



# Presente y futuro del sector del zumo en España

✦ Javier Valle Pello

Secretario General de ASOZUMOS

**Resumen:** El autor de este artículo analiza, desde la representación colectiva de la actividad industrial, las características básicas del sector de zumos en España, incluida la legislación que lo regula y las propiedades de cada tipo de zumo, así como su posicionamiento en los mercados nacionales e internacionales; analizando también los retos de los diferentes formatos y materiales de los envases.

Finalmente, en sus conclusiones destaca que el futuro del sector del zumo pasa por la sostenibilidad medioambiental, económica y social, porque la fabricación del zumo tiene una relación inseparable con la producción agrícola de frutas y hortalizas, teniendo las zonas rurales como ejes centrales del trabajo diario.

**Palabras clave:** Zumos, frutas, consumo, mercados, industria, sostenibilidad.

La riqueza y calidad de las frutas y hortalizas en España nos colocan en una situación de partida inmejorable a la hora de producir zumos, néctares o bebidas con un alto contenido en fruta, sin olvidar la enorme importancia que tenemos como sector para nuestra economía y empleo.

El sector español de los zumos de fruta es un sector moderno, capaz de conseguir productos de la más alta calidad uniendo una materia prima de primerísimo orden con las más avanzadas tecnologías en los procesos de producción, aprovisionamiento, elaboración y comercialización.

Además, los zumos son un producto que repercute positivamente en la economía de las zonas de España donde se produce, así como en aquellas donde se cultiva la materia prima de la que se obtiene. Sin olvidar la contribución a su sostenibilidad. La existencia de este tipo de empresas, en muchos casos en zonas rurales, genera empleo y riqueza, contribuyendo a la viabilidad de estas zonas.

El sector es una industria puntera, que se ha adaptado a los nuevos tiempos, y ha incorporado a sus procesos de producción la mejor tecnología disponible para ofrecer al consumidor un producto de calidad y a un precio razonable.

Además, el sector dispone de un sistema de autocontrol de la calidad (Sistema Español de Autocontrol de Zumos y Néctares) que contribuye a fomentar la competencia leal entre los operadores y vela en todo momento por la autenticidad de sus productos convirtiéndolo en un sector pionero dentro del sector agroalimentario.

El zumo de fruta es un producto imprescindible en nuestra mesa, cocina, bar o restaurante. Forma parte de nuestra cultura gastronómica y, sin duda, es clave para mantener una alimentación sana y de calidad. Aunque el círculo parezca cerrarse una vez consumimos el alimento, hay mucho detrás. Una tarea que empieza en el campo y que acaba en el reciclaje del envase del producto que consumimos.

### ¿QUÉ ES UN ZUMO DE FRUTAS?

Según el Real Decreto 781/2013, por el que se establecen las normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, existen varios tipos de zumos y productos relacionados. Entre los más representativos están: zumos de frutas, zumos de frutas procedentes de concentrado y néctares de fruta.

Los zumos de frutas son aquellos que proceden directamente de la fruta una vez exprimida, mientras que los zumos procedentes de concentrado se elaboran a partir de un concentrado de fruta que se restituye mediante agua hasta un valor mínimo de grados Brix, similar al del zumo directo y que está regulado por este Real Decreto. En ambos casos, el contenido en fruta es por tanto del 100%. Además, tal como establece este Real Decreto, no está permitida la adición de azúcares a los zumos, consecuentemente, los zumos solo llevan los azúcares que están presentes de manera natural en la fruta de la que proceden.

El néctar de frutas se obtiene a partir del zumo cuando, por su consistencia pulposa o elevada acidez no se pueden consumir tal cuál y es necesario añadir agua y edulcorar, si es necesario, el producto así obtenido. También hay néctares de otras frutas que se consumen naturalmente como zumo, pero que al añadir agua son más ligeros y refrescantes. Tanto el contenido mínimo de zumo como los ingredientes permitidos están limitados y regulados por la legislación vigente.

