



El consumo de zumos se orienta a productos más saludables y naturales

La demanda doméstica desciende más en volumen que en valor por el trasvase entre diferentes tipos de zumo

ÁNGEL MARQUÉS ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

Al zumo de fruta se le define como un producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de partes comestibles de frutas sanas y maduras, los cuales contienen exclusivamente los azúcares presentes en la fruta de forma natural. La legislación actual española no autoriza la adición de azúcares y/o edulcorantes a los zumos de fruta envasados. La industria de zumos y néctares sigue ocupando un papel fundamental en el sector agroalimentario español. La industria de zumos genera en nuestro país unos 4.000 puestos de trabajo. En España se consumieron casi 990 millones de litros de zumos y néctares y se exportaron casi 730.000 toneladas, lo que significa aproximadamente unos 700 millones de euros. España se encuentra entre los líderes europeos en volumen de exportaciones, con 772 millones de euros en valor durante 2018.
PALABRAS CLAVE: Zumos, néctares, consumo, exportación.

La industria de zumos genera en nuestro país unos 4.000 puestos de trabajo. Según datos aportados por Canadian Association (AIJN), en España se consumieron casi 990 millones de litros de zumos y néctares y se exportaron casi 730.000 toneladas, lo que significa aproximadamente unos 700 millones de euros.

Para Javier Lorenzo, Presidente de la Asociación Española de Fabricantes de Zumos (ASOZUMOS), estos datos alentadores no pueden ocultar que el consumo de zumos y néctares en España durante 2018 ha sufrido un descenso del 3,5% en volumen y del 2% en valor para el mercado en hogares.

Uno de los motivos que podrían explicar esta bajada, según Lorenzo, es el injusto ataque que vive el sector por parte de ciertos colectivos que carecen de rigor y base científica, acusando a los zumos de un alto contenido en azúcares y un perfil nutricional bajo.

CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

El Real Decreto 781/2013 establece 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, así como las definiciones de las categorías más habituales en el mercado:

Zumo de fruta: Es el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede. Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células que procedan de la misma especie de fruta.

Zumo de frutas a partir de concentrado: El producto obtenido en el exprimido de la fruta puede ser sometido a un proceso de concentración manteniendo las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales del zumo de la fruta de la que procede y al que también se le podrán reincorporar el aroma, la pulpa y las células que procedan de la misma especie de fruta.

Néctar de frutas: Es el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que se obtiene por adición de agua con o sin adición de azúcares y/o de miel a los zumos y/o purés, concentrados o no. Tanto el porcentaje de contenido en zumo en los néctares como el de azúcar añadido está fijado por la propia Directiva. Los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes.

ANÁLISIS DEL MERCADO

El consumo de zumos y néctares en Europa fue de 9.067 millones de litros en 2018, según el informe anual elaborado por la European Fruit Juice Association (AIJN). Esta cifra supone un descenso de alrededor del 1,4% respecto al año anterior.

En cuanto a volumen, Alemania encabeza la clasificación con un consumo de 2.321 millones de litros; seguida por Francia, con 1.359 millones de litros; Reino Unido, con 1.060 millones de litros; y Polonia, con un consumo total de 837 millones de litros. Respecto a España, nuestro país ocupa el quinto lugar con un consumo de 799 millones de litros de zumos y néctares durante 2018.

Sin embargo, en lo que se refiere a consumo anual per cápita, nuestro país sale del ranking y los cinco primeros países son: Chipre (30,9 l/p), Malta (29,4 l/p), Alemania (27,8 l/p), Suecia (21,9 l/p) y Polonia (21,8 l/p). En este sentido, cada persona consume en España 17,1 litros de zumo y néctar al año.

Por otro lado, entre los datos que aporta la AIJN destaca que en 2018 la categoría más consumida en España es la que se encuentra a temperatura ambiente tanto para zumo como para néctar. En cambio, en Irlanda, Noruega, Suecia y Reino Unido se bebe más refrigerado por lo que a zumo de fruta respecta.

Javier Lorenzo asegura que “desde ASOZUMOS los últimos años se ha trabajado en dar a conocer este tipo de productos



y en desarrollar una normativa a nivel europeo que permita establecer las reglas del juego, para todos los operadores y consumidores. Así esa nueva legislación supuso una gran oportunidad tanto para los fabricantes de zumo como para los comercializadores de zumos en España”.

El sector español de elaboradores de zumos cuenta en la actualidad con alrededor de 50 empresas que producen zumos y néctares para el mercado interior y para exportar a otros países. En cuanto al consumo, en 2018 se produjo un descenso en torno al 3,5% en volumen que, sin embargo, es menor en valor para el mercado doméstico, donde el descenso se sitúa en un 2% aproximadamente. Esto se debe probablemente al traspase entre las distintas categorías de un consumidor que busca productos que considera más saludables, naturales, adaptados a su forma de vida y fabricados de manera responsable con el medio ambiente.

