Dossier de prensa Asozumos

Junio de 2013

Dossier de prensa Asozumos

1. PALABRAS DEL PRESIDENTE

La industria de los zumos y néctares en España tiene un peso importante 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. **En España se consumen más de 1.100 millones de litros de zumos y néctares pero además exportamos aproximadamente por valor de unos 600 millones de euros,** datos que la convierten en una economía tractora de muchos sectores, especialmente productos agrícolas, sobre todo las frutas y hortalizas.

Durante los últimos años hemos trabajado desde Asozumos en dar a conocer estos productos y en desarrollar una normativa a nivel europeo que permita clarificar las reglas de juego, para todos los operadores y consumidores. Esta nueva legislación es ya un hecho que entrará en vigor el próximo mes de octubre y supone un gran reto a la vez que una gran oportunidad tanto para los fabricantes como para los comercializadores de zumos en España.

La nueva normativa comunitaria sobre zumo y néctares supondrá una auténtica revolución para el sector productor, que nos obligará a esforzarnos por destacar como elaboradores de un producto de máxima calidad.

El zumo es un producto que goza de unas importantes propiedades nutritivas por su contenido en fruta, y por tanto por su contenido en vitaminas, minerales y muchos otros elementos, cumpliendo también una importante función en cuanto a la hidratación en todas las edades que no podemos olvidar. Adicionalmente es un producto de placer, tanto por las variedades disponibles en los lineales como por su calidad.

Es nuestra responsabilidad como asociación el velar por mantener altos todos los requisitos en cuanto a calidad y sabor, que garanticen el mantenimiento de un consumo creciente en el tiempo, tanto a nivel nacional como en los productos exportados.

Pensemos en la gran ventaja competitiva que supone el contar a nivel nacional con frutas y hortalizas de alta calidad reconocida en todo el mundo, ventaja comparativa que debe de ser aprovechada al máximo por todos los productores de zumos y néctares para comercializar sus productos en todo el mundo.

En resumen los zumos y néctares son una forma fácil y sencilla de consumir “fruta lista para beber” con todos los beneficios nutricionales, siendo en este área en el que nos gustaría trabajar en un futuro cercano con todos nuestros interlocutores. Se trata de una tarea en la que nos gustaría contar con el apoyo de médicos, expertos nutricionales y medios de comunicación, para que constaten las bondades de los zumos como fuente de vitaminas y elementos antioxidantes.

Por todo ello, desde ASOZUMOS esperamos que toda esta información sea de gran utilidad y ayude a difundir el papel tan significativo que desempeñan los zumos y néctares en nuestra alimentación y en una dieta equilibrada.

Juan Ramón Ugarte

Presidente

2. QUÉ SON LOS ZUMOS Y NÉCTARES

La reciente **Directiva 2012/12/UE**, pendiente aún de su transposición a la legislación española, establece los **distintos tipos de productos de la categoría** que podemos encontrar en el mercado.

- **Zumo de frutas**

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede. Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células que procedan de la misma especie de fruta.

- **Zumo de frutas a partir de concentrado**:

El producto obtenido al reconstituir con agua el zumo de frutas previamente concentrado, que mantiene las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales del zumo de la fruta de la que procede y al que también se le podrán reincorporar el aroma, la pulpa y las células que procedan de la misma especie de fruta.

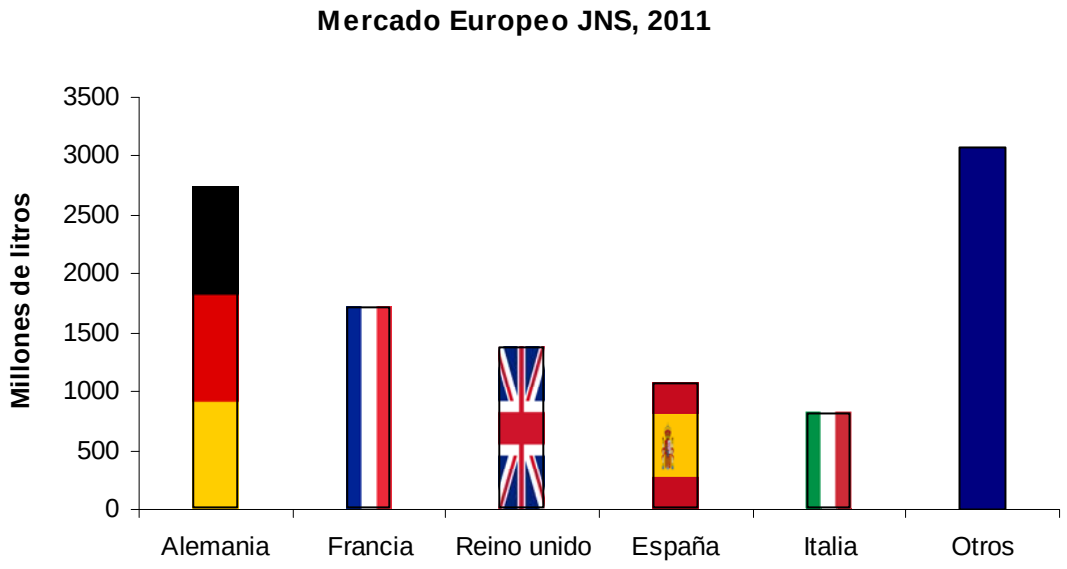
- **Néctar de frutas**:

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que se obtenga por adición de agua con o sin adición de azúcares y/o de miel a los zumos y/o purés, concentrados o no. Tanto el porcentaje de contenido en zumo en los néctares como el de azúcar añadido está fijado en la propia Directiva. Los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes.

3. EL MERCADO Y SUS CIFRAS

El sector español de elaboradores de zumos y néctares cuenta en la actualidad con alrededor de 40 empresas, de las cuales 20 pertenecen a ASOZUMOS, que cuantitativamente representan más del 70% de la producción nacional total de estos productos, siendo las empresas miembros de ASOZUMOS las que están presentes en el mercado de forma permanente y con una distribución de ámbito nacional, constituyendo además la pertenencia a ASOZUMOS una garantía respecto a la calidad de los productos y a la responsabilidad de las empresas.

