Nueces de California

GUIA SOBRE LA INDUSTRIA

California WALNUTS

Nueces de California

nuecesdecalifornia.com

HISTORIA
EL FRUTO SECO REAL

Las nueces, el alimento procedente del árbol más antiguo conocido por el hombre, tienen una rica historia que se remonta a miles de años. Los romanos llamaron a las nueces *Juglans regia*, "la bellota real de Júpiter". Los inicios de la historia indican que las nueces inglesas procedían de la antigua Persia, donde éstas se reservaban para la realeza. Por tanto, las nueces acostumbran a ser reconocidas como "las nueces persas".

Las nueces se comercializaron entre Asia y Oriente Medio a través de la Ruta de la Seda. Caravanas y caravanas transportaron nueces hasta tierras lejanas y, con el tiempo, hicieron lo propio mediante el comercio marítimo, extendiendo la popularidad global de este producto. Las marinas mercantes inglesas trajeron consigo nueces para comercializar en puertos de todo el mundo. A pesar de que Inglaterra nunca cultivó nueces para fines comerciales, a éstas se las llegó a conocer como "nueces inglesas".

Hoy día, el comercio de frutos secos continúa siendo un negocio consolidado, además de ordenado y estructurado, y las Nueces de California son reconocidas como un fruto seco delicioso y de máxima calidad alrededor del mundo.

ORIGEN CALIFORNIANO

La nuez fue cultivada por primera vez en California por los padres franciscanos a finales de 1700. A diferencia de las nueces actuales, aquellas variedades tempranas, conocidas como "nueces de las misiones", eran de tamaño reducido y de cáscara dura. Los árboles florecieron en las zonas climáticas de California más parecidas al Mediterráneo.

INDUSTRIA DE LAS NUECES DE CALIFORNIA

Las primeras siembras comerciales tuvieron lugar en 1867 cuando Joseph Sexton, un horticultor y jardinero de Goleta, municipio del condado de Santa Bárbara, plantó nueces inglesas.

Durante varios años, las nueces fueron predominantemente plantadas en las regiones sureñas de California. A Luther Burbank se le atribuye la primera investigación centrada en el cultivo de la nuez de California, y muchas de las variedades mejoradas presentes hoy en día proceden de aquellas primeras plantaciones.

Unos 70 años después de la primera siembra de Sexton, el centro de producción de Nueces de California se desplazó al norte, hacia el área del Valle Central, en uno de los traslados hortícolas más impresionantes de la historia. Mejores áreas de cultivo, un sistema de irrigación perfeccionado y mejores métodos de control de plagas en el norte dieron lugar a mayores cosechas, las cuales aumentaron gradualmente año tras año.

