



Aguas emvasadas. Mercado en expansión

ÁNGEL MARQUÉS DE ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

Sin gas, con gas, saborizada. El agua mineral natural en España está cogiendo fuerza y presencia tanto en los hogares como en los manteles de los mejores restaurantes. Los nuevos hábitos de consumo saludable, la sostenibilidad, la innovación del 'packaging' y el vínculo con la gastronomía y 'mixología' son activos de un mercado en expansión.

En España, más de un 95% del mercado corresponde a las aguas minerales naturales. El sector de las aguas emvasadas es un sector muy atomizado, formado por unas 100 empresas, de las cuales el 70% son empresas familiares de capital español, que facturaron cerca de los mil millones de euros. Según la Estadística de Producción elaborada por ANEABE, la producción de aguas emvasadas en España en 2017 habrá alcanzado los 5.500 millones de litros. En cuanto al consumo per cápita, en 2017 se sitúa en torno a los 120 litros anuales. Esto representa, aproximadamente, un consumo de un vaso de agua mineral al día frente a los 150 litros de consumo medio de agua corriente en España.

PALABRAS CLAVE: *agua mineral, balnearios, agua con gas, sin gas, agua saborizada, manantial, packaging, gastronomía, mixología.*

El agua es el componente más importante de nuestro organismo. Representa casi las tres cuartas partes de nuestro cuerpo. No aporta calorías pero es un elemento indispensable para la vida, es el nexo de unión entre el reino mineral, el vegetal y el animal. De la misma manera que los seres vivos estamos fundamentalmente compuestos por agua, el llamado ciclo del agua es el encargado de preservar la vida en nuestro planeta.

El agua mineral es un producto natural, bacteriológicamente puro que tiene su origen en un extracto o yacimiento subterráneo y que brota de un manantial en un punto determinado. Su nombre comercial lo recibe del nombre del manantial del que procede.

La pureza original, composición química constante (contenido en minerales, oligoelementos y otros componentes) y efectos saludables, son sus características principales, estas vienen determinadas por la identidad de la zona donde se ubica el manantial (composición del subsuelo, microclima, etc.) por lo que hay una relación indisoluble entre un agua mineral, el manantial del que procede y el paraje o comarca de donde brota.

Nuestro planeta tiene una edad de 4.600 millones de años. Las rocas más antiguas se han datado en 3.800 millones y la vida aparece, tan sólo, 300 millones de años después. El origen

de la vida es un tema apasionante no resuelto todavía, pero sabemos que se inicia en la Tierra hace 3.500 millones de años. Sea cual fuere su origen, el agua es imprescindible para la vida. Desde los experimentos de Stanley Miller, en 1953, reproduciendo la atmósfera primigenia (vapor de agua con hidrógeno, metano y amoníaco), hasta las recientes hipótesis de las chimeneas submarinas o el origen extraterrestre a través de cometas (hielo) en los que se detectan moléculas orgánicas, el agua es el factor común.

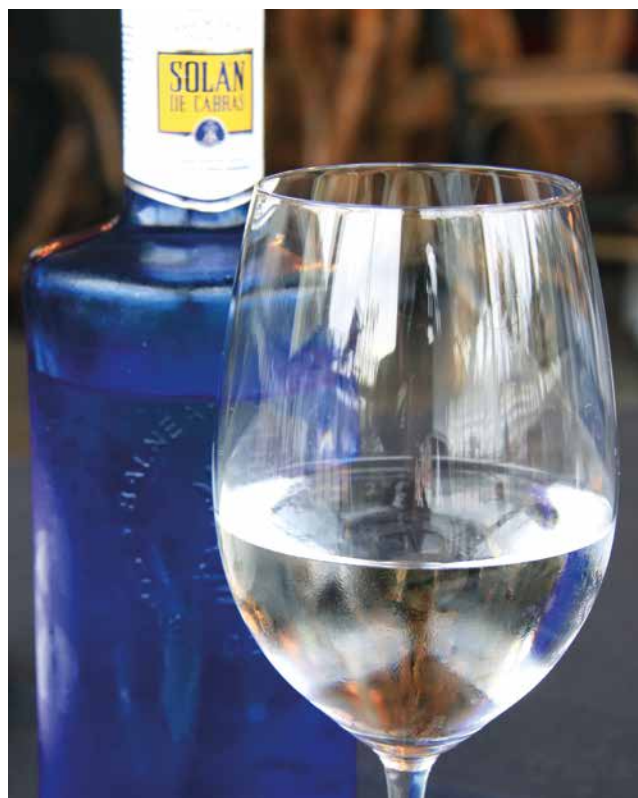
La vida se inicia en el mar, va ganando complejidad progresivamente y, a lo largo de millones de años, conquista la tierra firme, pero sin la existencia de agua en este nuevo hábitat, la vida no podría desarrollarse. El llamado ciclo del agua es el encargado de preservar la vida en nuestro planeta. El sol, el gran motor biológico, evapora el agua marina y la circula en forma de nubes por la atmósfera, repartiéndola sobre los continentes mediante precipitaciones de lluvia y nieve. Una parte importante se escurre por la superficie en forma de torrentes y ríos y otra se infiltra en el suelo. Una porción de ambas es devuelta a la atmósfera en forma de nuevo vapor de agua; la que se evapora de ríos y lagos y la que los vegetales transpiran a través de sus hojas. La restante, que suele ser una mínima parte, se infiltra en el subsuelo dando origen al agua subterránea.

