



 **de** **¿HABLAMOS**
Medio Ambiente?

SEGURIDAD

// Esther Herranz:
Food Defense, el
gran reto para la UE.

MEDIO AMBIENTE

// Daniel Calleja:
Europa impulsa la
Economía Circular.

SERVICIOS

// La basura del mar
llega a nuestra mesa.

Todo sobre SIAL París



¿Cómo diferenciarse hoy en día? ¡Simplemente visitando SIAL París para encontrar nuevas fuentes de inspiración que despertarán el apetito de los consumidores! **Del 16 al 20 de octubre**, SIAL París acogerá a 7.000 expositores de 104 países en un espacio con 21 sectores representados. ¡Una amplia gama de productos que hará de París la capital del planeta Food! **Durante 5 días, usted se beneficiará de un acceso privilegiado al escaparate más grande de la alimentación:** desde ingredientes a equipos, vinos, bebidas espirituosas y bebidas sin alcohol, productos del mar y carnes, pasando por productos gourmet, lácteos, delicatessen y muchos otros.

¿Cuál es la ambición de la marca SIAL? En un contexto dinámico para el sector de la alimentación, proponer verdaderos motores de crecimiento - gracias a una oferta más rica - y acompañarle en la consolidación de su negocio. En 2016, SIAL París ofrecerá muchos eventos más como SIAL Innovation, World Tour, Wine & Food Lab, o In-Food Center...

Más que nunca, SIAL París es ¡La Fuente de Inspiración de la Alimentación!

5 buenas razones para visitar SIAL París

- 1 > Una variedad de productos plebiscitados** por más de 9 visitantes de cada 10 (Fuente 2014)
- 2 > 78% de los expositores desvelan novedades** (Fuente 2014)
- 3 > Contenidos exclusivos** para ofrecerle fuentes de inspiración
- 4 > Múltiples oportunidades de intercambios** con sus colegas de todo el mundo
- 5 > Las marcas más grandes** de la distribución están presentes

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS



LOOK DEEPER

París



La cita mundial de la innovación alimentaria

16-20 OCTUBRE 2016
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

Más de 7000 expositores de 104 países
100% de la distribución mundial

Más de 2000 productos innovadores presentados

WWW.SIALPARIS.COM

Síganos    

Medio ambiente e innovación, combinación ganadora

Está claro que la protección del medio ambiente es uno de los aspectos más innovadores y que generan una mayor preocupación en los ciudadanos. La industria alimentaria no está al margen de este interés y por eso hace tiempo que se marcó cinco retos para el año 2020: Alimentar a una población creciente en un entorno de escasez de recursos; Gestionar el agua de forma más sostenible; Mantener la competitividad industrial en un entorno de incertidumbre jurídica y dependencia energética; Mejorar la eficiencia de procesos y mitigar el cambio climático; y Minimizar el impacto ambiental de los envases. En todos ellos la industria está trabajando con un gran compromiso e invirtiendo muchos recursos. Durante estos últimos años, medio ambiente e innovación han sido buenos compañeros de viaje. Se trata de un reto transversal y que afecta a toda la cadena alimentaria, llegando incluso al consumidor final.

Por su parte, las administraciones han tenido, tienen y tendrán un papel muy importante en este campo, apoyando a las empresas para que puedan cumplir estos objetivos. Son muchos los estudios que nos dicen que los consumidores tienen muy en cuenta las políticas medioambientales de las empresas: para más del 50%, uno de los factores decisivos a la hora de la compra es el compromiso de las empresas con el medio ambiente.

Por otro lado, hay que remarcar que jornadas y eventos como el celebrado recientemente Envifood Meeting Point 2016 ponen de manifiesto esta preocupación, nos muestran los grandes avances y el compromiso de la industria por el medio ambiente.

En este número desvelaremos todo este trabajo y estas iniciativas de las empresas que siguen apostando para que tengamos un mundo mejor.



Fernando Martínez
Director General

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redactora Jefe: M^a Jesús Díez
Redacción: Erika Jiménez
Colaboradora: Liliana Moreno Camargo
Publicidad: Carolina Gallego

Legislación: M^a Ángeles Teruel
Administración: Teresa Martínez
Creatividad, Diseño y Maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación
Imprime: Rivadeneyra

Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.
Depósito Legal: M611-1964
ISSN: 0300-5755.

