

El desperdicio alimentario que la UE dice que no se puede medir: la tecnología que lo mide gana dos premios

La finlandesa Collo recibió el 6 de octubre el premio de sostenibilidad de Alimentaria FoodTech por una tecnología que detiene el producto que se va por el desagüe en centrales lecheras y plantas de bebidas, una semana después de publicar un análisis que estima que las fábricas de la UE tiran hasta un 40 % más de alimentos de los que recogen las cifras oficiales. La DLG alemana ha nombrado además a la misma plataforma medalla de oro del International FoodTec Award 2027.

Barcelona, 7 de octubre de 2026. Collo, empresa finlandesa cuya tecnología permite a las centrales lecheras y plantas de bebidas ver y detener el producto que pierden por el desagüe, recibió el 6 de octubre el FoodTech Innova Award 2026 en la categoría de Sostenibilidad y Economía Circular en Alimentaria FoodTech. El jurado premió su plataforma, cuyo analizador instalado en línea lee en tiempo real el estado del líquido dentro de la tubería, de modo que las pérdidas se detienen en la propia línea en lugar de descubrirse semanas después en el agua residual.

Collo ha sido uno de los cuatro ganadores de esta edición. Alimentaria FoodTech describe la candidatura premiada como "una plataforma basada en inteligencia artificial que monitoriza en tiempo real los procesos de líquidos para reducir el desperdicio de agua, energía y producto".

Es el segundo jurado que distingue la plataforma este otoño: el 1 de octubre, la DLG (Sociedad Agrícola Alemana) nombró a Collo una de las cinco medallas de oro del International FoodTec Award 2027. La medalla se entregará en Anuga FoodTec, en Colonia, el 23 de febrero de 2027.

Los premios llegan después de que Collo publicara el 29 de septiembre un análisis según el cual los alimentos que se pierden con el agua residual en las fábricas europeas suman entre 1,4 y 4,6 millones de toneladas al año, entre un 13 % y un 42 % más de lo que la industria alimentaria de la UE declara oficialmente. En cualquier proceso líquido, ahí se va la mayor parte de la pérdida diaria de alimentos, y nada de ello cuenta para el objetivo vinculante europeo de reducción del 10 %, porque una norma de medición de 2019

excluye lo que se elimina "como agua residual o con ella", con el argumento de que no se podía medir.

"Un premio siempre se agradece. Los litros medidos, todavía más", afirmó Jani Puroranta, consejero delegado de Collo. "Todas las plantas saben que pierden producto por el desagüe; se ve en el balance de masas mensual. Lo que han reconocido los dos jurados es que ahora esa pérdida se puede ver en el momento en que ocurre y detenerla. Las normas de la UE se escribieron para la tecnología de 2019. Siete años después esa tecnología está en el mercado, así que ¿por qué sigue siendo voluntario declarar esta pérdida, cuando contarla orientaría el objetivo hacia la única pérdida que todavía se puede reducir?"

Collo llama a ese destino la Zero-Loss Factory: una planta en la que nada se pierde sin medirse y nada evitable se pierde en absoluto. Cada litro que no se va por el desagüe es producto que se vende en lugar de darse por perdido, y deja de llevarse consigo el agua, la energía y los productos de limpieza que lo acompañaban. En la central lechera de Valio en Joensuu (Finlandia), una línea redujo así un 92 % las pérdidas en los cambios de producto y recupera 260.000 litros de producto al año. En una gran planta embotelladora, unos ciclos de limpieza más cortos ahorraron 4 millones de litros de agua y un 10 % de la energía. Collo (ColloidTek Oy) se fundó en Tampere en 2017 y trabaja con fabricantes de lácteos y bebidas en 16 países.

Notas para la redacción

- Fotos de la ceremonia de entrega del premio, libres de uso con la mención "Foto: Collo": <https://www.collo.fi/press-release-food-waste-eu-cant-measure-two-awards> · Imágenes de producto y de planta: <https://www.collo.fi/press-release-food-waste-europe-doesnt-count> · Galería oficial de la ceremonia, con la mención "Foto: Alimentaria FoodTech": <https://www.alimentariafoodtech.com/image-galleries/foodtech-awards/>
- Análisis de Collo del 29 de septiembre sobre el desperdicio alimentario que la UE no contabiliza, con imágenes y nota metodológica: <https://www.collo.fi/press-release-food-waste-europe-doesnt-count>
- Anuncio de la DLG con los ganadores del International FoodTec Award 2027: <https://www.dlg.org/en/detail/international-foodtec-award-2027-winners-announced>
- Ganadores y finalistas de los FoodTech Innova Awards 2026: <https://www.alimentariafoodtech.com/foodtech-innova-awards/>
- Contacto de prensa: Jani Puroranta, CEO, Collo · jani.puroranta@collo.fi · +358 50 517 9992 · entrevistas por teléfono o vídeo en inglés o finés.

- Acerca de Collo. Collo está transformando la forma en que las industrias gestionan sus procesos líquidos. Nuestros analizadores de líquidos basados en radiofrecuencia van más allá de los sensores inline convencionales: capturan la huella completa del líquido en tiempo real. Con algoritmos de inteligencia artificial, estos datos revelan pérdidas de producto, agua desperdiciada y desviaciones de calidad que normalmente permanecen invisibles. Para centrales lecheras y productores de bebidas, Collo significa mayores rendimientos, menores costes y operaciones más sostenibles. El objetivo de Collo es la Zero-Loss Factory: una planta en la que cada ciclo de limpieza y cada cambio de producto se miden en tiempo real, cada pérdida es visible y cada pérdida evitable se detiene. Más información en www.collo.fi.