### ¿CÓMO SE OBTIENEN Y SE ELABORAN LOS ZUMOS DE FRUTAS ENVASADOS?

La elaboración del zumo de frutas se realiza con la mayor delicadeza posible para garantizar la conservación de todas las vitaminas, minerales y otras sustancias vegetales, como polifenoles y carotenoides, junto con el color, el sabor y el aroma típicos. Por esta razón, el zumo de frutas tiene muy poca transformación y conserva casi todos los nutrientes de la fruta de la que procede en proporciones semejantes.

El proceso de elaboración depende del tipo de materia prima utilizada. En el caso de la naranja, puede ser consumidos como tal, en cambio el melocotón, por su con-





sistencia pulposa, no pueden ser consumidos tal cual y se consume como néctar, o bien mezclado con otro tipo de zumos más ligeros como el de uva o manzana.

Para ciertas frutas con hueso, como melocotón y albaricoque, y también para pera y tomate, se emplea un tipo de maquinaria diferente a la que se utiliza para otras como naranjas y mandarinas.

Pero las etapas de proceso son comunes: selección de fruta, recepción en planta, lavado; extracción; homogenización y desaireación, para minimizar el tratamiento de calor y conservar el producto, y por último, el envasado.

En la actualidad junto con la pasteurización, hay otros tratamientos como la aplicación de altas presiones, que permiten reducir la temperatura de conservación que se aplica, sin afectar a la seguridad alimentaria del producto. Además, también podemos encontrar zumos que son exprimidos y envasados en frío, sin aplicar otro tratamiento de conservación que no sea el de mantener el producto en frío a lo largo de toda su vida útil o combinándolo con altas presiones.

### ¿QUÉ APORTA EL ZUMO DE FRUTA Y CUÁL ES SU COMPOSICIÓN NUTRICIONAL?

Mantener una dieta equilibrada y realizar actividad física frecuente son factores clave a la hora de llevar una vida saludable. El consumo de frutas y verduras es, de hecho, muy importante y España es un país de gran tradición hortofructícola en el que tenemos, durante todo el año, acceso a frutas y verduras de gran calidad. Pese a esto, la mayoría de consumidores no cumplen las recomendaciones de consumo diario de frutas y hortalizas.

El zumo de fruta no sustituye a la fruta. No obstante, el Comité Científico de la Asociación 5 al Día reconoce que una de las cinco raciones diarias puede proceder del zumo de fruta envasado, siempre y cuando se incluya en el ámbito de un estilo de vida saludable.

El valor calórico de los zumos envasados oscila entre 40 y 60 kcal por 100 g, a excepción del zumo de limón y zumo de tomate y zanahoria, cuyos valores calóricos están por debajo de esta media. Nutricionalmente, el zumo destaca por su contenido en agua, hidratos de carbono y también por su aporte en vitaminas hidrosolubles, principalmente la vitamina C y otras cuya contribución es también significativa, como la vitamina B9, carotenoides como beta-caroteno, precursor del vitamina A, junto con el licopeno y la criptoxantina, y polifenoles como los flavonoides



(hesperidina y antocianos, entre otros y fibra alimentaria, especialmente en los zumos con pulpa y zumo de grosella. Por otro lado, los zumos presentan cantidades insignificantes de proteínas y grasas.

En cuanto al azúcar, siendo conscientes del debate que cada cierto tiempo provoca, hay que destacar que los zumos de frutas tienen prohibido por legislación la incorporación de azúcares añadidos. De esta manera, la proporción de cada azúcar en cada uno de los zumos varía en función del tipo de fruta. Mientras el zumo de uva es rico en monosacáridos, los zumos de manzana y pera incluyen azúcar con gran poder edulcorante y de metabolismo más lento.

El consumo de 200 ml diarios de cualquiera de los zumos se ajustaría bien a los límites calóricos recomendados, siempre que no hubiera una ingesta excesiva de azúcar a partir de otros constituyentes de la dieta.