Las empresas del sector dan empleo directo a 4.000 personas, además de generar otra decena de miles de empleos indirectos.



El mercado español de zumos y néctares durante 2012 fue de unos 1.046 millones de litros, según el informe anual sobre los zumos y néctares en Europa de la European Fruit Juice Association (AIJN). Este volumen situaría a nuestro país, con casi un 10% del mercado total europeo de zumos y néctares, en cuarto lugar y sólo por detrás de Alemania, Francia y Reino Unido, y por delante de Italia. El consumo total de zumos y néctares en la Unión Europea se situó en 10. 387 millones de litros en 2012.

En cuanto al consumo per cápita, los españoles nos colocamos en una posición muy relevante dentro de Europa, con 22,25 litros en 2012, por detrás de Alemania (32,1 litros por habitante), pero por encima del Reino Unido (con 21,1 litros) y próximos al nivel de los países escandinavos o muy desarrollados (Suecia y Holanda 26,7/27 litros). El consumo español, según este informe, está bastante estabilizado desde 2007 en una cifra próxima a los 1.100 millones de litros anuales.

Los meses de verano representan el periodo de mayor consumo de zumos y néctares. De hecho, según el panel de consumo alimentario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), un significativo porcentaje de aproximadamente el 50% del consumo en el hogar de estos productos corresponde al periodo de junio a septiembre.

- **Mercado**

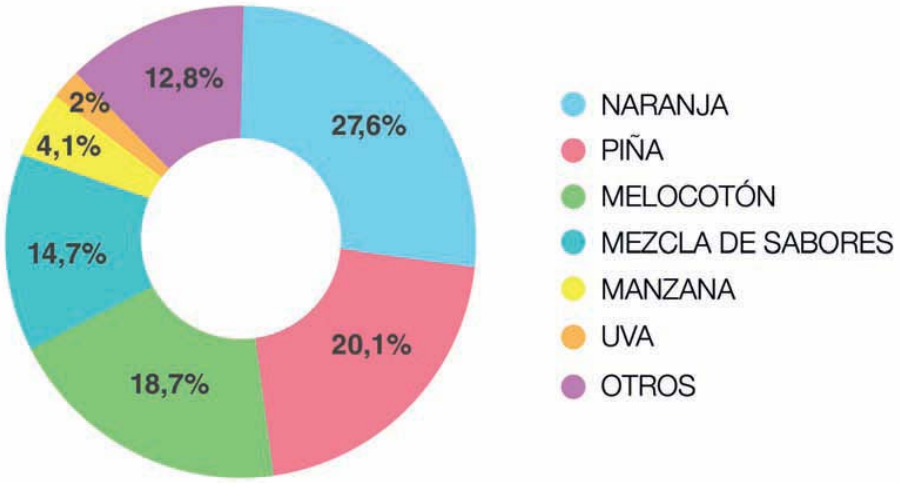
Durante los últimos cinco años, la industria del zumo ha experimentado un descenso interanual, la crisis económica en España ha golpeado el sector duramente, particularmente el segmento correspondiente a los zumos refrigerados y al consumo en el segmento de conveniencia (on-premise).

Los tres sabores más consumidos son la naranja piña y melocotón, que representan más de un 80 % del mercado, si bien se pueden encontrar multitud de sabores desde los frutos rojos, hasta la manzana, el mosto, la pera y otros muchos.

En cuanto a las marcas de los distribuidores sigue creciendo su peso, alcanzando de media un 64 % del consumo en toda la categoría, teniendo presencia en casi todos los subsegmentos (zumo refrigerado, néctar o fruta y leche).

El pequeño segmento de los "smoothies" está prácticamente limitado a marcas privadas, ya que el difícil entorno económico está disuadiendo tanto a los productores de marca como a los consumidores.

Zumo de frutas y néctares por sabores



ZUMOS DE FRUTA 100%						
Volumen, millones de litros	2008	2009	2010	2011	2012	% cambio
Total zumo de fruta	525	529	512	481	444	-7,6%
Marca propia	328	287	282	256	233	-8,9%
Marca de distribución	197	242	229	225	211	-6,0%
Ambiente	468	474	458	438	403	-8,1%
Marca propia	297	260	256	239	217	-9,2%
Marca de distribución	172	215	203	199	185	-6,8%
De concentrado	449	431	399	372	335	-9,6%
Marca propia	287	242	233	212	191	-9,4%
Marca de distribución	162	189	167	160	144	-9,8%
NO de concentrado	19	43	59	66	67	0,1%
Marca propia	9	18	23	28	26	-7,5%
Marca de distribución	10	26	36	39	41	5,7%
Refrigerado	57	55	53	43	42	-2,2%
Marca propia	32	27	26	17	16	-5,8%
Marca de distribución	25	28	27	26	26	0,2%
Concentrado	27	31	29	19	18	-4,1%
Marca propia	7	9	9	0	1	42,5%
Marca de distribución	19	22	20	19	18	-5,1%
NO de Concentrado	30	24	24	23	23	-0,6%
Marca propia	24	18	17	16	15	-7,0%
Marca de distribución	6	6	7	7	8	14,1%

NÉCTARES (25-99% contenido de zumo)						
Volumen, millones de litros	2008	2009	2010	2011	2012	% cambio
Total néctares	585	580	585	587	601	2,4%
Marca propia	427	373	384	374	372	-0,6%
Marca de distribución	158	206	202	213	229	7,7%
Ambiente	581	576	583	586	600	2,5%
Marca propia	423	371	382	373	371	-0,6%
Marca de distribución	158	205	201	212	229	7,9%
Refrigerado	4	3	3	2	1	-37,4%
Marca propia	4	2	2	1	1	-17,4%
Marca de distribución	0	1	1	1	0	-52,8%

- **Exportaciones**

Dentro de la industria agroalimentaria, el sector de los zumos y néctares mantiene una fuerte presencia en el mercado exterior. En 2011, se exportaron 747.610 toneladas, con un valor de mercado de 612,27 millones de euros, un 27% más que en 2010.

