



Cal més informació sobre els costos socials ■ ARXIU

SOCIETAT

La UB demana més informació en les etiquetes dels aliments

Un informe de l'Observatori de Bioètica i Dret de la Universitat de Barcelona conclou que la informació que es recull a l'etiqueta dels aliments no és suficient i per això proposa que es revisi aquesta política per tal de "desterrar" del mercat algunes campanyes comercials que, tot i complir la llei, "confonen els consumidors" pel que fa a les característiques dels aliments. Per això a l'informe es proposa que es facin visibles els costos socials i ambientals que ocasionen determinats productes, en relació, per exemple, amb el benestar animal o amb l'impacte ambiental derivat de l'ús d'alguns materials o tècniques productives. Al document també es demana que es protegeixi la independència dels professionals sanitaris i per això es proposen protocols que limitin les iniciatives promocionals que la indústria fabricant pot dirigir a aquests professionals, en una línia similar als visitadors mèdics de la indústria farmacèutica. ■ ACN

ECONOMIA

Isidre Fainé, escollit financer de l'any 2017 pels premis Ecofin

El jurat dels premis Ecofin ha triat com a financer de l'any 2017 el català Isidre Fainé. El guardó reconeix Fainé per la seva tasca com a president de la Fundació Bancària La Caixa, que ha preservat l'acció social de les antigues caixes d'estalvis, segons va explicar ahir l'organització. Segons els premis Ecofin, aquest instrument ha permès "mantenir prop del 80% de l'obra social de les antigues caixes d'estalvis" a tot el territori estatal. A més de presidir la Fundació Bancària La Caixa Fainé també és president de Criterium Caixa, Gas Natural Fenosa, vicepresident de Telefónica i conseller de The Bank of East Asia i Suez Environment Company. Fainé rebre el guardó el 19 de juny. ■ EP

SOCIETAT

Les indústries han de pagar 21 milions per haver emès massa CO₂

Les 124 instal·lacions industrials subjectes al règim europeu de comerç amb les emissions de CO₂ hauran de pagar un total de 21 milions d'euros per haver superat la quota d'emissions durant el 2016. L'emissió de 14,1 milions de tones durant l'any passat, un 0,2% menys que durant el 2015, suposa haver superat en quasi 5 milions de tones els drets d'emissió assignats, que eren de 9,7 milions de to-

nes. Segons el funcionament del mercat de compra i venda de drets d'emissió, les indústries catalanes hauran de comprar a preu de mercat, 5 euros la tona de CO₂, les emissions de més i això suposarà una despesa de 21 milions d'euros. El sector de la generació d'energia és el que supera de molt els límits assignats, amb quasi 3 milions de tones de més emeses. El sector de combustió també

ha superat els límits, amb un excedent d'1,7 tones, mentre que la indústria s'ha ajustat molt als paràmetres autoritzats. El sector de les refineries, amb 677.000 tones menys, i el del vidre, amb 130.000 tones menys, són els que més han reduït les emissions. Les normes que actualment regulen el mercat d'emissions estan en vigor des del 2013 fins a l'exercici del 2020. ■ JORDI PANYELLA



L'artemisia anual ('Artemisia annua') arriba als dos metres i fa flors groc brillant ■ ARXIU

SOCIETAT

Doblen la producció d'una planta clau per combatre la malària

Un equip internacional liderat per científics del Centre d'Investigació en Agrigenòmica de Catalunya (CRAG) ha aconseguit obtenir, mitjançant enginyeria genètica, plantes d'artemisia anual capaces de produir fins al doble d'artemisinina, el component principal del fàrmac amb el qual es combat la malària.

La molècula d'artemisinina és la clau d'un tractament eficaç però car, per la baixa producció de les plantes i els alts

costos del procés de síntesi química. El nou sistema de producció ideat pel CRAG i l'empresa Sequentia Biotech s'ha publicat a la revista *The Plant Journal* i identifica un gen implicat en la formació dels tricomes (pèls vegetals) de la planta i en la síntesi de terpens (compostos orgànics), com l'artemisinina.

