

## La ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino presenta el informe anual de Mercasa *Alimentación en España 2010*



Rosa Aguilar.



Ignacio Cruz Roche.



Enrique Martínez Robles.

La ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Rosa Aguilar, presentó el pasado 17 de noviembre el estudio *Alimentación en España 2010. Producción, Industria, Distribución y Consumo*, elaborado por Mercasa, en un acto en el que también intervinieron el presidente de Mercasa, Ignacio Cruz Roche, y el presidente de la Sociedad Española de Participaciones Industriales (SEPI), Enrique Martínez Robles. Rosa Aguilar destacó que tres de cada cuatro euros gastados en alimentación en España se realizan en los hogares, “lo que equivale a hablar de estabilidad en el volumen de alimentos consumidos, pero también de una reducción del gasto explicable por la caída de precios. En medio de esto, el consumidor ha evolucionado en los dos últimos años, trasladando sus actos de consumo desde los restaurantes a los hogares y seleccionando productos y establecimientos con la mirada puesta en el mejor precio, aunque sin dejar de lado la calidad”.

El presidente Mercasa, Ignacio Cruz Roche, se refirió a la apuesta por una gestión cada vez más sostenible desde la Red de Mercas, así como también al apoyo a la mejora de la relación entre ciudad y comercio. “Las Mercas han contribuido a la oferta comercial de productos frescos”, dijo Cruz Roche, quien destacó las campañas dirigidas a los futuros prescriptores, la población infantil, a través de la asociación 5 al Día, la puesta en marcha del Centro Interactivo del Pescado en Mercabarona o los talleres de pescado en Mercabilbao y Mercapalma.

La ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino declaró “Considero importante que sea una apuesta estratégica en Mercasa el hecho de afrontar el futuro desde la ecosostenibilidad, pues el gran mercado global nos obliga a contar con una cadena de valor cada vez más eficiente, equilibrada y sostenible”.

Por su parte, el presidente de la SEPI, Enrique Martínez Robles, apuntó durante su alocución en la presentación del informe que en un entorno de crisis económica Mercasa se ha centrado en actividades de valor añadido. Una actividad que, según afirmó Martínez Robles, “le ha llevado de la mera gestión de los mercados centrales a ofrecer asistencia integral, una actuación necesaria para atender a los cambios de los consumidores”.



Enrique Martínez Robles, Rosa Aguilar, Ignacio Cruz Roche y Josep Puxeu.



Vista general del acto.

El estudio de Mercasa *Alimentación en España 2010* está recogido en un libro de cerca de 700 páginas, en las que se agrupa toda la información estadística y documental disponible y más actualizada sobre todos los eslabones de la cadena alimentaria, utilizando en cada caso las fuentes estadísticas, públicas o privadas, más reconocidas y fiables. Para la edición de este informe, que Mercasa realiza desde hace trece años, se ha vuelto a contar con la colaboración del MARM, las comunidades autónomas, las asociaciones integradas en la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), y los consejos reguladores de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas. Además de la edición en papel, el estudio se puede consultar en la web de Mercasa: [www.mercasa.es](http://www.mercasa.es).



## Mercasa y la Fundación Ceddets organizan un curso sobre comercio interior para profesionales latinoamericanos

Transmitir los conocimientos y aspectos básicos de la distribución, explicar las experiencias de Mercasa en materia de mercados municipales minoristas y de mercados mayoristas y explicar aspectos sobre la gestión logística, la trazabilidad y la seguridad alimentaria han sido los objetivos de la 4ª edición del curso on line de comercio interior “Modelos y desafíos. Servicio público e iniciativa privada”, organizado por Mercasa y la Fundación Ceddets a lo largo de 2010 y dirigido a profesionales latinoamericanos con responsabilidad en áreas agroalimentarias. Finalizado el curso, se ha impartido en noviembre a los alumnos que obtuvieron un mejor aprovechamiento del mismo la segunda edición del seminario presencial, que pretendía reforzar los conocimientos y habilidades adquiridos en el curso online y favorecer el contacto personal e institucional entre los profesionales latinoamericanos con mejor rendimiento en el curso y sus homólogos españoles para promover la creación de redes de expertos. Dentro de las distintas actividades realizadas destacan la presencia del grupo en la presentación del libro *la Alimentación en España 2010*, y las visitas a la Dirección General de Comercio Interior, Mercamadrid, varios mercados minoristas de Madrid y al Centro Comercial Getafe 3, así como varias reuniones de trabajo con instituciones, empresas y profesionales relacionados, directamente, con el ámbito de la distribución mayorista y minorista en España.



