

Nota de Prensa

AMPLIA ASISTENCIA DEL SECTOR EN EL SEMINARIO GREENFOODEC

Barcelona, octubre de 2013 - **La Asociación Española de Elaboradores y Envasadores de Especias y Condimentos (AEC)** celebró el pasado 26 de septiembre en Alicante el Seminario sobre “Oportunidades tecnológicas para la conservación de especias” del proyecto GREENFOODEC, en el que participaron numerosas empresas españolas del sector especiero, así como representantes de la Administración.

El Proyecto Europeo GREENFOODEC es un proyecto financiado por la Unión Europea bajo el VII Programa Marco, coordinado por ainia centro tecnológico (www.ainia.es), y en el que participa el sector español especiero representado por la **Asociación Española de Elaboradores y Envasadores de Especias y Condimentos – AEC** (www.asociaciondeespecias.com). El proyecto cuenta con la participación de nueve organizaciones procedentes de cuatro países. Los centros de investigación SIK (Suecia), ATB (Alemania), TUBITAK (Turquía) y ainia. Tres asociaciones: la Asociación Española de Elaboradores y Envasadores de Especias y Condimentos (AEC), la Asociación Alemana de Especias (FGI), y la Asociación de exportadores turca (AEGEAN). También participan en el proyecto las empresas especieras Juan José Albarracín (España) y DEFNE (Turquía).

GREENFOODEC nace con el objetivo de encontrar alternativas tecnológicas que permitan sustituir a las actuales técnicas de inactivación microbiológica, solventando así una de las necesidades más demandadas por la gran mayoría de las empresas del sector especiero europeo como es el mantenimiento de las propiedades organolépticas inherentes del producto. Las alternativas tecnológicas que el proyecto evalúa son: infrarrojos, microondas, plasma frío y dióxido de carbono a alta presión combinado con ultrasonidos.

En el Seminario se contó con la participación de ponencias de gran interés para el sector como son los avances en la tecnología de las microondas y las altas frecuencias aplicadas a la industria agro-alimentaria, a cargo de la empresa Sairem Ibérica, S.L.; las oportunidades tecnológicas para la conservación de especias que brinda el proyecto Europeo GREENFOODEC; las aplicaciones industriales del CO₂ a alta presión en especias; las limitaciones legales a los tratamientos de higienización de los alimentos, estas tres últimas ponencias a cargo de ainia; asimismo, se contó con un responsable del Control Internacional de Mercancías de la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, que habló sobre “Los controles sanitarios en la importación de especias, hierbas y condimentos”, ponencia de especial interés para los asistentes.

El proyecto finalizará en el 2014, cerrándose con un Seminario internacional programado para el mes de julio en Turquía.

<http://www.asociaciondeespecias.com>

La AEC está formada por 17 empresas que representan una parte significativa del mercado nacional y de exportación. La Asociación está presidida por D. Eduardo Pallé Balboa de JESUS NAVARRO.
Miembro de la Asociación: ANTONIO GARCÍA IÑESTA S.L., ANTONIO PINA DIAZ, S.L., ANTONIO SOTOS, S.L., APRECOIN, C.E.A.E., S.A., C.R.D.O. PIMENTÓN DE LA VERA, CONSERVAS DANI, MCCORMICK ESPAÑA, S.A, JUAN JOSÉ ALBARRACÍN, S.A., JESÚS NAVARRO, S.A., MANUFACTURAS CEYLAN, S.L., PAPRIMUR, S.L., QUALITY SPICES, S.L., RAMON SABATER, S.A., RIERA RABASSA, S.A., VALGOSA, S.A. y VERDU CANTO – SAFFRON SPAIN, S.L.