

La innovación en materia medioambiental es básica para el sector de los zumos y néctares

Como cada año, la Asociación Española de Fabricantes de Zumos, (Asozumos) y la Asociación de Autocontrol de Zumos y Néctares (AEAZN) han organizado una nueva edición del “**Seminario sobre calidad e innovación en el sector de zumos y néctares**” para analizar la situación real del sector en su ámbito productivo y conocer las principales tendencias europeas en materia de sostenibilidad y medio ambiente de esta industria.

Durante la jornada se ha expuesto de forma clara cómo la **innovación** en los zumos y néctares influye en el consumo, coincidiendo con el esfuerzo que está haciendo el sector por conseguir productos cada vez con mayor calidad y seguridad, pero a la vez **más responsables con el medio ambiente**.

El evento tuvo lugar el pasado 12 de noviembre en el Hotel Paseo del Arte de Madrid.

En la inauguración, Ricardo Moreno, presidente de AEAZN, ha indicado que “el sector de los zumos y néctares español se toma muy en serio la calidad mediante una constante analítica de sus productos. De hecho, ha añadido, la implicación de nuestros productores llega a tal grado que cuenta con un sistema de autocontrol, promovido por el propio sector, que facilita la identificación y control de cualquier intento de ir contra la autenticidad de los zumos. Todo ello permite que el mercado sea transparente tanto para la industria como para el consumidor”.

El mercado de los zumos y néctares de la Unión Europea se sitúa en torno a los 9.702 millones de litros de los cuales

España representa el 10 % del total. Nuestro país alcanzó durante el año 2014 los 968 millones de litros, según el informe sobre zumos y néctares de la European Fruit Juice Association (AIJN). Con estas cifras, España se coloca en el cuarto lugar en consumo de zumos y néctares, por detrás de Alemania, Francia y Reino Unido.

En España, el sector de zumos y néctares está formado por más de 50 empresas, entre envasadores de productos listos para consumo y transformadores de materia prima y da empleo directo a más de 4.000 personas, además de generar otra decena de miles de empleos indirectos. Asimismo, España exportó en 2014 791.547 toneladas, que se traduce en 613,5 millones de euros, datos que la convierten en una economía tractora de muchos sectores, especialmente de la producción agraria de frutas y hortalizas.

El sector de zumos y néctares tiene un gran peso dentro de la industria agroalimentaria, motivo por el cual este seminario, que se celebra cada año, se ha convertido en un punto de encuentro para todos los eslabones de la cadena de producción y comercialización, que se esfuerzan por desmitificar las falsas creencias que existen sobre estos productos y que pueden llegar a influir sobre el consumo de estos alimentos.

Para Javier Lorenzo, presidente de Asozumos, “aunque el consumo de zumos y néctares en nuestro país no pasa por su mejor momento, la calidad de los productos que los asociados de Asozumos están poniendo en el mercado hoy en día es la mejor de todos los tiempos y los seminarios celebrados en los últimos años han ayudado mucho para que nos encontremos en esta situación”. Lorenzo “ha instado a todo el sector a trabajar por difundir, cada uno en nuestro ámbito de actividad, las propiedades beneficiosas que tienen los zumos y néctares y dar a conocer cada vez más las posibilidades que ofrecen como alimento, tanto a nivel de nutrición como de hidratación”.

El seminario ha contado con representantes de empresas y organismos públicos (Tetra Pak, JBT FoodTech, AINIA, AZTI, AMC Juice, SGF Internacional) que se han encargado de presentar las novedades tecnológicas, metodológicas, analíticas, legales, en I+D+i o en Responsabilidad Social Corporativa que se desarrollan en el ámbito sectorial de la industria de zumos.

Matxalen Uriarte, Coordinadora del Área de Valor de la Unidad Investigación Alimentaria de AZTI, expuso en representación de AEAZN los resultados 2014 de la campaña española de autocontrol AEAZN y campaña europea EQCS de zumo de uva.



Por su parte, Saioa Ramos, investigadora del área de Procesos eficientes y sostenibles de AZTI presentó la [herramienta SENSE](#) para evaluar la sostenibilidad social y ambiental de productos alimenticios.

AZTI-Tecnalia en el seminario “Calidad e Innovación en el sector de zumos y néctares” organizado por Asozumos y AEAZN

El pasado lunes, 18 de noviembre, se celebró en Madrid el Seminario “Calidad e Innovación en el sector de zumos y néctares” organizado anualmente por Asozumos y la Asociación Española de Autocontrol de Zumos y Néctares (AEAZN). Con más de 150 participantes tanto de empresas fabricantes, laboratorios, centros tecnológicos como de la administración, se ha convertido en un encuentro de referencia para el sector en el que se han desgranado datos de mercado y su influencia en el comercio exterior, los nuevos retos y oportunidades del sector – tanto en tecnología como en I+D+i -, Responsabilidad Social Corporativa (RSC), la nueva norma para los zumos y néctares de fruta (Real Decreto 781/2013), así como aspectos nutricionales de los zumos.

