

## ► MERCALGECIRAS comenzará a funcionar en abril

- MERCASA entrega los mercados a los mayoristas para que preparen sus módulos

Las empresas ubicadas en MERCALGECIRAS comenzarán a ser operativas el próximo mes de abril, una vez adecuados los módulos correspondientes, que los mayoristas recibieron formalmente en un acto celebrado el pasado 7 de febrero, con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, el alcalde de Algeciras, Juan Antonio Palacios, y el presidente de MERCASA, Miguel Ramírez. MERCALGECIRAS se constituyó como sociedad en 2002. Es una Empresa Mixta Municipal en la que MERCASA participa con el 95% del capital social, correspondiendo el 5% restante al Ayuntamiento de Algeciras. En total, el capital social de MERCALGECIRAS es de 3,62 millones de euros.

La puesta en marcha de MERCALGECIRAS, que eleva a 23 el número de Unidades Alimentarias de la Red de MERCAS, ha contado con el apoyo del Ministerio de Agricultura y la Junta de Andalucía, que han aportado al 50% una subvención de 1,28 millones de euros; para apoyar una inversión total de unos 3 millones de euros

Las instalaciones de MERCALGECIRAS albergan un Mercado de Pescados; y un Mercado de Frutas y Hortalizas.

El Mercado de Pescados se pone en marcha con 13 empresas mayoristas, que ocuparán 16 módulos de 100 metros cuadrados cada uno.

Inicialmente, las previsiones de comercialización ascienden a unas 12.000 toneladas anuales de pescados y mariscos, con una proyección a medio plazo de llegar a unas 30.000 toneladas.

Por su parte, el Mercado de Frutas y Hortalizas empezará a funcionar con 4 mayoristas que ocuparán 6 puestos de 75 metros cuadrados cada uno. En este caso, las previsiones de comercialización son de unas 5.000 toneladas iniciales para llegar progresivamente hasta 10.000 toneladas.

En la zona del Campo de Gibraltar hay un gran potencial de mercado, con un área de influencia que incluye a más de 300.000 personas. Además, el área de influencia y de negocio de MERCALGECIRAS se extiende también a Gibraltar y a las poblaciones más próximas de Marruecos,.



Preparación de los módulos del Mercado de Pescados de MERCALGECIRAS

## El Ayuntamiento de Madrid presenta el estudio de MERCASA para modernizar 50 Mercados Municipales

La Concejala de Economía y Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Madrid, Pilar Martínez López, presentó el pasado 23 de enero, junto al Presidente de MERCASA, Miguel Ramírez, el Estudio Global de Optimización de los



Establecimientos de Comercio Agrupado de Titularidad Municipal del Municipio de Madrid, realizado por MERCASA, en el que se analiza la situación actual y se proponen actuaciones de mejora para los Mercados Municipales madrileños, con proyectos concretos sobre los aspectos funcionales, técnicos, comerciales y de gestión que sea necesario reformar o modernizar en cada mercado.

El Estudio analiza un conjunto de 50 equipamientos comerciales que aglutinan más de 3.000 comerciantes, con un nivel de ocupación, entre empleos directos e indirectos, próximo a los 8.000 puestos de trabajo. Formatos comerciales que siguen estando muy bien valorados por los consumidores madrileños, a los que identifican con una imagen de calidad y seguridad alimentaria. El estudio presenta un informe global, acompañado de 50 Informes individuales en los que se evalúa la posición de cada Mercado. Finalmente se detallan cuatro propuestas concretas de remodelación, en los Mercados de Barceló, Moratalaz, Argüelles y San Enrique. Las actuaciones previstas para el conjunto de los Mercados Municipales supondrán una inversión global estimada en unos 60 millones de euros durante los próximos cinco años.

