



Luis Planas pone en valor la Red de Mercas en el abastecimiento alimentario

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, visitó Mercavalència y destacó el papel fundamental de Mercasa y su red de 24 mercados mayoristas por toda España para garantizar el abastecimiento de alimentos frescos a la población. Según Planas, “el 70% de las frutas y hortalizas y cerca del 50% de las carnes, pescados y mariscos que se comercializan en el país se distribuyen a través de esta red”.

El ministro destacó la capacidad de reacción de Mercasa ante momentos de emergencias, como la pandemia o la DANA. Durante la crisis, Mercasa coordinó la logística y distribución de los alimentos, distribuyendo 1,6 millones de kilos de productos frescos y más de 252.000 menús calientes en los territorios afectados, con Mercavalència como centros de operaciones. Asimismo, Planas agradeció a empresas como Alabau por donar palés de frutas y verduras, y al grupo Gastroadictos por preparar los menús calientes durante la DANA.

El Gobierno de España ha destinado más de 277 millones de euros en ayudas para mitigar los efectos de la DANA, y se prevé que cifra alcance los 400 millones. Estas ayudas incluyen apoyos para agricultores y ganaderos, así como para la reconstrucción de caminos rurales, parcelas y redes de regadío de las zonas afectadas en la Comunitat Valenciana.



Adif y Mercasa se alían para impulsar el transporte ferroviario en las 24 Mercas

Adif y Mercasa han firmado un acuerdo estratégico para fomentar el uso del ferrocarril como medio de transporte para los productos agroalimentarios, incluidos los refrigerados y congelados, con origen o destino en la Red de Mercas de Mercasa.

Esta colaboración busca aprovechar el potencial logístico del ferrocarril por lo que trata de integrar los Corredores Atlántico y Mediterráneo con la Red de Mercas, promoviendo soluciones intermodales más sostenibles y, de esta forma, reducir la huella de carbono en la distribución de estos productos ya que, actualmente, se generan 16 millones de desplazamientos de vehículos en la red y se comercializan más de nueve millones de toneladas.

Entre las medidas previstas destacan: estudios estratégicos sobre la capacidad ferroviaria para los productos fresco, congelados, refrigerados y mercancía en general; evaluación técnica y operativa de conexiones y apeaderos cercanos a los centros logísticos y de producción; análisis de interoperabilidad entre infraestructuras ferroviarias de Adif y la Red de Mercas; e, identificación de empresas interesadas en servicios de autopista ferroviaria, donde los semirremolques se cargan directamente en trenes.

Este acuerdo se alinea con la estrategia Mercancías 30 del Ministerio de Transportes y Movilidad Sostenible, que tiene como objetivo alcanzar una cuota ferroviaria del 10% en 2030. Pedro Marco, presidente de Adif, señala que "impulsar el transporte ferroviario de mercancías no solo mejora la sostenibilidad del sistema, sino que refuerza la vertebración territorial, potencia las cadenas de suministro y ratifica el compromiso con la red transeuropea de transportes". Por su parte, José Miñones, destaca que es un paso fundamental para el Plan Estratégico 2025-2029 de Mercasa ya que "queremos seguir alimentando a más de 30 millones de personas con producto fresco, pero también cada vez más eco, sin emisiones CO₂", señala.



Mercasa celebra su acuerdo histórico con el Ayuntamiento de Madrid para garantizar el futuro de Mercamadrid dentro de la Red de Mercas estatal

Mercasa el acuerdo histórico alcanzado entre la empresa pública y el Ayuntamiento de Madrid, aprobado por la Junta General de Accionistas de Mercamadrid y refrendado en el pleno del Ayuntamiento de Madrid, con el que se culmina el proceso para garantizar la permanencia de Mercamadrid dentro de la Red de Mercas estatal más allá de 2032 al eliminar la limitación temporal.