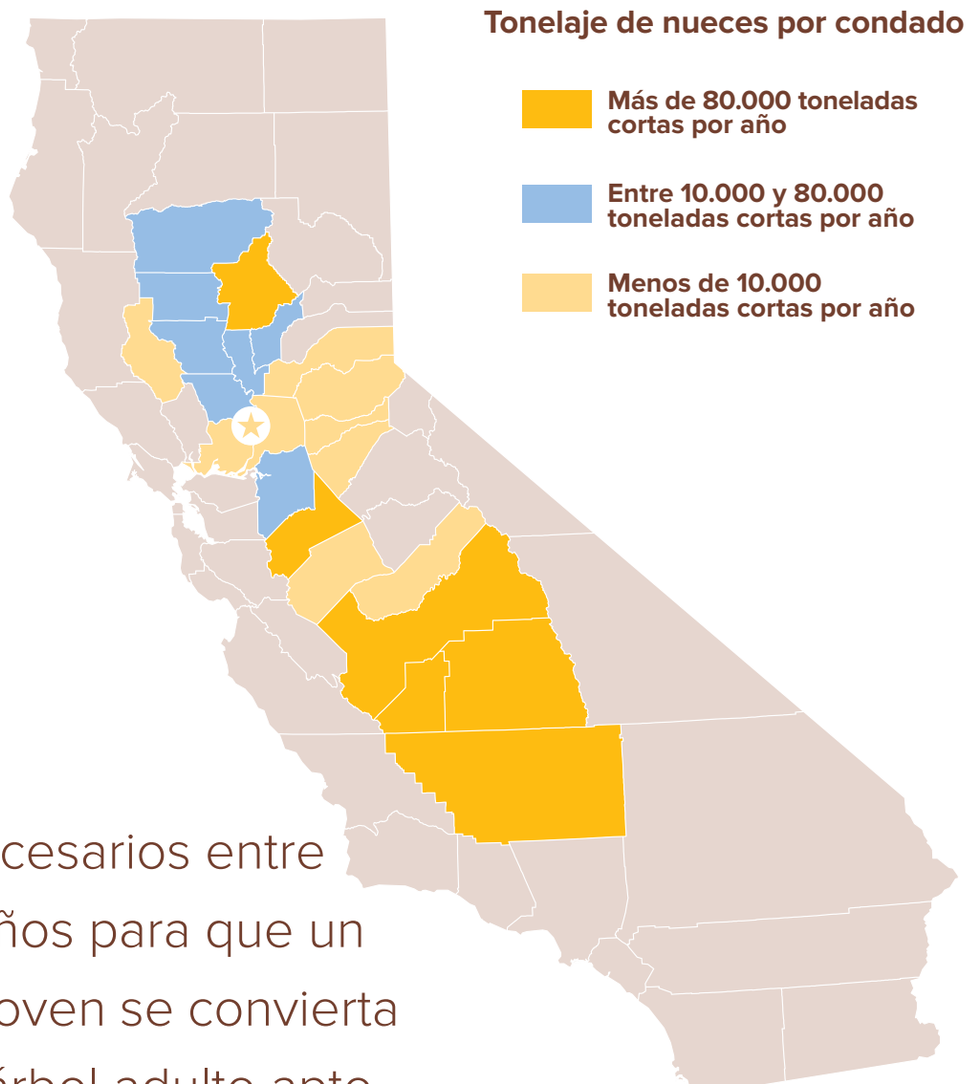
Almacenamiento

Para prolongar el período de conservación y mantener su frescura y sabor distintivo, es aconsejable almacenar las nueces a baja humedad (entre un 55% y un 65% de humedad relativa) y temperatura (entre 3 °C y 7 °C) en un ambiente libre de olores. Las nueces se conservan mejor cuanto más alejadas de la humedad y de la luz, dentro de un frigorífico o congelador en contenedores cerrados herméticamente o bolsas de plástico.

¿DE DÓNDE VIENEN LAS NUECES DE CALIFORNIA?

- Más del 99% de las nueces cultivadas en los Estados Unidos provienen de las 335.000 hectáreas de plantaciones de nogal ubicadas en California.
- El Valle Central de California es la principal región productora de nueces de todo el estado, con un clima templado y unos suelos profundos y fértiles que brindan las condiciones óptimas para el cultivo.
- Existen más de 4.800 cultivadores de Nueces de California, y la mayoría de las granjas son propiedad y están gestionadas por familias que se han dedicado al negocio de las nueces durante varias generaciones. La producción de nueces requiere compromiso y paciencia, y a nuestros agricultores les apasiona cultivar y cosechar nueces de excelentes estándares de calidad.

¿DÓNDE SE CULTIVAN LAS NUECES?



Son necesarios entre 4 y 5 años para que un nogal joven se convierta en un árbol adulto apto para la cosecha

ORIGEN + CULTIVO

LA COSECHA DE LA NUEZ

La cosecha comienza a principios de septiembre, cuando las cáscaras verdes exteriores empiezan a resquebrajarse, y se extiende hasta mediados de noviembre.

Paso 1
Agitadores mecánicos zarandean enérgicamente cada árbol y miles de nueces caen al suelo.

Paso 2
Las nueces son entonces cuidadosamente dispuestas en filas para permitir su recogida a las máquinas cosechadoras y posterior limpieza.

Paso 3
Una vez recolectadas, un descascarillador quita la cáscara verde exterior y las nueces se limpian y se secan para proteger su calidad durante el almacenamiento.