El agua de lluvia es agua destilada. No obstante, casi ningún agua superficial es potable. En el momento de su infiltración en el subsuelo, comienza a ponerse en marcha un lento y complejo mecanismo de filtración natural que eliminará microorganismos y sustancias en suspensión, a la vez que comenzará otro de adquisición de sales minerales que la caracterizarán a lo largo de su recorrido subterráneo.

Tres son los parámetros que influyen en el mecanismo de mineralización del agua, el primero el tipo de roca por la que circula (acuifero subterráneo) al disolver sus minerales, el agua se carga con las correspondientes sales procedentes de esa solubilización. El segundo es el tiempo de permanencia del agua en el subsuelo, puede ser desde algunas horas hasta decenas de millares de años. Por regla general, cuanto más tiempo de contacto exista entre el agua y la roca, mayor será la mineralización. Y, el tercero es la temperatura del acuifero en profundidad. A mayor profundidad de circulación subterránea, más temperatura y, en consecuencia, mayor contenido en minerales disueltos.

A las cinco variables que conforman el complejo laboratorio subterráneo: agua, roca, espacio, tiempo y temperatura, se puede añadir una sexta más puntual, pero no por ello menos importante, que es la fenomenología endógena, que se da en regiones con actividad volcánica o sísmica importante. En estas zonas, los aportes de gas, fundamentalmente carbónico, y de minerales muy particulares en forma de oligoelementos (flúor, litio...) contribuyen todavía más a enriquecer la composición del agua subterránea.

No hay, pues, dos aguas subterráneas iguales. Cada agua mineral queda etiquetada en función de su particular recorrido y de su propia historia.



EL AGUA DA SALUD

Si una correcta alimentación es esencial para nuestra salud, una buena hidratación también juega un papel fundamental para conseguir un estilo de vida sano.

El agua es primordial para la hidratación de nuestro cuerpo. De hecho, el origen etimológico de la palabra hidratación procede del término griego 'hydros', que significa agua. Por tanto, es fácil entender que la hidratación se produce gracias a la acción del agua.

Pese a lo esencial que resulta, el cuerpo humano no tiene provisión para almacenar el agua y cada día se pierden en torno a dos litros y medio que deben reponerse para mantener el organismo bien hidratado. Por ello, entidades como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y numerosos especialistas recomiendan consumir entre 2 y 3 litros de agua al día para una correcta hidratación.

En este sentido, el agua mineral natural contiene, entre otras, unas propiedades de pureza original y naturalidad que la convierten en una bebida esencial para reponer la cantidad de agua que nos hace falta ya que cuando bebemos agua mineral natural estamos bebiendo un agua única, que es pura desde su origen y posee unas características saludables.

Las aguas minerales naturales son aguas subterráneas bacteriológicamente sanas y caracterizadas por su pureza original y su riqueza en minerales y oligoelementos. Poseen una composición mineral específica que depende de la geo-

logía por la que se filtran de forma natural y que permanece siempre estable.

Dicha composición mineral puede consultarse en la etiqueta, de tal manera que el consumidor siempre puede saber lo que bebe. Precisamente, según la composición de cada agua mineral natural, podemos beneficiarnos de sus minerales y oligoelementos característicos que son esenciales para nuestro organismo, llegando a cubrir entre el 5% y el 8% de sus necesidades diarias.