### PERFIL DEL CONSUMIDOR DE ZUMO Y PRODUCTOS MÁS DEMANDADOS

Actualmente el perfil del nuevo consumidor es el de una persona informada y exigente. Aunque los gustos cambian continuamente, y cada consumidor tiene su propia percepción y criterios, se pueden percibir una serie de comportamientos comunes como la apuesta por la calidad, la salud y la sostenibilidad. La industria es consciente de ello y trabaja en consecuencia, dirigiendo sus esfuerzos en I+D+i y sostenibilidad para el desarrollo de productos que respondan a dichas demandas.

Por sabores, el zumo de naranja sigue siendo uno de los preferidos por los españoles. Se trata de un producto que tradicionalmente se asocia al desayuno y la dieta mediterránea y, además, los nutrientes del zumo de naranja tienen tres alegaciones de salud autorizadas en Europa. La vitamina C ayuda al funcionamiento normal del sistema inmunológico, el folato favorece una función psicológica normal y el potasio contribuye a mantener una presión sanguínea adecuada y un correcto funcionamiento muscular.

Otros sabores como la piña, el melocotón, la manzana o la uva tienen un peso importante, así como las mezclas de varias frutas o frutas y verduras que están funcionando bien. En este último caso, el consumidor tiene la percepción de ambos como alimentos saludables por separado y una combinación de los nutrientes de ambos, con los consecuentes beneficios para la salud, es algo que el consumidor ve con buenos ojos.

### AUMENTAN LAS EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE ZUMOS

Además del ámbito saludable, está el socioeconómico y cultural. Los zumos son en España un producto que repercute en la economía de manera sostenida en aquellos lugares donde se cultiva y se produce, generando empleo y riqueza en la zona, evidenciando el motor económico clave que es para zonas sobre todo rurales.

Los zumos de frutas son un producto cuidado, que no requiere aditivos ni elementos añadidos y que se asemeja mucho al que podemos obtener de exprimir fruta en casa. Una calidad que permite a España ocupar la primera posición en producción de frutas y hortalizas de la Unión Europea y la tercera a nivel mundial, y ser considerada la segunda potencia exportadora mundial en valor tras Estados Unidos.

Como país productor de zumos de fruta, los mercados internacionales tienen muchísima importancia. De hecho, en 2020 nuestro sector ha experimentado un crecimiento de las exportaciones del 10% según las estadísticas publicadas por el ICEX. El volumen de exportación del sector ha alcanzado los 839 millones de euros en 2020 frente a 764 millones de euros en 2019. Nuestros mercados principales están en Europa, América y Asia (China, Corea, Japón...) y Arabia Saudí. A nivel europeo, el consumo ha variado de forma diferente en los últimos años dependiendo del país. Por ejemplo, durante 2020, en algunos países como Alemania o Reino Unido el consumo ha experimentado un crecimiento que no se vio en España o Francia.



**Por sabores, el zumo de naranja sigue siendo uno de los preferidos por los españoles. Se trata de un producto que tradicionalmente se asocia al desayuno y la dieta mediterránea y, además, los nutrientes del zumo de naranja tienen tres alegaciones de salud autorizadas en Europa. La vitamina C ayuda al funcionamiento normal del sistema inmunológico, el folato favorece una función psicológica normal y el potasio contribuye a mantener una presión sanguínea adecuada y un correcto funcionamiento muscular**

En cuanto al consumo interior, durante el año 2020 marcado por la COVID-19, el canal alimentación ha mantenido cierta estabilidad sufriendo el mayor golpe en el canal Horeca, un canal donde el producto tiene un elevado valor que lo ha pasado verdaderamente mal por las distintas restricciones a lo largo del año que actualmente trabaja por garantizar su viabilidad y superar esta crisis con el apoyo de toda la cadena alimentaria.