Controlado por:



Comité Científico

José Blázquez Solana
Jefe de la U.T. de Garantía de Calidad
Laboratorio Salud Pública Madrid

M^a Carmen Vidal Carou
Catedrática de Nutrición y Bromatología
Campus de la Alimentación
Universidad de Barcelona

Julián Rivas
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Universidad de Salamanca

Nieves Palacios
Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro
de Medicina del Deporte
Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte

Guillermo Reglero
Director IMDEA Alimentación

Javier I. Jáuregui
Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech

Jesús Vázquez Minguela
Director del Gabinete del Rector de la
Universidad Politécnica de Madrid

Life is tasty with us!



1926-2016, con vosotros desde hace 90 años

EDULCORANTES INTENSIVOS • ESPESANTES • ESTABILIZANTES • CONSERVANTES
ANTIOXIDANTES • GASIFICANTES • ACIDULANTES • VITAMINAS • MINERALES
PROTEÍNAS • FIBRAS • ACTIVOS FUNCIONALES • SISTEMAS FUNCIONALES FARA®



Giusto Faravelli SpA - Spanish Office
Tel. +34 93 1816473 • Fax +39 02 69717733
faravelli@faravelli.es • www.faravelli.es

Síguenos también en



Sumario

Especial Medio Ambiente

Cambio climático, el desafío que une al mundo

PÁG. 28



Seguridad

Esther Herranz:
Food Defense, el gran reto para la UE. PÁG. 08

Medio Ambiente

Daniel Calleja: Europa impulsa la Economía Circular.

PÁG. 22

Servicios

La basura del mar llega a nuestra mesa.

PÁG. 88

+ contenido

8 Entrevista Esther Herranz, Eurodiputada del Grupo del Partido Popular Europeo.

21 Especial Medio Ambiente

- Devolver a la naturaleza cada gota de agua
- Trabajando para ser una compañía "Cero Emisiones"
- La industria alimentaria lucha contra el cambio climático
- Premiadas las empresas más competitivas a nivel energético 📢

21 Entrevista Daniel Calleja, Director General de Medio Ambiente de la Comisión Europea.

51 Bebidas

- Caliente, caliente... te puedes quemar ❤️
- España y Francia avanzan en innovación 📢

56 Frescos

- En busca de la "hamburguesa imposible" 📢
- Robots en el invernadero 📢

60 Elaborados

- Protegiendo al olivo
- Chocolate sin remordimientos
- Masticando energía: las energéticas de bolsillo 📢

74 Materias primas

- Compuestos saludables en un arbusto tradicional ❤️
- Ingredientes naturales para mejorar la textura

80 Distribución

- Conoce los nuevos hábitos de compra
- El móvil, el gran aliado a la hora de comprar 📢

83 Servicios

- ¡Cuidado con el "oro blanco"! 📢
- ¡Aprende a acceder a nuevos mercados!

97 Conservación

- Bolsas sin escapes
- Llega la botella inteligente 📢

99 Alimentación Especial

- Chufa para producir insulina ❤️
- ¿Qué opina Europa de los alimentos para deportistas?

104 Mundo Animal

- Plantando cara a la salmonella 📢
- Cómo reconocer las marcas que mejor tratan a los animales

106 En el próximo número...

La Lupa



APLAUSOS



Nuevos contratos para conquistar un país

Mercadona va a contratar a los 120 primeros nuevos directivos, con perfiles de economía y administración de empresas, que liderarán el proyecto de la cadena en Portugal y estarán repartidos por toda la geografía del país. Gracias a este inicio se configura gran parte de la estructura y posiciones claves de la organización en el país vecino, y se crean las bases necesarias para que la compañía ponga en marcha un equipo humano que crezca profesionalmente. Los nuevos directivos estarán inmersos durante 18 meses en un programa de formación propio en el que Mercadona invertirá más de 50.000 euros por trabajador. (Mercadona)



La leche más sostenible

Durante 2015, Calidad Pascual consumió energía eléctrica 100% renovable, certificada por la compañía de energía EDP, con quien la empresa mantiene el contrato para el suministro eléctrico de sus instalaciones. Calidad Pascual y EDP mantienen un acuerdo con un consumo estimado de 117 GWh al año. El origen 100% renovable de esta energía eléctrica viene determinado por el Sistema de Garantías de Origen de la Electricidad, puesto en marcha en 2007 por la Comisión Nacional de la Energía. Entre las diferentes medidas desarrolladas destacan las auditorías energéticas y la instalación de puntos de recarga para vehículos eléctricos. (Calidad Pascual)



