

Zumos

Signos de reactivación



ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Las empresas del sector de zumos presentan una importante penetración de capitales multinacionales y constituyen una estructura compleja, en la que algunos especialistas sobreviven en un mercado paulatinamente dominado por grandes grupos internacionales.

De acuerdo con los datos que aportan los estudios realizados por Alimarket, el líder del sector, la empresa Júver Alimentación, controla algo más del 15% del mercado; mientras que en segundo lugar, J. García Carrión alcanza el 12,1%; y el tercero, que es el Grupo Pascual, supera el 10,8%.

Los nueve primeros grupos del sector acumulan una cuota de mercado del 69%. Las marcas blancas de distribución también ganan importancia de año en año.

Con respecto a otros datos, puede señalarse que las 39 industrias transformadoras de cítricos emplean a más de 500 trabajadores.

CONSUMO

Entre las causas que explican la reactivación de este sector destaca, sin duda, la evolución al alza en el consumo, que en 1998 creció un 12,3% y llegó a 656 millones de litros. Los crecimientos se repiten tanto en el consumo en hogares (un 11,1% más en 1998) como en el consumo extradoméstico, que aumentó un 14,6%. El gasto total destinado a estos productos fue en 1998 de 87.400 millones de pesetas, un 15,5% más que el año anterior.

En España, se beben unos 16,5 litros de zumos y néctares por persona y año (14,7 litros en 1997), de los que el 66% es consumido en los hogares, el 31,5% en los establecimientos de restauración y hostelería, y el 2,5% es consumo institucional. En esta cantidad se incluye el consumo de 1,54 litros de mostos per cápita.

La producción española de zumos y néctares ronda los 660 millones de litros y muestra signos de reactivación, después de un cierto bache a mediados de la década. La recuperación del mercado se ha producido gracias al aumento de las exportaciones, a la diversificación de la oferta, con nuevas presentaciones, y al importante auge de los zumos frescos, refrigerados y recién exprimidos, que ya llegan hasta los 12 millones de litros anuales y que han protagonizado una cierta "guerra" comercial entre las empresas fabricantes, canalizada a través de los mensajes publicitarios lanzados en los últimos años dentro de este segmento tan concreto y todavía muy minoritario dentro de la producción y el consumo total.

Por grupos, los llamados zumos clásicos componen el 71% de la oferta total del sector, mientras que los zumos frescos y refrigerados representan el 2% y los néctares el 20%. Por su parte, el mosto –o zumo de uva– aporta el restante 7%.

Entre los zumos clásicos, los más comunes son los de piña y naranja (que vienen a representar el 30% del total en cada caso), seguidos a corta distancia por los de manzana (28%).

La distribución por variedades de los néctares sitúa en un primer y destacado lugar a los de melocotón (45%). A continuación aparecen los néctares de piña (29%) y los de naranja (16%).

Finalmente, los zumos frescos son casi todos ellos de naranja (93%).

Zumos

Los mayores bebedores de zumos se localizan en Canarias. Por el contrario, los habitantes de las comunidades autónomas del norte tienen los consumos más bajos de España. Atendiendo al tamaño de las poblaciones, los mayores consumos se registran en las ciudades intermedias entre 10.000 y 100.000 habitantes.

Los grandes consumidores de zumos son personas que viven solas o familias con niños menores de 6 años. Asimismo, las personas de más ingresos tienden a consumir más zumos.

CONSUMO POR VARIEDADES

En cuanto a la estructura del consumo por tipos de zumo, cabe destacar que sobre



los 16,5 litros por persona y año de 1998 –dentro y fuera del hogar–, 4,7 litros fueron de zumo de melocotón, 4,1 litros de piña, 3,8 litros de naranja y 2,5 litros de otras frutas y hortalizas. Cabe destacar que en 1998 el consumo creció en todos los tipos de zumo respecto a 1997.

EL EJEMPLO DEL MOSTO

Dentro del análisis global del sector de zumos, merece una atención especial el ejemplo del mosto, aunque sea más por sus características específicas que por su peso relativo sobre la producción y el consumo dentro del conjunto de zumos.

En términos globales, la producción española de mostos ronda los 3 millones de hectolitros por campaña, lo que supone casi el 50% de la producción total europea, situada en 6,25 millones de hectolitros.

Normalmente la producción española de mostos resulta en torno al 10% del total de la producción vitivinícola de nuestro país. Un 40% de la producción española de mostos se destina para su exportación

A.E.M.Z.U.

ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES Y OPERADORES DE MOSTOS Y ZUMOS DE UVA

El **MOSTO/ZUMO DE UVA** tiene un nombre que identifica...

Un complemento vitamínico

Un refuerzo energético

Una bebida revitalizante

Un reconstituyente mineral

Naturales-Concentrados-Rectificados

Elija esta designación, **MOSTO/ZUMO DE UVA**, la bebida sin alcohol de nuestros viñedos.

