

Experiencias del CITA en asistencia al sector de transformación de productos vegetales

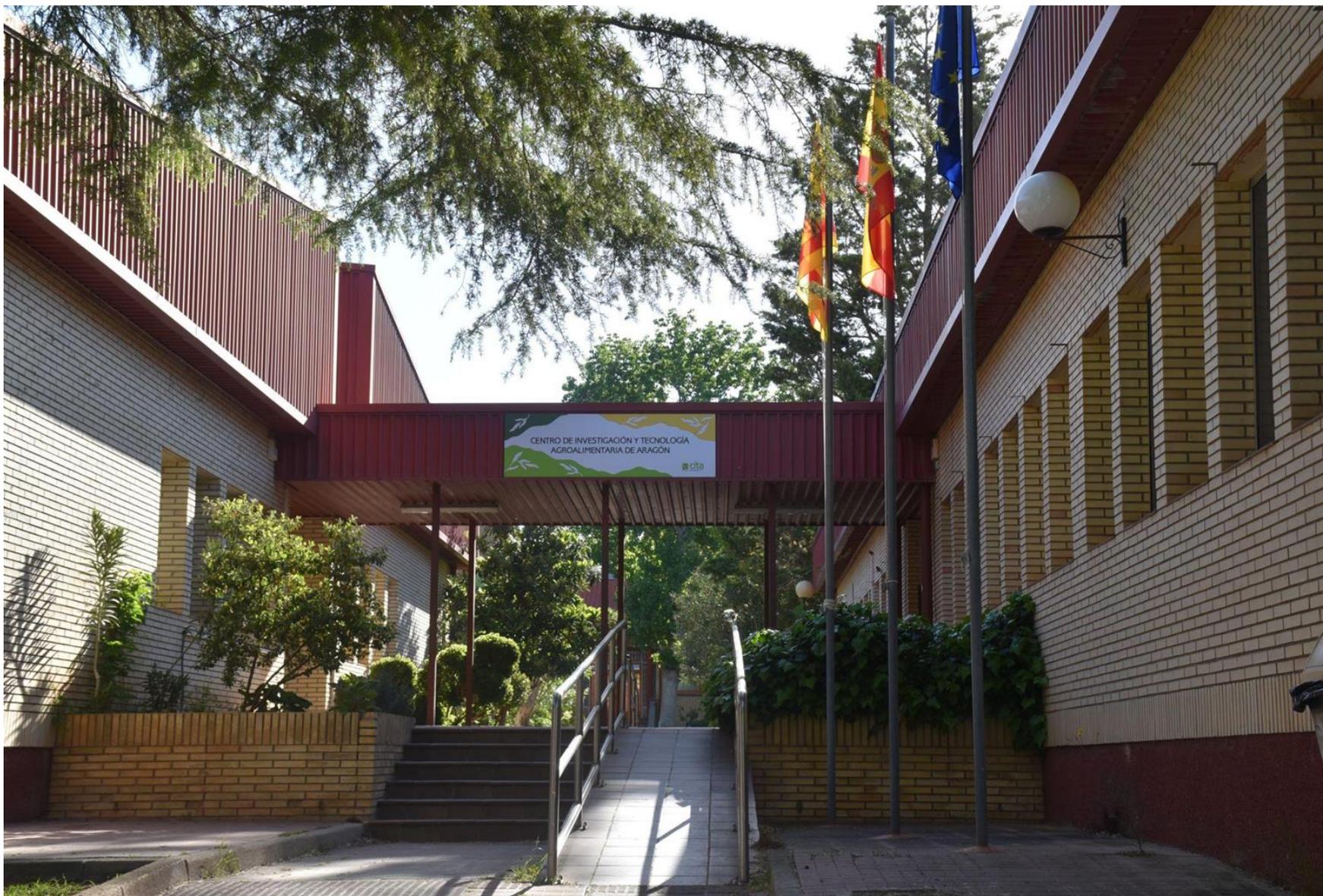


M^a Fernanda Enseñat Ortiz