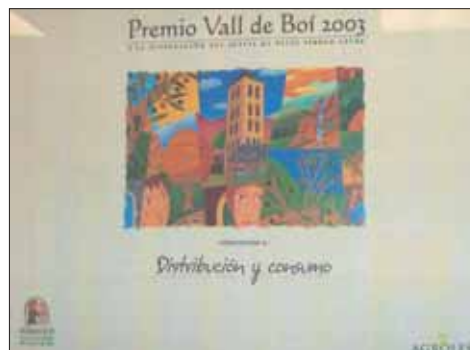
## La UE y el MAPA promocionan el consumo de frutas y hortalizas frescas en España bajo el lema "5 al día"

La Asociación para la Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas "5 al día" ha obtenido, por parte de la Unión Europea y del Ministerio de Agricultura, la aprobación para la realización de una campaña de promoción en España del consumo de frutas y hortalizas frescas para el periodo 2004-2006, con una subvención total de 10 millones de euros, que se unen a las aportaciones del sector hasta llegar a 14,2 millones de euros. La campaña, que se desarrollará en televisión, prensa, radio y acciones en los puntos de venta, busca concienciar a la sociedad de la importancia de consumir cinco raciones diarias de frutas y hortalizas, facilitando un cambio de hábitos que permita la implantación entre los consumidores del concepto "5 al día". Unas campañas en las que participarán también MERCASA y varios MERCAS.

### Distribución y Consumo recibe el Premio Vall de Boí 2003 a la Divulgación del Aceite de Oliva Virgen Extra

Distribución y Consumo ha recibido el Premio Vall de Boí 2003 a la Divulgación del Aceite de Oliva Virgen Extra, que concede AGROLES, la cooperativa de segundo grado que agrupa a unos 5.000 productores de aceite de oliva del Valle del Ebro. AGROLES concede estos premios desde el año 2000, coincidiendo con la elaboración de los primeros aceites de oliva de cada nueva campaña, y en esta ocasión, según la resolución del jurado, AGROLES “ha querido reconocer la destacada labor de Distribución y Consumo, a través de los artículos e informes que publica periódicamente, para divulgar la realidad productiva del sector olivarero y acercar la oferta de calidad del aceite de oliva virgen extra hasta la distribución, la restauración y los consumidores”.

El Premio Vall de Boí 2003 a la revista Distribución y Consumo, que dirige Ángel Juste y edita la Empresa Nacional MERCASA desde hace 13 años, se justifica también, según el jurado, por “su liderazgo entre las publicaciones especializadas en distribución y consumo agroalimentario, y su permanente atención especial al aceite de oliva, como producto emblemático de la dieta mediterránea”. En ediciones anteriores, Los premios Vall de Boí fueron concedidos a El Corte Inglés, la feria Alimentaria de Barcelona, y la empresa Koipe (2000).



### El Ayuntamiento de Tarragona encarga a MERCASA el proyecto de remodelación del Mercado Central



La Empresa Nacional MERCASA será la encargada del realizar el Proyecto Básico y de Ejecución de las Obras de Remodelación del Mercado Central de Tarragona, tal y como se contempla en el convenio de colaboración firmado el pasado 2 de febrero por Joan Miquel Nadal i Malé, Alcalde de Tarragona, y Miguel Ramírez, Presidente de MERCASA, junto a Raül Font i Plana, Presiden-

te de l' Empresa de Serveis i Promocions d'Iniciatives Municipals, (ESPIMSA). El convenio parte del estudio previo realizado por MERCASA en 2002, y prevé que los trabajos de remodelación duren unos dos años, con una inversión total estimada de 17 millones de euros.

Actualmente en el Mercado Central operan 111 unidades de negocio ocupando una superficie comercial de 1.025 metros cuadrados.

Ubicado en el centro urbano de Tarragona, el Mercado Central viene desarrollando su actividad en un edificio singular de indudable valor artístico y catalogado, por ello, por su interés desde la perspectiva del patrimonio arquitectónico.

El proyecto de remodelación se configura en base a la construcción existente. Se pretende respetar y recuperar el actual edificio de principios de siglo de forma que constituya la imagen de la nueva estructura comercial.

