

■ Crecen las ventas de frutas, hortalizas, pescado fresco y carnes en la Red de MERCAS

Los resultados de 2001 consolidan la sostenida tendencia al alza en el consumo de los productos frescos más característicos de la dieta mediterránea.



Los resultados de la actividad comercial mayorista en las 22 Unidades Alimentarias de la Red de MERCAS durante 2001 registran crecimientos importantes en las ventas de frutas, hortalizas, pescado fresco y carnes, lo que refleja una consolidación en la tendencia sostenida al alza, acumulada durante los últimos años, en el consumo de los productos frescos más característicos de la dieta mediterránea.

Frutas y hortalizas

En el caso de las frutas y hortalizas, las ventas en la Red de MERCAS durante 2001 ascendieron a 4,2 millones de toneladas, de los que 2,2 millones de toneladas corresponden a frutas y el resto a hortalizas y patatas, con aumentos en la comercialización entre un 2 y un 5% respecto al ejercicio anterior. Unos resultados especialmente relevantes porque en 2001 el mercado hortofrutícola estuvo afectado por una climatología desfavorable, con consecuencias directas sobre el volumen de oferta y los niveles de precios.

Pescados

También resulta muy significativa la evolución, en cantidades y precios, de las ventas de productos pesqueros, que en términos absolutos ascendieron en 2001 a 520.000 toneladas, consolidando el récord histórico de comercialización alcanzado

por la Red en los tres últimos años. Del total comercializado en los Mercados Mayoristas de la Red, casi el 80% correspondió productos frescos y el resto a las de congelados, destacando sobre todo el sostenido crecimiento, un 2%, de la demanda de pescado fresco, que en 2001 ascendió a 318.000 toneladas.

Carnes

En cuanto a carnes, la comercialización global en la Red de MERCAS, incluido el Mercado Central de Carnes de MERCAMADRID –que es un importante referente de las tendencias de consumo–, ascendió en 2001 a 154.000 toneladas, un 3% más que el año anterior, que se acumula al incremento del 6% registrado en el año 2000.

En este caso, cabe destacar la recuperación de la demanda de vacuno a partir de la segunda mitad del año, superando así los efectos de la crisis, hasta el punto de que el balance global del ejercicio refleja una mejora de las ventas de un 3% respecto al año 2000. También hay que resaltar el importante incremento del consumo de carne de cerdo, cuyas ventas crecieron un 7% en 2001. En cambio, las ventas de ovino descienden más de un 10% debido a la escasez de oferta y la subida de los precios, que han estado disparados durante todo el año.

Actividad diaria en la Red de MERCAS

Los resultados de la actividad mayorista en la Red de MERCAS se reflejan también, finalmente, en la evolución de las transacciones comerciales en sus instalaciones. Como dato significativo, cabe resaltar que el movimiento diario de productos en los Mercados Centrales de la Red de MERCAS se situó ya durante 2001 en torno a los 23 millones de kilos entre frutas, hortalizas, pescados y carnes.

■ Mercabarna se convierte en la mayor concentración frigorífica de España



Mercabarna acaba de instalar una innovadora cámara frigorífica con 34.000 metros cúbicos de capacidad que permite almacenar hasta 6.000 toneladas de productos frescos. De esta manera, el Mercado de Pesca

incrementa su concentración frigorífica hasta los 550.000 metros cúbicos, lo que le convierte en la mayor superficie de frío de España. El nuevo complejo frigorífico cuenta con sistemas de detección de incendios y ocho muelles de carga y descarga climatizados a 5°, lo que permite garantizar la cadena de frío en los productos congelados.

■ Premios a los Mejores Quesos Españoles

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, entregó el pasado 13 de diciembre la primera edición de los “Premios a los Mejores Quesos Españoles”. Para el concurso se crearon siete grupos diferentes de quesos con dos modalidades en cada uno de ellos: la modalidad de queseros artesanos, a los que se exige una producción mínima de 2.000 piezas anuales, y la modalidad de elaboradores industriales, a los que se pide una producción de 10.000 piezas de queso al año. Entre los galardonados en la categoría de quesos artesanos destacan: Queronsa, S.L. de Alicante en la modalidad de Quesos Frescos Artesanos; Queso Montefriño, S.L. en Quesos Artesanos de Pasta Prensada Mezcla, y Pedro Díaz Herrero para la modalidad de Pasta Azul. Por su parte, Lácteas García Baquero, S.A. de Ciudad Real fue obsequiada con el premio en la modalidad de Quesos Frescos Industriales, mientras que Quesos Lominchar S.L. recibió el premio a los mejores quesos de Pasta Prensada Puro de Oveja.