En comparación con el año 2010, los datos son muy positivos, ya que el volumen de exportaciones aumentó más de un 10% con respecto a ese año. El zumo de uva es el más exportado con 220.000 toneladas, un 31% más que en 2011, seguido del de naranja con 203.000 toneladas. Otros sabores que se exportan son la manzana, con 53.000 toneladas, que debe competir con la producción de China y de otros países europeos, aunque aún así aumentó su volumen de exportación en un 23% en comparación con 2010. Si comparamos los datos de valor de la exportación de zumos en 2011 con los de 2005, apenas hace 6 años, el incremento es del 69%, una cifra que puede calificarse de extraordinaria en todos los sentidos.

El principal mercado de destino para los zumos y néctares españoles sigue siendo nuestro vecina Francia, con unas exportaciones por valor de 201 millones de euros, un 12% más que en 2011; seguido de Reino Unido con 85 millones de euros, 23% más que el año anterior. Alemania ocupa el tercer lugar de países importadores de nuestros zumos, con un incremento del 48% en la cifra de valor de las exportaciones respecto a 2010.

También cabe destacar los incrementos de nuestras exportaciones a Italia, Japón y EEUU con 108%, 63% y 55% respectivamente en relación con 2010.

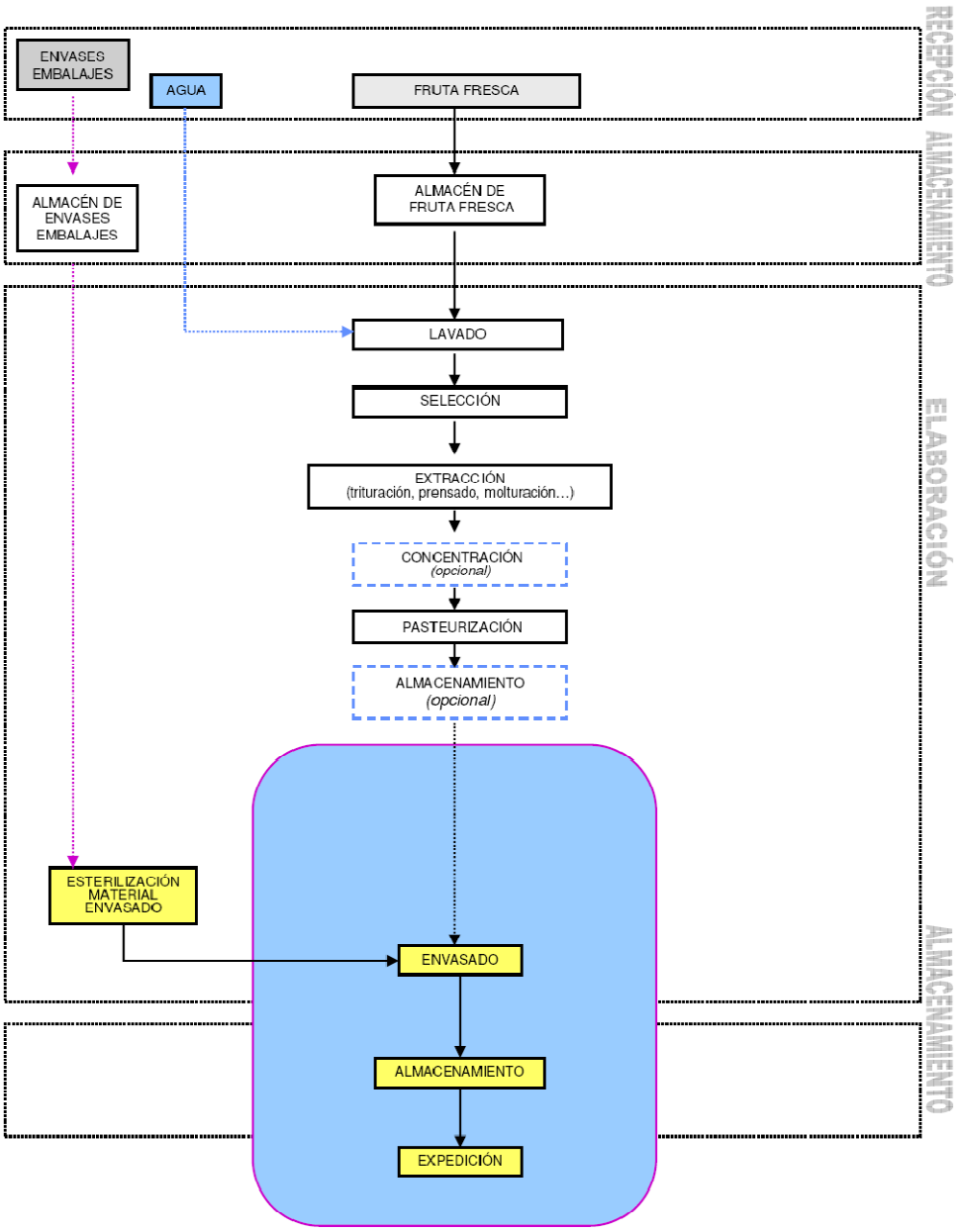
Por el contrario nuestras importaciones se mantienen constantes en una cifra próxima a las 200.000 Toneladas (211.080 en 2011) y a los 200 millones de € (215 en 2011). Estas importaciones consisten fundamentalmente en los zumos de naranja concentrados que compramos en los Países Bajos 1/5 del total de importaciones), aunque son de procedencia brasileña y los zumos de piña y tropicales que proceden del sureste asiático y África.

