el precio no ayuda para su venta. Obviamente sale por las nubes en comparación con cualquier otra

gama convencional de huevos, pero claro, la innovación hay que pagarla.

Con respecto a las dudas planteadas por su larga duración al tener una vida útil de casi dos semanas, aunque sus ingredientes no aportan nada del otro mundo (huevo, aceite de oliva virgen extra y aceite de girasol), parece que la clave reside en tres tecnologías alimentarias combinadas:

■ El tratamiento térmico que tiene el huevo, sometido a una **pasteurización a baja temperatura** para cocinarlo, pero sin que la yema llegue a cuajar. De esta forma se consigue una yema líquida y segura para el consumo humano, libre de microorganismos patógenos.

■ El **envasado al vacío**, que aísla el alimento completamente del entorno y el oxígeno, reduciendo los procesos de deterioro como el enranciamiento de las grasas.

■ La **conservación en frío** a 4°C que ralentiza los procesos naturales de deterioro en los alimentos para que duren más tiempo en mejores condiciones.

A pesar de que el producto supone para la tecnología alimentaria empleada, lo cierto es que no hay que dejarse seducir por su carácter innovador. Es un producto que no plantea demasiadas mejoras para la mayoría de la población pues si bien puede ser útil para personas con problemas de movilidad al facilitar las tareas en el ámbito culinario, para otros no supone una ventaja considerable en comparación con el cocinar un par de huevos a la plancha mediante el método estándar de toda la vida.