RELACIÓN DE EMPRESAS ASOCIADAS EN **A.E.M.Z.U.**

CHERUBINO VALSANGIACOMO, S.A.
DREAM FRUITS, S.A. (Antes Mayorista de Vinos, S.A.)
EXPLOTACIONES INMOBILIARIAS, INDUSTRIALES
Y AGRÍCOLAS, S.A. (E.I.A.S.A.)
J. GARCÍA CARRIÓN, S.A.
JULIÁN SOLER, S.A.

LUSA EXTREMEÑA, S.L.
MOSTOS INTERNACIONALES, S.A.
MOSTOS OCHOA
MOSTOS, VINOS Y ALCOHOLES, S.A. (MOVIALSA)
PEDRO DOMEQO, S.A. / UNIDAD DE
CONCENTRACIÓN DE MOSTOS

PLANTATION FOODS IBÉRICA, S.A.
S.E.C.N.A., S.A.
VINOS Y BODEGAS, S.A.
ZUFRISA, S.A.

Secretario General: Rafael Puyó

Sede: C/ Enrique Larreta, nº 9, 4º - A E - 28036 MADRID

Tno.: 91/556 97 86 Fax: 91/597 01 87



Zumos

CUADRO Nº 1

CONSUMO DE ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN ESPAÑA

1998

CANTIDADES COMPRADAS EN LITROS

	HOGARES TOTAL (MILLONES)	HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (MILLONES)	INSTITUCIONES (MILLONES)	TOTAL CANTIDAD COMPRADA (MILLONES)	TOTAL PER CÁPITA	% SOBRE EL TOTAL NACIONAL		
						% HOGARES TOTAL	% HOSTELERÍA TOTAL	% INSTITUCIONES TOTAL
TOTAL ZUMOS	432,22	207,22	16,55	655,98	16,5	65,89	31,59	2,52
ZUMO DE UVA	14,13	44,20	2,95	61,28	1,5	23,06	72,13	4,82
ZUMOS DE OTRAS FRUTAS Y HORTALIZAS	418,09	163,01	13,59	594,69	14,9	70,30	27,41	2,29
NARANJA	102,14	43,82	3,95	149,91	3,8	68,13	29,23	2,63
MELOCOTÓN	128,61	52,52	4,60	185,73	4,7	69,25	28,28	2,47
PIÑA	105,49	51,77	4,26	161,52	4,1	65,31	32,05	2,64
OTRAS	81,85	14,90	0,79	97,54	2,5	83,91	15,28	0,81

GASTO EN PESETAS

	HOGARES TOTAL (MILES DE MILL.)	HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (MILES DE MILL.)	INSTITUCIONES (MILES DE MILL.)	TOTAL CANTIDAD COMPRADA (MILES DE MILL.)	TOTAL PER CÁPITA	% SOBRE EL TOTAL NACIONAL		
						% HOGARES TOTAL	% HOSTELERÍA TOTAL	% INSTITUCIONES TOTAL
TOTAL ZUMOS	48,17	37,55	1,68	87,41	2.196,8	55,12	42,96	1,93
ZUMO DE UVA	1,67	6,74	0,35	8,76	220,2	19,09	76,87	4,04
ZUMOS DE OTRAS FRUTAS Y HORTALIZAS	46,50	30,81	1,33	78,65	1.976,6	59,13	39,18	1,69
NARANJA	11,24	7,92	0,37	19,53	491,0	57,54	40,54	1,91
MELOCOTÓN	13,98	10,20	0,44	24,62	618,8	56,78	41,43	1,79
PIÑA	11,37	9,66	0,41	21,44	538,9	53,03	45,04	1,93
OTRAS	9,91	3,03	0,10	13,05	327,9	75,96	23,26	0,78

FUENTE: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

como "mostos concentrados blancos", mientras que otro 10% es exportado como "mostos concentrados tintos". El 50% restante se divide en porcentajes similares en una partida que se transforma en "zumo de uva" y en otra que se utiliza como

"mostos concentrados-rectificados". En la última campaña se transformaron en España casi 1,4 millones de hectolitros de mostos de uva y unos 140.000 hectolitros de mostos de uva concentrada para su conversión en zumos.

CONSUMO DE MOSTO

El consumo total de mosto en España ascendió en 1998 a 61,2 millones de litros (55,8 millones en 1997), con un gasto total de unos 8.700 millones de pesetas.

Se preguntará por qué no se inventó antes.

El primer zumo de naranja ultracongelado.

Cuando sus clientes descubran Vitafresh, se quedarán impresionados por el aroma, sabor y calidad de este nuevo zumo, una auténtica revolución en el sector de zumos de frutas envasados: el primero totalmente natural, sin aditivos ni tratamientos de calor, el único zumo de naranja 100% recién exprimido y ultracongelado.



