

Miguel Arias Cañete presenta el anuario de Mercasa “Alimentación en España 2013”

El ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, presentó el pasado 12 de noviembre, en un acto celebrado en Madrid, el anuario “Alimentación en España 2013”, que elabora Mercasa desde hace 16 años. Arias Cañete resaltó que se trata del “informe más completo sobre un sector estratégico en nuestra economía, como es el agroalimentario; un sector que, si se tiene en cuenta todas sus fases, producción, transformación, comercialización y distribución, es responsable del 8,3% del PIB nacional (muy por delante de sectores industriales como el automóvil) y emplea a más de 2 millones de personas”.

El acto contó con la presencia de los presidentes de SEPI, Ramón Aguirre, y Mercasa, Eduardo Ameijide, además de otros altos cargos de la Administración y una nutrida representación de asociaciones y empresas de toda la cadena alimentaria, hasta un total de más de 200 personas.

En relación con el consumo alimentario, Arias Cañete avanzó que los primeros datos correspondientes a 2013, en el último año móvil a mes de septiembre reflejan que el consumo en los hogares se incrementa un 0,8%.

Por su parte, el presidente de Mercasa en su intervención destacó que “nadie pone en duda que el sector alimentario en su conjunto, desde la producción al consumo, está contribuyendo de manera decisiva a la salida de la crisis y al inicio de la recuperación económica” y aseguró que “debemos estar muy atentos a los cambios actuales y futuros, para darles respuestas adecuadas, como ocurre con la apuesta decidida de los consumidores por los productos frescos y de temporada, comprados y consumidos en su mejor momento de calidad, sabor y precio”.

El Informe Alimentación en España 2013 agrupa toda la información estadística y documental disponible y más actuali-



Miguel Arias Cañete. Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

zada, sobre producción, industria, distribución y consumo de alimentos en España, utilizando en cada caso las fuentes estadísticas, públicas o privadas, más reconocidas y fiables. Todo su contenido está disponible en www.mercasa.es.



Ramón Aguirre, Miguel Arias Cañete y Eduardo Ameijide



Eduardo Ameijide. Presidente de Mercasa

La Unión Mundial de Mercados Mayoristas debate sobre buenas prácticas en los mercados de productos frescos

La Unión Mundial de Mercados Mayoristas celebró el pasado mes de octubre en Santiago de Chile su 28º congreso, bajo el lema: “Gestionando Buenas Prácticas en los Mercados de Productos Frescos”. El congreso contó con participación de más de 150 profesionales de 28 países, incluida la presencia española a través de Mercasa y la red de Mercas. La organización fue realizada por el Mercado Mayorista de Lo Valledor con 45 años de funcionamiento, que comercializa 2,4 millones de toneladas anuales de productos frescos.

En los debates se puso de manifiesto un consenso cada vez más amplio en reconocer que los mercados mayoristas de alimentos frescos ofrecen a los productores una vía alternativa, vital y singular de acceso a los mercados de consumo. Además, mejoran la eficiencia de la cadena alimentaria, favorecen la transparencia de precios y son importantes vehículos para la promoción del consumo de productos saludables. También se constató en este congreso que muchos gobiernos de países latinoamericanos están invirtiendo en nuevos mercados mayoristas o en la mejora de los ya existentes. Por otra parte, en la última Conferencia de la Unión Mundial de Mercados Minoristas, celebrada en Rotterdam bajo el lema “El futuro de mercados de alimentos”, el jefe de la Unidad de Estudios de Mercasa, Roberto Alonso, participó con la ponencia “Mercados Minoristas, ¿Crisis o cambio de tendencias?”. Roberto Alonso, que también es vicepresidente de la Unión Mundial de Mercados Minoristas, defendió la necesidad de hablar de nuevas generaciones de mercados, de un relevo generacional del formato y del momento de continuar entendiendo la psicología del consumidor y de la propia identidad corporativa de los Mercados Minoristas.



El arte del gin tonic, mejor libro de bebidas editado en España

“El Arte del Gin Tonic”, de Miguel Ángel Almodóvar, ha sido reconocido como mejor libro de bebidas editado en España 2013 en la categoría “Best Matching Food and Drinks Book” por los prestigiosos premios “Gourmand Cookbook Awards”. Asimismo, la obra se ha clasificado para la próxima competición de los mejores del mundo, “Gourmand Best in the World”, que se celebrará durante “Beijing Cookbook Fair” en mayo de 2014.