El nuevo edificio constará de cinco niveles. Los dos superiores albergarán los usos comerciales, el intermedio dispondrá las áreas de servicio del programa comercial y los dos inferiores se dedicarán a dotación de aparcamiento conectándose estos últimos a los niveles inferiores respectivos del aparcamiento existente bajo la Plaza Corsini.

### Apoyo público para la agricultura ecológica

Intensificar las líneas de ayuda a la producción agrícola y ganadera ecológicas, estudiar la viabilidad de un seguro específico para este método de producción, facilitar la presencia de productos ecológicos en las superficies de distribución, o difundir entre la sociedad, incluidos los más jóvenes, sus beneficios para el medio ambiente, son algunas de las 55 acciones previstas en el Plan Estratégico para la Producción Ecológica que presentó el pasado 19 de enero el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete. Este plan, que se ejecutará entre 2004 y 2006, cuenta con un presupuesto previo, por parte del MAPA, de 56,5 millones de euros, a los que se unirá la cofinanciación de la Unión Europea y Comunidades Autónomas, así como las inversiones que destine el sector. La expansión de la agricultura ecológica en España se ha convertido en una constante, pues mientras que en 1991 sólo se destinaban 4.235 hectáreas a este tipo de agricultura, el crecimiento ha sido continuo hasta llegar en 2002 a las 665.055 hectáreas.



### Presentación del libro “La seguridad alimentaria del productor al consumidor”

El pasado 14 de enero se presentó el libro “La seguridad alimentaria del productor al consumidor”, en un acto presidido por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, con la participación del presidente de MERCASA, Miguel Ramírez, y el presidente de Foro Agrario, José Lostao. El libro recoge las intervenciones y los debates que se realizaron en la jornada internacional organizada por Foro Agrario y MERCASA en junio de 2003, en la que participaron más de 300 expertos, académicos y responsables administrativos de múltiples ámbitos. En su primera parte, el libro incluye el bloque de intervenciones en relación con la seguridad alimentaria en el escalón productor-transformador. En un segundo bloque, se agrupan las intervenciones relativas a la seguridad alimentaria en el escalón comercial. El tercer gran apartado del libro es el relativo al capítulo de la seguridad alimentaria y el consumidor. Finalmente, se incluyen las conclusiones de la Jornada.



### Adepesca edita un libro de recetas para promocionar el consumo de pescado

Con el fin de dar a conocer las bondades del pescado para la salud y fomentar el consumo de este alimento facilitando recetas para su presentación, la Asociación de Empre-



sarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados de la Comunidad de Madrid (ADEPESCA), ha editado el libro “A la salud por el pescado: Recetas la mar de ricas”. En la elaboración de esta obra se han implicado directamente los pescadores madrileños y sus mujeres, encargándose de proporcionar las recetas y los modos tradicionales de alguna de las múltiples formas de preparación del pescado. La publicación recoge también artículos científicos sobre los beneficiosos efectos del consumo de pescado en la salud elaborado por la nutricionista de Salud Pública Consuelo Nomdedeu, así como consejos de compra, identificación de las piezas más frescas, modos de conservación y datos sobre el consumo de pescado en España.

► **Jamones Ibéricos de Bellota Dompal, en Madrid Fusión**



Jamones Ibéricos de Bellota Dompal estuvo presente en la II Cumbre Internacional de Gastronomía, celebrada en Madrid del 13 al 15 de enero de 2004, para dar a conocer sus productos ibéricos entre los principales expertos gastronómicos allí presentes.

La mayoría de ellos valoraron la gran calidad de los Jamones Dompal y pudieron conocer algo más sobre la empresa gracias a la revista "Lo Bueno Conocido", una iniciativa del Grupo Dompal, que ya va por su segundo número.

► **La producción de queso Torta del Casar crece un 50%**

La Torta del Casar, queso extremeño con Denominación de Origen Protegida, certificó 236.000 kilos en 2003, un 50% más que el año anterior; mientras que la facturación creció un 55% y llegó a 2,8 millones de euros. El 30% de la producción se consume en Extremadura, especialmente en la provincia de Cáceres; el 49% se destina a Madrid y el 21% restante se distribuye entre Cataluña, Levante y el resto de España. Respecto al mercado exterior, de los 23.600 kilos de Torta del Casar que se exportaron en 2003, el 80% fueron a Europa y el resto se repartió entre Estados Unidos, Canadá e Iberoamérica.



