

CleanSmoke: el proceso de ahumado que ayuda a las empresas a ahorrar energía y agua llega a España

Con el ahumado de CleanSmoke, las empresas ECO, además del ahorro, consiguen reducir las emisiones de CO₂ y obtener un producto ecológico mejor.

Los consumidores de productos ecológicos esperan la mayor calidad posible y la mayor ausencia de sustancias nocivas posible, junto con una baja huella de carbono. El proceso de ahumado con humo prepurificado ayuda a los elaboradores ecológicos a ofrecer productos saludables y de alta calidad reduciendo en un 50 % la energía necesaria, en un 90 % el uso de agua/aguas residuales y en un 80 % de emisiones de CO₂ emitidas.

El proceso de ahumado CleanSmoke, permitido para productos ecológicos por la Comisión Europea, es bastante simple de explicar: el concentrado de humo primario, que se ha purificado físicamente a partir de cenizas y alquitrán en un baño de agua, se inyecta como humo en la cámara de ahumado existente utilizando aire. Como se trata de humo real regenerado, las características deseadas del producto son idénticas al ahumado tradicional, tanto ahumado en frío como en caliente.

La primera empresa española en utilizar el proceso de ahumado CleanSmoke para productos cárnicos ecológicos es La Charcutería Alemana, S.A., de Barcelona. En algunos productos ya se puede ver, junto con el sello ecológico regio-

Sus beneficios* son cuantiosos: los principales ahorros potenciales y la protección de recursos con humo prepurificado en comparación con los procesos de ahumado tradicionales son (basados en una evaluación completa del ciclo de vida):

-80%
Emisiones
CO₂

-50%
Energía

-90%
Agua y aguas
residuales

-71%
Substancias
nocivas



-50%
Materiales
ahumado

-33%
Consumo de
recursos

-28%
Ahorros en
costes

-68%
Químicos para
limpiezas

*Información más detallada en www.cleansmoke-information.eu

nal y de la UE, el sello CleanSmoke. Además, ayudará a los consumidores en España a tomar una decisión más consciente para ellos y para el medio ambiente.

Más información y asistencia técnica sobre este proceso de ahumado, contactar con: Manolo Romero, miembro de Spanish CleanSmoke Coalition: manolo.romero@phh.es