Premio de la Unión Mundial de Mercados Mayoristas para Mercazaragoza

La Unión Mundial de Mercados Mayoristas ha otorgado la máxima distinción, premio en categoría oro, a la labor desarrollada por Mercazaragoza en el ámbito logístico. Los World Union of Wholesale Markets Awards 2013, los premios de mayor relevancia en el sector mayorista alimentario, se fallaron el pasado 25 de octubre en la clausura de la conferencia anual que este año se celebró en Santiago de Chile. La WUWM ha querido así destacar el proyecto que Mercazaragoza viene desarrollando desde 2003 para fortalecer su vertiente de mercado agroalimentario de origen, complementario con su vertiente consolidada de mercado de destino, y que ha sido capaz además de fortalecer la vocación exportadora de la plataforma a través de la Terminal Marítima de Zaragoza.



ARC Eurobanan, reconocida con los premios “Estrella de Internet”

El Grupo ARC Eurobanan ha sido reconocido con el galardón a la empresa online del año en los premios “Estrella de Internet”, organizados por la revista Fruit Today. Este premio valora el esfuerzo realizado por una compañía que apuesta por el contacto directo con los consumidores en redes sociales, por la comunicación corporativa y por una fuerte estrategia de marketing digital durante todo el año.



Las bebidas refrescantes se mantienen y apuestan por el crecimiento

Bajo el lema “Refrescando en todo momento”, el pasado mes de noviembre se celebró la XXVI Asamblea de la Asociación de Bebidas Refrescantes, en la que su presidente, Fernando Amenedo, aseguró que “mantenemos la apuesta por la innovación y el lanzamiento de nuevos productos, la inversión en publicidad y patrocinios, la formación y el compromiso con el empleo”. Este encuentro anual se cerró con la presentación del informe “Las bebidas refrescantes y el medio ambiente”, el primero de esas características que engloba a todo un sector, con unos compromisos conjuntos para los próximos años. La asamblea fue clausurada por el ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete. Hábitos de compra



Ifco Systems, premiada por el Banco de Alimentos de Madrid

El Patronato de la Fundación Banco de Alimentos de Madrid acordó por unanimidad, el pasado mes de septiembre, otorgar a Ifco Systems el Premio del Banco de Alimentos de Madrid 2013 en su modalidad de “Empresas”, reconociendo así su colaboración y solidaridad con los fines del Banco. La colaboración solidaria de Ifco Systems facilita al Banco de Alimentos de Madrid todas las operaciones relativas a la recepción de alimentos procedentes de sus distintos proveedores colaboradores, así como su entrega a las distintas instituciones benéficas que atiende.



El Consorcio VOG presenta su marca ecológica Bio Marlene en Fruit Attraction

El Consorcio VOG presentó su nueva marca biológica, Bio Marlene, en el marco de la Feria Fruit Attraction. La nueva marca, que se comercializa desde octubre, distingue la producción ecológica de VOG, el Consorcio de productores de manzanas de Alto Adige / Südtirol. El sello Bio Marlene indica que las manzanas se cultivan en cumplimiento de las directrices previstas por el reglamento CEE 834/2007 según los estándares de asociaciones de productores ecológicos como Bioland, AIAB y muchos otros.



Gastronomía del cerdo ibérico

La editorial Estrellas de la Gastronomía acaba de publicar el libro “Gastronomía del cerdo ibérico”, escrito por Ismael Díaz Yubero, que hace un recorrido por la gastronomía del cerdo ibérico y rinde tributo a su diversidad y características productivas (negro, retinto o colorado, rubio, manchado de jabugo, torviscal, y duroc). Para ello, parte de sus ancestros raciales, de la dehesa, su ecosistema, de la bellota, alimento fundamental en la época de cebo, si se quieren obtener productos de auténtica calidad. El autor presta especial atención al momento de la montanera y del nacimiento de los lechones y a las distintas variedades de chacinas, andaluzas, extremeñas y salmantinas. También incluye un capítulo sobre el jamón, explicando su curación, la conservación y el delicado arte del corte.



La DOP Kaki Ribera del Xúquer promociona su marca Persimon

Con el objetivo de informar sobre la correcta utilización de su marca Persimon y evitar así el uso indebido del término, el Consejo Regulador de la DOP Kaki Ribera del Xúquer ha iniciado una ambiciosa campaña de comunicación dirigida a todos los componentes de la cadena agroalimentaria: productores, comercializadores, gran distribución, mayoristas, minoristas, prensa y consumidor. La marca Persimon es una marca registrada por el Consejo Regulador de la DOP Kaki Ribera del Xúquer, por la cual únicamente los frutos duros de la variedad “Rojo Brillante” procedentes de la Ribera del Xúquer, sin astringencia y certificados por el Consejo Regulador, pueden ser comercializados bajo la marca Persimon.