Con este acuerdo, ratificado tras varios meses de trabajo en común, el servicio público de los mercados mayoristas pasa de un modelo de gestión indirecta mediante sociedad de economía mixta a un modelo de gestión directa a través de una sociedad mercantil de capital íntegramente público, eliminando de forma definitiva la limitación temporal de la prestación del servicio por parte de la sociedad Mercamadrid, S.A.

Gracias a este acuerdo no solo se asegura la vida indefinida de Mercamadrid, sino que también se persigue aportar seguridad jurídica a los cientos de empresas que operan en el recinto, uno de los más importantes de Europa en volumen y actividad logística, incentivando la inversión y por tanto la generación de actividad económica y empleo.

Con este acuerdo, el Ayuntamiento de Madrid reconoce el valor que Mercasa aporta en la gestión de Mercamadrid por su conocimiento y experiencia como coordinador de la red nacional de mercados mayoristas.

Mercasa elige Badajoz para la reunión de direcciones de la Red de Mercas, con Mercabadajoz como anfitriona

Mercasa celebró el pasado 19 y 20 de noviembre, en Badajoz, la reunión de Direcciones de las 24 Unidades Alimentarias de la Red de Mercas que integran la Red de Mercas, la mayor red pública de mercados mayoristas de alimentos frescos del mundo, que abastece a más de 30 millones de personas.

En este encuentro, se aportaron soluciones para afrontar los retos que suponen los principios de sostenibilidad y economía circular en la propia Red. Específicamente, se abordaron propuestas de aplicación para la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, analizando también los beneficios ambientales y económicos de la valorización de envases empleados en la Red de Mercas.

La jornada contó con varias participaciones como la del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Federación Española de Bancos de Alimentos, el departamento de Recogidas Fuera del Hogar de Ecoembes. Además, también intervino Jaime Touchard, director general de Mercamálaga; Ignacio Gragera,

alcalde de Badajoz; y, José Miñones, presidente de Mercasa, clausurando el acto. Asimismo, los y las asistentes tuvieron la oportunidad de visitar Conesa Group, líder en transformación de tomate, y recorrieron también las instalaciones de Mercabadajoz.

Con esta reunión, Mercasa reafirma su compromiso con la vertebración territorial, la garantía y seguridad en el abastecimiento y la transición hacia modelos en la cadena agroalimentaria más sostenibles.



Mercabilbao y Ecoembes juntos para impulsar la economía circular de los envases de madera

Mercabilbao se ha sumado al proyecto de sostenibilidad promovido por Mercasa en toda la Red de Mercas con la firma de un acuerdo con Ecoembes para la recogida y valorización de envases de madera generados en la actividad diaria del mercado mayorista.

En 2024, Mercabilbao produjo más de 416 toneladas de residuos de madera, de las que se estima que el 25% procedían de envases de origen doméstico. Por lo que, con esta colaboración, se optimiza la recuperación y reciclaje de estos materiales, incidiendo en la economía circular y la reducción del impacto ambiental en la actividad, alineándose así con los principios de la Agenda 2030.

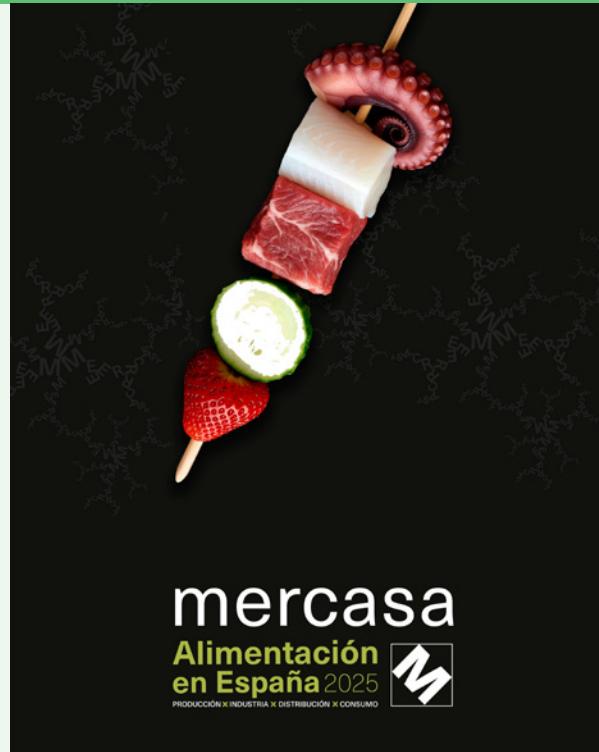
El convenio se ha basado en un estudio previo de FEDEMCO que ha permitido conocer la cantidad y composición de los residuos de madera generados en la red, confirmando la viabilidad y la necesidad de la iniciativa.