Nuria Valero Planas

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN**

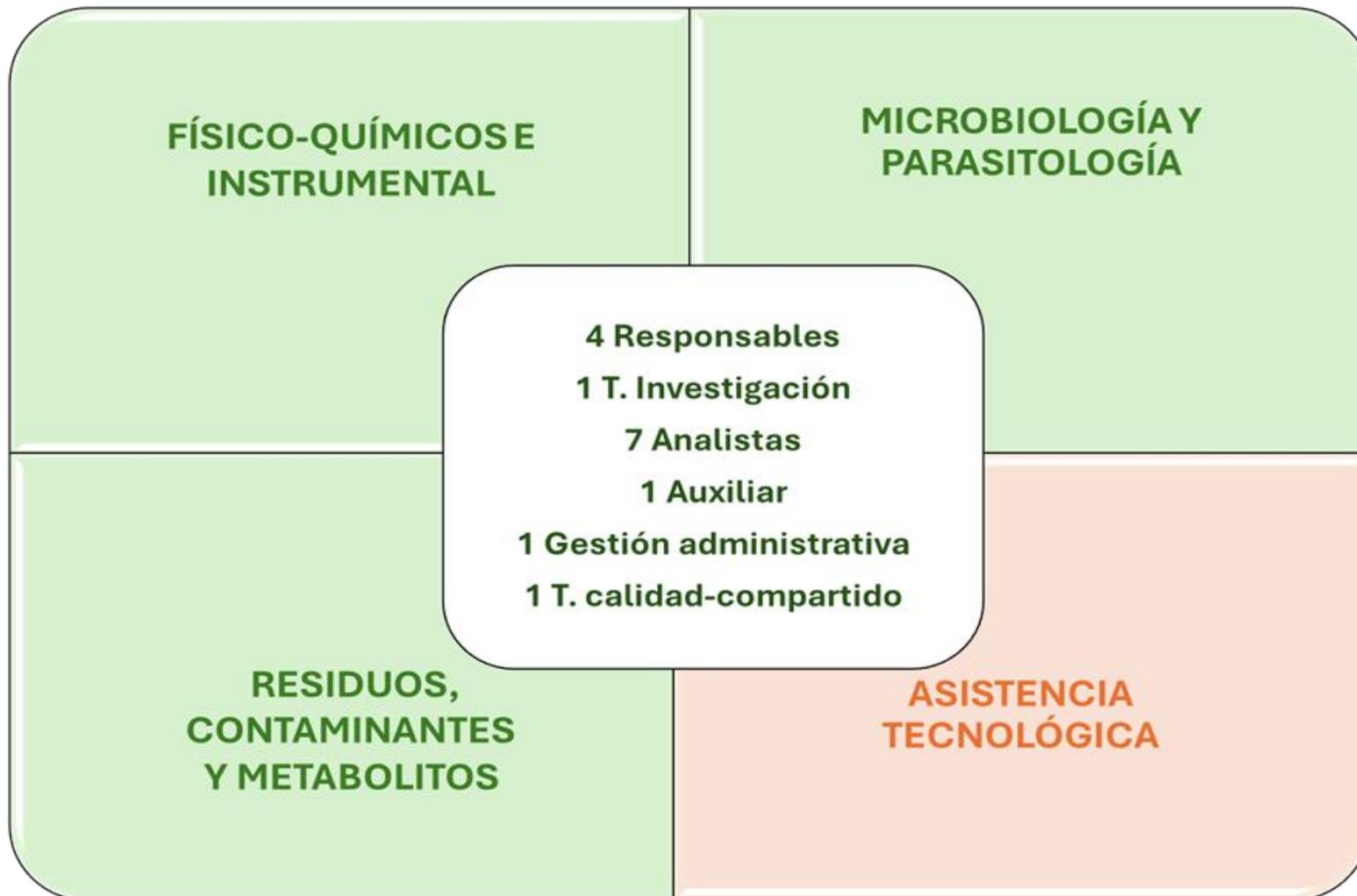
ÁREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA



ÁREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA



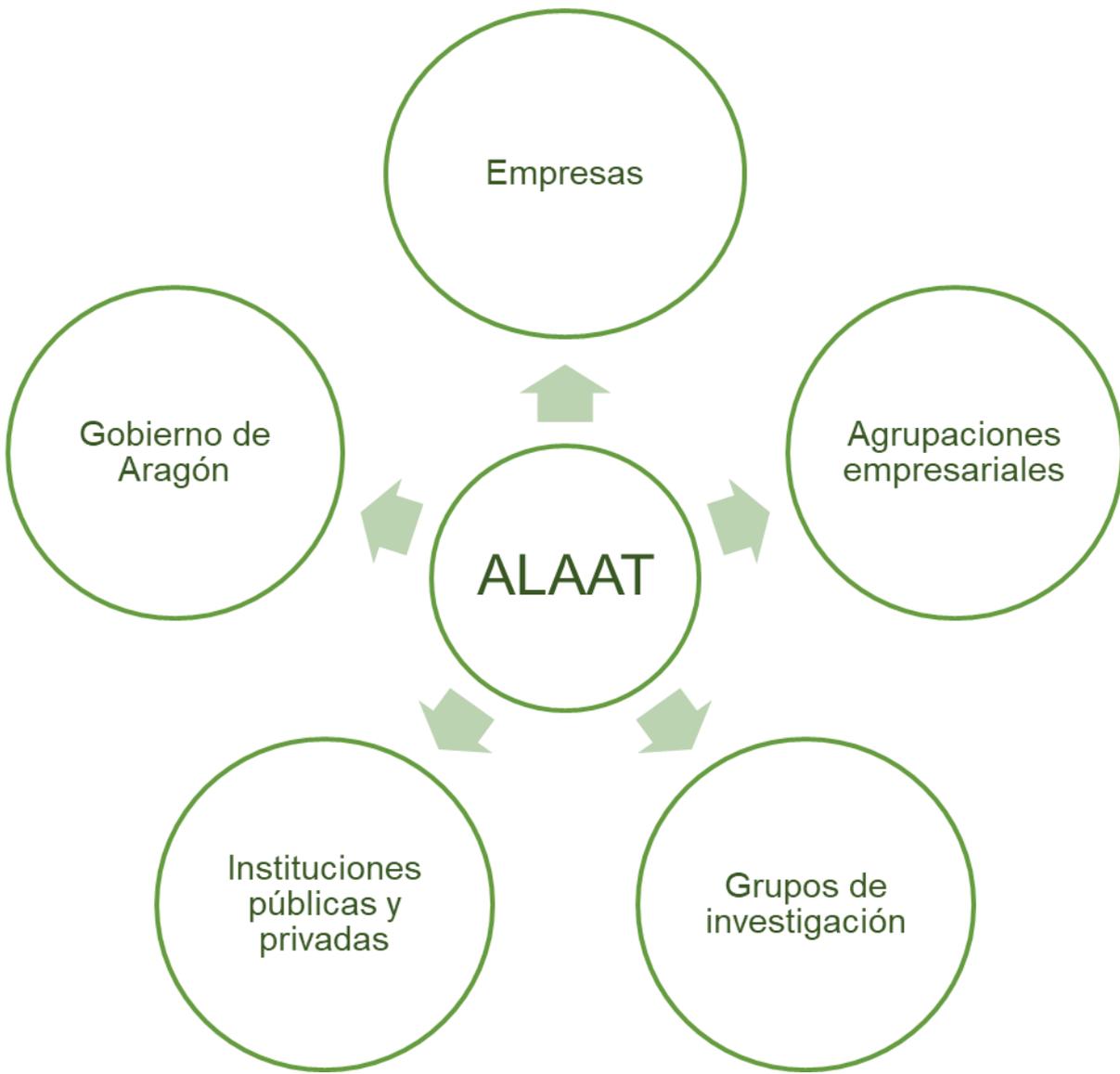
ÁREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA



ÁREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA



RELACIONES



ÁREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA

MARCOS DE ACTUACIÓN

Contratos

Convenios

Proyectos Privados

Proyectos Públicos

ÁREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA

LÍNEAS DE ACTIVIDAD



EXPERIENCIAS DE TRABAJO EN ASISTENCIA AL SECTOR DE TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES EN EL ÁMBITO OBLIGATORIO



ÁMBITO OBLIGATORIO

ASISTENCIA TÉCNICA A LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios “**el** en general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros **APPCC** le control crítico (APPCC)”



CONTROL ANALÍTICO DE PRODUCTO

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios



CONSULTORÍA TÉCNICO-LEGAL



LEGALIMENTARIA

ÁMBITO OBLIGATORIO

INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

DISPONIBILIDAD Y COLOCACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Denominación del producto, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha duración mínima o fecha de caducidad, condiciones especiales de conservación, información nutricional, etc.

- **ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL**

información sobre la vida útil del producto para conocer el tiempo que transcurre desde su elaboración hasta su deterioro.



ÁMBITO OBLIGATORIO

INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO

- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

ANÁLISIS DEL PRODUCTO



TABLA NUTRICIONAL



ÁMBITO OBLIGATORIO

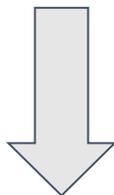
ANÁLISIS DE VIDA ÚTIL

- ESTUDIOS DE ESTERILIDAD Y ESTABILIDAD DE CONSERVAS

Pruebas de incubación



Diferentes t°/T°



- CONTROL ORGANOLÉPTICO
- CONTROL MICROBIOLÓGICO
- CONTROL FÍSICO-QUÍMICO



ALGUNOS EJEMPLOS DE EXPERIENCIAS EN ASISTENCIAS A EMPRESAS

- **MERMELADAS, CONFITURAS, MOSTILLOS**



- **PATÉS VEGETALES** Patés de aceitunas, patés de guindilla, patés de tomate seco, patés de tomate seco con almendras, de alcachofas, etc