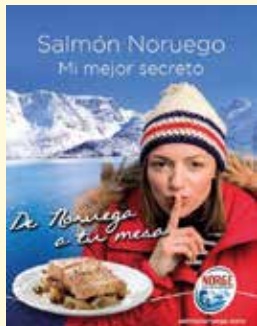


UVASDOCE y AECC firman un convenio de colaboración para ayudar en la prevención contra el cáncer

La empresa alicantina UVASDOCE, productora, importadora y exportadora de uva de mesa, ha lanzado, junto a la Asociación Española contra el Cáncer (AECC), para estas navidades, una caja de un kilo de uva Aledo con Denominación de Origen (DO) Uva embolsa delVinalopó, en un bonito formato regalo. Con la compra de esta caja, que se podrá conseguir en diversas grandes superficies, entre las que se encuentra El Corte Inglés, se ayuda en la prevención contra el cáncer, pues una parte de los beneficios van destinados a la AECC

Norge presenta sus recetas navideñas en 140 Mercados Municipales de toda España

El Consejo de Productos del Mar de Noruega presentó el 13 y 14 de diciembre sus recetas de inspiración navideña en 140 Mercados Municipales de toda España. Se repartieron cerca de 500.000 folletos, en los que se recogía información sobre el Salmón Noruego, datos sobre su origen y tres nuevas recetas de inspiración navideña: Salmón Noruego Fresco con cebollitas, vino blanco y alcaparras; Salmón Noruego Fresco con jengibre y salsa de Mantequilla; y Salmón Noruego Fresco con patatas en sartén. Asimismo, cualquiera que lo desee puede consultar estas tres nuevas recetas en la página web www.mardenoruega.es.



Pan SanBrandan, presente en el evento “Tentación Ibérica. 15 Botellas vs Bellotas”, celebrado en Santiago de Compostela



El extenso surtido de Panes de Galicia de San Brandan fue elegido para acompañar la degustación de jamón ibérico que tuvo lugar en el exitoso evento “Tentación Ibérica. 15 Botellas vs Bellotas”, que tuvo lugar en Santiago de Compostela. En este acto se congregaron más de 400 hosteleros de toda Galicia, que trataron de

buscar el mejor maridaje posible entre jamón y vino. Se trató de un evento exclusivo para profesionales de la hostelería, que disfrutaron de trucos para conservación y cuidados de los productos ibéricos, del pan y de catas de vino.

Manzanas Val Venosta entrega el Premio al Mejor Producto Alimentario a la cerveza Cerex

Manzanas Val Venosta entregó el Premio al Mejor Producto Alimentario a la cerveza Cerex, en el marco del Congreso Marketing4Food-AINIA, que tuvo lugar en Valencia los días 21 y 22 de noviembre. Fabio Zanesco, responsable comercial de la marca italiana, fue el encargado de entregar el galardón a Alfonso Vallejo y Marcos Rubio, representantes de Cerex.

Linde MH lanza dos nuevas versiones del dispositivo óptico de advertencia de desplazamiento BlueSpot

Linde Material Handling acaba de presentar dos nuevas versiones del dispositivo óptico de advertencia de desplazamiento Linde BlueSpot para carretillas elevadoras contrapesadas y vehículos de almacén, que proporciona mayor seguridad en pasillos transitables y cruces con mala visibilidad. El primer nuevo modelo consiste en un faro con LEDs rojos, para lograr la mejor señalización posible en función del color del suelo. Por otra parte, el segundo modelo, llamado “BlueSpot directional”, presenta una lámpara LED que proyecta una flecha azul sobre el suelo, mostrando el sentido de la marcha de la carretilla elevadora que se aproxima.

Balance positivo de Seafood Barcelona

Seafood Barcelona cerró sus puertas el pasado 24 de octubre con un balance muy positivo y claras expectativas de crecimiento para 2014. Las pre-reservas de espacio para la próxima edición ya superan el 100% de la superficie de Seafood 2013, que reunió a 147 empresas del sector del pescado y el marisco. En cuanto a la internacionalización, Seafood Barcelona ha atraído a compradores de 84 países.

Premios AECOC de periodismo a la competitividad empresarial y al mundo académico

El pasado 18 de noviembre tuvo lugar en Madrid la ceremonia de entrega de los II Premios de Periodismo a la Competitividad Empresarial y los I Premios al Mundo Académico, concedidos por la Asociación Española de Fabricantes y Distribuidores (AECOC). El periodista Carlos Herrera recibió el Premio de Periodismo, en la modalidad de trayectoria profesional, y el premio al mejor trabajo periodístico fue para Marta García Aller, de Actualidad Económica, por su trabajo “La I-D más cotidiana”.