Los investigadores María Lavilla y Borja Alberdi de [AZTI-Tecnalia](#) han participado en el encuentro con dos ponencias. Por un lado, María Lavilla presentó las oportunidades que la tecnología de las altas presiones ofrece para el procesado de zumos, resaltando la versatilidad, efectividad y eficiencia que ofrece esta tecnología para el sector, permitiendo alargar la vida útil del producto, manteniendo sus propiedades sensoriales y nutricionales como si fuera fresco. Por otro lado, Borja Alberdi presentó la Plataforma Fruit Juice CSR, iniciativa promovida a nivel europeo por AIJN y que pretende estimular el concepto de sostenibilidad en las empresas de zumos mediante el intercambio de buenas prácticas del sector.

Noticias relacionadas:

[El Seminario sobre innovación en zumos reúne a más de 150 profesionales. Tecnifood](#)

Nueva norma legal para los zumos y néctares de frutas

El pasado sábado, 12 de octubre, se publicó en el Boletín Oficial del Estado el **Real Decreto 781/2013**, de 11 de octubre, que establece las normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

Este Real Decreto, que será aplicable a partir del próximo 28 de octubre, corresponde a la transposición de la **Directiva 2012/12/UE** del Parlamento europeo y del Consejo, de 19 de abril de 2012, por la que se modifica la **Directiva 2001/112/CE** del Consejo, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana. La nueva norma recoge una serie de novedades relacionadas con la elaboración, composición y etiquetado de los zumos y que pretenden adaptarse a las nuevas tecnologías y a las normas internacionales.

Según Asozumos son 8 las novedades de la nueva norma para los zumos y néctares de frutas:

1. La principal novedad de la nueva legislación, a iniciativa de la propia industria europea, es que **se prohíbe definitivamente la adición de azúcar a los zumos de frutas**, práctica tecnológica que apenas se usaba ya y que condicionaba además la declaración y denominación de zumo azucarado para

estos productos con azúcares añadidos.

2. Las mezclas de dos o más zumos se denominarán en orden decreciente en el etiquetado, de acuerdo a la cantidad que contenga de cada uno en el producto y en correspondencia con la declaración que figure en la lista de ingredientes.

3. Se puede emplear fruta sometida a tratamientos post cosecha para la elaboración de zumo, quedando recogida expresamente esta posibilidad en la definición de fruta.

4. Se sustituye definitivamente la denominación legal 'Zumo a base de concentrado' por 'Zumo a partir de concentrado'.

5. Se autoriza la reincorporación facultativa de aromas: deberán ser aromas que procedan de la misma especie de fruta en los zumos, zumos a partir de concentrado y néctares.

6. Se autoriza el proceso de difusión para la obtención de zumos concentrados en frutas deshidratadas.

7. Se reducen ligeramente los grados Brix para los zumos de grosella, guayaba, mango y fruta de la pasión para adaptar sus características a la norma internacional.

8. Se incluye y se legaliza definitivamente el zumo de tomate: se reconoce el carácter de fruta de este producto y autoriza la adición exclusiva para este zumo de sal, especias y hierbas aromáticas.

A partir del 28 de octubre, fecha en la que entró en vigor la norma, se fija un periodo transitorio de 18 meses (hasta el 28 de abril de 2015) en el que los productos elaborados antes de la vigencia de la norma se podrán seguir comercializando para agotar sus stocks. Para permitir informar correctamente a los consumidores, desde el 28 de abril de 2015 hasta el 28 de octubre de 2016 se podrá usar una alegación provisional en las etiquetas para informar que a partir de esa fecha los zumos ya no contendrán azúcares añadidos.

Acceso a la [Nota de prensa de Asozumos](#)

[Acceso al Real Decreto](#) con la nueva normativa de zumos

Asozumos entrevista a Begoña Landajo, de la Secretaría Técnica de AEAZN

La **calidad y autenticidad en el sector de los zumos** es un tema muy serio en el que los productores están totalmente implicados y apoyan económicamente para que así sea. ¿Pero cómo funciona? ¿Quién se encarga de que esto sea así? Recomendamos la lectura de la [entrevista realizada por ASOZUMOS a Begoña Landajo](#), de la Secretaría Técnica de la Asociación Española de Autocontrol de Zumos y Néctares (AEAZN).

En esta entrevista, Begoña Landajo explica cuáles son las funciones de AEAZN, sus empresas asociadas así como las novedades y temas en los que se va a trabajar especialmente en el 2013, resaltando el esfuerzo especial que se va a realizar para estrechar aún más las relaciones con la administración pública

Fuente: [Asozumos](#)