4. EL PROCESO DE ELABORACIÓN

Los zumos y néctares de frutas se obtienen a partir de frutas sanas y maduras. Gracias a la tecnología aplicada, los zumos y néctares de frutas comerciales, son una fuente de nutrientes y constituyen una buena opción para el consumidor, ya que permite conservar casi todos los nutrientes de la fruta de la que proceden en proporciones semejantes.

Dependiendo del tipo de fruta se obtienen zumos, como la naranja, que pueden ser consumidos como tales, o purés y crema, que por su consistencia no pueden ser consumidas como tales y se presentan como néctares o bien mezcladas y diluidos con otras frutas como la uva.

DIAGRAMA DE FLUJO
ZUMOS Y NÉCTARES DE FRUTAS



El proceso de elaboración depende del tipo de materia prima utilizada. Para ciertas frutas como melocotón, pera, albaricoque, tomate, etc., se emplea un tipo de maquinaria diferente a la que se utiliza para otras como naranjas y mandarinas.

Pero todas tienen unas etapas de procesado que son comunes. Estas etapas normalmente empleadas en la industria son:

- **Selección previa a la entrada en planta**

Antes de la llegada a las instalaciones de elaboración, se realiza un seguimiento de la fruta en el campo para cosecharla en el punto óptimo de madurez.

- **Recepción**

La fruta llega a la planta y antes de pasar a la línea de procesado es analizada para garantizar que cumple con los estándares de calidad establecidos. Una vez verificado este cumplimiento se da el visto bueno para que se pueda procesar.

- **Lavado**

Constituye la primera etapa de la línea de procesado. La fruta es sometida a un lavado enérgico con agua. Su objetivo es garantizar la higiene.

- **Selección**

La fruta pasa por una cinta donde se inspecciona y aquellas que no sean aptas serán eliminadas. De esta manera aseguramos que solamente la fruta idónea sea la que finalmente se convierta en zumo.

- **Extracción**

En esta etapa, la maquinaria empleada es diferente dependiendo del tipo de fruta.

Así tenemos:

* **Frutas con hueso:** se elimina el hueso mediante unas deshuesadoras, y se somete posteriormente a un tamizado donde se elimina la piel.

* **Cítricos:** se elimina en una etapa la corteza y se obtiene el zumo. Normalmente se emplean extractoras *in line.* Posteriormente se tamiza el producto para eliminar parte de la pulpa, así como restos de corteza y de la piel del gajo que puedan quedar.

- **Pasterización**

Para asegurar que el producto no se va a alterar, los zumos y néctares de frutas se someten a un tratamiento térmico, llamado pasterización.

- **Envasado**

El zumo o néctar es envasado en su recipiente final para ser distribuido y que llegue al consumidor.

- **Concentración** (variante del proceso anterior)

Ciertas frutas como la naranja, piña y otras frutas tropicales pueden ser sometidas a un proceso de concentración, después de la etapa de extracción. En la concentración lo que se hace es eliminar parte del agua del zumo o de la crema. La ventaja de esta etapa es que se reduce la cantidad a almacenar y se abarata el transporte.

Posteriormente, a la hora de su envasado final se incorpora el agua extraída en el proceso de concentración para dar lugar al zumo o néctar correspondiente.

La industria del sector de zumos y néctares tiene implantados Sistemas de Gestión como:

Norma ISO 9000 de Gestión de Calidad

Norma ISO 22000 de Seguridad Alimentaria

Norma ISO 14000 de Gestión medioambiental

Además existen desde su inicio guías de control de los Puntos Críticos del proceso elaboradas por la propia industria desde ASOZUMOS y cuya última edición ha sido recientemente aprobada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Todas estas normas garantizan al consumidor la calidad e higiene de los productos envasados y, además, el cumplimiento de la legislación vigente y que todos los procesos empleados son respetuosos con el medio ambiente.

5. LA CALIDAD DE LOS ZUMOS

La pertenencia a ASOZUMOS es una garantía para el consumidor de la absoluta responsabilidad de las empresas adheridas y de su compromiso con la autenticidad y la calidad de los productos que comercializan.

Entre los fines de la Asociación, merece especial consideración el **fomento y la defensa de la autenticidad y la calidad de los productos de la industria de zumos**, mediante la lucha contra el fraude y la adulteración, la competencia desleal y la publicidad ilícita.

ASOZUMOS, como miembro de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), **pertenece desde su fundación a la CEOE** (Confederación Española de Organizaciones Empresariales). Asimismo, desde 1985, ASOZUMOS es miembro de la European Fruit Juice Association (AIJN), que es la entidad que representa los intereses del sector ante las instituciones europeas.

ASOZUMOS contribuyó a crear y forma parte actualmente de la Asociación Española para el Autocontrol de Zumos y Néctares (AEAZN), organización sectorial que, de acuerdo con el modelo vigente en la mayor parte de los países europeos, se ocupa de fomentar en nuestro país la libre y leal competencia entre las empresas del sector mediante la defensa de la autenticidad y de la calidad de sus productos y de la lucha contra el fraude y la adulteración. ASOZUMOS establece las normas y la AEAZN las aplica y vela por su cumplimiento a nivel nacional, siendo el sector de zumos el único en todo el ámbito comunitario y dentro del marco agroalimentario que tiene esta figura para el control de la calidad que se ejerce desde la organización que a nivel europeo se denomina EQCS (European Quality Control System).

Las empresas agrupadas en ASOZUMOS están fuertemente implicadas en el fomento de la sostenibilidad y la Responsabilidad social Corporativa (RSC). **La entidad trabaja, tanto a nivel individual como sectorial, para poner a disposición de la sociedad productos saludables y seguros, empleando para ello las Mejores Técnicas Disponibles y los protocolos de calidad y certificación más exigentes;** creando riqueza, empleo y progreso, y colaborando en el respeto al medio ambiente y la sostenibilidad tanto en los procesos de producción y aprovisionamiento de materias primas, como en los procesos de elaboración y comercialización, así como mejorando las condiciones sociales y económicas de todas las personas involucradas en su actividad y los entornos en los que se ubican.