Paso 4
Tras su descascarillado, limpieza y secado, las nueces se transportan a la planta de envasado, donde se clasifican según sus variables de consumo: con cáscara o sin ella.

Paso 5
Las nueces sin cáscara se trocean mecánicamente y vuelven a clasificarse, esta vez por colores, antes de que los granos sean examinados y separados en diferentes tamaños de acuerdo con los estándares establecidos por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, en inglés).

Paso 6
Finalmente, las nueces son analizadas y separadas a mano por clasificadores cualificados para garantizar tanto su limpieza como su color específico.

Al concluir este proceso, las nueces son enviadas o almacenadas hasta que sea necesario.

LAS MEJORES PRÁCTICAS

Los cultivadores de nueces trabajan para conseguir un producto seguro y saludable siguiendo las *Buenas Prácticas Agrícolas*, las cuales cumplen con las regulaciones de seguridad de producto establecidas por el *Acta de Modernización de Seguridad Alimentaria* (FSMA, en inglés).

Del mismo modo, a lo largo del proceso de descascarillado se siguen rigurosamente las *Buenas Prácticas de Producción* establecidas por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, en inglés) bajo los controles preventivos de la FSMA. Específicamente, las nueces peladas son sometidas a controles rigurosos de inspección de calidad por parte de cada procesador y chequeadas de nuevo por la Alianza de Seguridad Alimentaria (DFA, en inglés) de California. Una vez que superan las inspecciones, cada número de lote es certificado para confirmar su conformidad con los estándares establecidos por la USDA. Estas prácticas aseguran que las nueces se obtienen bajo las condiciones más limpias de producción.

SOSTENIBILIDAD

La sostenibilidad es un tema relevante para la industria de las Nueces de California y el *California Walnut Board* ha apoyado estas crecientes prácticas gracias a un programa de investigación aplicado a la producción durante más de 20 años. El Programa de Sostenibilidad de Nueces de California se enfoca en la gestión integral de las plagas, la eficiencia energética, la calidad del agua y del aire, la eficiencia de los nutrientes y la seguridad alimentaria. El programa es económicamente viable para los cultivadores de nueces y sigue prácticas de responsabilidad medioambiental y social, mejorando la calidad de vida los agricultores, vecinos y consumidores. El *California Walnut Board* está comprometido en mantener la inversión en investigación para ayudar a la industria a seguir elevando el listón de la sostenibilidad.

CULTIVO DE NUECES

En 2016 el *California Walnut Board* celebró el 21 aniversario de la donación al Fondo de Investigación en el Cultivo de Nueces de California, el cual fue establecido en 1995 para asegurar la continuidad del programa de cultivo de nueces en la Universidad de California en Davis.

Aunque la donación se realizó en 1995, el *California Walnut Board* está asociado con el programa de cultivo de nueces desde 1970, dando como resultado la aparición de nuevas y numerosas variedades de nueces. Estas variedades han sido desarrolladas a través de métodos tradicionales de cultivo aplicados a la calidad de la nuez, alto rendimiento y resistencia óptima a las enfermedades. Ninguna variedad ha sido modificada genéticamente.

Alianzas en investigación a largo plazo como estas son vitales para avanzar en la comprensión de las nueces y permitir, así, el desarrollo y el lanzamiento de nuevas variedades que no sólo prosperen en California, sino que contribuyan a satisfacer la creciente demanda.

SIN GLUTEN

SIN SODIO

SIN COLESTEROL

La Unión Europea reconoce las propiedades saludables de las nueces y afirma que: “Un puñado de nueces (30 g) al día contribuye a mejorar la elasticidad de los vasos sanguíneos”.