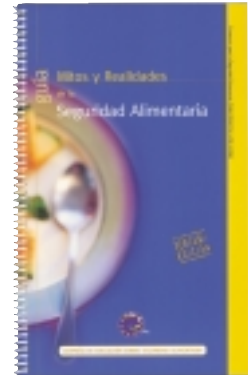
Acuerdo para la promoción del aceite de oliva



El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, y el Presidente de la Junta de Andalucía, Manuel Chaves, firmaron el 28 de enero, junto con representantes del sector oleícola, un acuerdo para la elaboración de una estrategia de promoción comercial del aceite de oliva español. El acuerdo ha sido firmado por Mapa, Junta de Andalucía, ANIERAC, Confederación de Cooperativas, Infaoliva, ASAJA, COAG y UPA. Uno de los principales objetivos de este acuerdo es crear un marco estable de relación y cooperación entre productores, almazareros, industriales y comercializadores, con el apoyo de las Administraciones, que permita conquistar, en cinco años, el liderazgo en el mercado mundial para el aceite de oliva de España. Las Administraciones firmantes del acuerdo comparten el diagnóstico y los objetivos del acuerdo sectorial, y manifiestan su compromiso de integrarse en el grupo de trabajo y trabajar conjuntamente con el sector en la definición de los instrumentos, los recursos financieros y las líneas de actuación de la Estrategia de Promoción Comercial del Aceite de Oliva Español a desarrollar.

Comienza la segunda fase de la Campaña sobre Seguridad Alimentaria

Con el objetivo de asentar en los ciudadanos hábitos de consumo seguros y responsables, la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea ha puesto en marcha la segunda fase de la Campaña de Educación sobre Seguridad Alimentaria. La Comisión Europea ha otorgado un presupuesto total de 3,5 millones de euros para el desarrollo de esta Campaña en los países miembros.



Entre las acciones que se llevarán a cabo en el marco de la Campaña española, que se desarrollará hasta mayo de 2002, destacan la celebración de un Foro Nacional sobre Seguridad Alimentaria, encuentros formativos con asociaciones de consumidores y personal docente, y la realización de materiales educativos e informativos de apoyo. La primera de estas acciones formativas ha consistido en la publicación de una nueva edición de la "Guía de Mitos y Realidades de la Seguridad Alimentaria" que recoge, a lo largo de 10 capítulos, temas como la responsabilidad de todos los eslabones de la cadena alimentaria, los sellos de calidad, el etiquetado, los alimentos ecológicos y los aditivos, entre otros. Asimismo, la Guía dedica un capítulo a las fuentes de información sobre seguridad alimentaria en España, con direcciones y teléfonos de contacto de asociaciones de consumidores, organizaciones de la industria alimentaria, instituciones europeas y organismos públicos científicos y de investigación.

Románico Esencia 2001 ya está en el mercado



El Ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, entregó el pasado mes de diciembre los premios del Concurso Románico Esencia 2001, organizado un año más por AGROLES en la Vall de Boí, para elegir al mejor aceite de oliva virgen extra de las primeras aceitunas arbequinas de cada cosecha. El aceite elegido como vencedor por el Panel de Cata de Cataluña fue el de la Cooperativa de Arbeca, que en las primeras semanas de enero estaba ya en los mercados. Además, el Románico Esencia 2001 ha estrenado nuevo envase, con una caja que envuelve a la botella, realizada por el diseñador norteamericano Phillip Stanton, que también fue presentado en la Vall de Boí. Asimismo, se entregó el Premio Vall de Boí 2001 al Salón ALIMENTARIA, por su esfuerzo continuado de promoción del sector agroalimentario y especialmente del aceite de oliva virgen extra.

El diseñador norteamericano Phillip Stanton, que también fue presentado en la Vall de Boí. Asimismo, se entregó el Premio Vall de Boí 2001 al Salón ALIMENTARIA, por su esfuerzo continuado de promoción del sector agroalimentario y especialmente del aceite de oliva virgen extra.