6. VALORES NUTRICIONALES

Más que una simple bebida, **los zumos son una fuente importante de vitaminas y minerales**, y con su consumo podemos obtener diversos nutrientes necesarios para nuestro organismo con la ventaja de que **algunos componentes pasan directamente a la sangre, sin necesidad de digestión previa ni de desgaste energético**.

Los principales valores que los zumos aportan a nuestra dieta se pueden resumir en tres grandes aspectos, en función del aporte de nutrientes que realizan a nuestro organismo:

- **Zumo como fuente de vitaminas y polifenoles**

Las vitaminas son un grupo muy amplio de sustancias que se encuentran de manera natural en las frutas y hortalizas, siendo este tipo de alimentos el principal medio para incorporarlas a través de la dieta. Se consideran esenciales ya que intervienen en importantes funciones para el organismo.

Contenido en vitaminas y carotenoides en los zumos de frutas comerciales (100 ml de zumo)

Tipo de zumo	Macroelementos Expresados en mg/100ml				Microelementos Expresados en µg/100 ml				Referencia
	Na	K	Ca	Mg	Cu	Fe	Mn	Zn	
Naranja	0,7-5	120.199	9-25	7-16	16-95	100-400	21-30	40-200	4, 5
manzana	0,6-5	90-131	4-8,8	3-5,4	12-105	100-390	50-210	20-190	4, 5, 6
melocotón	4-8	128-241	6	7-12	50	270-770	48	110-220	2, 5, 6
Piña	1-9,66	40,2-132	9,64-18,5	6,96-17,30	28-62	129-700	361-1260	39-106	2, 7
Uva	0,9-5	115-198	8-24	4-12	9-100	250-640	29-239	25-40	2, 4, 5
Tomate	3,3-10	229-238	9,2-19	7-11	50-200	400-900	2,4-70	13-150	2, 4, 5

En el caso de los zumos de frutas, estas vitaminas se encuentran en una cantidad similar (o incluso superior) al de la fruta de origen y suponen por tanto una de las fuentes principales de estos nutrientes.

El organismo tiene capacidad para desarrollar ciertas sustancias nocivas denominadas **radicales libres**, con una alta capacidad oxidante y que participan negativamente en el proceso de **envejecimiento celular** y en el desarrollo de diversos tipos de cáncer. Nuestro cuerpo se defiende de manera natural frente a esta acción negativa de los radicales libres, aunque en muchas ocasiones puede no ser suficiente para contrarrestar sus efectos.

El zumo de frutas es una fuente natural **de vitaminas con capacidad antioxidante**, y las representaciones de más peso en esta categoría son la **vitamina C y la E**. Además de esta función, la vitamina C tiene un importante papel en la absorción del hierro, y se sabe que una ingesta reducida de vitamina E se asocia a un mayor riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

El zumo de frutas también es fuente importante de carotenoides, en concreto de precursores de **vitamina A**, que también tienen una alta capacidad antioxidante, además de participar en otras funciones como el metabolismo óseo o la función visual, entre otras.

En otro ámbito diferente al de las vitaminas y sin embargo, con un beneficio para la salud similar, se encuentran los **polifenoles**, unas moléculas de origen vegetal que se encuentran en el zumo de manera natural y cuya **actividad antioxidante** potencia en gran medida los efectos de las vitaminas A, C y E.

Además de estas características, el zumo de frutas contribuye a aportar a nuestra dieta una buena parte de la cantidad diaria recomendada de **ácido fólico**, también denominado vitamina B9, cuyos efectos en la prevención de malformaciones fetales es ya muy conocido.

En resumen, los zumos de frutas se consideran una importante fuente natural de vitaminas para nuestro organismo.

- **Zumo como fuente de minerales**

Los minerales participan en muchas funciones diferentes de nuestro organismo, y el zumo de frutas es una manera muy equilibrada de incluir algunos de ellos en nuestra dieta. Destacamos dentro de este grupo el **potasio**, que interviene en el mantenimiento de un correcto equilibrio hídrico; el **magnesio**, que participa en la formación de los huesos o en el refuerzo del sistema inmunológico; o el **calcio**, que aunque no puede considerarse una fuente elevada de este mineral, tiene un cierto aporte que no se debe menospreciar. Podemos destacar también la aportación de **manganeso, zinc, bromo o cobre,** que también participan en importantes funciones biológicas.

- **Zumo como hidratante**

Las frutas y las hortalizas suponen un importante aporte de agua a la dieta, siendo este el componente más abundante en muchos de ellos, y, en particular, en frutas como la naranja, la piña, la sandía, el melón y otros muchos.

Los zumos de frutas, al ser alimentos elaborados por exprimido, contienen la misma **cantidad de agua que aportaría la fruta** de la que proceden.

Un porcentaje elevado de nuestro organismo está constituido por agua y es importante mantener un correcto balance hídrico, que se mide en función de las entradas de agua, a través de la ingesta, y, las pérdidas que experimenta nuestro cuerpo a partir de la respiración, por vía cutánea (el sudor) y por vía renal (orina). La cantidad física que desarrolla es, por lo tanto, muy variable en cada caso. Lo que sí es cierto es que **los seres humanos necesitamos agua para vivir** y el hecho de mantener un correcto equilibrio hídrico es básico para múltiples funciones que ejercemos en el día a día. Los zumos suponen una alternativa muy saludable para hidratarse ya que, además de la cantidad de agua que aportan de manera natural, incorporan otros nutrientes como los ya citados.

En definitiva, los zumos tienen propiedades hidratantes, antioxidantes, remineralizantes y tonificantes. Además, por proceder de la fruta, poseen cualidades desintoxicantes, que facilitan el tracto intestinal y pueden incidir en la prevención de algunos de los riesgos desencadenantes de enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer.

