

Una empresa gaditana logra el permiso europeo para vender algas como alimento



Noticias

Se convierte así en la primera y única productora de microalgas del mundo que logra obtener la certificación europea "Novel Food".

La empresa Fitoplancton Marino, con sede en El Puerto de Santa María (Cádiz), ha conseguido la autorización de la Unión Europea (UE) para comercializar alimentos o ingredientes derivados de las "microalgas" marinas, según ha informado en un comunicado.

De esta forma, la empresa se convierte en la primera y única productora de microalgas del mundo que logra obtener la **certificación europea "Novel Food" (en inglés alimento nuevo), exigida para vender en la UE cualquier producto o ingrediente alimentario que no se haya utilizado con anterioridad a 1997.**

Según Fitoplancton Marino, esta clase de permiso también es pionero para España.

El director general de la empresa, Carlos Unamunzaga, ha manifestado, en el comunicado, que para obtenerlo la firma ha hecho una inversión "importante" en las instalaciones, en protocolos de producción, así como en registros específicos que garantizan la inocuidad de microalgas.

Con esta autorización, la empresa **ha lanzado al mercado el "plancton marino liofilizado"**, presentado recientemente a cocineros internacionales de prestigio en San Sebastián Gastronomika y en Forùm Gastròmic Barcelona, de la mano de [Ángel León, el "chef del mar" \[1\]](#), que lo utiliza en su restaurante (A Poniente).

Unamunzaga ha resaltado los "beneficios organolépticos y saludables de las microalgas para potenciar el auténtico sabor a mar, por ser ricas en vitaminas, antioxidantes, ácidos grasos omega 3, minerales y una gran diversidad de compuestos funcionales"

Asimismo, la empresa está en proceso de obtener en Estados Unidos la calificación GRAS (Generally Recognized as Safe, en inglés reconocimiento general como seguro), según el comunicado.

Fitoplancton Marino ha asegurado que es la única empresa con los registros sanitarios y autorizaciones que les permiten la producción y comercialización de microalgas marinas para consumo humano directo.

Enlace| [Fitoplancton Marino \[2\]](#)

Redacción

Enlaces:

[1] <https://twitter.com/chefdelmar>

[2] <http://www.fitoplanctonmarino.com/>