Certamen Europeo del Joven Consumidor

Bajo el lema "Vivir el Euro, pensar en euros", la Comisión Europea ha convocado el Certamen Europeo del Joven Consumidor, que se va a desarrollar en tres fases: autonómica, nacional y europea. En esta edición, la dotación para premios se ha incrementado.



Así, las Comunidades Autónomas destinan 72.100 euros a los seleccionados en la primera fase, que con los premios nacionales, ascienden a un total de 78.700 euros. Por su parte, la Comisión Europea otorgará un primer premio de un viaje a un destino sorpresa, un segundo premio por valor de 2.000 euros y un tercero de 1.500 euros.

Los números editados por DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO en 2000 y 2001, recopilados en un cd-rom



Todos los números editados por DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO en los años 2000 y 2001 –desde el 50 al 60, ambos inclusive– han sido recopilados en un cd-rom, presentado en formato PDF y manejable con la aplicación Acrobat Reader, de acceso gratuito y que se incluye también en el propio cd-rom. El contenido de las revistas en este soporte informático es idéntico a la edición en papel, tanto en los artículos y otros materiales informativos como en la publicidad. El cd-rom correspondiente a 2000 y 2001, que se añade a los realizados en su momento para los años 1997, 1998 y 1999, se puede solicitar a DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO por teléfono o correo electrónico.

La IGP "Cítricos Valencianos", hacia la calidad total



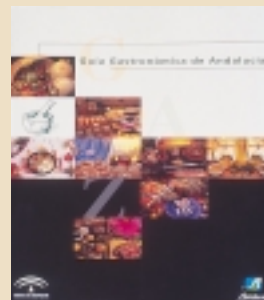
La Indicación Geográfica Protegida "Cítricos Valencianos" ha impuesto a sus operadores una serie de requisitos de trazabilidad, que incluyen inspecciones tanto en las parcelas, como en los centros de envasado y puntos de venta. Durante la visita en parcela, se comprueba la variedad y sanidad de la plantación, y se estima la potencialidad productiva de la misma. En la inspección en centros de acondicionamiento y envasado, se verifican los requisitos de calidad interna y externa, al igual que se hace con la inspección en el punto de venta.

Mycsa presenta su gama Palfinger Performance

Mycsa acaba de estrenar su gama de Palfinger Performance, una nueva generación de grúas caracterizada por una mejorada ergonomía y nuevos patrones de seguridad. Por un lado, las grúas poseen un brazo articulado por encima de la horizontal para que puedan trabajar de forma eficaz en lugares con limitación de espacio o altura. Por otro lado, incorporan el Sistema Activo de Supresión de Oscilaciones.

Presentada la primera Guía Gastronómica de Andalucía

La Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía acaba de publicar "La Guía Gastronómica de Andalucía", una obra que introduce al lector en los secretos culinarios, hábitos alimenticios y productos emblemáticos de las ocho provincias andaluzas. La guía comienza con una exposición de los platos más típicos de cada región, a lo que une un amplio recetario acompañado de ilustraciones. Junto a ello, incluye una relación de los bares de cada capital de provincia donde se pueden degustar estos platos autóctonos, para concluir con un homenaje a los bares centenarios, con notas históricas sobre su ambientación folclórica y literaria.



COVAP inaugura una tienda en Madrid



La Cooperativa Valle de los Pedroches -COVAP- inauguró el pasado 4 de diciembre una tienda en Madrid con el fin de ofrecer a sus clientes la extensa gama de productos que elabora y comercializa, entre los que destaca el cerdo ibérico, carne de ternera y cordero, leche, quesos y tortas de oveja merina. En el acto de apertura de este establecimiento, el quinto que COVAP tiene en España, estuvieron presentes numerosos medios de comunicación, así como representantes de tiendas especializadas y algunos cargos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

William Grant & Sons nombrada "Mejor Destilería 2001"

William Grant & Son ha sido nombrada por el International Spirits Challenge por tercer año consecutivo como "Destilería del año 2001". Asimismo, Glenfiddich Liqueur, whisky de malta escocés elaborado por esta destilería desde hace más de 100 años, ha sido galardonado con la medalla de oro en el Concurso Internacional de Vinos y Licores 2001. Por su parte, este concurso también han sido premiados con la medalla de plata el Glenfiddich Rare Collection 40 años el Solera Reserve 15 años y el Glenfiddich Cask Strength, y con las medallas de bronce en los whiskys Glenfiddich 30 años y Glenfiddich 1961 Vintage Reserve.