Los Premios al Mundo Académico fueron para siete alumnos de las Universidades Autónoma de Madrid, Politécnica de Madrid, Politécnica de Valencia, Santiago de Compostela y Zaragoza, por sus trabajos de fin de grado y posgrado. Uno de ellos fue para Ana Junquera y Raquel Rodríguez, por su análisis de las “Estrategias de las principales empresas del sector del Gran Consumo ante la crisis”, que fue publicado en forma de artículo en el número 129 de Distribución y Consumo.



Berlys mejora su bollería para adaptarse a los gustos del consumidor

Con el objetivo de adaptarse a los gustos de un consumidor cada vez más exigente, Berlys acaba de lanzar al mercado sus gamas de bollería más vendidas con una serie de mejoras, incluido un hojaldrado de mayor volumen y regularidad, gracias al control de temperatura de las masas para obtener productos más atractivos y de aspecto más tradicional. Asimismo, el aumento en su tiempo de fermentación, dentro de un proceso más lento y cuidado, dota a la bollería de mejor aroma y sabor, con una calidad que presenta un resultado más artesano.



Nuevo Pan Cantábrico de Chousa

La firma Chousa, perteneciente al Grupo Ingapan, acaba de poner a la venta el Pan Cantábrico, caracterizado por una alta hidratación. El nuevo Pan Cantábrico de Chousa se comercializa en tres formatos diferentes: la Barra Cantábrica, con un peso de 270 gramos; el Bollo Cantábrico, de 100 gramos y especial para bocadillos y tostadas; y el Mini Bollo Cantábrico, con 70 gramos de peso y perfecto para crear sugerencias propias, como pinchos o tapas.

Zespri, presente en el Congreso Nacional de Médicos de Atención Primaria

Zespri estuvo presente en el XXXV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMergen), que se celebró del 23 al 26 de octubre en Barcelona. Su objetivo era el de difundir entre la comunidad médica la evidencia científica en torno a las distintas variedades de kiwis Zespri, Green y Gold. Para ello, se instaló un stand, donde los 4.000 médicos que participaron en el congreso pudieron recabar información científica clasificada por perfiles de pacientes y patologías, así como herramientas que les ayuden a ofrecer consejo nutricional.

Kiwi Atlántico presenta su nuevo kiwi "Etiqueta Negra" en su 25 aniversario

La marca española Kiwi Atlántico, que este año celebra su 25 aniversario, presentó en la feria Fruit Attraction de Madrid el Kiwi Atlántico "Etiqueta Negra", un kiwi de calidad extraordinaria por su textura, sabor, color y sabor. Un producto que irrumpe en el mercado de la fruta con un paladar gourmet ideal para los amantes de los frutos delicatessen.



El envase de cartón combisafe de SIG Combibloc gana terreno

El envase de cartón resistente al calor de SIG Combibloc, combisafe, es el envase elegido cada vez más por productores, distribuidores y consumidores frente a las latas y envases de vidrio gracias a su flexibilidad, eficiencia y respeto al medio ambiente. En la actualidad se venden más de 200 productos en combisafe, una solución perfecta para llenar alimentos de larga duración con un contenido en partículas muy alto, como verduras y legumbres, fruta, comidas preparadas y guisos.

Primaflor gana el galardón a mejor cuenta de Twitter en los premios "Estrella de Internet"

La empresa Primaflor ganó el pasado 17 de octubre el premio a mejor cuenta de Twitter en los premios "Estrella de Internet", organizados por la revista Fruit Today, que se entregaron en la feria Fruit Attraction 2013. En este mismo escenario, Primaflor presentó como novedad tres productos: el gazpacho, su salsa mexicana y el guacamole picante.



Además, desde el pasado mes de septiembre, Cultivar ha pasado a llevar a cabo la distribución de toda la gama de productos de Primaflor en Mercamadrid. De esta manera, Cultivar distribuye ya el amplio abanico de verduras y hortalizas a granel y listas para consumir que comercializa Primaflor desde hace años.

Nueva gama de focaccias y de pan de hamburguesa de Europastry

Europastry ha presentado las nuevas focaccia Provenzal, de tomate y hierbas aromáticas, como el orégano, el tomillo y la albahaca; y la focaccia. Por su parte, dentro del nuevo surtido de pan de hamburguesa de Europastry destaca el pan Burger Sésamo, acabado con sésamo pelado; el Burger Malta, elaborado con malta tostada; y el Burger Aldeana, hecho con sémola de trigo.