PAUTAS DIETÉTICAS

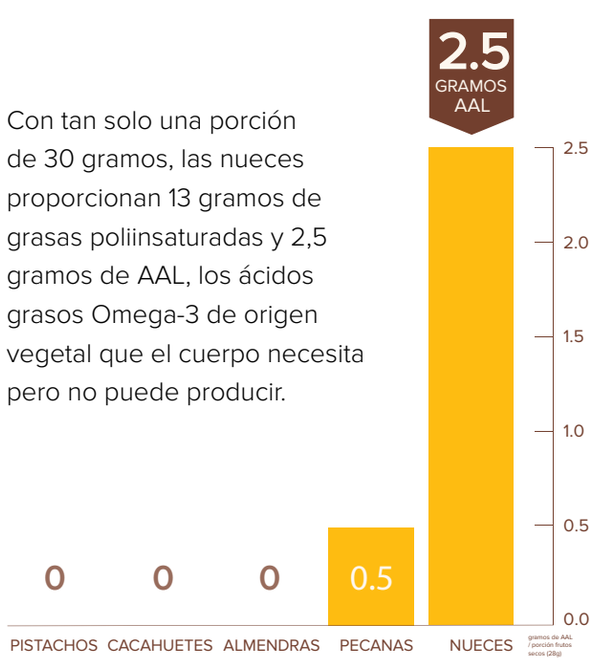
Las nueces son un ingrediente estrella en la dieta mediterránea. Asimismo, su perfil nutricional único hace que seguir las recomendaciones de las guías dietéticas –españolas[1] y americanas[2]– sea fácil y delicioso. Las pautas dietéticas fomentan un patrón de alimentación saludable que hace hincapié en alimentos vegetales altamente nutritivos e incluye una variedad de fuentes de proteínas, entre las que se encuentran los frutos secos, legumbres y semillas, mariscos, carnes magras y aves de corral, pescado y huevos.

NUTRICIÓN

El ÚNICO FRUTO SECO

con un contenido significativo de Omega-3, ácido alfa-linolénico (AAL).

Con tan solo una porción de 30 gramos, las nueces proporcionan 13 gramos de grasas poliinsaturadas y 2,5 gramos de AAL, los ácidos grasos Omega-3 de origen vegetal que el cuerpo necesita pero no puede producir.



USDA Natural Nutrient Database for Standard References, Release 28. Version Current: September 2015, slightly revised May 2016.

Valor Nutricional

Porción diaria	28 gramos
Calorías	**190**
	Ingesta diaria recomendada
Grasas totales 18g	23%
Grasas saturadas 1,5g	8%
Grasas trans 0g	
Grasas poliinsaturadas 13g	
Grasas monoinsaturadas 2,5g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 0mg	0%
Carbohidratos totales 4g	1%
Fibra dietética 2g	7%
Total azúcares 1g	
Incluye 0g de azúcares añadidos	0%
Proteínas 4g	
Vitamina D 0mg	0%
Calcio 28mg	2%
Hierro 1mg	6%
Potasio 125mg	2%

[1] Guías alimentarias para la población española. Grupo Colaborativo de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Diciembre 2016.

[2] U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. 2015-2020 Dietary Guidelines for Americans. 8th Edition. December 2015. Available at http://health.gov/ dietaryguidelines/2015/guidelines/

US Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Nutrient Data Laboratory. USDA National Nutrition Database for Standard Reference, Release 28. Version Current: September 2015, slightly revised May 2016.

La principal razón por la que los españoles consumen nueces es porque las consideran una adición saludable a su dieta (58%), conociendo entre sus principales beneficios que es una forma de incorporar ácidos grasos Omega-3 que ayudan además a proteger el corazón[1].

INVESTIGACIÓN EN SALUD

Las tendencias[2] globales de consumo indican que:

- Los consumidores vuelven a lo básico
- Los atributos más deseables son los alimentos frescos y naturales
- El 80% consume alimentos para prevenir problemas de salud como la obesidad, la diabetes, el colesterol alto y la hipertensión

Desde 1990, la *California Walnut Commission* ha invertido más de 15 millones de dólares en la investigación en nutrición:

- 25 años de investigación científica
- Más de 120 artículos publicados
- 52 instituciones
- 9 países (EE. UU., España, Alemania, Reino Unido, Israel, Japón, China, Corea del Sur y Australia)

40+

PROYECTOS EN MARCHA

Las áreas de interés para nuevos estudios son las siguientes:

- **El control de peso**
- **La función cognitiva**
- **La salud del corazón**
- **La prevención del cáncer**
- **La diabetes**