El gasto medio por persona y año alcanza los 1.787 euros, según el anuario Alimentación en España, editado por Mercasa

Según el Anuario Alimentación en España 2025, elaborado por Mercasa a partir de los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cada persona en España gastó en 2024 alrededor de 1.787 euros en alimentación. La carne lidera el gasto con 352,3 euros por persona, alcanzando el monto destinado a productos del mar un total de 200,1 euros. En cuanto a frutas frescas, el gasto es de 169,5 euros; en hortalizas y patatas es de 33,2 euros; y, en hortalizas y frutas transformadas, el gasto es de 33,2 euros.

En términos de volumen, cada persona consumió 41,6 kilos de carne; 18 kilos de productos del mar; 79,4 kilos de frutas frescas; 67,1 kilos de hortalizas y patatas; y, 11,5 kilos de frutas y hortalizas transformadas per cápita. Otros alimentos emblemáticos de la gastronomía española como el aceite de oliva, el vino o los huevos, cada persona consumió 5,6 litros de aceite (gastando así 44,9 euros); 8,4 litros en vino (27,8 euros); y, se llegó a consumir 143 huevos por persona (28,9€).



mercasa

Alimentación
en España 2025



Este informe, que cumple su 28^a edición, ofrece una visión completa de la cadena alimentaria española, elaborada con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y datos procedentes de: Instituto Nacional de Estadística (INE), FAO, Unión Europea, Comunidades Autónomas, Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y las diferentes asociaciones sectoriales que la componen, así como los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas; y otras fuentes sectoriales.

El contenido íntegro de Alimentación en España 2025, una publicación de 600 páginas, está disponible en la página web de Mercasa.

Mercasa participa en la primera edición de Expo Sagris 2025

Mercasa tuvo su propio stand en la primera edición de Expo Sagris 2025, celebrado del 6 al 8 de noviembre en IFEMA Madrid, en colaboración con ALAS (Alianza por una Agricultura Sostenible).

En su espacio, Mercasa ofreció diferentes actividades educativas para los niños y niñas de la mano de 5 al Día, además de llevar a cabo una charla sobre principios ESG en la cadena alimentaria con Forética.

Con esta participación, Mercasa reforzó su compromiso integrador con la innovación, la transformación y la apuesta por el futuro del medio rural.



Mercasa, Ecoembes y Fedemco impulsan la economía circular con la campaña “Ahora toca madera”



El pasado mes de noviembre, Mercavalència presentó la campaña “Ahora toca madera”, una iniciativa que tiene como objetivo informar y sensibilizar al sector agroalimentario sobre la correcta gestión de los envases de madera a través de un sistema de logística inversa. De esta manera, los residuos terminarían en vertederos y se promueve su reutilización y valorización.

La presentación contó con varios representantes del Ajuntament de València, la Generalitat, Mercasa, Ecoembes y Fedemco, quienes destacaron la importancia de fortalecer la cadena agroalimentaria mediante la sostenibilidad. José Miñones respalda que “cada gesto es importante y debemos ser parte de la solución”.