Ahorro gracias a la sostenibilidad

La cervecera familiar 100% española invirtió durante 2015 más de 3,7 millones de euros, para garantizar su óptimo comportamiento medioambiental. Así, a pesar de haber aumentado su producción en un 48%, su consumo de agua ha disminuido un 39%, debido a la optimización de equipos y procesos que ha permitido una gestión eficiente. Además el consumo energético se ha reducido un 46%, ya que el 100% de la energía eléctrica empleada en sus fábricas procede de fuentes renovables, o a la sustitución del alumbrado convencional por LED. Asimismo se ha evitado la emisión de 40.629 toneladas de dióxido de carbono. (Mahou San Miguel)



Colaboración para ayudar al conocimiento científico

El Foro Intersectorial y la Asociación del Cuerpo Nacional Veterinario (ACNV) han renovado el Convenio de colaboración con la finalidad de fomentar la divulgación e intercambio de conocimiento técnico-científico en los ámbitos de trabajo de ambas instituciones. El convenio es una renovación del suscrito en el año 2015, contempla el aporte de conocimiento y el asesoramiento mutuo, destacando el asesoramiento técnico-científico veterinario por parte de la ACNV al Foro Intersectorial. Esta relación es estratégica para impulsar la colaboración público-privada y el mutuo conocimiento que debe existir entre todos los agentes y eslabones de la cadena agroalimentaria. (Foro Intersectorial)



ABUCHEOS



Carne nociva para la salud

Catorce personas han sido detenidas por engorde ilegal de ganado, en las provincias de Huesca, Zaragoza y Lleida. La Guardia Civil calcula que los arrestados pusieron a la venta más de 1,3 millones de kilos de carne presuntamente engordada con productos ilegales, y que podían ser nocivos para la salud en dosis altas. En concreto, se han recogido 150 muestras de ganado bovino de 30 explotaciones ganaderas y mataderos. Al analizar el pienso, carne y orina de los animales se ha obtenido un resultado muy por encima del límite máximo de residuos en córtico-esteroides. (El País)

Lucha contra el enemigo del mar

El Día Internacional Libre de Bolsas de Plástico no se celebra en España, por lo que Ecologistas en Acción insta a las administraciones españolas a llevarlo a cabo y además, reitera la necesidad de prohibir las bolsas de plástico gratuitas. Todos los años se suministran más de 5.000 millones de bolsas, que al llegar a los hogares ni la mitad son reutilizadas. Mientras que en la orilla del mar las bolsas de plástico siguen siendo protagonistas. La organización defiende una sociedad desenganchada del plástico, material que supone un impacto medioambiental en los ecosistemas marinos de una magnitud incalculable. (Ecologistas en acción)

Guisantes congelados con listeria

Una cantidad limitada de guisantes congelados y vegetales mixtos congelados han sido retirados por la National Frozen Foods Corporation, como medida de precaución, ya que una muestra de prueba realizada por la empresa, reveló que los productos potencialmente pueden estar contaminados con *Listeria monocytogenes*. Dicha bacteria puede causar infecciones serias, y en ocasiones fatales, en niños pequeños, personas débiles o ancianas, y aquellas con sistemas inmunes debilitados. Los productos son Bountiful Harvest Green Peas, First Street, Great Value, Live Smart, Market Pantry y Sprout. (FDA)

Alimentos intoxicados con botulismo

Tras una comida de trabajo que consistió en una ensalada de bacalao con alubias blancas, dos personas han presentado una posible intoxicación botulínica. Por ello, las Autoridades sanitarias de Cataluña han comunicado el suceso al sistema de red de alerta alimentaria nacional conocido como SCIRI, solicitando que se realizaran las investigaciones oportunas para determinar las causas, la distribución de lotes afectados y el destino final de los productos localizados. Tras las analíticas llevadas a cabo en los alimentos, presuntamente implicados, se ha confirmado la toxina en la Alubia blanca cocida, envasada por Hnos. Cuevas, SA. (Aecosan)