

## Mercasa destaca en Fruit Attraction y Meat Attraction el protagonismo de la Red de Mercas en la cadena comercial

**M**ercasa participó, con stands propios, en la 9ª edición de Fruit Attraction y la 1ª de Meat Attraction, que se celebró en el recinto ferial de Madrid, entre el 18 y el 20 de octubre. En ambos casos, Mercasa orientó su presencia en las ferias para destacar el protagonismo que mantiene la Red de Mercas en la cadena comercial en España, además de promocionar los servicios que se ofrecen en las Mercas para la actividad comercial mayorista y los servicios logísticos de todo tipo a la distribución detallista y la restauración.

La Red de Mercas está formada por 23 grandes Unidades Alimentarias, con 3.100 empresas mayoristas y de servicios, que mantienen 30.000 puestos de trabajo. El volumen anual de comercialización asciende a 7,4 millones de toneladas de alimentos, con una facturación de 12.700 millones de euros, que se genera con unas 100.000 transacciones comerciales cada día.

Sobre estos datos globales, en el stand de Mercasa en Fruit Attraction se destacó que el sector de frutas y verduras en la Red de Mercas incluye a 1.250 empresas mayoristas, que comercializan anualmente 6 millones de toneladas de frutas y verduras, con un valor de 6.000 millones de euros. Sobre el volumen total de comercialización, un 54% corresponde a frutas, un 32% son hortalizas, y un 14%, patatas.

Asimismo, Mercasa puso de manifiesto en Fruit Attraction que el 65% de las frutas y verduras consumidas en España se venden, en la fase mayorista, dentro de la Red de Mercas, incluyendo este porcentaje tanto el consumo en hogares como en hostelería y restauración. Por su parte, el stand de Mercasa en Meat Attraction destacó la actividad de 4 mataderos y 270 empresas mayoristas en la Red de



Mercas, que comercializan 700.000 toneladas anuales de carnes frescas, con una facturación de 2.500 millones de euros. Por tipos de carne comercializada en la Red de Mercas, un 55% corresponde a porcino, un 30% a vacuno, un 5% a ovino y el 10% restante a otras carnes. Y en cuanto a la participación de la Red de Mercas sobre el consumo total de carnes frescas en España, el porcentaje global asciende a un 35%.

En la inauguración de Fruit Attraction, el presidente de Mercasa, David Martínez Fontano, explicó a la ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, y la presidenta del Congreso, Ana Pastor, que también participó en la inauguración, la actividad de Mercasa y los nuevos objetivos estratégicos de la empresa para reforzar el servicio que prestan Mercasa y las Mercas a la cadena alimentaria.



## Fruit Attraction supera en 2017 todos sus records de expositores y visitantes



La feria Fruit Attraction, celebrada en el recinto de Feria de Madrid entre el 18 y el 20 de octubre, ha superado en 2017 todos sus records de expositores y visitantes, con la participación de 1.500 empresas de 33 países y de toda la cadena de valor del sector hortofrutícola -lo que significa un 20% que el año anterior-, y más de 60.000 visitantes profesionales de 110 países.

Fruit Attraction se ha convertido así en una de las principales ferias celebradas en Madrid, ocupando en esta ocasión los pabellones 5, 6, 7, 8, 9 y 10 de Feria de Madrid, con un total de 45.000 metros cuadrados netos de exposición -que supone un crecimiento del 10% en relación a 2016.

La feria fue inaugurada por la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, que destacó la relevancia económica del sector de las frutas y hortalizas españolas a nivel mundial, resaltando que España es el segundo productor de la Unión Europea, con el 25% de la producción de frutas y hortalizas (tan sólo un punto porcentual por debajo de Italia), y el sexto productor mundial. García Tejerina valoró que Fruit Attraction se constituye como un referente para el sector hortofrutícola, que en los últimos años ha consolidado su posición en sector agrario español y que basa su competitividad en la calidad, variedad, innovación e internacionalización.