Esta campaña arranca con una prueba piloto en Mercavalència, donde Ecoembes habilitará jaulas para que minoristas depositen los residuos de envases de madera. Posteriormente, estos serán recogidos y entregados a gestores autorizados para su valorización y finalmente, para su transformación en, por ejemplo, tableros de aglomerado, compost o energía.

Con esta iniciativa se busca concienciar sobre el ciclo de vida de la madera y establecer un modelo replicable en otros mercados de la Comunitat Valenciana y a la Red de Mercas. Así, logra reducir la huella de carbono y dar visibilidad a un material 100% recicitable.

Mercagranada y Mercasantander impulsan sus Planes Estratégicos para fortalecer el modelo de negocio

Mercagranada y Mercasantander han puesto en marcha sus Planes Estratégicos para los próximos años, con el objetivo de reforzar su modelo de negocio, modernizar infraestructuras y avanzar hacia la sostenibilidad.

En Mercagranada, el Consejo de Administración aprobó el Plan Estratégico 2026-2029 para consolidar el crecimiento y la innovación de la merca. Entre sus ejes destacan la responsabilidad de impulsar infraestructuras modernas, tecnologías digitales y energía limpia para que, según la alcaldesa de Granada, Marifrán Carazo: “Mercagranada no solo sea un centro de abastecimiento, sino un referente en eficiencia, ecología y servicio público”.

Por su parte, en Santander, el concejal de Comercio y presidente del Consejo de Administración de la Sociedad,

Álvaro Lavín, ha acordado licitar el contrato para elaborar el plan, en el que se incluirán las directrices e inversiones que Mercasantander llevará a cabo en este periodo. Entre las actuaciones previstas en el plan figura la mejora y adecuación del polígono en el que se ubica Mercasantander. Además, con un presupuesto que ronda los 200.000 euros, se mejorarán suelos y pavimentos, así como la limpieza y saneamiento de la estructura interior. Este Plan Estratégico 2026-2030 indicará el camino a seguir para el desarrollo de la merca.

Ambas iniciativas reflejan el compromiso de la Red de Mercas de Mercasa con la modernización, sostenibilidad y vertebración territorial, consolidando su papel fundamental en la cadena agroalimentaria de España.

Las IGP's CABALLA ANDALUCÍA y MELVA DE ANDALUCÍA, las únicas conservas con CALIDAD DIFERENCIADA



Con estos nombres se reconocen a las conservas de caballa y melva amparadas por el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas, "Caballa de Andalucía" y "Melva de Andalucía".

Las conservas de las IGP'S antes mencionadas de CABALLA DE ANDALUCÍA y MELVA DE ANDALUCÍA son las únicas reconocidas por la Unión Europea, que aún conservan el método artesanal de producción, manteniéndose el pelado del pescado de forma manual, quedando el sabor inalterado, sin adición de productos químicos, como realizan otras conserveras, cuyo pelado se hace químicamente. Nuestro proceso artesanal hace que conserven todas las características propias de las conservas, siendo un alimento sano y natural, propio de cualquier dieta saludable al conservar niveles óptimos de sal, ácidos grasos saturados y Omega 3.

Las empresas que conforman el Consejo Regulador son empresas familiares con una pequeña estructura administrativa y una amplia mano de obra, principalmente femenina y que son las encargadas de pelar el pescado de forma manual. Esto es una tradición que se sigue manteniendo desde antaño. Es por ello, que en cualquiera de nuestras fábricas podemos estar hablando de una mano de obra masculina del 15 %, frente a un 85 % femenina, lo cual nos llena de orgullo, contribuir de esta manera a la economía familiar y a la actividad local.

Nuestras conservas, tienen un fuerte carácter artesanal respetando los procesos tal y como se hacía en antaño. Si bien es verdad, se han introducido cambios en pro de mejorar las condiciones de seguridad alimentaria con la que las conservas llegan a los consumidores, de forma que al cliente no sólo le llegue un producto con unas características organolépticas que mantienen las características y sabores de las conservas de toda la vida, sino que le lleguen en las mejores condiciones higiénico-sanitarias.