- **CONSERVAS EN ACEITE** Alcachofa, puerros, escalibadas, etc

- **CONSERVAS EN SALMUERA** Aceitunas, etc

- **CONSERVAS EN VINAGRE** Tomate seco, etc



- **CONSERVAS DE TRUFA Y DERIVADOS: BRISURAS**

- **CREMAS DE FRUTOS SECOS:** Cacahuetes, almendras, avellanas, etc



EXPERIENCIAS DE TRABAJO EN ASISTENCIA AL SECTOR DE TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES EN EL ÁMBITO VOLUNTARIO



ÁMBITO VOLUNTARIO

Ley 9/2006, de 30 de noviembre de Calidad Alimentaria de Aragón

- Establecer normas para asegurar en la Comunidad Autónoma de Aragón la **calidad estándar** de los alimentos producidos o comercializados en su territorio
- Fomentar los alimentos de Aragón, en particular mediante las diferentes **figuras de calidad diferenciada**



ÁMBITO VOLUNTARIO



**Aragón Calidad
Alimentaria**
(Decreto 158/91)



**Calidad
Alimentaria**
(Decreto 151/98).
Derogado el 30 de
enero de 2010



C'ALIAL
(Orden de 25
de julio de 2007)

ÁMBITO VOLUNTARIO

MARCA DE GARANTÍA

- identificar alimentos con requisitos específicos en cuanto a materias primas, métodos de elaboración y condiciones de envasado
- que les confieren unas características de calidad diferenciada
- elaborados por personas debidamente autorizadas y controladas

REGLAMENTOS TÉCNICOS “C’ALIAL” (BOA)

CÁRNICOS

MIEL

OVOLÁCTEOS

PASTAS ALIMENTICIAS

REPOSTERÍA

VINAGRE DE VINO

PAN

HORTOFRUTÍCOLAS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ARROZ

AZAFRÁN DE ARAGÓN

BORRAJA

CEBOLLA DULCE DE FUENTES

CONSERVAS DE FRUTAS

FRUTA PROTEGIDA TRATAMIENTOS INTEGRADOS

MELOCOTÓN DE CALANDA

OLIVA DE CASPE

ÁMBITO VOLUNTARIO



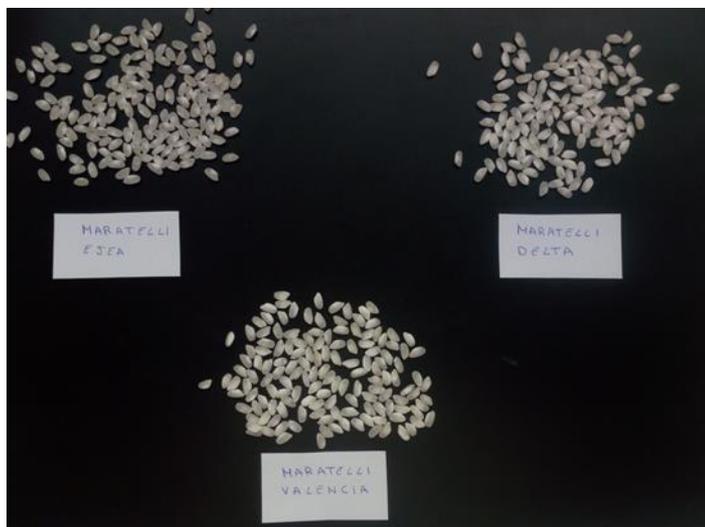
CEBOLLA
FUENTES
DE EBRO
(DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PROTEGIDA)



- proporcionar asistencia para abordar demandas
- estudiar la calidad de los productos agroalimentarios
- caracterizar y tipificar producto
- elaborar pliegos de condiciones

EJEMPLOS

ARROZ: comportamiento a la cocción (calidad culinaria) en distintas variedades del mismo tipo cultivados en distintas zonas de Aragón y resto de España.



JUDÍA CAPARRONA: diferencia de calidad nutritiva, culinaria y valoración sensorial con distintas variedades comerciales seleccionadas de España.

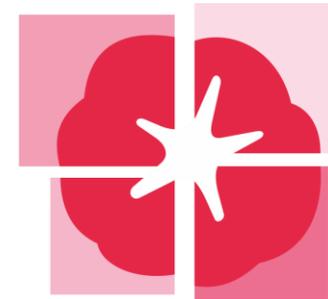
EJEMPLOS



TRUFA NEGRA D TERUEL



Calidad Rural



**TOMATE ROSA
DE BARBASTRO**

Vocales en representación de expertos en materia alimentaria



**COMITÉ de Calidad Alimentaria de Aragón
y de la Comisión de la marca “C’alial”**

**CONSEJO de Artesanía Alimentaria de Aragón
y de la Comisión de calificación**



MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

M^a Fernanda Enseñat mfensenat@cita-aragon.es 976 713908

Nuria Valero nvalero@cita-aragon.es 976 713436