[1] Rose Research Attitude & Usage Study 2017.
[2] The Nielsen Company 2015 We Are What We Eat: Healthy Eating Trends Around the World. Accessed at www.nielsen.com

TAMAÑO Y COLOR

EJEMPLOS

Ejemplo #1 Light

Ejemplo #2 Light

Ejemplo #3 Light/Light Amber

Ejemplo #4 Light

Ejemplo #5 Light/Light Amber

Ejemplo #6 Light

Ejemplo #7 Light/Light Amber

Ejemplo #8 Light

Ejemplo #9

Ejemplo #10 Diced

Ejemplo #11

Ejemplo #12 Diced

Ejemplo #13

Ejemplo #14

Ejemplo #15

TAMAÑO Y COLOR

GRÁFICOS E INFORMACIÓN

Tamaños de las nueces

Las Nueces de California peladas están disponibles en una amplia variedad de tamaños y colores. Las descripciones y tamaños en los que se clasifican se basan en los estándares de calidad de la USDA para nueces peladas. Éstas están destacadas en color **amarillo**. También se incluyen algunas categorías utilizadas comúnmente en la industria, destacadas en color **naranja**. Las medidas aquí expuestas son sólo una referencia. Para más información, consulta a tu proveedor de Nueces de California.

MITADES

Descripción: El lote consiste por peso en un 85% o más de granos partidos por la mitad y el resto son nueces partidas en ¾.

Tolerancias de tamaño de la USDA: No más del 5% debe ser más pequeño que las nueces partidas a ¾, de las cuales no más de 1% puede pasar a través de un círculo de 6,35 milímetros de diámetro. *Consultar la Tabla 3 y el Ejemplo 1.*

PIEZAS Y MITADES

Descripción: El lote consiste, por peso, en un 20% o más de granos partidos por la mitad.

Tolerancias de tamaño de la USDA: No más del 18% puede pasar por un agujero redondo de 9,53 milímetros, de los cuales el 3% puede pasar a través de un agujero de 6,35 milímetros y del 3% no más de 1% debe pasar a través de un agujero redondo de 3,18 milímetros. *Ver la Tabla 3 y referirse a los Ejemplos 2 y 3.*

PIEZAS

Descripción: Las porciones de granos en el lote no pueden pasar a través de una abertura redonda de 9,53 milímetros.

Tolerancias de tamaño de la USDA: No más del 25% pasaría a través de un agujero redondo de 9,53 milímetros. De este porcentaje no más del 5% pasaría a través de una abertura de 6,35 milímetros y del 5% no más de 1% pasa a través de un agujero de 3,18 milímetros. *Ver la Tabla 3 y referirse a los Ejemplos 4, 5, 6 y 7.*

PIEZAS MEDIANAS

Aunque no estén incluidas en el estándar de tolerancia USDA, las piezas medianas son un tamaño muy utilizado en la industria de Nueces de California. No menos del 98% pasaría por una abertura de 12,7 milímetros. No más del 3% pasaría a través de una abertura de 6,35 milímetros y no más del 1% a través de una abertura de 3,18 milímetros. *Consultar los Ejemplos 8 y 9.*

PIEZAS PEQUEÑAS

Descripción: Las porciones de granos del lote pasan a través de un círculo de 9,53 milímetros, pero no pueden pasar por un círculo de 3,18 milímetros.

Tolerancias de tamaño de la USDA: El 10% no pasa a través de una abertura de 9,53 milímetros y el 2% pasa a través de un círculo de 3,18 milímetros. *Consultar la Tabla 3 y consultar los Ejemplos 11, 12 y 14.*

COMIDA DOBLE PICADO

Los formatos más pequeños de Nueces de California (cortada dos veces en dados) se presentan en diferentes consistencias que van desde una gruesa harina a un polvo fino. La harina de nuez se puede utilizar en pasteles, integrándose dentro de las masas y en los compuestos de nueces. También se pueden incorporar las nueces finamente molidas a las pastas y a los rellenos, e incluso utilizarse como un agente espesante en las salsas. *Consultar el Ejemplo 15.*