Tal y como hemos comentado, la principal diferencia con las industrias elaboradoras que no pertenecen a este Consejo Regulador estriba en el proceso de pelado, ya que las empresas pertenecientes a este Consejo Regulador, respetan el proceso de pelado manual, siendo éste realizado por las más de 800 mujeres que trabajan en las mismas, y que como antes dijimos, pelan manualmente, obteniendo los filetes que igualmente estaban de forma manual en la lata, y que luego el consumidor saborea. Este pelado manual, y por tanto la no adición de productos químicos, hacen que su sabor se mantenga como el tradicional de la conserva de toda la vida. Es indudable que la adición de componentes químicos para acelerar el proceso de pelado, al final, termina quitando al pescado su grasa natural, e incluso aportando sabores distintos al producto que el consumidor percibe. Por este motivo, entre otros, las más demandas son cualquiera de las marcas que pertenecen a este Consejo Regulador: CAMPEADOR, CAMPIONESA, CONSERVERA DE TARIFA, LOLA, MARINA REAL, PESASUR, PIÑERO Y DIAZ, REINA DEL GUADIANA, LA TARIFEÑA, TEJERO y USISA. Lo que si tenemos claro, es que el consumidor final aprecia nuestra calidad y valora positivamente nuestras

conservas y nuestros procesos productivos, ya que cuando las prueba no duda en identificarlas como las de mejor sabor y textura.

En estos tiempos es lo que los caladeros están faltos de pescados de las especies que en este Consejo Regulador están autorizadas, tanto de caballa, como de melva, las conservas certificadas por el Consejo Regulador son garantía de estar consumiendo auténtica caballa y auténtica melva.

Las fábricas que desean pertenecer a este Consejo Regulador, se someten de forma voluntaria al proceso de seguimiento y control que desde este Consejo Regulador tenemos establecido. Estas inspecciones se basan principalmente en el cumplimiento de los requisitos definidos en el Pliego de Condiciones, donde se define desde las especies de caballa y melva autorizada para la elaboración de las conservas amparadas, hasta los procesos de elaboración por los que tiene que pasar la materia prima para convertirse en conserva, incluyendo la revisión del cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria necesarios para garantizar su consumo, donde las condiciones sanitarias exigidas a los fabricantes son las máximas. Dichos controles, son llevados a cabo por un organismo independiente y de forma no anunciada.

Como dato económico, en 2024 certificamos un total de 1.700 toneladas de caballa, lo que ha supuesto 18 millones de euros de facturación, y un total de 400 toneladas de melva, con una facturación de 6,3 millones de euros, todas elaboradas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, no estando permitida la importación de conservas elaboradas en terceros países, y respetando las especies de pescado, principalmente las que se capturan en las costas andaluzas y españolas, definidas en los Pliegos de Condiciones.

Finalmente, quisieramos indicar que en estos tiempos que tanto nos preocupamos por dietas saludables, nuestras conservas, no añaden producto químico alguno en ninguna de las fases del proceso productivo, son fuentes de ácidos grasos Omega 3, por tanto, previsoras de numerosas enfermedades, especialmente las cardiovasculares, y están situadas dentro de la dieta mediterránea como productos saludables. Disfrutar de nuestras conservas, en platos elaborados como los que pueden encontrar en el recetario publicado en nuestra web www.caballaymelva.com, puede ser un aliciente para aquel consumidor que quiera innovar en la cocina y hacer nuevos preparados con las conservas.

Sevilla, a diecinueve de diciembre de dos mil veinticinco.

Consejo Regulador de las I.G.P.
"Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía"
Glorieta del Agua, 4 Edificio Aljamar Center – 2º Planta – Oficina nº 9
Tef: 954 151 823 – Fax: 954 157 592
consejoregulador@caballaymelva.com
41940 Tomares (Sevilla)