## La dieta mediterránea ya es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

La UNESCO aprobó finalmente el pasado mes de noviembre la inscripción de la dieta mediterránea en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La UNESCO ha considerado que la dieta mediterránea es un patrimonio cultural inmaterial que se transmite de generación en generación, como una expresión, uso o conocimiento que se reinventa constantemente por las comunidades y los grupos, en función de su entorno, que interactúa con la naturaleza y la historia, y que infunde un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

La idea de este proyecto surgió en España, fruto de un trabajo conjunto entre el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, y la Fundación Dieta Mediterránea, impulsando los trabajos para la elaboración del documento de candidatura de carácter transnacional, en el que también han participado Grecia, Italia y Marruecos.

Asimismo, la UNESCO también ha tenido en cuenta las acciones emprendidas en su defensa desde las organizaciones nacidas de la sociedad civil y desde las diferentes administraciones: central, autonómica y local.

Ahora, la inscripción de la dieta mediterránea en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial permitirá su protección, conservación y transmisión. En este sentido, salvaguardar y proteger este legado histórico y cultural, además de favorecer el mantenimiento de un patrón alimentario saludable, impulsará los beneficios sociales de desarrollo rural sostenible, como el mantenimiento de la población en el territorio y la conservación de los paisajes característicos.



## Una exposición itinerante muestra la evolución de los refrescos en España desde 1835



La exposición “175 años refrescando a los españoles”, organizada por la Asociación Nacional de Fabricantes de Bebidas Refrescantes Analcohólicas (Anfabra), muestra la evolución de los refrescos en España desde su aparición en 1835. La exposición, que recorrerá las principales ciudades españolas, permite a los visitantes comprobar cómo desde los sifones a las gaseosas, las sodas, naranjadas y limonadas, hasta la multitud de refrescos actuales,

las bebidas refrescantes han estado presentes en la vida de los españoles durante los últimos 175 años. La muestra incluye piezas de gran valor histórico: antiguos envases, etiquetas, carteles, anuncios que han marcado distintas épocas o maquinaria de la que se utilizaba hace años para elaborar bebidas refrescantes.

## Felipe González habla sobre el futuro de Europa en el congreso de AECOC

El ex presidente del Gobierno, Felipe González, y presidente del Grupo de Reflexión sobre el Futuro de la Unión Europea en 2030 hizo un llamamiento, en el marco del congreso AECOC 2010, que tuvo lugar en Madrid del 26 al 28 de octubre, a la adopción urgente de reformas estructurales para superar la actual coyuntura. González, que fue el invitado de la cena de bienvenida al congreso AECOC 2010 que reunió en Madrid a más de 1.000 empresarios del sector del gran consumo bajo el lema “Crear valor en un mundo distinto”, afirmó que en “Europa ya vamos con retraso. El mundo ha cambiado y vamos en busca de un futuro que ya pasó”.



## El Consorcio de Jabugo presenta en Murcia su marca Capa Negra



El Consorcio de Jabugo presentó el pasado 13 de octubre en Murcia su marca Capa Negra, en un evento que estuvo apadrinado por el chef vasco Martín Berasategui. El Consorcio de Jabugo lidera un grupo que aglutina a seis empresas dedicadas a la crianza del cerdo ibérico, a su elaboración y a la comercialización de sus productos derivados. El grupo prevé cerrar el año 2010 con cifras de facturación superiores a los 30 millones de euros, muy similares a las de 2009.

## Aumenta el gasto en vinos de los hogares españoles

El consumo de vinos en los hogares españoles mejoró en septiembre y subió el 6,4% en su tasa interanual hasta 1.119,72 millones de euros, aumento que fue del 3% en volumen hasta 446,85 millones de litros vendidos en el canal de alimentación. El Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) ha resaltado que ha mejorado en un 3,3% el precio medio del vino, que ha pasado de 2,43 euros el litro en septiembre de 2009 a 2,51 euros en el mismo mes de 2010. Asimismo, ha subrayado el buen comportamiento del vino con denominación de origen, que en valor supone el 49,1% del total, que ha aumentado un 9% en un año, hasta 549,47 millones de euros, mientras que en cantidad su participación baja al 32,9%, hasta 147,15 millones de litros, si bien mejora el 8,6% frente al año anterior.