PIEZAS PARA TOPPINGS

AGUJERO CUADRADO	AGUJERO REDONDO
¼ 6,35 mm	20/64 7,94 mm

Típica medida de industria en diámetro *Referencia de Ejemplo 13 y 14*

"SYRUPERS"

AGUJERO CUADRADO	AGUJERO REDONDO
⅜ 9.53 mm	28/64 11,11 mm

Típica medida de industria en diámetro *Referencia de Ejemplo 10*

COLORES DE LAS NUECES

Las Nueces de California presentan una amplia gama de tonos para cumplir con los requisitos específicos para cada producto. El espectro de colores de la nuez que presentamos (sólo para comparativas) ilustra esta amplia gama de colores disponibles.

Extra Light: La más clara y brillante. La nuez puede presentar, como máximo, un 15% de color más oscuro, dentro del cual no más del 2% puede ser más oscuro que la categoría Light.

Light: Variedad bastante clara, pero sin tanto brillo como la anterior. La nuez puede presentar, como máximo, un 15% de color más oscuro, dentro del cual no más del 2% puede ser más oscuro que la categoría Light Amber.

Light Amber: De tono más oscuro y sin demasiado brillo. La nuez puede presentar, como máximo, un 15% de color más oscuro, dentro del cual no más del 2% puede ser más oscuro que la categoría Amber.

Amber: Es la variedad más oscura y prácticamente no tiene brillo. La nuez puede presentar, como máximo, un 10% de color aún más oscuro.

Rojo

La tabla de colores oficiales está disponible en: **DFA** 7710 Striker Avenue, Sacramento, CA 95834-1112
Tel: 916-561-5900 Fax: 916-561-5906 **www.dfaofcalifornia.com**

