

El sector de los zumos y néctares se reúne en torno a la innovación



Noticias

El sector está constituido por unas 50 empresas entre envasadores de productos y transformadores, dando empleo directo a más de 4.000 personas

La Asociación Española de Autocontrol de Zumos y Néctares (AEAZN) y la Asociación Española de Fabricantes de Zumos (Asozumos), con el patrocinio de Ecolean, han organizado un año más el seminario sobre la 'Calidad e innovación en el sector de los zumos y néctares' con el objetivo de analizar la situación del sector y conocer las nuevas tendencias y oportunidades para afrontar el futuro de la industria.

Ricardo Moreno, presidente de AEAZN, ha indicado en su intervención que 'el control de la calidad y autenticidad de los zumos y néctares que está realizando el propio sector, resulta básico para el fortalecimiento de su imagen a nivel exterior y hace que pueda continuar con los actuales volúmenes de exportación e incluso consiga incrementar sus resultados en este sentido'.

El sector de zumos y néctares está formado por más de 50 empresas, entre envasadores de productos listos para consumo y transformadores de materia primera, y da empleo directo a más de 4.000 personas, además de generar otra decena de miles de empleos indirectos. Además, en España se consumen 985,3 millones de litros de zumos y néctares y se exportan casi 725.000 toneladas (aproximadamente unos 670 millones de euros) datos que la convierten en una economía tractora de muchos sectores, especialmente de la producción agraria de frutas y hortalizas.

Para Javier Lorenzo, presidente de Asozumos, 'el consumo de zumos y néctares en nuestro país ha evolucionado de distintas maneras en preferencias en los últimos años y nuestro sector se ha adaptado a los tipos de productos demandados o a los canales de comercialización'.

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.'

Debido a la importancia que ese sector tiene en la agroindustria, este seminario se ha convertido en un punto de encuentro para todos los que forman la cadena de producción y comercialización de los zumos y néctares, mostrando la situación real de esta industria y luchando por desmitificar las falsas creencias alrededor de este tipo de productos.

En este sentido, el seminario ha contado con representantes de empresas y organismos públicos (Tetra Pak, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Döhler, Silliker Ibérica, SGF/IRMA) 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.

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.

Por último, durante la intervención de Josep Mestres, Director General de Silliker Ibérica, en su ponencia acerca de la gestión del etiquetado nutricional en bebidas, ha destacado 'la importancia de dar respuesta a la necesidad del consumidor de conocer el valor de los productos que consume y la importancia que tiene diferenciarse de la competencia'.

Para finalizar el acto, se ha hecho entrega de un reconocimiento por parte de AEAZN a Óscar Hernández, Director de Relaciones Institucionales de Calidad Pascual y presidente de esta organización entre los años 2006 y 2013, 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.

La jornada ha sido clausurada por Fernando Burgaz, Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Redacción