Entre ellos hay que destacar, el calcio, el fósforo, el magnesio, el flúor y el silicio, que son necesarios para membranas y estructuras óseas; cloruros, sodio y potasio, que mantienen el equilibrio electrolítico; el zinc, selenio y magnesio, que intervienen en la catálisis metabólica, y el yodo, que resulta imprescindible en el funcionamiento de la tiroides.

Además de este aporte natural de minerales y oligoelementos esenciales para nuestro organismo, cuando nos hidratamos con agua mineral natural estamos bebiendo un agua única, que es pura desde su origen.

El agua mineral natural no aporta ninguna caloría, por eso es muy recomendable en un estilo de vida saludable.

UN SECTOR EN CRECIMIENTO

La Asociación Nacional de Empresas de Aguas de Bebida Emvasada (ANEABE), constituida en 1978, es una organización empresarial sin ánimo de lucro, que agrupa y representa a la práctica totalidad del sector dedicado al emvasado de agua, en sus diferentes categorías: minerales naturales, de manantial y potables preparadas. En España, más de un 95% del mercado corresponde a las aguas minerales naturales.

Destacar también que el precio de venta al público es uno de los más bajos de la UE, facturándose así unos 1.000 millones de euros al año aproximadamente.

El 70% de la producción se consume en hogares y el resto en el canal HORECA (hostelería, restauración y catering). La industria española de aguas emvasadas está compuesta por cerca de un centenar de empresas distribuidas por todo el territorio nacional.

La industria española de aguas emvasadas da empleo directo a 4.500 personas, e indirecto a más de 25.000. Una particularidad de esta industria es la creación de riqueza que se genera en zonas rurales sin tejido industrial ya que, por sus características, debe instalarse en los mismos lugares de captación del acuífero, que suelen coincidir con estos entornos. Por ello, su implantación colabora con el reequilibrio económico.

En el año 2014 se experimentó un cambio de tendencia en cuanto a las aguas emvasadas (el 96% de ellas son aguas minerales naturales) y, desde entonces, se está produciendo una significativa línea alcista en la demanda de este producto. Con aproximadamente una facturación anual prevista para el 2017 de 1.100 millones de euros y un consumo de 125 litros per cápita al año (el agua emvasada es la bebida sin alcohol más con-



sumida por los españoles) puede decirse que el de las aguas minerales es un sector cada vez más consolidado y en alza.

Cabe destacar que sus industrias suelen estar situadas en zonas poco industrializadas y económicamente deprimidas, por lo que su implantación colabora con el reequilibrio económico. En España, y también a escala mundial, se mantiene, en términos generales, un crecimiento sostenido provocado por la demanda de un consumidor cada vez más interesado en procurarse un mayor bienestar y en cuidar su salud consumiendo productos auténticamente naturales y saludables.

Según la Federación Europea de Aguas Emvasadas (EFBW), España se sitúa como cuarto país de la UE en términos de *producción de agua mineral*, por detrás de Alemania, Italia y Francia, y tercero en consumo, tras Italia y Alemania.

Por tipos de aguas emvasadas, más del 96% de la producción corresponde a las aguas minerales naturales; casi un 2%, a las de manantial y el resto a las potables preparadas. Las aguas sin gas representan el 96% de la producción, mientras que las aguas con gas acaparan el 4% restante.

Otro dato de interés, es que la producción de aguas minerales representa un 0,03% de los recursos hídricos subterráneos disponibles en nuestro país.

El consumo per cápita de agua emvasada en la Unión Europea varía significativamente de unos países a otros, estimándose una media de consumo de 105 litros anuales. Según la Federación Europea de Aguas Emvasadas (EFBW), España es, actualmente, el cuarto país en cuanto a consumo per cápita, precedido por Italia, Alemania, Bélgica y Portugal.

Las aguas minerales son aguas muy singulares, reguladas por una legislación específica y distinta de la relativa a las aguas de consumo público.

Para obtener el calificativo de "Agua Mineral Natural", se exige un extenso expediente administrativo en el que intervienen autoridades competentes en Minas, Sanidad y Medio Ambiente.