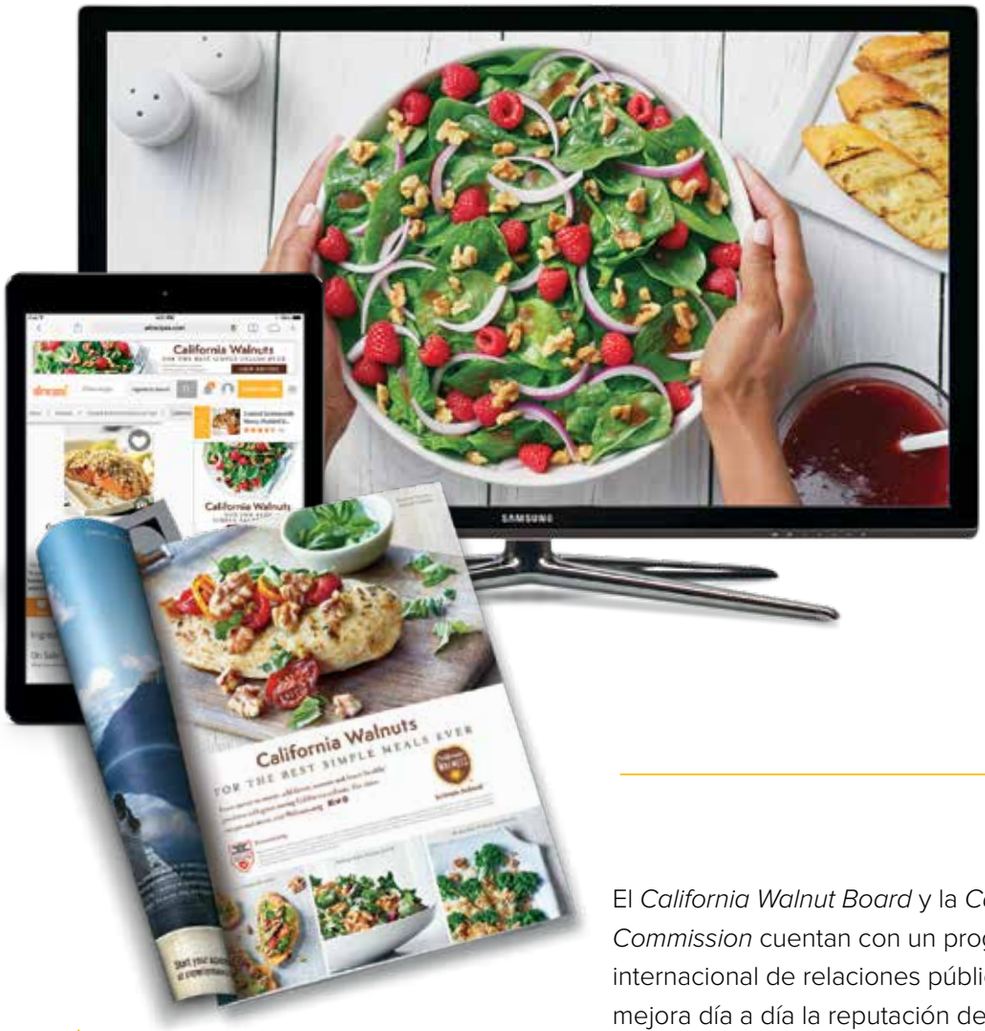
TABLA 3 USDA

Clasifiación por tamaños	Tolerancia de tamaños				
	Más pequeñas que ¾ de la mitad	No pasan por un agujero redondo de 9,53 mm	Pasan por un agujero redondo de 9,53 mm	Pasan por un agujero redondo de 6,35 mm	Pasan por un agujero redondo de 3,18 mm
Mitades	5%			1% (incluido el 5%)	
Trozos y Mitades*			18%	3% (incluido el 18%)	1% (incluido el 3%)
Pieza			25%	5% (incluido el 25%)	1% (incluido el 5%)
Trozos Pequeños**		10%			2%

*Ninguna parte de la tolerancia debería ser utilizada para reducir el porcentaje requerido de mitades en un lote de "piezas y mitades".
**La tolerancia del 10% y 2% para la clasificación de "pequeñas piezas" se aplicará, respectivamente, a los tamaños máximos más pequeños o a los tamaños mínimos más grandes especificados.

Nota: Los estándares de la industria para tamaños de 2,23 mm son más rígidos que los de 3,18 mm.

Fuente: USDA, United States Standards for Grades of Shelled Walnuts (Junglans regia). Agricultural Marketing Service. Efectivo el 21 de septiembre de 2017. https://www.ams.usda.gov/sites/default/fi les/media/Shelled_Walnut_Standard%5B1%5D.pdf (Adobe Acrobat format).

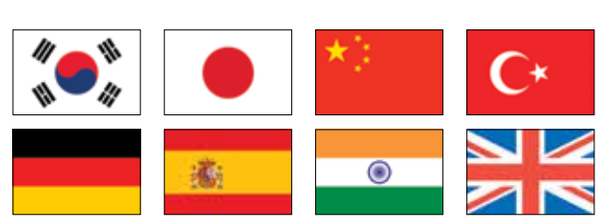


MARKETING + COMUNICACIÓN

El *California Walnut Board* y la *California Walnut Commission* cuentan con un programa nacional e internacional de relaciones públicas y publicidad que mejora día a día la reputación de la industria de las Nueces de California. Concretamente en España, el quinto mercado de exportación más grande en 2017, se invierte en una comunicación centrada en el origen y la calidad del producto, la versatilidad del ingrediente y los beneficios de incorporar nueces en las dietas diarias. Una promoción enfocada tanto a consumidores como a profesionales de la industria alimentaria y profesionales de la salud.

Según un estudio de actitud y uso que se llevó a cabo en noviembre de 2017 en España, la mayoría de los consumidores compran nueces todo el año (71%). Además, el 60% de los encuestados cree que las nueces son saludables y versátiles.