## La primera edición de Meat Attraction agrupa a 150 empresas del sector cárnico



Entre el 18 y el 20 de octubre, en el recinto ferial de Madrid y coincidiendo con Fruit Attraction, se celebró la primera edición de una nueva feria, Meat Attraction, organizada por IFEMA y la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE), cuyo objetivo es mostrar la calidad y las innovaciones del sector cárnico, que es la cuarta industria más importante de España, generando un negocio de 22.000 millones de euros.

En su primera convocatoria, Meat Attraction ha contado con la participación de 150 empresas del sector y el apoyo de instituciones y organizaciones interprofesionales, comprometidas con el reto de consolidar esta experiencia en las próximas ediciones, para contribuir a la dinamización del sector cárnico y, muy especialmente, a su internacionalización.



## Zespri presenta los resultados del “I Estudio sobre la vitalidad en España”

Zespri ha presentado los resultados del “I Estudio sobre la vitalidad en España”, elaborado con la colaboración de expertas en el ámbito de la psicología, la comunicación interpersonal y la nutrición, bajo el concepto de vitalidad como un estado de energía que nos ayuda a relacionarnos positivamente con nosotros mismos y con nuestro entorno, nos moviliza para conseguir nuestros retos y nos permite llevar una vida plena”.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos, los españoles deberían mejorar sus hábitos diarios para conseguir un índice de vitalidad óptimo que, según los expertos, debe ser superior a 7,4 en una escala del 1 al 10. En este sentido, sólo 1 de cada 2 alcanza un Índice de Vitalidad elevado. Para la mayoría de españoles, los tipos de alimentos que más vitalidad les aportan son los naturales y los ricos en vitaminas con un 28% y 27% respectivamente, muy por delante de otras opciones como los frescos y los dulces (15%), los sabrosos (13%) o los bajos en calorías (2%). Los alimentos naturales son especialmente valorados por el grupo de población mayor de 50 años. Con respecto a los alimentos concretos que aportan vitalidad, hombres y mujeres de todos los rangos de edad participantes en el estudio han coincidido en que las frutas y verduras ricas en vitamina C, como el kiwi o el brócoli, son los que más vitalidad les aportan.





## Las carreras organizadas por Mercamadrid y Mercabarna resaltan la importancia de la alimentación saludable

El pasado 8 de octubre, Mercamadrid y Mercabarna abrieron sus puertas a un público diferente: todos aquellos que desearan realizar una carrera por el interior de una Merca. Los corredores, profesionales y aficionados, 4.000 en total, pudieron conocer de primera mano los mercados mayoristas más importantes del país atravesando los Mercados Centrales de Frutas y Hortalizas, Pescado y otras instalaciones de las unidades alimentarias. Esta cita ya cuenta con tres ediciones en Mercabarna y dos en Mercamadrid, y ambas unen la práctica del running con la importancia del consumo de una alimentación saludable. Otra de las características de estas carreras es el componente solidario. En el caso de Mercamadrid se donaron 2.000 kilos de alimentos frescos, correspondientes a las 2.000 inscripciones registradas en la carrera. Por su parte, Mercabarna celebró una comida solidaria con 15.000 sardinas y 2.000 kilos de frutas, aportados por las empresas mayoristas de Mercabarna.



## La nueva imagen de la carne de cordero se consolida entre los consumidores españoles

Tras tres años de intensa campaña de promoción del consumo de lechal y cordero en España, con la introducción de cortes más pequeños como protagonistas, los españoles están cambiando su percepción de esta carne. Los resultados de la nueva encuesta, realizada a 1.204 consumidores, con el fin de medir el impacto de la campaña y su evolución respecto a 2015 y 2016, destacan que continúa la mejora de la imagen de esta carne. Un cambio de tendencia logrado gracias a los nuevos cortes, que invitan a un uso más frecuente y trasladan una imagen de carne más cotidiana.



## Unica Group incorpora al grupo a la cooperativa de producción ecológica Frutas Segura y García



Unica Group ha incorporado a su grupo empresarial a la cooperativa de agricultura ecológica Frutas Segura y García, con sede en Campohermoso, Níjar (Almería), que destaca por su producción de tomate, pepino Almería y calabacín, así como la sandía en la campaña de primavera-verano. El presidente de Unica Group, José María Portero, ha valorado este acuerdo como "idóneo" debido a que "nos permite ampliar la oferta de producto ecológico para poder cubrir la demanda creciente de nuestros clientes, cada vez más interesados en este producto".