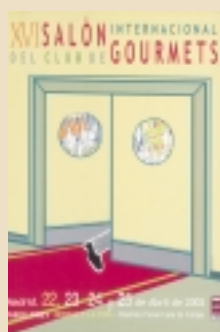


Simposiums Caterdata sobre Restauración Social y Colectiva, y Restauración Moderna

El pasado mes de noviembre se celebraron en Barcelona el XXIV Simposium Caterdata de Restauración Social y Colectiva, y el XXV Simposium Caterdata de Restauración Moderna. A la convocatoria acudieron casi 300 profesionales de ambos sectores y se contó con la colaboración de 25 ponentes. La jornada dedicada a la restauración social y colectiva se desarrolló bajo el título general de "Mercados de futuro", con una especial atención a la restauración geriátrica como uno de los segmentos que está experimentando un mayor crecimiento dentro del sector de las colectividades. Por su parte, el XXV Simposium Caterdata de Restauración Moderna estuvo dedicado este año a las grandes fusiones/compras del



XVI Salón Internacional del Club de Gourmets



El Grupo Gourmet ha convocado la XVI edición del Salón Internacional del Club de Gourmets, que tendrá lugar del 22 al 25 de abril de 2002 en los Pabellones de Cristal y La Pipa del Recinto Ferial de la Casa de Campo de Madrid. En el marco del Salón Internacional del Club de Gourmets tendrá lugar también la entrega de los premios de las Guías Ya.com/Gourmetour 2002 y la Guía de Vinos Gourmets, que este año se han visto incrementados en cuatro epígrafes: Mejor Bar-Taberna, Mejor Restaurante de Cocina Extranjera, Mejor Tienda Gastronómica y Mejor Tendero de España.

El Salón Internacional de Logística albergará tres convenciones internacionales del sector

El IV Salón Internacional de la Logística, que abrirá sus puertas en el recinto ferial de Montjuïc de Barcelona del 4 al 7 de junio de 2002, reunirá en la presente edición tres grandes convenciones internacionales del sector logístico: la asamblea gneral del European Freight & Logistics Leaders Club, la IV Conferencia Iberoamericana de Logística y el Congreso anual de la European Logistics Association.

F E R I A S

A Ñ O 2 0 0 2



CONSTRUDECO'02
V FERIA DE LA CONSTRUCCIÓN DECORACIÓN E INDUSTRIAS AFINES

INTER DOMO
I FERIA DE LA DOMOTICA, JAÉN 2002

Del 11 al 14 de abril



MAQUIMETAL
V Feria Provincial del Metal, el Comercio, la Industria y Afines



SAVOC
I SALÓN DEL VEHÍCULO DE OCASIÓN

Del 20 al 23 de junio



ALIMENSUR
II FERIA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS AFINES
Jaén, del 3 al 6 de octubre



TIERRA ADENTRO
II FERIA DE TURISMO INTERIOR DE ANDALUCÍA
Del 24 al 27 de octubre



EXPONSALIA
II FERIA DE LOS NOVIOS Y EL HOGAR
Del 21 al 24 de noviembre



Expomayor
I FERIA DE LOS SERVICIOS A PERSONAS MAYORES
Del 12 al 15 de Diciembre



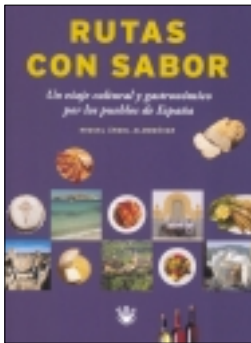
ARTESAN
I Feria de la Artesanía y de las Costumbres Populares
Del 19 al 22 de Diciembre



Ferias Jaén, S.A.

