

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.