

Cada español consumió 20,8 litros de zumo en 2013, por encima de los 19,63 de la media europea



Noticias

La Asociación Española de Fabricantes de Zumos (Asozumos) ha celebrado la IV edición del Día Mundial del Zumo en la sede del Magrama

La **Asociación Española de Fabricantes de Zumos (Asozumos)** ha celebrado la IV edición del **‘Día Mundial del Zumo’** en la sede del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) en Madrid, con la celebración de una jornada que tiene por objeto difundir las principales características de los zumos y néctares y valorizar esta categoría de productos.

Asozumos celebra el ‘Día Mundial del Zumo’ desde hace cuatro años, -cuya fecha oficial a nivel internacional es el 30 de mayo-, a través de este evento que año tras año se consolida en España y que pretende situar a nuestro país como un punto de referencia a nivel internacional en este sector, gracias al liderazgo en la producción de frutas y hortalizas.

Durante la jornada, Javier Lorenzo, presidente de Asozumos ha presentado los datos de consumo de zumos en España durante 2013 procedentes del último informe elaborado por Canadean para la Asociación de la Industria de Zumos y Néctares de la U.E. (AIJN), entidad en la que Asozumos representa y defiende los intereses de la industria española.

En este sentido, Lorenzo ha indicado que ‘los españoles consumieron 985,3 millones de litros en 2013, un 5,7% menos que en 2012, y que las empresas españolas exportaron unas 725.000 toneladas por un valor aproximadamente de 670.000 millones de euros, lo que ratifica la importancia de la industria en el conjunto del sector agroalimentario de nuestro país, tanto en lo que se refiere a la parte de producción o envasado como a la comercialización de producto’.

A nivel europeo, Javier Lorenzo ha destacado que ‘nuestro país se sitúa en una posición relevante a nivel europeo, representando casi el 10% del consumo total de la UE (10.017 millones de litros), con un consumo per cápita de 20,8 litros en 2013, cantidad por encima de la media europea que se sitúa en los 19,63 litros por persona y año’.

La jornada ha sido inaugurada por Fernando Burgaz, director general de la Industria Alimentaria del MAGRAMA, y en ella también han participado Esther Valverde, subdirectora general de la Estructura de la Cadena Alimentaria de este mismo ministerio; María José Madroñal, marketing manager de SIG Combibloc, Alfonso Mena, secretario general de Asozumos, Nicolás Palacios, presidente de Fesbal y Beatriz Navia, profesora titular de la facultad de Farmacia de la UCM.

En concreto, María José Madroñal, marketing manager de SIG Combibloc, ha explicado cuales son las tendencias mundiales en el consumo de zumos y néctares de frutas. Madroñal ha destacado que ‘las familias con niños pequeños son los mayores consumidores de zumos y que la segunda megatendencia en este sector es la sostenibilidad’.

En este sentido, Esther Valverde, subdirectora general de la Estructura Cadena Alimentaria del Magrama, ha especificado que el consumo de zumos fuera del hogar supone un 44%, consumiéndose especialmente en el momento del desayuno entre los menores de 35 años’.

En el segundo bloque, Alfonso Mena, secretario general de Asozumos, ha sido el encargado de explicar el flujo del comercio internacional de zumos. Mena ha subrayado que 'las exportaciones de zumos y néctares españoles han aumentado un 40% desde 2007 y que nuestro país aporta actualmente el 6% del sector en el comercio internacional'.

Por otro lado, Heliodoro Pérez, director adjunto a la presidencia de FESBAL, ha detallado las necesidades de los Bancos de Alimentos para quienes el sector de zumos y néctares es imprescindible ya que los zumos son conservables hasta 10 meses sin refrigeración, lo que da la posibilidad de gestionar mejor el reparto de alimentos a lo largo del año'.

En este sentido, Pérez ha añadido que 'FESBAL en colaboración con los productores de naranjas llevó a cabo en 2013 un proyecto para transformar naranja en zumo 100% natural gracias al cual obtuvo 1.524.000 litros de zumo para distribuir entre los más necesitados'.

Por su parte, Beatriz Navia, profesora titular de Nutrición de la Facultad Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid ha explicado 'la importancia del desayuno dentro de una alimentación equilibrada y ha destacado la ingesta de un zumo de fruta como una de las raciones de fruta que se pueden consumir al día, tal y como recomienda la organización de '5 al Día'.

Para finalizar el acto, se ha hecho entrega del reconocimiento anual 'Asozumos 2014' que en esta ocasión ha recaído en Óscar Hernández, Director de Relaciones Institucionales de Calidad Pascual y presidente de Asozumos entre los años 2009 y 2011, por el trabajo realizado durante su mandato y por la defensa de los intereses del sector de los zumos y néctares a lo largo de toda su carrera.

De esta manera, una vez más, el evento ha reunido al mundo del zumo con todos los eslabones de la cadena alimentaria relacionados con este producto, como son la distribución, la restauración, la hostelería y las asociaciones de consumidores.

Redacción