► **Diet Nature Sin Azúcar de Galletas Gullón**



"Cuidamos de tu salud, cuidamos de ti" es el slogan con el que Galletas Gullón ha puesto en marcha una promoción con su línea de Galletas Diet Nature Sin Azúcar, por la que regala un CD exclusivo de

música relajante y sortea diez estancias para dos personas, durante un fin de semana, en el Balneario Palacio de las Salinas de Valladolid. Para participar en el sorteo, el consumidor debe enviar tres códigos de barras de cualquiera de las variedades María, Dorada al Horno, Calcio, Fibra o Chips Choco, entre el 2 de febrero y el 20 de septiembre de 2004.

► **Premios Alimentos de España 2003**

El premio Alimentos de España 2003 a la mejor labor informativa continuada ha sido concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a Gonzalo Sol, con una larga trayectoria como periodista gastronómico, y el accésit en esta misma categoría a Miguel Ángel Almodóvar, director y conductor de la sección gastronómica "España, paso a plato", que se emite en el programa "Día a Día" de Tele 5.

El premio destinado al "mejor establecimiento de restauración ubicado en territorio nacional" ha sido para el restaurante "Coque", de Humanes (Madrid) y el internacional para el restaurante galardonado fue "Cambio de Tercio", ubicado en Londres (Reino Unido), por ofrecer una imagen moderna de la gastronomía española. Por segundo año, el Premio Alimentos de España incorpora la modalidad de "promoción agroalimentaria", dirigida a los profesionales o entidades que hayan realizado acciones promocionales. En esta ocasión, el primer premio ha sido para "J. García Carrión" por haber realizado una campaña en la que se resaltan los valores de la dieta mediterránea y la calidad de sus productos, y se ensalza la labor del agricultor.

► **Oleoestepa presenta sus primeros aceites virgen extra de la campaña 2003-2004**

La Sociedad Cooperativa Oleoestepa, bajo cuya marca se comercializan los aceites de la Comarca de Estepa en Sevilla y Puente Genil en Córdoba, tiene ya en el mercado la primera producción del año de su gama de aceites virgen extra. Oleoestepa cuenta con más de 4.000 familias oliveras, que gestionan cerca de 50.000 hectáreas, donde la variedad hojiblanca supone casi el 80% del olivar de la zona, junto con otras variedades de menor presencia como la manzanilla, arbequina, picual y lechín, y donde la producción media de kilos de aceite alcanza los 22 millones.



► **Steco Logistic GMBH, en la feria Fruit Logística**

Steco Logistic GMBH, empresa internacional dedicada al alquiler de envases reutilizables para el transporte, ha estado presente, como en pasadas ediciones, en la feria Fruit Logística, celebrada en Berlín del 5 al 7 de febrero. En el stand de Steco el visitante pudo conocer todas las novedades en productos y servicios que Steco ofrece a nivel internacional, así como una representación de las distintas filiales de la empresa austríaca en varios países europeos.



### El Grupo Logístico Santos facturó 210 millones de euros en 2003

El Grupo Logístico Santos facturó durante 2003 cerca de 210 millones de euros, un 11% más que en 2002. Además, potenció sus actividades de logística en España, fortaleció su red de centros y mantuvo su apuesta por las nuevas tecnologías como herramientas básicas para la gestión correcta de todo el proceso de la cadena logística. En la actualidad, el Grupo Logístico Santos cuenta con una plantilla de más de 2.500 empleados, una superficie de almacenaje de 360.000 metros cuadrados y 80 centros repartidos por España y Portugal.