## Crown amplía su tecnología QuickPick Remote a nuevas carretillas y aplicaciones



Crown, empresa dedicada a la manipulación de mercancías, ha ampliado la aplicación de su tecnología de picking QuickPick Remote a los modelos de la serie GPC 3000 con elevación de horquillas o elevación de tijera, a las carretillas elevadoras polivalentes de la serie MPC 3000 y a la serie TC 3000 de tractores de arrastre. Esta tecnología combina la eficiencia del flujo de trabajo y la actividad humana en un proceso sistemático que reduce la cantidad de veces que es necesario caminar, agacharse o elevar objetos.

## Kiwi Atlántico ampliará sus instalaciones para mejorar su producción y distribución

Kiwi Atlántico ampliará este año sus instalaciones en 1.000 metros cuadrados para mejorar y aumentar la producción y distribución de sus productos agrícolas. La empresa amplía sus instalaciones con la construcción de una nueva superficie cubierta que constaría de una nave de 985 metros cuadrados para nuevas cámaras frigoríficas, la ampliación de la zona de envasado en 734 metros cuadrados y la ejecución de una nueva cámara de maduración de 53 metros cuadrados para 40.000 kilos de fruta al día. Además, mejorará la climatización de recintos frigoríficos para otras dos nuevas cámaras de conservación.



## La OPP Agriten obtiene la certificación de la IGP Plátano de Canarias

Agriten, Organización de Productores de Plátanos (OPP) de Canarias, ha obtenido para sus asociados el certificado de Indicación Geográfica Protegida (IGP) Plátano de Canarias, en un acto celebrado el pasado 14 de septiembre en la sede de la OPP en Santa Cruz de Tenerife. La obtención de la IGP Plátano de Canarias certifica que efectivamente la producción de Agriten cumple con el pliego de condiciones de esta marca de calidad y se cultiva conforme a los parámetros que en él se recogen. El proceso de certificación para la obtención del certificado IGP acredita así a 537 productores, 16 centros de empaquetado y una producción media de 63.000 toneladas al año de la entidad.



## Canals & Munne renueva la imagen de sus vinos Gran, Noir y Rosé Princeps

La bodega Canals & Munne acaba de presentar la nueva imagen de sus vinos Gran Princeps, Noir Princeps y Rosé Princeps, todo ello dentro de la estrategia de cambio y rejuvenecimiento de la imagen que Canals & Munne inició en el año 2015 con motivo de la celebración de su 100 aniversario. El nuevo etiquetaje de los vinos Gran, Noir y Rosé Princeps pretende transmitir unos valores muy concretos y que son el reflejo del slogan de la marca: tradición, historia, raíces de la calidad (envejecimiento, artesanía), reputación y modernidad.



## Logirest obtiene la certificación IFS de seguridad alimentaria

El operador logístico para la restauración Logirest, perteneciente al Grupo Stef, ha sido certificado en la normativa de seguridad alimentaria International Food Standard (IFS) tras una auditoría realizada por Aenor Internacional. Con ello, ha quedado acreditado que las actividades logísticas del operador, tales como el almacenamiento, expedición, transporte y distribución de productos alimentarios y no alimentarios, cumplen con los estándares de calidad exigidos. Junto a ello, el certificado confirma la solvencia de sus procesos operativos en todo lo referente a calidad y seguridad alimentaria, lo que supone una protección para las marcas de sus clientes.

## Plátano de Canarias mantiene las cifras históricas de comercialización

Las cifras de comercialización de Plátano de Canarias hasta el mes de agosto han alcanzado los 255 millones de kilogramos, muy próximas a las cifras máximas alcanzadas en el mismo periodo de 2016, con 259 millones de kilos. Estos datos de comercialización suponen un aumento de más de 23 millones de kilos por encima de la media de los seis años previos al 2016. El escenario más probable para este año 2017 es el de mantener un nivel de comercialización muy similar al de 2016 y, por tanto, muy cerca de alcanzar el récord histórico de más de 381 millones de kilogramos vendidos en la Península, que se suman a los cerca de 36 millones de kilogramos comercializados en Canarias.