VALORES NUTRICIONALES EN LOS PRINCIPALES ZUMOS (Valores promedio por 100 gr.)									
ZUMO	Energía [kcal]	Hidratos Carbono [g]	Proteínas [g]	Grasa total [g]	Potasio [mg]	Sodio [mg]	Vit. C Ácido Ascórbico [mg]	Vit. A Retinol [µg]	Ácido Fólico [µg]
NARANJA	42	9,4	0,62	0,20	150	1,4	30,5	2,58	18,6
MANZANA	51	11,8	0,63	0,11	116	2,2	1,4	7,5	3,1
MELOCOTÓN	46	10,5	0,63	0,20	241	8,0	8,9	12,84	3,3
PIÑA	46	9,7	0,37	0,08	116	4,6	11,0	1,34	8,0
UVA	68	16,6	0,21	0,10	148	2,6	1,7	3	1,0

7. LA INDUSTRIA DEL ZUMO EN ESPAÑA TAMBIÉN APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD

Ante un mercado saturado de productos, los consumidores buscan aquellos que no sólo satisfagan sus necesidades, sino que se produzcan de manera sostenible. El respeto por el medio ambiente y el compromiso con los ciudadanos y la sociedad son valores que están haciendo mella en los consumidores y que, por supuesto, demandan a las empresas.

La industria agroalimentaria española ha avanzado en materia de sostenibilidad y, las empresas transformadoras de zumos y néctares como parte de ella, también van por este camino. **El sector del zumo tiene un peso notable en la industria agroalimentaria de nuestro país; son más de 50 empresas y unos 1.100 millones de litros producidos al año, este sector tiene una cifra de negocio de unos 650 millones de euros.**

- **Minimización de los residuos**

El impacto medioambiental generado por las fábricas del zumo lo producen principalmente los residuos sólidos y las aguas residuales. De ahí, que para este sector el principal desafío en materia de sostenibilidad es el aprovechamiento al máximo de los subproductos generados en su elaboración (pulpas, corteza), ya que así se disminuye el posible daño al entorno que podría generar estos residuos. En el caso de los cítricos, entre el 35% y el 55% de la fruta procesada, es subproducto que se puede aprovechar para obtener compuestos de valor añadido de aplicación en diferentes sectores: fibra alimentaria, aceites esenciales, semillas o azúcares de frutas para su uso como ingrediente natural en yogures o alimentos infantiles.

- **Otros retos: el consumo de energía y agua**

La industria del zumo utiliza energía para, entre otras cosas, lavar la materia prima a partir de la que se obtienen los zumos o para la limpieza de los equipos e instalaciones y otros procesos necesarios para la elaboración de sus productos.

Como firme apuesta para reducir tanto el consumo energético como de agua, las empresas del sector están llevando a cabo auditorías energéticas y están implementando sistemas de medición y gestión para el uso responsable de energía y agua.

- **Los cítricos como sumideros de carbono**

Las empresas de la industria del zumo están aprovechando la capacidad de asimilación de CO_2 de los cítricos para paliar los efectos del cambio climático y repercutir a su vez en la eficiencia de esta industria.

España se configura como un productor y exportador citrícola mundial, por tanto, también del zumo procedente de las frutas de este árbol. El estudio "La huella del carbono en plantaciones de cítricos", desarrollado por un equipo del IVIA (Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias), demuestra que los cítricos en nuestras latitudes presentan una capacidad de asimilación de CO_2 y un metabolismo muy estable y adaptado a condiciones cambiantes, lo que los convierte en un cultivo muy interesante y prometedor desde la perspectiva de la mitigación del cambio climático.

8. LA APUESTA POR LA INNOVACIÓN GANA PESO

La innovación goza hoy en día de una relevancia total en el sector de zumos y néctares. Los consumidores se declaran más implicados en materia de alimentación y se han vuelto más exigentes, por lo que la industria tiene que estar a la altura de las circunstancias. Prueba de ello son los datos desvelados por el Instituto Nacional de Estadística (INE) de 2011, los cuales reflejan que **el porcentaje de empresas alimentarias innovadoras es sistemáticamente superior al registrado en el conjunto de sectores económicos con un 28,23%.**

Y es que, pese a encontramos ante un mercado repleto de opciones, la investigación no puede cesar. La industria tiene que ser capaz de responder a la demanda de productos con valor añadido, a los nuevos hábitos de vida, a las nuevas estructuras familiares. En definitiva, a formatos unipersonales fáciles de transportar para situaciones puntuales, a grandes formatos de ahorro, u otros donde se separan las porciones para controlar la ingesta de calorías. También existe la **tendencia de hacer productos "mini" con pequeños aportes de vitaminas, zumos energéticos o relajantes, o a zumos con endulzantes naturales, y por supuesto, a nuevos sabores.** Ya no basta con hacer la vida de los clientes más fácil, ahora también hay que conseguir hacerles más felices.

- **Nuevas Tecnologías de procesado y conservación**

Asimismo, se pide a las nuevas tecnologías que sean capaces de proporcionar zumos con las propiedades organolépticas intactas, como recién exprimidos, mediante innovadores métodos de conservación y extracción. Se trata de las tecnologías no térmicas, dentro de las cuales destacan la alta presión (HPP), los pulsos eléctricos de alto voltaje (PEAV) y la radiación ultravioleta (UVC). A través de estas técnicas la industria es capaz de inactivar gran parte de los microorganismos patógenos y alterantes, manteniendo las propiedades sensoriales y nutricionales (vitaminas) de la fruta fresca. Una tecnología limpia, industrialmente madura y aceptada por los consumidores, especialmente adaptada a alimentos de alto valor añadido.
Sin duda, la inversión en estas tecnologías puede aportar ventajas competitivas al sector ya que permiten incrementar la eficiencia de los procesos productivos y obtener productos de alto valor añadido.