## La demanda de productos de gran consumo se estancará en 2025

La demanda de productos de gran consumo se estancará en 2025 en España puesto que en los próximos 15 años la población habrá aumentado un 2,9%, frente al incremento del 17,5% registrado desde 1995 hasta este año, según la consultora Kantar Worldpanel. Dentro de 15 años, el 27% de los españoles tendrá más de 65 años y protagonizará el denominado “senior boom”, según el estudio “Balance y futuro del sector de Gran Consumo”, en el que se pronostica que para 2025 habrá tres millones más de hogares, aunque serán más pequeños que los actuales. La industria de productos de gran consumo “tendrá que amoldarse a las necesidades de esta población senior, que realizará compras más pequeñas, acudirá con más frecuencia a las tiendas y necesitará paquetes de productos mucho más reducidos que los actuales”, aseguró la directora de Servicio al Cliente de Kantar Worldpanel, Raquel Arribas. En 15 años la población “retirada” en España pasará de representar el 22,8% actual a suponer un 27,3%, y se producirá lo que la consultora llama la “cuarta edad”, es decir, los mayores de 80 años.

## El consumo moderado de cerveza no afecta al peso

Un consumo moderado de cerveza no provoca aumento del peso, ni modificaciones en la composición corporal, como puede ser el tamaño del abdomen, según un estudio del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). La investigación “Asociación entre el consumo moderado de cerveza tradicional y sin alcohol y la composición corporal”, realizada por Ana María Veses, ha contado con la colaboración de un grupo de voluntarios que a lo

largo de diez semanas mantuvieron sus hábitos de vida y alimentación, con la única modificación de su ingesta de cerveza. Durante la primera semana, todos los participantes tuvieron que abstenerse de cualquier consumo de bebidas con alcohol, mientras que las cuatro semanas siguientes y de forma aleatoria, dependiendo del grupo

al que habían sido asignados, incorporaron a su dieta habitual cerveza tradicional o sin alcohol, en la cantidad correspondiente a un consumo moderado de alcohol, es decir, 20-24 gramos diarios para los hombres (2 latas de 33 centilitros) y 10-12 gramos al día para las mujeres (1 lata). Las mediciones antropométricas determinaron que el consumo moderado de cerveza, tanto tradicional como sin alcohol, no modifica la circunferencia del brazo, cadera y cintura, y tampoco se registraron alteraciones significativas en los pliegues cutáneos.



## “El Progreso” de Villarrubia de los Ojos lanzará al mercado un nuevo petit verdot en 2011

“El Progreso” de Villarrubia de los Ojos, en Ciudad Real, segunda cooperativa productora de vino de Europa, trabaja en la elaboración de un vino tinto petit verdot de cara al nuevo año, al tiempo que sigue aumentando la demanda del mosto fermentado “Viña Xetar”.

## La escuela Esade formará a los directivos de las empresas de Mercabarna

La escuela de negocios Esade y Mercabarna han suscrito un convenio de colaboración el pasado 29 de noviembre que permitirá a los directivos de las empresas presentes en este mercado mayorista participar en programas de formación del centro educativo. Los directivos de las 700 empresas que se concentran en Mercabarna podrán optar además a un asesoramiento personalizado y disfrutarán de condiciones económicas ventajosas en la oferta formativa de la escuela de negocios. La directora general de Mercabarna, Montserrat Gil de Bernabé, ha asegurado que “los cambios socioeconómicos y culturales que se están produciendo actualmente en el sector alimentario del producto fresco obligan a las empresas a tener directivos cualificados, preparados para gestionar y tomar decisiones a gran velocidad”.







## El FROM considera que la norma de la UE sobre alimentos funcionales refuerza la promoción del pescado

La secretaria general del FROM, Isabel Hernández, resaltó el pasado 29 de noviembre que la nueva legislación europea sobre declaraciones de salud en los alimentos ayudará a reforzar la distribución del mensaje a la sociedad respecto al pescado como fuente de omega 3. Así lo aseguró Hernández en la jornada “Los Omega 3 en los productos pesqueros”, organizada por el FROM y la Fundación Española de la Nutrición (FEN) para analizar el nuevo Reglamento europeo 116/2010 de Declaraciones Nutricionales y Propiedades Saludables, que comenzó a aplicarse en el mes de febrero.