Durante este proceso, se debe demostrar mediante numerosos informes y análisis que las aguas cumplen unos requisitos muy estrictos como su pureza y su composición constante en minerales. Sólo tras la finalización de este proceso, se concede la denominación “Agua Mineral Natural”, la cual se publica en el BOE.

Las empresas del sector firmaron en 2012 un Compromiso Medioambiental con el MAPAMA en el que se obligaban voluntariamente a cumplir ciertos objetivos medioambientales en 2015. Dichos objetivos ya se han alcanzado. Actualmente el sector está trabajando en la formalización de un nuevo compromiso hasta 2020.

En cuanto a los envases y embalajes empleados por el Sector, cabe comentar que son 100% reciclables y que suponen un extraordinario canal de información, además de la vía para disfrutar en cualquier momento y lugar, del agua mineral con garantías de seguridad alimentaria.

Además, gracias al eco diseño, que favorece una menor utilización de material, se ha reducido en un 40% el peso de los envases y hemos sido el primer sector de la Industria de Alimentación y Bebidas en poner en el mercado envases con plástico reciclado.

El sector español de aguas envasadas contribuye económicamente a la correcta gestión medioambiental de sus residuos de envase, abonando a Ecoembalajes más de 40 millones de euros anualmente, en concepto de punto verde. En 2016, y según datos de Ecoembes, se ha conseguido reducir más de 93.100 toneladas de CO₂.

Los envases de aguas minerales suponen una proporción mínima dentro del universo de productos envasados (un 2% de los envases generados en España, un 0,7% de los residuos urbanos y un 0,1% del total de residuos generados por toda la actividad económica).

Cada agua mineral natural o de manantial es diferente y posee un sabor característico debido a su composición mineral

única. Esto permite a cada consumidor elegir un tipo de agua u otra según sus gustos y necesidades.

Las legislaciones nacional y europea distinguen tres categorías de aguas envasadas:

Aguas minerales naturales

Son aguas de origen subterráneo, protegidas contra los riesgos de contaminación, bacteriológicamente sanas y con una composición constante en minerales y otros componentes, lo que les confiere propiedades favorables para la salud.

Aguas de manantial

Son aguas potables de origen subterráneo que emergen espontáneamente en la superficie de la tierra o se captan mediante labores practicadas al efecto, manteniendo las características naturales de pureza que permiten su consumo y previa aplicación de los mínimos tratamientos físicos requeridos para la separación de elementos materiales inestables. A diferencia de las minerales naturales, no han demostrado acción específica en el organismo humano.

Aguas preparadas

Las aguas preparadas son aquellas que han sido sometidas a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para que cumplan los mismos requisitos sanitarios que se exige a las aguas potables de consumo público. Se dividen, a su vez, en dos tipos:

- Potables preparadas: Aquellas que procedan de un manantial o captación y hayan sido sometidas a tratamiento para que sean potables.
- De abastecimiento público preparadas: En el supuesto de tener dicha procedencia.

La sociedad ha cambiado y por lógica sus gustos también. Hace unos años el consumo de agua mineral no se apoyaba en el abanico de marcas, envases y diseños que ofrece hoy en día un sector que conecta incluso con valores de prestigio. Un mercado que, sin duda, tiene margen todavía en la explotación de nuevos caminos gracias a los actuales hábitos saludables, o a la importancia de sectores cada vez más relacionados como son la gastronomía y la coctelería.

Para una cata de aguas envasadas hay una fase visual, olfativa y gustativa.

Fase visual: apreciaremos si el agua es transparente o brillante y ausencia de partículas o no en suspensión.

Fase olfativa: apreciaremos si es agradable o se detecta un olor desagradable o neutro.

Fase gustativa: suavidad o percepción de un agua delicada y casi aterciopelada; sensación de sales disueltas; estructura



(palatabilidad); evaluación global de la complejidad del cuerpo del agua y su riqueza. Para las aguas con gas se valora su finura, la persistencia y lo carbónico”.

Siempre hay que tener en cuenta el contenido en minerales del agua. Como consecuencia de ello se hace una clasificación de “estilos” de aguas diferentes, según su contenido total en sales disueltas: mineralización muy débil (< 50 mg/l.), mineralización baja (< 500 mg/l.), mineralización media (< 1500 mg/l.), mineralización fuerte (> 1500 mg/l.) y agua hiposódica (< 20 mg/l.).