- **Valorización de subproductos**

Otro de los ámbitos que abarca la innovación es la aplicación de las nuevas tecnologías a la conservación y procesado, así como a la valorización de los subproductos. Ya que uno de los retos de la industria de los zumos, muy ligado a la sostenibilidad, es el aprovechamiento al máximo de los subproductos generados (pulpas, corteza y otros) mediante nuevas alternativas, obteniendo así productos con valor comercial a la vez que se disminuye el impacto ambiental que generan estos residuos.

En el caso de los cítricos el 35-55% de frutas procesada es subproducto. Para otras frutas el porcentaje de residuo generado es inferior (8-10% en manzana, 25-30% en piña o 8-15% de subproducto para frutas con hueso). Estos subproductos pueden ser aprovechados para obtener compuestos de valor añadido de aplicación en diferentes sectores, como lo son la fibra alimentaria, compuestos bioactivos (polifenoles), aceites esenciales (D-Limoneno), pellets para alimentación animal, semillas, pulpa, pectina, azúcares de frutas (para uso como ingrediente natural en alimentos infantiles, yogures y néctares) , y color (Beta caroteno). Todo ello mediante la técnica de microondas.

Sin duda, la inversión en estas tecnologías puede aportar ventajas competitivas al sector ya que permiten incrementar la eficiencia de los procesos productivos y obtener productos de alto valor añadido.

9. PREGUNTAS FRECUENTES. MITOS Y REALIDADES

- **¿Cuáles son los beneficios nutricionales de los zumos de frutas y verduras?**

El zumo tiene la particularidad de ser tanto una bebida como un alimento. Así, la parte alimento colabora en la cobertura de las necesidades nutricionales del consumidor, mientras que la parte bebida participa en la cobertura de las necesidades hídricas.

Los zumos constituyen un aporte hídrico esencial, ya que están compuestos de, al menos, un 85% de agua. Su aporte calórico es moderado y corresponde a 40-55 kcal/100 ml de media. El aporte de lípidos es casi inexistente, y como fuente de nutrientes constituyen una buena fuente de micronutrientes como vitaminas, minerales y antioxidantes (carotenoides, polifenoles).

- **¿Cuáles son las principales vitaminas y minerales presentes en zumos y néctares de frutas y hortalizas?**

Entre los minerales, destacan el potasio, el selenio, el magnesio y el cobre. Las vitaminas son: A, B1, B6, B8, B9, C y E.

- **¿Cómo protegen la salud los zumos de frutas?**

Los zumos de frutas y hortalizas son alimentos protectores por sus aportes en antioxidantes. Estos elementos son susceptibles de proteger y reparar las células sensibles, los lípidos de las lipoproteínas y membranas, las proteínas de los tejidos o el ADN de las células.

Los elementos protectores más reputados son las vitaminas C y B9, el licopeno y los otros carotenoides, los citroflavonoides y el potasio.

Menos conocidos son ciertos polifenoles, los monoterpenos, los estilbenos o el ácido glucárido.

Los zumos y néctares permiten, por otra parte, consumir frutas y verduras poco transformadas, lo que preserva sus cualidades nutricionales y aporta cantidades no despreciables de ciertas fibras (pectinas).

Su lugar se inscribe en una alimentación equilibrada y variada al lado de los demás vegetales.

- **¿Los zumos llevan conservantes y colorantes?**

No. En la elaboración de los zumos y néctares de frutas no está autorizada la adición de conservantes ni colorantes.

MITOS

- **El consumo diario de zumos**

Es una forma rápida de ingerir una de las cinco raciones diarias de frutas y verduras. Un vaso de zumo de fruta (200 ml) equivale a una ración de fruta y tiene un valor alimenticio similar al de la fruta de la que procede, por eso son una fuente de nutrientes y poseen numerosas vitaminas

antioxidantes y minerales, y así lo avala el documento de consenso con la posición del Comité Científico de la Asociación ´5 al día´ desde su 5ª reunión celebrada el 4 de marzo de 2009.

- **Los zumos comerciales y sus propiedades nutritivas**

El avance de la tecnología posibilita conservar sus características nutricionales y organolépticas.

Los procesos actuales para la obtención de zumos comerciales, consisten en un tratamiento térmico y su posterior envasado aséptico, que permiten conservar las características nutricionales y organolépticas, además de ser una garantía de su seguridad e higiene.

- **Los zumos envasados comerciales y la obesidad**

No hay ninguna prueba científica de que se demuestre la asociación entre el consumo de zumo 100% y la obesidad. Si bien las tasas de obesidad han aumentado en los últimos años, el consumo de jugo de fruta ha permanecido estable. Incluso parece que las personas que consumen zumos de frutas y verduras tienen dietas más saludables, en general, y mayor ingesta de nutrientes importantes que los que no consumen estos productos.

- **Los zumos y los azúcares añadidos**

Los azúcares, generalmente, no se añaden a los zumos de frutas y, a partir de la entrada en vigor en 2013 de la nueva legislación comunitaria, quedarán totalmente prohibidos.

La nueva modificación de la directiva prohíbe definitivamente la adición de azúcar a los zumos, lo que ya era una práctica generalizada de la industria que ya no necesitaba esta adición por razones tecnológicas y para homogeneizar los sabores a lo largo de la campaña.

Por otra parte, el uso de la alegación ´sin azúcares añadidos´ en las etiquetas, ya no estará permitido después del final del período transitorio (18 meses después de la entrada en vigor de las nuevas normas, cuando todos los zumos de fruta presentes en el mercado ya no podrán contener azúcares añadidos).

Para permitir a la industria informar a los consumidores adecuadamente tanto durante el período de transición como durante los meses posteriores a la aplicación de la nueva norma, se autorizará el uso en las etiquetas de los zumos de una alegación especial para informar de que a partir de una fecha determinada los zumos ya no contienen azúcares añadidos.

Es importante saber que en los zumos de fruta, los azúcares presentes son de origen natural e imposible de eliminar sin desnaturalizar el producto.

En algunos néctares de fruta (con un contenido en fruta entre el 25-99%), pueden sustituirse los azúcares añadidos por edulcorantes, pero cuando se añade su objetivo es obtener un producto agradable al paladar, especialmente en el caso de que el producto en su estado natural sea demasiado ácido.