## La III edición de Fruit Attraction se celebrará del 19 al 21 de octubre de 2011

La tercera edición de Fruit Attraction, la feria profesional del sector de frutas y hortalizas, se celebrará en Madrid del 19 al 21 de octubre de 2011, según han informado sus organizadores, Fepex e Ifema. La feria de este año, que se celebró del 20 al 22 de octubre, acogió un 57% más de espacio de exposición que en 2009 y 452 expositores directos, de los que el 80% correspondieron a empresas productoras y comercializadoras, y el 20% restante a proveedores de bienes y servicios. Además, el total de visitantes profesionales de esta segunda edición ascendió a 12.541, un 48% más que en 2009, de los que el 85% fueron nacionales y el 15% internacionales, procedentes de 72 países.



## La DOP “Queso de Gorgonzola” genera un volumen de negocio de más de 350 millones de euros

La Denominación de Origen Protegida (DOP) “Queso de Gorgonzola” genera actualmente un volumen de negocio de más de 350 millones de euros, con una producción total de 48.000 toneladas, de las que el 31% se destina a la exportación. Los principales países consumidores de este queso italiano son Alemania y Francia, que absorben más del 50% de la exportación total, seguidos por Suiza, Reino Unido, Países Bajos, Países Escandinavos, Austria, Estados Unidos y Canadá.

## La lata de bebidas celebra su 75 cumpleaños

La lata de bebidas cumple 75 años y lo ha celebrado con un homenaje a los 117 medallistas olímpicos españoles a través del diseño de originales latas en las que se reflejan los nombres de todos los deportistas españoles que han ganado alguna medalla olímpica. En España, tres de cada cuatro latas de bebidas se reciclan, y que el 75 aniversario de este envase coincida con el hito de alcanzar por primera vez el 75% de reciclado tiene un significado especial.





## Fripozo renueva su imagen en Internet

**F**ripozo, empresa dedicada a la elaboración y comercialización de productos ultracongelados y perteneciente al Grupo Fuertes, propietario de ElPozo Alimentación, acaba de renovar su página web con el objetivo de incorporar más contenidos y hacerla más amena, ágil e intuitiva para los internautas, gracias a un desarrollo más visual.



## Val Venosta presenta sus nuevas variedades de manzana en Fruit Attraction

**L**a marca Val Venosta, bajo el paraguas de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Alto Adige, presentó sus nuevas variedades de manzana en la feria Fruit Attraction, que tuvo lugar en Madrid del 20 al 22 de octubre. En concreto, se trata de la manzana Pinova, cruce entre Golden Delicious y Clive y la variedad Kanzi®, híbrida de Braeburn y Gala.