## La UE y Origen España presentan la campaña “Historias en tu Mesa”

La Unión Europea (UE) y la Asociación Española de Denominaciones de Origen (Origen España) presentaron el pasado 5 de octubre la campaña “Historias en tu Mesa”, que busca sensibilizar a los consumidores para que conozcan y reconozcan en el mercado los sellos de calidad diferenciada europeos Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP) en los productos agroalimentarios. La campaña tendrá una duración de tres años y un presupuesto total de cerca de un millón de euros, cofinanciada en un 70% por la UE. “Historias en tu mesa” pondrá en marcha una serie de actuaciones estratégicas para fomentar la “cultura de los esquemas europeos de calidad diferenciada”, que garantizan la excelencia, calidad y origen de algunos de los productos más reconocidos en la gastronomía española.

## La Fundación Española del Corazón reconoce las propiedades saludables de Sandía Fashion

La Fundación Española del Corazón (FEC) y el Grupo AGF, propietario de la Sandía marca Fashion, han renovado un año más el convenio que reconoce las propiedades saludables de la sandía. La Fundación Española del Corazón, a través de su Programa de Alimentación y Salud, recomienda el consumo de frutas y reconoce que el contenido en citrulina, licopeno y fibra de la sandía, en el contexto de una dieta equilibrada y la práctica de ejercicio, contribuyen a mejorar la salud cardiovascular.



## El concurso Toyota Logistic Design busca jóvenes diseñadores que renueven la logística e-commerce

Bajo el lema “Entrega de paquetes. Únete a la revolución”, Toyota Material Handling ha organizado una nueva edición del concurso “Toyota Logistic Design” para buscar jóvenes diseñadores europeos que renueven la logística del comercio electrónico. El concurso de diseño de este año juega con la tendencia de los clientes



no sólo a tomar decisiones online, sino también a comprar cada vez más a través del propio canal online. Debido a que el e-commerce es, cada vez más, algo habitual, Toyota plantea ahora un reto a los estudiantes de diseño: les invita a que abandonen la idea tradicional de la cadena de suministro y encuentren una solución rápida, sostenible y revolucionaria que facilite la entrega directa y optimice el último tramo para los clientes.



## Syngenta presenta sus investigaciones en variedades de pimiento resistentes a plagas y enfermedades

Syngenta celebró el pasado 13 de julio en Murcia la jornada técnica “Resistencias en pimientos: presente y futuro”, en la que ha querido mostrar el importante esfuerzo que la compañía está realizando en investigación, invirtiendo recursos económicos, técnicos y humanos para lanzar variedades que sean más rentables y sostenibles a largo plazo, y que ya se ha traducido en variedades de pimiento california rojo resistente a oídio y/o nematodos. Syngenta cuenta con 30 centros de I+D en todo el mundo e invierte más de 100 millones de euros en innovación al año. Al ser el pimiento, junto con el tomate, uno de los cultivos estratégicos para la compañía, se está desarrollando todo un plan de programas específicos para lanzar variedades resistentes en las principales zonas de producción del mundo, como son Almería y Murcia, donde se reparten 11.000 hectáreas de este cultivo (9.300 hectáreas en Almería y 1.700 hectáreas en Murcia).



El evento fue una jornada técnica donde se presentaron las últimas investigaciones de Syngenta en variedades de pimiento resistentes a plagas y enfermedades. El público asistente estuvo interesado en conocer los avances en este campo y las estrategias de Syngenta para mejorar la sostenibilidad y rentabilidad de los cultivos de pimiento en zonas clave como Almería y Murcia.

## EL CAVA 1915 by C&M DE LA BODEGA CANALS & MUNNÉ, UNA JOYA PARA ESTAS NAVIDADES, RENUEVA SU IMAGEN

Dentro de la estrategia de cambio y rejuvenecimiento de la imagen que con motivo de la celebración de su 100 ANIVERSARIO, la bodega CANALS & MUNNÉ de Sant Sadurní d'Anoia inició en el año 2.015 con la implantación de la nueva identidad corporativa que se vio reflejada con el nuevo logo presenta, ahora, una imagen renovada de su cava 1915 by C&M que se refleja en su nuevo etiquetaje. Una imagen más sugerente, atractiva y moderna.