Naranjas

Vitafresh se hace con naranjas de la variedad "Valencia Late", la mejor para zumo por su excelente relación azúcar-acidez. Las dejamos madurar en el árbol y así nos aseguramos de contar con una materia prima de excelente calidad.



Frío

Una vez exprimidas las naranjas, ultracongelamos el zumo. De esta forma, mantenemos intactas todas sus cualidades de sabor, color y vitaminas y aseguramos una calidad constante durante todo el año. No le añadimos nada más que frío: ni agua, ni azúcar, ni conservantes o colorantes. Tampoco pasteurizamos el zumo ni lo sometemos a ningún tratamiento de calor. Por eso Vitafresh es tan diferente de todos los demás.

Presentación

- Vitafresh 5 litros: Bolsa para hostelería.
- Vitafresh 1 litro: Botella para alimentación.

Cuente ya con Vitafresh y disfrute comprobando la satisfacción de sus clientes al probarlo. Vitafresh supera a todos los zumos provenientes de concentrado y a los refrigerados. Usted también se preguntará... por qué nadie pensó antes en algo tan natural.

Vitafresh:
naranjas+frío.



Comercialización de Cítricos de Huelva S. L. Ctra. Almonte-El Rocío, Km. 9,5. 21730 Almonte (Huelva). España.
Tel.: 959 45 01 26 - Fax.: 959 45 12 12



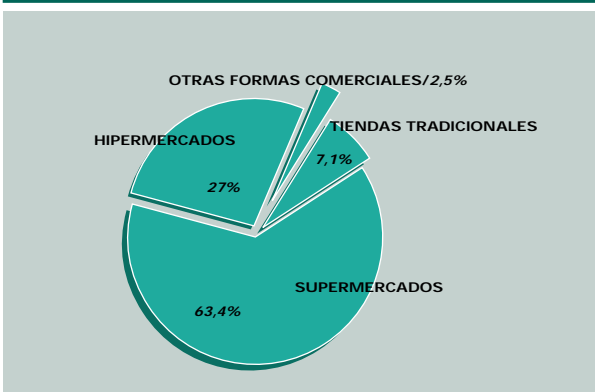
Zumos

GRÁFICO Nº 1

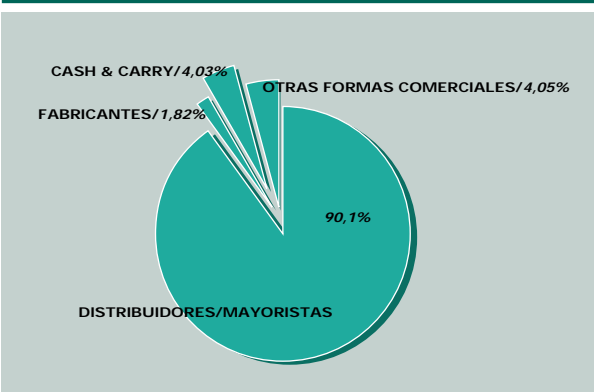
DISTRIBUCIÓN DE ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN ESPAÑA POR FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN

1998

PARA CONSUMO EN HOGARES



HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



FUENTE: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



sobre todo, en el litoral mediterráneo. Las personas que viven solas y las parejas sin hijos son más aficionadas a este bebida y su consumo disminuye a medida que aumenta el tamaño de la familia.

Según los distintos tipos de hábitat, se observa que el mosto es más demandado por las personas que viven en las ciudades entre 100.000 y 500.000 habitantes, mientras que disminuye en las grandes áreas metropolitanas y en los pequeños municipios rurales. Las personas de ingresos medio-bajos son las mayores consumidoras de mostos.

COMERCIO EXTERIOR

Las exportaciones españolas de mosto concentrado llegan hasta los 74 millones de litros anuales, por valor de más de 11.000 millones de pesetas (unos 66 millones de euros).

Por su parte, las exportaciones de mostos naturales sobrepasaron en el último ejercicio los 52 millones de litros, con un valor de 2.850 millones de pesetas (unos 17 millones de euros).



Los principales mercados para el mosto concentrado español son Francia, Estados Unidos y Alemania, mientras que el mosto natural de nuestro país se vende preferentemente en Italia, Francia y Portugal.

Por su parte, las importaciones llegaron hasta los 3,6 millones de litros de mostos concentrados, por un valor superior a los 200 millones de pesetas (unos 1,2 millones de euros). Los principales proveedores de estos mostos fueron Italia y Libia. ■

El consumo medio por persona fue en 1998 de 1,5 litros (1,4 litros en 1997), que en un 72% se consumió en establecimientos de hostelería y restauración y en un 23% en los hogares. Esta estructura del consumo es justo la contraria que en el resto de los zumos, que en una media del 70% se consumen en el hogar y el 30% en hostelería y restauración.

El mosto es más consumido, en primer lugar, en Andalucía, seguida por el norte peninsular y por Galicia. Los menores consumos se registran en Canarias y,