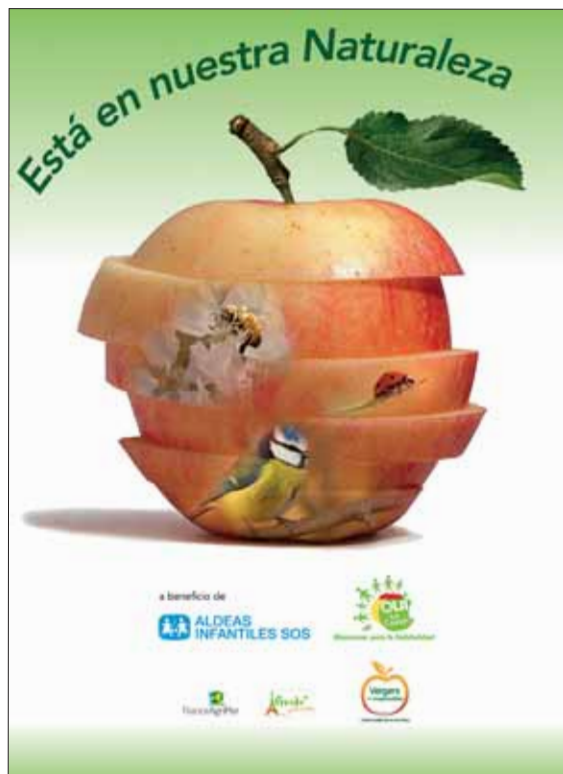


## Marcilla lanza la primera y única cápsula para la tradicional cafetera italiana

**M**arcilla acaba de poner a la venta Marcilla Cápsulas Gran Aroma, la primera y única cápsula para la cafetera italiana de toda la vida, que permite obtener más aroma y más sabor de una forma mucho más cómoda y limpia. Además, la cápsula aporta la dosis óptima para obtener siempre el mejor café. Este sistema es exclusivo para la cafetera tradicional italiana, la preferida de los españoles, pues está presente en el 60% de los hogares. Marcilla Cápsulas Gran Aroma se presenta en tres variedades, Natural, Mezcla y Descafeinado, y cada pack contiene cuatro cápsulas para la cafetera de seis tazas. El funcionamiento de este nuevo sistema patentado por Marcilla es tan sencillo como añadir agua a la cafetera del modo habitual e introducir la cápsula en el cacillo destinado al café molido.

## Norge pone en marcha una campaña de comunicación para fomentar la presencia del salmón noruego en la alimentación familiar

**C**on el objetivo de fomentar la presencia del salmón noruego en la alimentación familiar, el Consejo de Productos del Mar de Noruega, Noruega, ha puesto en marcha la campaña de comunicación "Salmón noruego. Tu mejor secreto". La campaña ha apostado por un código cercano y familiar en el que un ama de casa presenta soluciones accesibles para conseguir que toda la familia coma pescado, con especial incidencia en los niños, para los que el salmón noruego es especialmente interesante, por su atractivo color, su ausencia de espinas y su sabor.



## “Esta es nuestra Naturaleza”, lema de la nueva campaña de promoción en España de las manzanas de Francia

Bajo el lema “Esta es nuestra Naturaleza”, los productores y exportadores de manzanas de Francia agrupados en la Association Nationale Pomme, de Interfel (interprofesional francesa de las frutas y hortalizas), han iniciado una nueva campaña de promoción y comunicación en España, uno de sus principales mercados exteriores.

## Grupo Leche Pascual recibe la “Espiga de Oro” por su contribución a los Bancos de Alimentos

Coincidiendo con el Día Mundial de la Alimentación, Grupo Leche Pascual ha recibido en Madrid el premio “Espiga de Oro”, otorgado por la Federación Española de Bancos de Alimentos para distinguir cada año a la empresa cuya colaboración ha sido más valorada por estas organizaciones sin ánimo de lucro. A lo largo de 2010, Leche Pascual ha llegado así a más de veinte de estas entidades repartidas por toda España con yogures, zumos, batidos o cereales, lo que le ha hecho merecedora de este premio.

## SIAL 2010 reúne a 136.500 visitantes profesionales procedentes de 200 países



La XXIV edición del Salón Internacional de la Alimentación (SIAL) de París, que tuvo lugar del 17 al 21 de octubre en las instalaciones del Parc d'Expositions de París-Nord Villepinte, reunió a 136.500 visitantes profesionales procedentes de 200 países, el 45% de ellos perteneciente a la distribución (centrales de compras, “hard discount”, grandes superficies, comercio al detalle, mayoristas e importación y exportación). SIAL 2010, una de las ferias más importantes del mundo, contó con 5.700 expositores, un 7% más que en la pasada edición de 2008, en los que estuvieron representados un total de 106 países, con las nuevas participaciones de Armenia, Barbados, Bielorrusia, Benín, Ghana, Nigeria, República Dominicana y Togo.

## Arento suministrará toda la carne de porcino a los supermercados Simply

El grupo cooperativo aragonés Arento suministrará el 100% de la carne de porcino y productos derivados a los supermercados Simply, según la alianza estratégica suscrita el pasado 5 de noviembre con Sabeco, a la que pertenece la cadena de distribución. Todos los procesos de valor añadido se realizarán desde el matadero de Mercazaragoza, que se convierte así en aliado estratégico fundamental para el acuerdo.