### SOBRE CANALS & MUNNÉ

Fue en 1915 cuando Josep M<sup>o</sup> Canals Capellades decidió elaborar cavas y vinos primando la calidad de las materias primas –utilizando solo mosto flor– y las producciones limitadas y numeradas. Una rigurosa selección de las mejores uva. La oscuridad. El silencio. Un completo y complejo proceso 100% artesanal, unido a la más avanzada modernidad, hacen que pueda ofrecer siempre un producto de la máxima calidad. Un producto único, sencillamente espectacular.

Junto a la magia de sus cavas también hay que destacar su gama de vinos blancos, rosados y tintos bajo el nombre de PRINCEPS y su licor dulce y Marc de cava. Productos, todos ellos, que se caracterizan por una óptima relación calidad-precio.

El 90% de sus cavas están clasificados por el Consejo Regulador del Cava como cavas Gran Reserva.

Como resultado de esta filosofía que hoy día continúa la cuarta generación, muchos de los cavas y vinos que elabora CANALS & MUNNÉ se han hecho merece-

dores, a través de su historia, de notables e importantes premios y distinciones en los concursos nacionales e internacionales más reconocidos y de mayor prestigio y de altas puntuaciones obtenidas en las guías vinícolas y gastronómicas más famosas de todo el mundo.



### MOMENTOS INOLVIDABLES ENTRE BURBUJAS

El cava es sinónimo de celebración, de alegría, porque cualquier momento normal se convierte en algo excepcional y entrañable si lo regamos con las burbujas y el chispeante sabor y aroma de un buen cava. Y si de buenos cavas hablamos, CANALS & MUNNÉ es el claro ejemplo de calidad, tradición y modernidad.

¡Disfrutar de una copa de cava CANALS & MUNNÉ ya sea para desayunar, hacer el aperitivo, comer, merendar o cenar, constituye una experiencia única en cualquier momento del día, todos los días del año!

### VISITA A LAS CAVAS, UNA EXCURSIÓN DONDE EL VINO Y EL CAVA, LA GASTRONOMÍA Y LA CULTURA SON LOS PROTAGONISTAS.

Para los que lo deseen, los fines de semana y festivos, pueden disfrutar de visitas guiadas a las cavas con degustación de sus productos, convirtiéndose uno en enólogo por un día. Visitas que finalizan con una típica comida catalana pudiendo gozar, según la temporada, de sus ya famosas calçotades, xatonades, cargolades y parrillades en el restaurante de la Cava Vella, donde nació la bodega, hoy el GRAN CENTRO DE OCIO C&M en Sant Sadurní d'Anoia, la capital del cava.

**¡BRINDAR CON CAVA, QUE GRAN MOMENTO!**



## Nueva norma de cajas de EPS-airpop para alimentos frescos y congelados

Las cajas de poliestireno expandido (EPS-airpop) han recibido una norma de referencia para que el cliente y el consumidor tengan la seguridad de que el producto cumple con los requisitos adecuados para su producto. La norma UNE 53933, susceptible de ser certificada por terceros, ofrece uniformidad a los datos de etiquetado del producto para que estos sean fácilmente identificables, garantizando al cliente un comportamiento adecuado a su uso. Junto a ello, la nueva norma facilita la trazabilidad y la adecuación a la legislación de buenas prácticas de fabricación de productos en contacto con alimentos (Reglamento EC N° 2023/2006), mejorando así la seguridad y el control en la fabricación, transporte y uso mediante una identificación rápida y fácil.



## Cooperativa El Progreso consigue importantes normas de Calidad, incluida la IFS Nivel Superior

La cooperativa oleo-vinícola El Progreso, de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), ha logrado importantes normas de calidad en apenas siete meses, entre ellas la International Food Standard (IFS) para la “Elaboración y envasado de mostos y vinos”, el pasado mes de junio. Además, ha obtenido el reconocimiento IFS Nivel Superior. A ella se suman la norma ISO 22005 para “Elaboración y envasado de aceite”, que El Progreso obtuvo en diciembre 2016, y la norma ISO 9001 para “Elaboración y envasado de mostos y vinos”, que consiguió en enero de 2017.