### FUTURO Y RETOS

El futuro del sector del zumo pasa indudablemente por la sostenibilidad medioambiental, económica y social. La fabricación del zumo tiene una relación inseparable con la producción agrícola de frutas y hortalizas, teniendo las zonas rurales como ejes centrales del trabajo diario. Es por ello que el impacto económico, social y medioambiental está siempre presente en las empresas del sector y forman parte de la estrategia que tienen en este ámbito.

El sector de hecho tiene un gran compromiso con la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena, desde el cultivo de las frutas, nuestra materia prima y parte fundamental de nuestro producto, a la transformación, envasado y comercialización del producto.

Además, nuestra actividad está vinculada con muchos de los ODS, como los relacionados con la salud o bienestar de las personas, la sostenibilidad social y económica, las acciones contra el cambio climático o la innovación, entre otros.

Por ejemplo, uno de los objetivos es lograr el residuo cero, todas las empresas están muy interesadas en revalorizar el máximo los subproductos que se generan durante la elaboración. Por ejemplo, pulpa, cortezas, etc. De esta forma se minimizan los residuos y se pueden aprovechar para obtener compuestos de valor añadido como fibra alimentaria, aceites esenciales, semillas o azúcares de frutas para su uso como ingredientes naturales. Es además también una forma de conseguir nuevas oportunidades empresariales.

Nuestro sector transformador juega de hecho un papel muy importante en la cadena de valor al adquirir una parte importante de las cosechas de algunas frutas. Además, en algunos casos se transforma también la fruta que no cumple con las normas de comercialización por calibre u otras cuestiones estéticas y que por tanto no llegaría al mercado de frescos pero a la que la industria del zumo puede darle valor. Estas frutas, con las que para el agricultor sería mucho más difícil llegar al mercado de fresco se venden para transformación pudiendo así valorizarse y evitar el despilfarro alimentario.

También se trabaja para mejorar la eficiencia energética reduciendo tanto el consumo energético como de agua.

Por otro lado, los nuevos estilos de vida de los consumidores obligan a que la industria innove en su oferta de productos y, no solo en eso, también en el paso a paso de la elaboración de lo que van a consumir. En este aspecto surgen los envases “convenience”, donde el packaging se ve obligado a responder a los cambios constantes de la sociedad, adaptándose las soluciones a los diferentes aspectos.

Como ejemplo, podríamos hablar de los productos dirigidos a los jóvenes: con un ritmo de vida frenético y falta de tiempo, necesitan alimentos que se puedan consumir en cualquier sitio, exigiendo envases amigables, de fácil preparación y ergonómicos. Por su contra, las personas más mayores demandan envases fáciles de abrir, con información clara y útil.

**El futuro del sector del zumo pasa indudablemente por la sostenibilidad medioambiental, económica y social. La fabricación del zumo tiene una relación inseparable con la producción agrícola de frutas y hortalizas, teniendo las zonas rurales como ejes centrales del trabajo diario**



Desde el sector, se ha trabajado también para impulsar el ecodiseño, logrando esta practicidad para el usuario y un mejor cuidado del medio ambiente. Por ejemplo, envases más ligeros que requieren menos energía y que son 100% reciclables. Actualmente, se trabaja también en el impulso y la promoción de la utilización de plástico reciclado siempre y cuando se asegure su calidad e idoneidad para fines alimentarios y la disponibilidad del mismo.

De cara a lo que queda de 2021, nos preocupa el sector hostelero y esperamos que pueda mejorar su situación. También es muy importante que se genere un marco de estabilidad a nivel legislativo. Venimos de unos meses en los que ha sido muy difícil planificar, no solo desde el punto de vista de la crisis sanitaria, sino también de los cambios legislativos. Las empresas necesitan estabilidad a medio y largo plazo para poder planificar, amortizar sus inversiones, etc. y, si hay cambios en la legislación cada dos años, no pueden hacerlo. Es importante seguir avanzando y mejorando, pero garantizando una cierta estabilidad para el sector.

Por otro lado, es clave que se garantice el funcionamiento del mercado interior, que las empresas no tengan que diferenciar su producción en función de cada comunidad autónoma. ■