### Nueva campaña de promoción de queso Emmental Francés



Las empresas productoras de queso Emmental Francés, agrupadas en el GEMEX, están realizando una nueva promoción en España, que se prolongará hasta el 31 de marzo de 2004. Bajo el lema "Fúndete del Placer", la promoción entrega a los consumidores hasta 50.000 regalos, a escoger entre tres modelos diferentes: cucharas para pasta, cortapizzas y manopla. Francia es el principal productor de Emmental, con 257.000 toneladas elaboradas en 2002,

lo que supone el 65% de la producción europea y, asimismo, se erige también como el principal proveedor de Emmental Francés rallado del mercado español, con el 75% de las importaciones totales españolas para este queso.

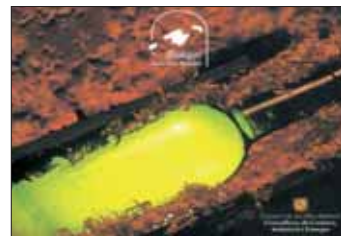
### Campaña de promoción de los productos del mar congelados

Las asociaciones productoras y elaboradoras de productos del mar congelados, Conxemar, ANIE, ASPE, OPPC-3 y ACEMIX, junto con el FROM, iniciaron el pasado mes de noviembre una campaña para promocionar los productos congelados del mar, dirigida a las empresas de catering y restauración y que pretende ser un refuerzo de la ya realizada en televisión durante los últimos meses. En cuatro encuentros, Madrid, Valencia, Barcelona y Sevilla, que se desarrollaron entre el 27 de noviembre y el 10 de diciembre, los pescadores, transformadores y comercializadores mostraron las propiedades culinarias y gastronómicas que tienen los productos del mar congelados para las empresas de catering y restauración. Asimismo, en estos cuatro encuentros, se regaló a los asistentes una publicación con una docena de recetas sencillas con numerosos pescados y mariscos congelados elaboradas por el restaurador Pedro Larumbe.



### Las bodegas de Baleares se presentan por primera vez en Madrid

El Consorcio para el Desarrollo Económico de las Islas Baleares (CDEIB), dependiente del Gobierno Balear, presentó el pasado 26 de noviembre, por primera vez en



Madrid, las bodegas vinícolas de las Islas Baleares, pertenecientes a las Denominaciones de Origen Binisalem y Plá y Llevant, y de las marcas geográficas Vi de la Terra Illes Balears, Vi de la Terra Serra de Tramuntana y Vi de la Terra Eivissa.

### Cremas Caseras para Gourmets de García Carrión

La empresa García Carrión acaba de lanzar al mercado, bajo su marca Don Simón, las cremas de verduras caseras para gourmets, elaboradas con verduras



y hortalizas seleccionadas de la huerta española, 100% naturales, sin ningún ingrediente adicional y listas para el consumo, pues sólo hay que mantenerlas refrigeradas para asegurar su sabor y valor nutritivo. Estas cremas de verduras naturales, ricas en fibras, minerales y vitaminas, y elaboradas con aceite de oliva virgen extra, se presentan en envases de un litro y de medio litro y en cinco variedades distintas: de espárragos, de champiñones, de verduras, de zanahoria y vichysoisse.

### Hero España lanza el zumo de tomate "Hero Bienestar Omega-3"



Hero España acaba de poner a la venta el zumo de tomate "Hero Bienestar Omega-3", que aglutina en un solo producto los beneficios nutricionales del tomate con los ácidos grasos Omega-3 y la vitamina E, que posee una importante actividad antioxidante. Asimismo, "Hero Bienestar Omega-3" contiene Fructooligosacáridos, que estimulan el crecimiento y la actividad de las Bifidobacteria, bacterias beneficiosas para la flora intestinal.

## Bajo Aragón: la cultura del aceite de oliva

La obra "Bajo Aragón: la cultura del aceite de oliva", que recoge el pasado y el momento actual de los aceites bajo aragoneses con un predominio visual y artístico, es un proyecto editorial concebido y desarrollado por Omezyna, la Organización para el desarrollo del Mezquín, Matarraña y Bajo Aragón. La obra es una reflexión visual a través de las artes mayores (arquitectura, escultura y pintura) vinculadas al mundo oleícola a través de la fotografía y el diseño.