Recinto Ferial de Jaén, Oficinas:
Prolongación Ctra. de Granada, s/n - 23003 Jaén
Telf: 953 086 980 - Fax: 953 245 012
e-mail: general@ifeja.org - http://www.ifeja.org

► **Rutas con sabor. Nuevo libro de Miguel Ángel Almodóvar**



Miguel Ángel Almodóvar Martín, sociólogo, periodista y Titulado Superior del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), acaba de publicar su libro “Rutas con sabor: un viaje cultural y gastronómico por los pueblos de España” (RBA, 2001). Esta obra, a lo largo de diecisiete capítulos, que se corresponden con cada una de las

Comunidades Autónomas, analiza los productos alimenticios característicos de cada región e incluye numerosas recetas propias de todas las comarcas españolas. No obstante, el libro intenta dejar claro que no existe una cocina española, sino una federación de gastronomías regionales y comarcales con personalidades bien diferenciadas, de acuerdo con el distinto peso de las muchas influencias que cada zona de la península y los archipiélagos han recibido a lo largo de su historia, y en la impresionante variedad orográfica y climática del país.

► **Salvesen Logística alcanzó un volumen de negocio de 83 millones de euros**

Salvesen Logística, operador logístico participado por el grupo internacional Christian Salvesen, alcanzó en 2001 una cifra de negocio de 83 millones de euros. Estos resultados obtenidos por la compañía, que cuenta con 10 almacenes en España y Portugal, suponen un incremento del 38,7% frente al volumen obtenido en el ejercicio precedente. La apertura de nuevas bases, el afianzamiento de una red de distribución que le permite llegar a 50.000 puntos de entrega, así como un importante crecimiento en nuevos clientes han sido algunas de las razones que han motivado este afianzamiento.

► **Coca-Cola lanza Minute Maid Vitaltonic**

Coca-Cola España ha puesto a la venta Minute Maid Vitaltonic, un nuevo zumo creado especialmente para consumir durante el desayuno. Minute Maid Vitaltonic está enriquecido con vitaminas y magnesio, y viene a completar la gama de productos Minute Maid que existen en el mercado español desde 1997, con sabor a naranja, piña y naranja enriquecida con calcio.



► **Expoalimen de Avilés abrirá sus puertas en septiembre**

La próxima edición del Salón de la Alimentación y la Bebida, Expoalimen, se desarrollará entre los días 17 y 21 de septiembre de 2002 en el Pabellón de Exposiciones de la Magdalena, situado en Avilés. Este Salón, organizado por la Cámara de Comercio de Avilés y promocionado por el Gobierno del Principado de Asturias y el Ayuntamiento de Avilés, tiene como fin principal el de dar a conocer de primera mano y en un marco adecuado la gran variedad de productos alimenticios y bebidas que ofrece el mercado.



► **Premio a la mejor receta elaborada con Kaki Ribera del Xuquer**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Kaki Ribera del Xuquer ha premiado con un sueldo de 300,51 euros al mes durante un año a la mejor receta que incluyera el kaki como ingrediente principal. El plato galardonado ha sido una ensalada de kaki Persimon, seleccionada entre más de 100 recetas recibidas.

El kaki que se cultiva bajo la Denominación de Origen “Kaki Ribera del Xuquer” pertenece a la variedad Kaki Rojo Brillante y es un fruto originario de China. Existen dos formas de consumir esta fruta: con cuchillo y tenedor, el llamado kaki Persimon (el duro) y con cuchara, el Kaki Classic (el blando).

► **Promoción de “Alimentos de Palencia”**

Con el fin de configurar a la industria agroalimentaria de la provincia de Palencia como una de las claves para impulsar el desarrollo y el empleo, la Diputación de Palencia ha desarrollado el proyecto “Alimentos de Palencia”, que fue presentado en el Centro Cultural Provincial el pasado 10 de diciembre de 2001. Esta iniciativa pretende reunir al sector agroalimentario de Palencia en un mismo proyecto y logotipo que identifique a los productos procedentes de esta provincia



y conseguir un sector competitivo que se caracterice por la calidad de sus productos y de los procesos productivos.

► **Ingeser acomete el proyecto de ampliación de Sánchez Romero Carvajal**

La empresa SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL ha iniciado un proyecto de ampliación y modernización de sus instalaciones en Jabugo, con una inversión de 25 millones de euros, cuya ejecución ha encargado a INGESER. La ampliación permitirá duplicar la capacidad de sacrificio y despiece, aumentando toda la capacidad de producción de las distintas actividades de la industria.

