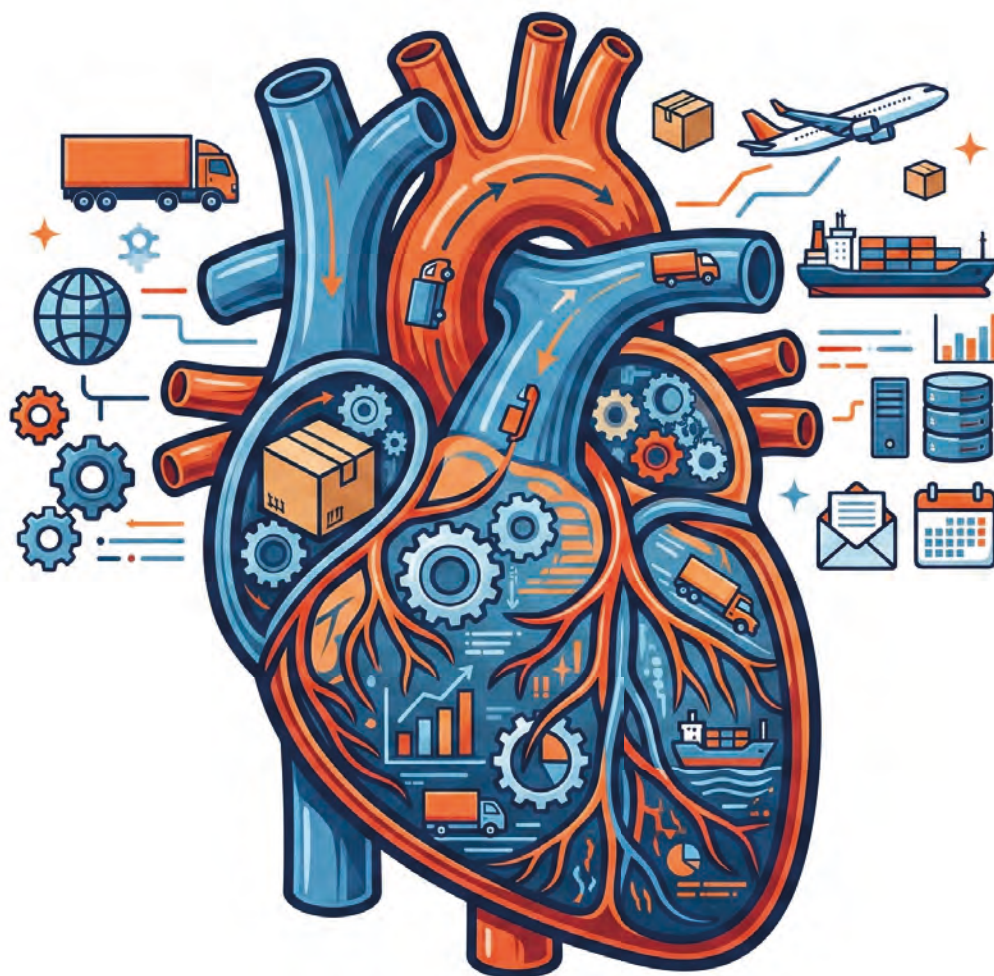


REVISTA:ALIMENTARIA.



ESPECIAL PACKAGING & SUPPLY CHAIN

KM ZERO

Conecta Europa-LATAM y acelera la transformación del sistema alimentario

MESSER

La tecnología invisible que transforma y protege la industria alimentaria

EDUARDO COTILLAS

La soberanía alimentaria centra Alibetopías 2026



TRANSFORMA TU CAMPO, IMPULSA TU FUTURO.

**LA INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA LA TIERRA:
TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA NUEVA AGRICULTURA**



MAQUINARIA



EQUIPOS



RIEGO Y GESTIÓN
DEL AGUA



POSTCOSECHA



SOSTENIBILIDAD



TECNOLOGÍA DE
INVERNADEROS



FERTILIZACIÓN



AGROENERGÍA



BIOTECNOLOGÍA



SERVICIOS



TECNOLOGÍA 4.0

CONECTA CON +8.000 PROFESIONALES DEL SECTOR AGRÍCOLA PROCEDENTES DE:



Cereale y Forraje



Olivicultura



Horticultura



Fruta Dulce



Vino y Viña



Fruta Seca



Invernaderos



Producción
Ecológica



Flor y
Jardinería



Cooperativismo



Agroforestal



Cultivos
Extensivos



Solicita
más información

www.expoagritech.com

Organizado por:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

En colaboración con:

FYCMA

EDITORIAL



FERNANDO MARTÍNEZ
Consejero Delegado de Revista Alimentaria

EL ENVASE YA NO PROTEGE SOLO AL PRODUCTO

Durante décadas hablamos del envase como si fuera la última decisión del proceso. Se formulaba el producto, se ajustaba la planta, se cerraba el precio y, al final, se elegía cómo envolverlo. Era el eslabón que se resolvía cuando lo importante ya estaba resuelto.

