

La futura norma de la UE sobre los zumos puede ser un acicate para la industria española

Noticias

Así lo ha indicado el presidente de Asozumos, Óscar Hernández.

La futura normativa comunitaria sobre elaboración de zumos, cuyo punto principal supone la prohibición la adición de azúcar en los zumos, tanto procedentes de concentrados como exprimidos, puede ser un acicate para la industria española y, "si la aprovechamos, una gran ventaja" competitiva.

Así lo ha indicado el presidente de Asozumos, Óscar Hernández, quien ha estimado que su entrada en vigor será a finales de este año o principios de 2012 y que el sector español debe aprovechar esta directiva para destacar como "productora de zumos categoría 'premium'".

La norma prohibirá añadir azúcar en los zumos y sólo permitirá la adición de este ingrediente en los néctares y algunos productos específicos que, en el caso de que lo lleven, se deberá indicar en la etiqueta.

El presidente de esta entidad, integrada por una veintena de empresas que representan aproximadamente el 80 % de la producción nacional de zumos de frutas, ha detallado que la producción española ronda los 1.100 millones de litros anuales (un 10 % de la comunitaria), de las que el 65 % corresponde a zumos (90 % concentrados y 10 % exprimido) y un 35 % a néctares.

Según ha resaltado, España "elabora unos zumos perfectos" en cuanto a su producción y composición, principalmente son de cítricos y frutas de hueso (de materia prima mayoritariamente cultivada en el territorio nacional) y que "si no intentamos sacar partido a esta directiva, otros lo harán".

Sobre todo, porque el sector cuenta con una balanza comercial positiva, con unas exportaciones de zumos y néctares por valor de unos 500 millones de euros y una importaciones por 195 millones de euros, y "hay que sacarle jugo" a esta situación, ha insistido.

Los zumos, tanto procedentes de concentrados como exprimidos, que se elaboran en España llevan los azúcares naturales de la fruta, pero no añadidos, de ahí que la futura normativa comunitaria puede ser un reto para aprovechar la oportunidad de situar a la industria española a la cabeza del sector, como productora de gran calidad y una relación adecuada con el precio.

En este sentido, Hernández ha señalado que el sector tiene mucho trabajo por hacer, ya que aún existe mucha confusión entre el consumidor sobre qué es un zumo (los elaborados en España no llevan azúcares añadidos, aunque la directiva actual permite añadir a los zumos un máximo de 15 gramos por litro para corregir la acidez y se deberá especificar en el etiquetado) y qué es un néctar.

Por otro lado, el presidente de Asozumos ha insistido en la necesidad de profesionalizar más y trabajar más de cerca agricultores e industria, por lo que plantea que exista la homologación de contratos-tipo como una forma de poner en valor los distintos eslabones de la cadena.

No obstante, ha valorado los cambios que ha habido en el último quinquenio en el sector primario para intentar hacer más profesional la cadena de valor de la industria del zumo para proveer de fruta más adecuada.

Hernández ha resaltado que "ya hay variedades de cítricos, sobre todo de naranjas específicas para zumos" y que algunos agricultores lo hayan entendido y apuesten por esta "transformación" y compatibilicen la producción de fruta para consumo de mesa y para zumos.

Redacción