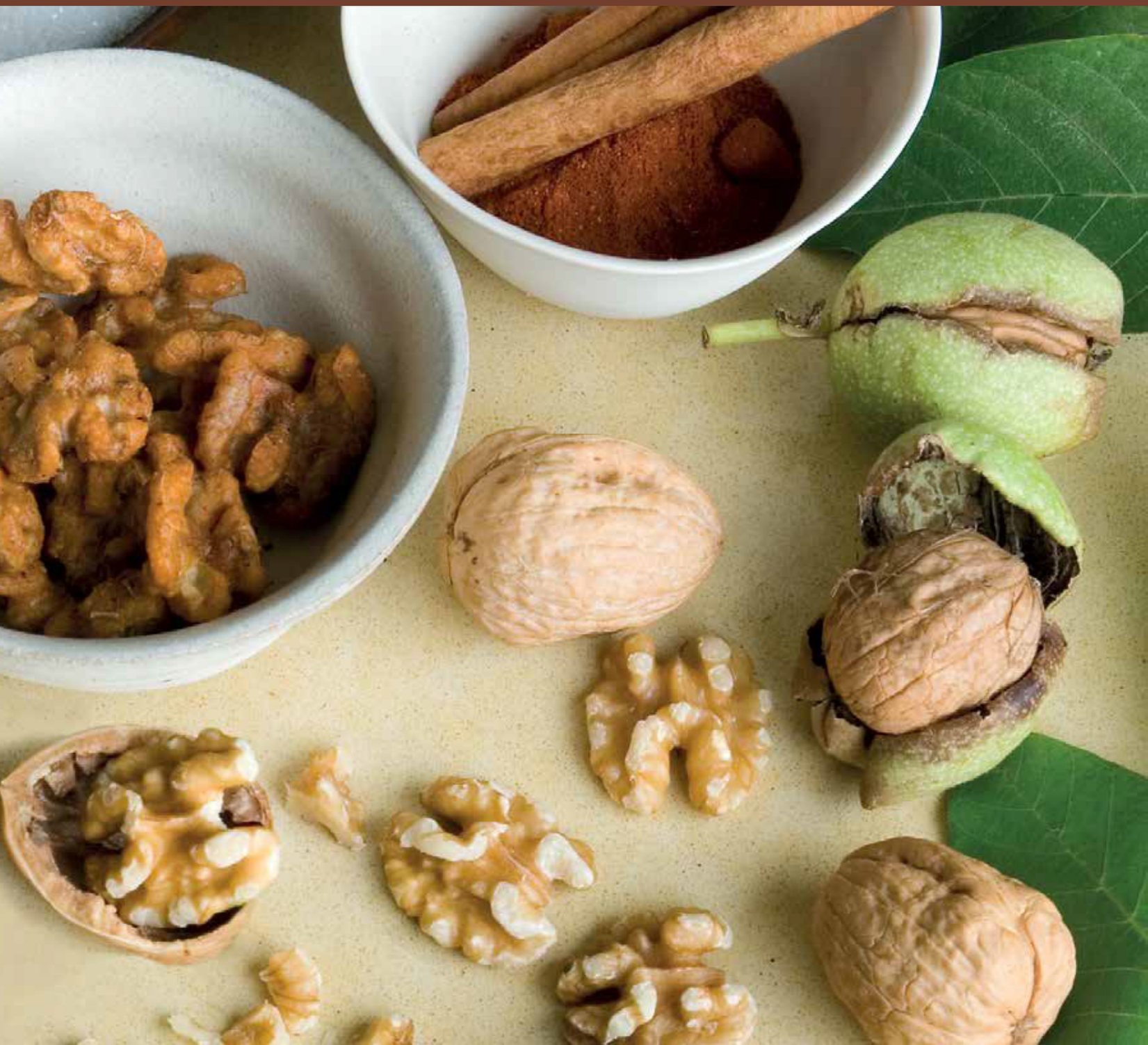
La *California Walnut Commission* está presente en Europa, Oriente Medio y Asia, extendiendo el conocimiento sobre los beneficios saludables de las nueces y consolidando su exportación en países como España, Alemania, Turquía, China, Japón, Corea del Sur e India.



NUECES DE CALIFORNIA
Contacto:
ATREVIA
C/Villarroel, 214 1º 2ª
08036 Barcelona

© CALIFORNIA WALNUT COMMISSION
101 Parkshore Drive, Suite 250
Folsom, CA 95630

© Reservados los derechos. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, transmitida en ninguna forma o medio alguno, electrónico o mecánico, incluyendo las fotocopias, grabaciones o cualquier sistema de recuperación de almacenaje de información, sin permiso escrito del titular del copyright.

California WALNUTS

nuecesdecalifornia.com