La investigadora del CRAG Soraya Pelaz explica que el gen AaMYB1 "té una doble funció: a la fulla promou que

es formin tricomes, i dins del tricoma promou la síntesi de l'artemisinina". Amb la manipulació genètica d'aquest gen, els investigadors han aconseguit fer créixer plantes que contenen molta més quantitat d'artemisinina, un fet que previsiblement ajudarà a reduir el cost de producció del fàrmac contra la malària. A més, aquesta tècnica es podria aplicar per obtenir més mentol o timol de la menta i la farigola. ■ REDACCIÓ

SOCIETAT

Catalunya participa com a convidada en la fira asiàtica sobre la internet de les coses

El secretari de Telecomunicacions, Ciberseguretat i Societat Digital, Jordi Puigneró, encapçala la delegació del govern català que demà participará en la fira IoT Asia 2017, un congrés pioner en l'àmbit de la internet de les coses que es fa a Singapur. Les autoritats locals han mostrat interès per l'estratègia SmartCAT per convertir Catalunya en un "smart country" de referència internacional. Puigneró participará en la cerimònia inaugural del congrés en la taula rodona *Agendes i garanties per a un món connectat més intel·ligent*. A més, la delegació buscarà possibles col·laboracions industrials en camps com ara la computació quàntica, el vehicle autònom i les dades massives. ■ REDACCIÓ

ECONOMIA

Saplex invertirà aquest any 2,5 milions d'euros a millorar els processos de producció

El fabricant de bosses d'escombraries i per a la congelació d'aliments Saplex invertirà 2,5 milions d'euros aquest any amb l'objectiu d'optimitzar els processos productius. La companyia amb seu a Canovelles i interproveïdora des del 1998 de Mercadona ha invertit més de 7 milions d'euros en els darrers tres anys. Aquesta xifra inclou els 3,5 milions d'euros destinats a posar en marxa un nou magatzem robotitzat a Canovelles. Saplex va facturar 49,8 milions d'euros el 2016, un 3,7% més que l'any anterior, i va vendre 22.000 tones de producte, un 3,2% més, i el 2017 preveu aconseguir els 52 milions de facturació (+4,4%) i les 23.000 tones de producte (+4,6%). ■ EP



La Guia de Vins de Catalunya

El llibre anual de referència del vi català
Des del 2008

La Guia tria "El vi del dia", que pot ser blanc, rosat, negre, escumós o dolç, per als lectors de

EL PUNT AVUI

Un recorregut pel territori per mitjà dels vins elaborats només amb varietats tradicionals i històriques de la vinya catalana.

Per Jordi Alcover i Sílvia Naranjo

El vi

Vinyes Velles de Samsó

Vi negre amb criança en bota

Varietat: Carinyena negra.

Elaboració: Fermentació en bota oberta, criança en bota durant dotze mesos.

Celler: Vinyes Domènech. DO Montsant.

Puntuació GVC2017: 9,75 punts.

PVP: 60 €.

Què en pensem?

L'altre Montsant

Un dels fets que distingeixen la DO Montsant de la DOQ Priorat és aquesta varietat, que és majoritària al Priorat mentre que al Montsant predomina la garnatxa negra (37% contra 31% de carinyena negra). Els grans varietals de carinyena del Montsant no són tan nombrosos com els de garnatxa, en conseqüència. Trobar una vinya vella de carinyena al Montsant i fer-ne vi, per tant, és una feina a l'abast de pocs, dels quals els més destacables ara per ara són Orto Vins (La Carretera) i el vi que veieu avui a l'esquerra. Val a dir que, encara que en una mesura molt més moderada que si es tractés d'un vi negre del Priorat, la mineralitat hi és present, però la potència de la matèria primera fa que ens fixem més en la fruita de bosc (nabius, mores, gerdos) i en una acidesa molt elegant, que s'expressa mitjançant cítrics molt amables i fragants (taronja). Per acabar, el final és cosa d'un manat d'herbes de bosc, tot just abans que la bota reivindiqui el seu espai amb aromes torrades i de xocolata.

Amb què lliga?

És un vi elegant, però consistent: demana plats que tinguin les mateixes qualitats, com ara un rosbif de vedella fet al punt amb la seva salsa.

Sabies que...?

La DO Montsant està treballant en un procés de caracterització de les garnatxes i carinyenes de la zona. Es tracta de recollir en el mateix punt de maduració les garnatxes i les carinyenes de vinyes que comparteixen algunes característiques com l'edat dels ceps, però que són plantades en sòls i zones diferents. Després es vinifiquen amb el mateix llevat neutre en dipòsit d'acer inoxidable i es tasten per tal de treure'n conclusions i establir pautes per conèixer les diferències i poder transmetre-les, primer de tot, als viticultors i elaboradors, i més tard als consumidors, amb la intenció de donar contingut al concepte "origen". Cal que tots els organismes que han de treballar aquest concepte s'arromanguin amb iniciatives d'aquest estil si volem construir finalment el cos del vi català.

No el trobes?

www.12dos.cat

WINE · MODERATION · 12
ALC. 12% VOL.