Esa secuencia se acaba el 12 de agosto. Desde esa fecha, el Reglamento europeo de envases —el PPWR— deja de ser conversación de futuro para convertirse en condición de acceso al mercado. Sin Declaración de Conformidad no hay comercialización: ni transposición que lo suavice, ni margen por país, ni periodo de gracia. Y conviene decirlo claro, porque en el sector se ha instalado una expectativa que no se cumplirá: nadie va a esperar a que la industria esté lista.

Pero lo que más me preocupa no es la fecha. Mientras Europa unifica, el resto del mundo se dispersa: Estados Unidos acumula leyes estatales con calendarios y definiciones distintas, y el tratado global de plásticos de la ONU sigue sin cerrarse. Tres marcos que no se hablan entre sí y, aun así, exigen lo mismo: saber, con papeles, de qué está hecho cada envase.

Ahí está el problema real, que no es jurídico sino industrial. Esa información —capas, gramajes, tintas, barreras, porcentaje real de reciclado— existe, pero está repartida entre proveedores, pedidos y la cabeza de un técnico que nunca la entregó firmada. Reunirla no es cumplimiento normativo: es ingeniería de datos, y lleva meses.

La tentación es esperar a los actos delegados que aún faltan. Sería el error más caro de la década: cuando lleguen, los plazos serán de doce o veinticuatro meses, y rediseñar un envase no cabe ahí.

¿Qué hacer, entonces? Lo que ya apuntábamos en estas páginas: fibra primero, monomaterial, sin combinaciones complejas, con barreras compatibles con el reciclado. Un envase así cumple en Bruselas, en California y en cualquier tratado futuro. La simplicidad ha dejado de ser preferencia estética para ser la forma más barata de reducir riesgo. Lo que resiste no es lo más sofisticado, sino lo que se puede explicar, demostrar y verificar. La trazabilidad no añade valor al final del proceso: lo condiciona desde el principio.

STAFF

Consejero Delegado: Fernando Martínez

Redacción: Ismael Alonso

Publicidad y Marketing: E-GAMING SPAIN

Digital: E-GAMING SPAIN

Legislación: Beatriz Martínez

Administración: Cordelia Martínez

Maquetación: Magma Digital Media

Fotos Smurfit Westrock: Jaime Lahoz - @i_am_jaime_lahoz

Impime: Industria Gráfica Anzós

Edita: Emisión y Prensa de Alimentos y Salud, S.L.

Depósito Legal: M611-1964

ISSN: 0300-5755.

COMITÉ CIENTÍFICO

Ricardo Ramos Ruiz. Director adjunto del Instituto IMDEA Alimentación

Inés Echeverría. Directora I+D+i CNTA

Mª Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL

Nieves Palacios Gil de Antuñano. Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte. Consejo Superior de Deportes

Prof. Carmen Glez. Chamorro. enotecUPM.

Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid

Josu Santiago Burrutxaga. Jefe del Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de Investigación Marina. AZTI

José Miguel Flavián. Fundador GM&Co y presidente del grupo de trabajo sobre el Canal Retail de Food for Life-Spain

Mª Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación ECOMAR.

Paloma Berenguer Fente. Jefa del Departamento. Laboratorio de Salud Pública Subdir. Gral. de Salud Pública de Madrid

Mª Teresa García Jiménez. Directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-2016). Escuela Nacional de Sanidad. Ministerio de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III
Profesora de la Universidad Francisco de Vitoria Consultora internacional

Eduardo Cotillas. Director de I+D+i de FIAB y Secretario General de la Plataforma Tecnológica "Food for Life-Spain"

Rosa Gallardo. Directora de la Cátedra Inteligencia artificial y agricultura-Universidad de Córdoba

Jorge Edwards. Director creativo Edwards Visual Branding & Packaging Design

La empresa editora declina toda responsabilidad sobre el contenido de los artículos originales y de las inserciones publicitarias, cuya total responsabilidad es de sus correspondientes autores. Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier método, incluso citando procedencia, sin autorización previa de Eypasa. Todos los derechos reservados.

REVISTA ALIMENTARIA

Isabel Colbrand, 10. PL 2 Local 88
28050 Madrid
Tfno: +34 91 446 96 59

¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

Queremos saber qué le han parecido los artículos aparecidos en el presente número y cuáles son los temas que le gustaría que tratásemos en siguientes publicaciones.
redaccion@revistaalimentaria.es



SUMARIO



ESPECIAL PACKAGING & SUPPLY CHAIN

El packaging y la cadena de suministro se han vuelto inseparables: el envase ya no solo protege y vende, sino que condiciona costes logísticos, huella de carbono y experiencia de entrega. Las tendencias dominantes son la sostenibilidad (materiales reciclables, monomateriales, reducción de plástico y normativa como la PPWR europea), la digitalización con códigos QR, RFID y trazabilidad en tiempo real, y el diseño optimizado para e-commerce que minimiza volumen y daños.

