

La norma de zumos incorpora los recientes progresos técnicos



Noticias

El objetivo de la nueva norma de zumos y néctares es la de mejorar la información aportada a los consumidores

El director general de la Industria Alimentaria, Fernando Burgaz, indica que la **nueva norma sobre zumos y néctares** incorpora los recientes progresos técnicos y establece los requisitos de composición, modificando algunas normas existentes para mejorar la información aportada a los consumidores.

Así se refería Burgaz en Madrid al reciente Real Decreto sobre elaboración, composición etiquetado y presentación de los zumos de frutas -una normativa que traspone la Directiva comunitaria en la materia-, durante la celebración de un seminario organizado por la Asociación Española de Fabricantes de Zumos (Asozumos) y la Asociación Española de Autocontrol de Zumos y Néctares (AEAZN), con el patrocinio de Ecolean, sobre la **'Calidad e innovación en el sector de los zumos y néctares'**.

Burgaz ha señalado que se ha respetado el contenido de la directiva comunitaria, trasladando fielmente al ordenamiento jurídico nacional los preceptos de la misma. No obstante, ha subrayado, "somos conscientes de la preocupación que ha generado en el sector la prohibición de la alegación sin azúcares añadidos, por sus posibles repercusiones". A este respecto ha dicho que "el Ministerio impulsará los mecanismos necesarios que permitan un análisis objetivo de la aplicación del mismo".

Burgaz ha hecho hincapié en el interés del Departamento de trabajar conjuntamente para procurar dar respuesta a las necesidades del sector, "conscientes del valor que ofrece", por disponer de una materia prima de calidad, las frutas y hortalizas, "que permiten mantener una ventaja competitiva en el mercado internacional. "Es responsabilidad de todos cuidar esta situación y cooperar para que los requisitos normativos que rigen esta producción sean los adecuados", ha añadido el director general. También ha resaltado el importante esfuerzo que se viene realizando desde el Ministerio para llevar a cabo, en el menor tiempo posible, la revisión de las normas que regulan la calidad comercial de los principales sectores de la alimentación.

En el ámbito de la innovación, Burgaz ha destacado la gran importancia de estas medidas para garantizar el desarrollo y sostenibilidad del sector, y ha recordado que por parte del Departamento se viene trabajando en un programa nacional en favor de la innovación e investigación agroalimentaria.

Diferentes representantes de empresas y organismos públicos (Tetra Pak, Ministerio de Economía y Competitividad, Saborá Estrategias Alimentarias, Laboratorios Ecosur, AZTI-Tecnalia, AEAZN, IRIS-Innovació y Recerca Industrial i Sostenible, CDTI,) se han encargado de presentar los datos de mercado, los retos y oportunidades del sector, tanto en tecnología como en I+D+i, RSC o en aspectos nutricionales, así como su presencia en el comercio exterior.

Para Juan Ramón Ugarte, presidente de Asozumos, "la innovación y la calidad en los zumos son dos factores importantes para que el sector siga adelante y la industria no pare de crecer. Por eso, este seminario se ha convertido ya en un punto de encuentro para todos los eslabones de la cadena porque ofrece una panorámica general a todos los asistentes sobre estos productos y muestra la

situación real de esta industria”.

Durante la jornada se ha expuesto de forma clara cómo la innovación en la calidad de los zumos y néctares influye en el consumo, coincidiendo con el esfuerzo que está haciendo el sector por conseguir productos cada vez de más calidad y seguridad. En cierto sentido y según datos de un estudio publicado en 2010 por el MAGRAMA, esta categoría de productos es realmente una desconocida para muchos consumidores que solamente consumen los sabores tradicionales y en realidad no saben diferenciar entre lo que es un zumo y un néctar. Por eso, los ponentes coinciden en la importancia de informar debidamente al consumidor ya que este producto tiene gran relevancia a nivel nutricional sobre todo en los más pequeños. También se ha puesto de manifiesto en el encuentro, el papel del comercio exterior en el sector. Según Óscar Hernández, presidente de AEAZN, “el control de la calidad del producto que se está realizando es básico para que nuestro sector pueda continuar con los actuales volúmenes de exportación e incluso consiga incrementar el número de países donde está presente y las cantidades exportadas”.

Cristina Clemente, Subdirectora General de Control y de Laboratorios Alimentarios (MAGRAMA) ha hablado sobre la “Implementación de la nueva norma de zumos”. En este sentido es relevante la entrada en vigor el pasado 28 de octubre del Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana del que se puede destacar:

- La principal novedad es la prohibición de adición de azúcar a los zumos.
- Asimismo, se establece la reincorporación facultativa en los zumos y néctares de aromas que procedan de la misma especie de fruta, además de incluir y legalizar el zumo de tomate. De esta manera, se reconoce el carácter de fruta de este producto y se le autoriza la adición de sal, especias y hierbas aromáticas, tal y como viene siendo habitual en los zumos envasados de tomate.
- A petición del sector, se incluye en la definición de fruta un párrafo para aclarar que aquella que haya sido sometida a tratamientos post cosecha puede ser empleada en la elaboración de zumos, exactamente igual que la destinada al consumo en fresco.

Redacción