En la mayoría de los casos, la cantidad total de azúcares añadidos es similar al contenido de azúcar natural del zumo de fruta 100%.

- **Cómo afecta a los dientes el consumo de zumos**

El consumo de zumo de fruta como parte de una dieta equilibrada es compatible con una buena salud dental.

El factor principal que conduce a la erosión dental y caries es la frecuencia de consumo, en lugar de la cantidad absoluta de azúcares y la acidez del producto. Otros factores que afectan el desarrollo de caries incluyen la forma del alimento, su composición global, la secuencia de la alimentación, el flujo salival, el uso de flúor, etc.

Al igual que muchos otros alimentos, los zumos de frutas tienen un pH bajo. Sin embargo, debido a los factores de comportamiento y genéticos que pueden causar erosión dental es muy difícil predecir el potencial erosivo basado en la composición química. Por lo tanto, incluso si los zumos de fruta tuvieran una composición química que teóricamente pudiera causar a largo plazo erosión dental (y, en cualquier caso, idéntica a la de las frutas de las que provienen), no se puede concluir que, efectivamente, sean los causantes de la citada erosión. Si la composición de la saliva es normal, no hay ningún comportamiento de consumo extremo y unas buenas prácticas de higiene bucal, garantizan que su efecto es despreciable.

- **La regulación legal de los zumos y néctares**

El Diario Oficial de la Unión Europea de 27 de abril de 2012, publicó el texto con la última modificación de la anterior Directiva comunitaria sobre zumos de frutas que lleva fecha del 19 de abril de 2012. Esta Directiva es una legislación común y aplicable en todos los países de la Unión Europea. Los zumos de frutas es uno de los pocos alimentos que disponen de una legislación específica a nivel europeo. Legislación que, además en el caso español, está complementada y perfeccionada por la propia legislación nacional mediante el reconocimiento legal de los parámetros químicos de los principales zumos que se consumen o se producen en nuestro país

Actualmente estamos en pleno proceso de transposición de la Directiva comunitaria a la normativa nacional que deberá estar publicada en el Boletín Oficial del Estado antes del 19 de octubre de 2013.

- **La peculiaridad del zumo de tomate**

La nueva Directiva también incorpora el tomate a la lista de frutas que se utilizan para la producción de zumo. Esto significa que los zumos de tomate ya no están en un vacío legal sino que estarán sujetos a las mismas reglas que el resto de zumos.

- **Los envases de los zumos**

AIJN, la Asociación Europea de las Industrias de Zumos, afirma que todos los ingredientes y envases utilizados por la industria de zumos en Europa están debidamente regulados y aprobados por las reglas y 76 normas específicas. La industria controla constantemente y pone a prueba sus productos para garantizar que cumplen todos los requisitos de seguridad.

- **Cómo afecta el proceso de pasteurización a los zumos**

La pasteurización o pasterización es el proceso térmico al que se someten los zumos con la finalidad de reducir los posibles agentes patógenos microbiológicos (bacterias, hongos, protozoos, mohos y levaduras) que puedan contener.

Los zumos recién exprimidos o ´naturales´ que se sirven en bares y cafeterías no disponen de la garantía de seguridad e higiene que representa la pasteurización, por lo que pueden sufrir alteraciones higiénicas y contaminaciones microbiológicas que pueden dar origen a serias patologías

La pasteurización, que recibe su nombre de su descubridor el químico francés Louis Pasteur, es un proceso fundamental en todo tipo de alimentos líquidos y en los zumos y la leche en particular. Todos los productos del sector zumos, sean directos, a partir de concentrado o néctares están pasteurizados. Durante esta etapa, el zumo se somete a un proceso de calentamiento, cuya finalidad es la reducción de los elementos patógenos microbiológicos que pueden alterar el producto, tales como las bacterias, los mohos y las levaduras. Las temperaturas de tratamiento del zumo que se requieren para asegurar la estabilidad del producto oscilan en un rango de 70-95 º C durante 15-30 segundos, en el caso de los cítricos.

10. ASOZUMOS

La Asociación Española de Fabricantes de Zumos (ASOZUMOS) es la organización empresarial que integra a los productores de zumos de nuestro país y les representa en todos los ámbitos, y ante las administraciones públicas y entidades privadas de todo tipo.

Constituida como asociación empresarial en el año 1978, ASOZUMOS está integrada actualmente por 20 empresas, que representan aproximadamente el 70% de la producción nacional de zumos.

Entre los miembros de ASOZUMOS se incluyen industrias de fabricación y venta de zumos, cremas, néctares, concentrados, etc. y sus derivados obtenidos a partir de toda clase de productos vegetales. La Asociación integra tanto a las industrias exclusivamente comercializadoras o envasadoras de zumos y néctares de frutas y hortalizas como a las dedicadas a la transformación de la materia prima y obtención de semielaborados vegetales (concentrados, cremogenados o purés y otros derivados), englobando diversos modelos de negocio tanto de marcas propias como de marcas de la distribución.

ASOZUMOS, como miembro de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), pertenece desde su fundación a la CEOE (Confederación Española de Organizaciones Empresariales). Asimismo, desde 1985, ASOZUMOS es miembro de la European Fruit Juice Association (AIJN), que es la entidad que representa los intereses del sector ante las instituciones europeas.

Entre los objetivos de ASOZUMOS está ofrecer al conjunto de la sociedad (consumidores, profesionales de la salud y la nutrición, medios de comunicación, etc.) información con respaldo técnico-científico sobre las propiedades nutricionales de los zumos y sus procesos de elaboración, para contribuir a una alimentación saludable, segura y sensorialmente agradable.

Más información:

Dpto. de Comunicación

Ricardo Migueláñez

Tfno. 91 222 80 07

Móvil. 650 724 134

E-mail: rmiguelanez@agrifood.es