En cuanto a su composición y su componente característico hay que distinguir entre el agua bicarbonatada (> 600 mg/l.); el agua sulfatada (> 200 mg/l.); el agua Clorurada (> 200 mg/l.; agua ferruginosa (> 1 mg/l.), agua sódica (> 200 mg/l.), agua cálcica (> 150 mg/l.), agua magnésica (> 50 mg/l.), agua fluorada (> 1 mg/l.), agua hiposódica (< 20 mg/l.).

Las aguas se clasifican por familias, tipos y estilos. En cuanto a familias, se diferencia entre agua mineral natural, agua de manantial y agua potable preparada.

En cuanto a tipos de aguas según su dureza (contenido en calcio y magnesio): muy blanda, blanda, de baja dureza, de mediana dureza, dura, muy dura, de muy elevada dureza.

En cuanto a estilos, según su contenido en sales disueltas: de mineralización muy débil, de mineralización baja, de mineralización media, de mineralización alta. Según su composición y su componente característico: agua hiposódica, agua bicarbonatada, agua sulfatada, agua clorurada, agua ferruginosa, agua sódica, agua cálcica, agua magnésica y agua fluorada.

Es importante destacar que en el mercado actual de las bebidas envasadas en España, lo que más se consume es agua mineral natural, por delante de gaseosa y refrescos, cerveza, vino y zumos de fruta.

INDISPENSABLE EN LA COCINA

Cada día es más fácil observar en las mesas de los restaurantes que al lado del vino hay siempre una botella de agua y que estos dos productos acompañan siempre una buena mesa.

En la comida es importante que el agua no esté excesivamente fría ya que reduce la temperatura del estómago y prolonga la digestión. El agua mineral limpia y estimula las papilas gustativas permitiendo apreciar todas las cualidades organolépticas de los platos a degustar. Nunca debe servirse con hielo, ya que altera la composición original del agua. Y debemos rechazar las botellas sin etiqueta o etiqueta rota, exigiendo que el agua sea abierta en nuestra presencia.

La temperatura del agua sin gas estará entre 15-18° C y la idónea del agua con gas entre 8-10° C.

Respecto a los maridajes, para hacer un maridaje con agua tenemos que seguir la misma línea que con el vino: a comida ligera agua ligera, a comida contundente agua fuerte y con mucho sabor, y con las carnes siempre mejor agua con gas o aguas fuertes.

Un agua equilibrada va bien con platos delicados, mientras que otra con más sabor o con mucho gas combina mejor con la carne porque el gas potencia el sabor de los alimentos.

No existe una copa especial para el agua. Lo que sí tenemos que tener en cuenta es que el vidrio sea fino y transparente para apreciar sus cualidades.

La fabulosa dimensión gastronómica del agua queda demostrada no sólo en el recetario internacional y en la cocina tradicional española, sino también en las novedosas creaciones de los mejores chefs de España.

Infusiones, sopas, sorbetes y otros tantos platos, tienen como ingrediente fundamental el agua. Una sustancia que no engorda, regenera nuestro organismo y es el componente más importante de todos los seres vivos, así como el principal ingrediente de muchas de las preparaciones culinarias.

El agua es también un elemento fundamental en la gastronomía, pues evita que los alimentos se quemen, los hidrata y facilita un cocinado homogéneo. A menudo los alimentos sueltan jugos y sales minerales al cocinarse y el agua permite concentrar esos jugos en caldos que sirven para rehidratar otros alimentos, como por ejemplo el arroz de una paella.

En la elección del tipo de agua de cocina ya intervienen no solo criterios nutricionales o clínicos, -como en la elección de aguas de baja mineralización para elaborar biberones-, sino que, dada la creciente comprensión de los procesos químicos que intervienen en la cocina, cada día se presta mayor atención al agua en la que se cuecen los alimentos. Incluso a veces, recuperándose los usos tradicionales, como emplear agua de mar comercial para cocer marisco.

Para el *Chef del Restaurante “El Inca”*, Magalli Ferrari, el agua está de moda, aunque actualmente la cocina internacional no la considera muy importante según su criterio. Siente predilección por el agua mineral de mineralización débil y tenga un poco de aguja.

Por su parte el *Chef de “Abarra”*, Juan Antonio Medina, entiende que al igual que sin producto no hay cocina, sin agua no habría caldos, fondos, guisos y en diferentes procesos de cocinado el agua es fundamental. ■