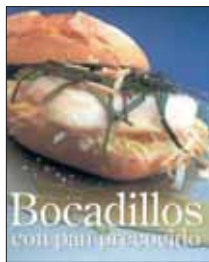


## El canal de distribución: disección de las relaciones comerciales

Septem Ediciones acaba de publicar el libro "El canal de distribución: disección de las relaciones comerciales", de Juan Manuel Cepeda Pérez, profesor de Organización de Empresas de la Universidad de Huelva, que hace un amplio repaso de los distintos modelos y métodos de análisis de las transacciones comerciales en los canales de distribución. En la obra aparecen sucesivas relaciones de variables o criterios de análisis, que dan cuenta de los trabajos de investigación realizados sobre el tema, sin que se haya incluido la síntesis crítica de ellas, dejando al lector profesional el grueso de la decisión sobre qué procedimiento o variable utilizar para realizar el análisis.

## Libro de los bocadillos con pan precocido de Berlys

Berlys acaba de publicar el "Libro de los bocadillos con pan precocido", que recoge información sobre la revolución que ha significado el pan precocido para la elaboración de bocadillos. El recetario ha sido creado por el cocinero Ander Calvo.



## Nota aclaratoria

En relación con la información que aparecía en la página 46 del número 71 de DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO, dentro del artículo sobre "Distribución y consumo de productos de limpieza del hogar en España", la empresa Ubesol asegura que fabrica los productos de limpieza con marca de distribuidor para Carrefour y Mercadona, además de Día, El Corte Inglés, Hipercor, Caprabo, Covirán, Makro, Ahold (Supersol), Lidl e Intermarché, entre otras.

## Campaña de información sobre las especias

Bajo el slogan "Dale un toque especial", la Asociación Española de Elaboradores y Envasadores de Especias y Condimentos (AEC) realiza una campaña de comunicación sobre las especias, a través de la distribución en los puntos de venta de folletos que incluyen las características, usos en la cocina nacional e internacional, consejos, y recetas que tienen como principales protagonistas a las especias más representativas de cada temporada.



## Gastrofotos. accésit al "Mejor reportaje fotográfico" de los premios Alimentos de España

Gastrofotos, archivo fotográfico especializado en gastronomía española, ha recibido el accésit al mejor reportaje fotográfico relacionado con los alimentos de España en la XVII edición de los Premios Alimentos de España. Gastrofotos cuenta con una herramienta on line en la dirección [www.gastrofotos.com](http://www.gastrofotos.com), donde está disponible su archivo fotográfico, que refleja con gran calidad la cocina y cultura gastronómica de España, además de prestar servicios de redacción de recetas con o sin paso a paso, así como la creación de contenido y de productos editoriales.

## Wilkinson Quattro, primera máquina de afeitar de cuatro hojas

Wilkinson Sword acaba de poner a la venta Quattro, la primera máquina que utiliza una tecnología de cuatro hojas, dispuestas escalonadamente para que funcionen como una sola. Además, las hojas de Quattro son muy afiladas gracias a su nueva geometría y a su recubrimiento de alpha diamante, que añade dureza y durabilidad a las mismas, junto a una doble banda acondicionadora, una de ellas, enriquecida con Aloe Vera y Vitamina E.



## La Semana Verde de Galicia 2004 incluirá un monográfico cárnico

El Salón de la Alimentación del Atlántico, Salimat 2004, que se celebrará paralelamente a la Feria Internacional Semana Verde de Galicia del 12 al 16 de mayo de 2004, contará como una de sus novedades más destacadas con un monográfico dedicado al sector cárnico. Este proyecto es fruto del convenio firmado por la Fundación Semana Verde de Galicia y la Asociación Gallega de Carne (Asogacarne). El objetivo es que este monográfico supere, en su primera edición, los 7.000 metros cuadrados, en los que se ubicarán las firmas líderes en los sectores de producción, transformación y distribución de los productos cárnicos.