El mayor descenso ha sido experimentado por la categoría ambiente con un menos 7,7% en volumen y un menos 5,7% en valor. Esto se ve compensado por el avance de los refrigerados (crecen un 3,7% en volumen y un 6,6% en valor) y la categoría de recién exprimido. Si bien es verdad que estas categorías suponen un porcentaje menor del volumen total.

De acuerdo con los datos del panel del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, todas las categorías han experimentado una ligera bajada en volumen durante 2018 excepto los zumos enriquecidos que suponen el 23% del total, sólo por detrás de los néctares que representan un 35%. El mayor retroceso ha sido registrado en los zumos procedentes de concentrado con una caída en volumen de 16 millones de litros.

EL POTENCIAL DE ESPAÑA COMO PRODUCTOR Y EXPORTADOR DE ZUMO

Mientras que la situación del consumo doméstico parece más variable, la posición de España como exportadora se estabili-

za en Europa. Contamos con una gran disponibilidad de frutas todo el año, lo que permite una producción más sostenida en el tiempo en el sector de zumos y néctares y así mantener una fuerte presencia en el mercado exterior.

Por ello, según los datos del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, respecto al comercio internacional, España se sitúa en los primeros puestos de la Unión Europea con un volumen de exportaciones en 2018 de 785.999 toneladas, que representan un valor de 771,89 millones de euros. En comparación con el año anterior, tanto el volumen exportado (773.59 toneladas en 2017), como la facturación (725,64 millones de euros en 2017) han aumentado este 2018 respecto a 2017. Aunque se sigue creciendo y el dato es bueno, hay que subrayar que en 2018 se ralentizó el crecimiento hasta el 1,6% en volumen y el 6,4% en valor.

Por sabores, el zumo de naranja sigue liderando el ranking de las exportaciones si bien es verdad que ha retrocedido en torno a un 20%. En segundo lugar se sitúan las mezclas de sabores que han experimentado un notable aumento del 50% con respecto al año 2017. Los otros sabores que, representando un porcentaje menor del total han experimentado una subida, han sido el de manzana y el de tomate.

NUTRITIVOS Y SALUDABLES

Dado que el zumo de fruta proviene directamente de la fruta exprimida, es una fuente importante de vitaminas y minerales. Con su consumo, podemos obtener diversos nutrientes necesarios para nuestro organismo, con la ventaja de que algunos componentes pasan directamente a la sangre, sin necesidad de digestión previa ni de desgaste energético. Al mismo tiempo, su contenido en grasas, especialmente saturadas, es muy bajo, de modo que constituyen un alimento saludable y recomendable en una dieta variada y equilibrada. Además, los azúcares presentes en ellos son los que se encuentran de forma natural en la fruta de la que procede, hecho que queda recogido en la legislación comunitaria vigente (Directiva 2012/12/UE), así como en la española, las cuales no autorizan la adición de azúcares a los zumos de frutas.

Está demostrado que el zumo de fruta, consumido de forma moderada, constituye un alimento fundamental que contribuye a incrementar de una forma cómoda la ingesta diaria recomendada de frutas y hortalizas.

Los azúcares que se encuentran en los zumos de fruta son de origen natural; como la glucosa (27%), la fructosa (29%) y la sacarosa (44%). Estos mono y di-sacáridos son hidratos de carbono que ayudan a nuestros cuerpos a mantener su actividad.

La vitamina C, ayuda a reducir el cansancio y la fatiga, es un activador natural que favorece la absorción por nuestro cuerpo de hierro procedente de fuentes distintas de la carne. De hecho, su absorción mejora cuando se consume con alimentos o bebidas que contienen vitamina C. Además de esto, dicha vitamina es esencial para la estructura de los huesos, cartílagos, músculos y vasos sanguíneos, y ayuda a mantener los capilares y las encías.

El potasio contribuye a la función muscular y al mantenimiento de la presión arterial normal. Los 227 mg de potasio en un vaso de 150 ml de zumo de naranja aportan el 10% de su requerimiento diario.

El Consejo Europeo de Información Alimentaria señala que hacer frente a la presión arterial elevada no consiste solo en restringir ciertos alimentos, sino que también se trata de comer más del resto de alimentos.

Se ha estimado que un aumento de 2,3 a 3,1 g de potasio al día podría reducir las muertes relacionadas con la presión arterial elevada en hasta un 25%. Esta cantidad de potasio se puede encontrar en un plátano, un vaso grande de zumo de naranja y porciones individuales de muchas otras frutas y verduras.

Por su parte, el folato contribuye al crecimiento del tejido materno durante el embarazo y al normal funcionamiento del sistema inmunológico. Además, ayuda a reducir el cansancio y la fatiga. También está asociado a una buena salud mental, y parece ser necesario consumirlo formando parte de un alimento en lugar de tomarlo en comprimidos. Expertos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), han llegado a la conclusión de que se establece una relación 'causa y efecto' entre la ingesta dietética de folato y la contribución a las funciones psicológicas normales. ■