Al final, todo se juega entre coste, cumplimiento normativo y expectativas del consumidor marcan la agenda del sector..

Pág. 22 • Messer: la tecnología invisible que transforma y protege la industria alimentaria

Pág. 26 • Idilia comparte sus retos en packaging alimentario ante las nuevas exigencias de sostenibilidad, innovación y eficiencia

Pág. 30 • Barcelona Packaging Hub: soluciones integrales de packaging para una industria alimentaria más eficiente y flexible

Pág. 34 • El reto técnico de reducir plástico en un envase de IV gama



TRADICIÓN CERVECERA

Desde 1941

POLAR PREMIUM

LA CERVEZA PARA LOS
PALADARES MÁS EXIGENTES

Color
ámbar dorado
intenso

Espuma
blanca y
densa

Cuerpo
equilibrado



CONTENIDO ALCOHÓLICO
6°



CONTENIDO ALCOHÓLICO
4,5°

Polar Pilsen

LIGERA. REFRESCANTE. INOLVIDABLE

Color
ámbar
dorado

Aroma
ligeramente
tostado

Cuerpo
agradable

SÍGUENOS

 @polarbeer.eu

SUMARIO

COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”
Págs. 10 y 11

REPORTAJE

KM ZERO conectará Europa y LATAM para acelerar la transformación del sistema alimentario en ftalks Food Summit
Págs. 12-15

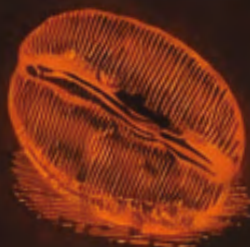
ENTREVISTA

Entrevista a Jesús Rivas, Business Development & Innovation Manager de Smurfit Westrock
Págs. 98-106



CAFÉS
Guilis
EST. 1928
MADRID

BLACK
BLEND



Blend de café molido 100% Arabica de las mejores cosechas de
Camerún y Etiopía. Seleccionado a mano al pie del café, para obtener
las variedades organolépticas ideales de cada tipo de café, y
con sus características de desarrollo para este blend. El resultado
es una taza equilibrada en acidez, cuerpo y aroma.

Blend of mild 100% Arabica coffee from the best crops in Central
and South America. Natural roasted by altitude to obtain the
various organoleptic characteristics of each variety, and with a
particular roasting curve developed for this blend. The result is a
balanced cup in acidity, body and aroma.



PESO NETO
NET WEIGHT
MASA NETA
NET WEIGHT
500g / 35.27oz

Pág. 16

Director

Eduardo Cotillas Director
Innovación FIAB.

Pág. 22

Especial Packaging & supply chain

Messer: la tecnología invisible que transforma y protege la industria alimentaria

Pág. 26

Especial Packaging & supply chain

Idilia. Retos en el packaging alimentario ante las nuevas exigencias de sostenibilidad, innovación y eficiencia

Pág. 30

Especial Packaging & supply chain

Barcelona Packaging Hub: soluciones integrales para una industria alimentaria

Pág. 34

Especial Packaging & supply chain

El reto técnico de reducir plástico en un envase de IV gama

Pág.38

Food Design

San Miguel demuestra el poder del Food Design con un ORO en World Best Packaging 2026

Pág. 42

Agri Tech

CO₂ BioProtection

Pág. 46

Horeca & Foodservice

Araven amplía su gama de cubetas de fermentación de masas

Pág. 50

Fine Food

Easyfairs redefine el packaging de alimentos y bebidas

Pág. 54

Food Tech

Key Technology Introduces COMPASS® Optical Sorter for Chips

Pág. 58

Fresh Products

Adónde va la hortaliza que ya no se compra a granel

Pág. 62

Ingredients

El cacao ha bajado a la mitad y Europa sigue moliendo menos

Pág. 66

Drink

Los vinos de Canarias: un tesoro volcánico entre los cielos y el mar

Pág. 70

Food4All

Hydrosol GmbH: Snacks cárnicos

Pág. 74

Biotech

El reto del azul natural: de la petroquímica a la biotecnología alimentaria

Pág. 78

Europa

Envase europeo: la cuenta atrás que Bruselas no va a aplazar

Pág. 80

Internacional

El envase entra en dos velocidades: Europa unifica el 12 de agosto mientras el resto del mundo se fragmenta

Pág. 82

Mujer

Pilar Higuero y Lagar de Sabariz: una historia de vino, territorio y libertad

Pág. 86

Startup

Startup OLÉ Marbella : La Costa del Sol se prueba el traje de nodo tecnológico

Pág. 90

Artículo Técnico

"Da Terra Andina á Terra Galega": desarrollo tecnológico y estudio preliminar de la evolución sensorial de una merienda andina ready to eat

Pág. 98

Entrevista

Jesús Rivas Business Development & Innovation Manager de Smurfit Westrock
"El packaging pasó de ser una compra auxiliar a una herramienta estratégica"