## La Fundación Tierra de Viñedos de Castilla-La Mancha continúa el programa “La Cultura del Vino”

La Fundación Tierra de Viñedos de Castilla-La Mancha continúa con el programa “La Cultura del Vino” para dar a conocer las peculiaridades y características de los vinos castellano-manchegos a través de la celebración de catas por diferentes localidades de la región. Se trata de catas básicas, de entrada libre para mayores de 18 años. Hasta el momento 159 municipios de la región se han inscrito al programa “La Cultura del Vino”, puesto en marcha por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla-La Mancha a través de la Fundación Tierra de Viñedos; se han celebrado 150 catas y han participado más de 7.000 personas.





## Knorr lanza al mercado español sus nuevas gamas de risottería y spaghettería

Knorr acaba de poner a la venta en España una gama de risottería y otra de spaghettería. La gama de risottería ya tiene dos variedades disponibles: el risotto con setas y el risotto parmesana. La nueva gama de spaghettería cuenta con tres variedades: spaghetti boloñesa, elaborada con tomate, carne picada y cebolla; spaghetti y tallarines carbonara, a base de crema de leche, bacon y queso, y los macarrones cuatro quesos.

## Los alimentos ecológicos se consolidan como una opción de consumo al alza por su calidad diferenciada

Los alimentos ecológicos se consolidan como una opción de consumo al alza por su calidad diferenciada en cuanto a su método de producción, según se desprende del "Estudio de caracterización de la presencia y posicionamiento de los productos ecológicos en la distribución organizada de alimentación libre-servicio de más de 100 m<sup>2</sup>, realizado por el MARM. La producción de materias primas agroalimentarias ecológicas en España ha crecido un 520% entre 2000 y 2009, pasando de un valor en origen de 100 millones a 650 millones de euros, con un 75% de procedencia vegetal y un 25% de procedencia animal.

## LIBROS

### Ismael Díaz Yubero rinde homenaje al porcino en su obra *Las excelencias del cerdo*

Ismael Díaz Yubero rinde homenaje al ganado porcino en su nueva obra *Las excelencias del cerdo*, en la que explica el camino desde su producción hasta su consumo y con la que pretende que se conozca mejor este producto, se valoren sus chacinas, sus recetas y su gastronomía. Díaz Yubero explicó, en el acto de presentación de la obra en Madrid el pasado 15 de noviembre, que en la publicación realiza una descripción de más de 120 chacinas y embutidos españoles, así como de algunos países como Italia, Francia o Portugal.

En esta obra, Díaz Yubero diferencia las distintas piezas del cerdo ibérico, muestra las ventajas nutricionales tanto del ibérico como del blanco y las razas autóctonas tradicionales españolas, algunas en desaparición y otras en recuperación. Sus 14 capítulos se centran en la valoración histórica de este animal, los cerdos celtas e iberos, las razas foráneas, las fiestas relacionadas, la montanera, el jamón ibérico puro de montanera, las presas y sus secretos, el cerdo de verdeo y su despiece, y el cochinitillo. También aborda las especialidades chacineras españolas e internacionales, la carne de cerdo en la cocina clásica y en la actual, y las ventajas nutricionales de la carne de cerdo. Asimismo, el libro incluye un recetario elaborado por María Jesús Gil de Antuñano con las mejores recetas para las diferentes piezas del cerdo.



### *La Cuarta Gama. La nueva cosecha de nuestros campos*

Editorial Agrícola acaba de publicar el libro *La Cuarta Gama. La nueva cosecha de nuestros campos*, escrito por José Luis Bernal Herrero y Eduardo Córdoba Pérez. Esta obra define "cuarta gama" como el procesado de frutas y hortalizas, sin tratamiento térmico o ningún tipo de aditivo ni conservante, limpias, troceadas y envasadas para consumir o cocinar y destinadas al consumo humano. Subraya que la clave principal de la "cuarta gama" radica en la calidad de la materia prima, en no romper la cadena de frío y tener en cuenta la fecha de caducidad del producto. Asimismo, el libro analiza las fases del proceso industrial que intervienen en la transformación de la materia prima en producto final, describiendo los procesos básicos de cada uno de los estadios, aprovisionamiento, selección, lavado, manipulación, elaboración, envasado, comercialización, expedición y transporte. Finalmente, aborda el tema de los principales mensajes que ha de llevar un envoltorio óptimo y claro, y recomendaciones sobre cómo disponer el producto en los lineales.