## PROVACUNO presenta un estudio de opinión sobre la imagen y hábitos de consumo de la carne de vacuno

La Interprofesional de la Carne de Vacuno de España (Provacuno), ha presentado el Estudio de opinión sobre la imagen y los hábitos de consumo de la carne de vacuno elaborado por la consultora Sigmados, en el que se señala que el consumidor tiene una opinión positiva de la carne de vacuno (74,6%), destacando entre sus propiedades el sabor (89,4%), el aporte de proteínas de calidad (89,2%) y su valor nutricional (89%). La mayoría de los españoles considera que la carne de vacuno española es mejor que la de otros países, diferencia que atribuyen principalmente a la alimentación del ganado. Precisamente, la alimentación es el aspecto que según la mayoría de españoles influye más en la calidad de la carne. El 86,4% la consume con alguna frecuencia, y el 40,6% lo hace de forma habitual, siendo la ternera a la plancha, y al punto, las opciones de consumo más frecuentes. En cuanto a la compra, el perfil medio de la persona responsable de la compra de alimentos en el hogar corresponde a una mujer de entre 45 y 64 años. En cuanto a la satisfacción con la relación calidad-precio, el 73,1% de los consumidores de vacuno manifiesta estar satisfecho con la calidad de la carne por el precio que paga por ella. Por último el 72,4% cree que en los próximos años mantendrá o incrementará su frecuencia de compra de carne de vacuno.



## La cosecha europea de manzana en 2017 caerá hasta los 9,3 millones de toneladas

Las estimaciones de la cosecha europea de manzana para 2017 se estiman en sólo 9,3 millones de toneladas, frente a los más de 12 millones de temporadas anteriores, con lo que el director del Consorcio VOG, Gerhard Dichgans se muestra optimista: “con menos manzanas en Europa y, como esperamos, una cosecha de buena calidad en el Sudtirolo, el mercado recupera el equilibrio y nuestros productores pueden respirar”.

## El Grupo Nufri entrega en Fruit Attraction los premios a deportistas de la plataforma #EllasSonDeAqui



Las Gijón Foxes 82 (flag football), Berta Abellán (trial), el Siero Deportivo Balonmano (balonmano) y Alba Juanes (piragua) son las cuatro iniciativas protagonizadas por deportistas españolas que recibirán el apoyo económico que han solicitado a la plataforma #EllasSonDeAqui para la próxima temporada 2017-2018.

El acto de entrega de los premios se realizó en el stand del Grupo Nufri en la feria Fruit Attraction y contó con la presencia de la Consejera de Agricultura de Castilla y León, Milagros Marcos Ortega; de las embajadoras del proyecto; de los responsables del grupo Nufri y de las ganadoras.

La plataforma #EllasSonDeAqui, impulsada por manzanas Livinda del Grupo Nufri, lanzó la primera convocatoria en el mes de diciembre de 2016 ofreciendo la posibilidad de que mujeres deportistas de aquí solicitaran ayuda económica para llevar a cabo sus sueños. #EllasSonDeAqui ha recibido 41 proyectos de más de 200 mujeres de toda España, que practican hasta 25 modalidades diferentes de deporte y provienen de 14 comunidades.

## Aumenta la producción y el consumo de especias y condimentos

Según datos del Ministerio de Agricultura, el sector de las especias consolidó un crecimiento del 7,2% en 2016, hasta alcanzar las 55.480,99 toneladas y un valor cercano a los 116,9 millones de euros. Estos datos suponen un 5,75% más que el ejercicio anterior y en palabras de la Asociación Española de Elaboradores y Envasadores de Especias y Condimentos (AEC) confirman la buena salud del sector, con un consumo ascendente que trata de diversificar su uso fortalecer la visibilidad de la marca y el lanzamiento de novedades Premium.