► Seprolesa lanza dos nuevas referencias de legumbres precocidas



Seprolesa acaba de poner a la venta dos nuevas variedades de legumbres con marisco, que vienen a completar su gama de legumbres precocidas. Las marcas principales de la empresa son Campo Antiguo y La Asturiana, actualmente

la segunda marca a nivel nacional en legumbre seca por cuota de mercado y la tercera en legumbre cocida.

► Pipas americanas, importancia creciente como ingrediente en pan y bollería

La Pipas USA, representadas en Europa por la Asociación Americana de Girasol con base en Dakota del Norte, Estados Unidos, se han convertido en un ingrediente nutritivo y saludable en la elaboración de panes y productos de repostería en Europa,



sobre todo en Alemania. En el caso de España se advierte de forma incipiente el empleo de pipas de girasol como ingrediente de panes y bollería, aunque se trata todavía de un mercado minoritario. No obstante, existe un sector, el del pan de diseño, que busca nuevas especialidades distintas de la barra o pistola tradicional y dentro del cual tienen cabida los panecillos elaborados con pipas de girasol.

► Asamblea General de la Asociación "Club 5 al Día"

El pasado 16 de enero de 2002 tuvo lugar la celebración de la I Asamblea General de la Asociación para la promoción de frutas y hortalizas "Club 5 al Día", evento que reunió a 96 empresas y organizaciones estatales en representación



de más de 1.000 empresas del sector de la producción, comercio y distribución de frutas y hortalizas. Asimismo, en el marco de este acto se nombró Presidente de la Asociación a Joaquín Rey, conocido empresario mayorista de Madrid y se constituyó la nueva Junta de la Asociación. En su intervención, el ahora expresidente del Club 5 al Día, Miguel del Pino, destacó el espíritu de las actividades desarrolladas por Mercabarna y la AGEM en los últimos años a la hora de promocionar el consumo de frutas y hortalizas entre los más jóvenes.

► Jornada sobre el presente y futuro del Mercado de Lanuza de Zaragoza

Con el objetivo de elaborar una propuesta de modelo de gestión para el Mercado Central de Lanuza, emblemático en la ciudad de Zaragoza y que ahora acomete una nueva remodelación, así como de establecer las pautas para la adecuación del actual mercado municipal a las necesidades futuras, el pasado 13 de diciembre de 2001



tuvo lugar una Jornada en el Restaurante "Club Náutico" de la capital aragonesa. La organización del acto corrió a cargo del Ayuntamiento de Zaragoza a través de la Delegación Municipal de Mercados, y contó con la colaboración de la Asociación de Detallistas del Mercado de Lanuza, la Fundación para el Desarrollo Estratégico de Zaragoza y su Área de Influencia (Ebro-polis), y Mercasa, a través de la intervención de Roberto Alonso, responsable del Departamento de Estudios de esta empresa.

► El comercio urbano, a debate en Barcelona

Bajo el título "Comercio urbano, la apuesta del mundo local", el pasado mes de diciembre se celebraron en Barcelona unas jornadas, organizadas por la Diputación de Barcelona, que permitieron reflexionar y debatir en torno a las diferentes alternativas con que cuentan las administraciones públicas, especialmente en el ámbito local, para impulsar programas de modernización del comercio y revitalización de centros comerciales e



históricos en las ciudades. Entre los participantes en estas Jornadas, estuvo Roberto Alonso, responsable del Departamento de Estudios de MERCASA, quién explicó el programa de remodelación de Mercados Municipales Minoristas que desarrolla esta empresa pública.

► Nueva Asociación Regional de Empresarios Vitivinícolas de Castilla-La Mancha

Con el objetivo de vertebrar los intereses de todas las tipologías de vinos y productos vitivinícolas que se producen en Castilla-La Mancha, la Asociación Española Empresarial de Bodegas de "Vinos de Mesa" y de "Vinos con Indicación Geográfica: de la Tierra" (Avimes) ha constituido la Asociación Regional de Empresarios Vitivinícolas de Castilla-La Mancha (Asevicaman). La Asociación participará activamente en los Consejos Reguladores de cada Denominación de Origen y colaborará con todas las Instituciones Regionales para el desarrollo de nuevas Normativas, Mecanismos de Control y Regulación, Campañas de Promoción y Defensa de la Libre y Leal Competencia.