## VI.P- Manzanas Val Venosta presenta nuevas variedades y presentaciones

VI.P-Manzanas Val Venosta ha aprovechado la feria Fruit Attraction para presentar un nuevo organigrama que busca asomarse al mercado con mayor fuerza, rapidez y capacidad de reacción, en palabras de Josef Wielander, el Director General de la Asociación de Cooperativas Hortofrutícolas de Val Venosta, situada en los Alpes italianos. Una organización en la que se agrupan más de 1.700 agricultores, situada entre los líderes europeos de producción de manzanas y con presencia en cincuenta países mundiales. Otra de las novedades presentadas en feria ha sido un nuevo packaging que permite combinar piezas de distintas variedades, dirigido a la distribución moderna.

Esta temporada, VI.P – Manzanas Val Venosta va a realizar acciones en las principales Mercas (Alicante, Barcelona, Granada, Madrid, Málaga, Valencia y Sevilla). Durante el mes de febrero se realizarán promociones para dar a conocer el producto en estos puntos de distribución. También se van a realizar promociones en los puntos de venta al público de enero a marzo, en las que se ofrecerá un kit para los profesionales que incluye el libro El frutero perfecto, con consejos para desempeñar su tarea, y que incluirá un sorteo para incentivar la compra con premios de experiencias gastronómicas en Paradores para los consumidores y vendedores.





## Día Mundial de la Alimentación y del Pan: el futuro tiene miga

Bajo el lema, el lema “El futuro tiene miga”, la iniciativa Pan cada día celebró el pasado 16 de octubre el Día Mundial del Pan, con el objetivo de fomentar el consumo de este alimento básico como parte de una dieta sana y equilibrada. Basada en los pilares fundamentales del rigor científico y la divulgación Pan cada día desarrolla desde 2007 numerosas actividades dirigidas a mejorar la percepción del pan entre la población a través de un mayor conocimiento de sus propiedades nutricionales. En este marco, se conmemoró el Día Mundial del Pan, con la celebración de un coloquio de expertos nutricionales, panaderos y representantes del Ministerio de Agricultura. Un showcooking ha acompañado el evento para demostrar cómo se hace el pan, la fermentación y explicaciones diversas sobre qué es la masa madre.



## ■ Novedades Legislativas

### TASA PARA FINANCIAR LOS CONTROLES COMERCIALES

El pasado veintiséis de julio se hizo pública la sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea en la que entre otras cosas ha declarado que el Derecho de la UE no se opone a que los Estados miembros establezcan tasas de seguridad alimentaria que graven a establecimientos comerciales y que se destinen a financiar los costes vinculados a los controles, dado que además de los controles que competen a la explotación son necesarios controles oficiales para alcanzar los objetivos de la normativa que regula la seguridad alimentaria.

### SANCIÓN CONTRA LA LIBRE COMPETENCIA

El pasado mes de junio el Tribunal Supremo dictó sentencia desestimando el recurso interpuesto por una asociación de productores de mejillón contra la sanción por infracción de la libre competencia en el mercado. El Tribunal declaró, entre otras cosas, que los acuerdos restrictivos de la competencia más que buscar posibles eficiencias comerciales permitidas, en realidad, se referían a la fijación de precios y reparto del mercado, con intercambio de información confidencial y mecanismos de control en forma de boicots y represalias frente a otros productores que fueron llevadas a cabo por productores que representan en torno al 80% del mercado.

### LEY CONSUMIDORES Y USARIOS DE EXTREMADURA

El pasado dieciocho de agosto entró en vigor la Ley 5/2017 que modifica el Estatuto de los Consumidores de Extremadura que regula el horario de apertura y la obligación de que en todas las suministradoras de combustibles al por menor deberán contar, al menos, con una persona encargada del servicio.

### IGP CARNE DE SALAMANCA

La Unión Europea ha publicado la solicitud de anulación de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Carne morucha de Salamanca”, para su sustitución por una nueva denominación “IGP Carne de Salamanca”, como consecuencia de diversas actuaciones para mejorar la raza de estos animales con diversos tipos de cruces que mejoran la producción, manteniendo la calidad tradicional de la carne salmantina.

Esta sección ha sido elaborada por **Víctor Manteca Valdelande**, abogado

Más información:

legislación nacional: [www.boe.es](http://www.boe.es); legislación europea: [eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu); normas autonómicas: páginas web de cada comunidad autónoma