



Asociación Española de Fabricantes de Zumos

Dossier de prensa

JUNIO DE 2017



Javier Lorenzo
Presidente

Asozumos
trabaja para poner
a disposición de la
sociedad productos
saludables y seguros

Palabras del presidente

Dentro del sector agroalimentario, la industria de los zumos y néctares juega un papel clave en España, ya que nuestra posición como primer productor europeo de frutas y hortalizas nos permite elaborar zumos de calidad y en cantidad suficiente para el consumo interno y también para otros países. Así, España se mantiene como uno de los principales exportadores de la Unión Europea, contribuyendo con un superávit de 320 millones de euros a la balanza comercial del sector agroalimentario español en 2016.

Sin embargo, el consumo de zumos y néctares en nuestro país durante 2016 ha alcanzado los 830,82 millones de litros, lo que representa un descenso del 6,28% con respecto al año anterior.

Esta situación no es nueva, ya que el sector viene sufriendo caídas continuadas en los últimos años y se debe, en parte, al desconocimiento que existe sobre el zumo de frutas entre los consumidores, especialmente en cuanto a las propiedades nutricionales que aporta y a la forma de incluirlos en una dieta equilibrada.

Por ello, la motivación principal de Asozumos es trasladar a la sociedad los beneficios del zumo de fruta, así como la importancia de integrarlos en un estilo de vida moderno y actual como el que todos vivimos hoy en día. En este sentido, está reconocido que un vaso de zumo de fruta es una forma sencilla, cómoda y deliciosa de ingerir una de las cinco raciones diarias recomendadas de fruta y verdura para favorecer una alimentación saludable, pero no todos los consumidores lo conocen y nuestra organización va a continuar trabajando para difundirlo.

Asimismo, desde Asozumos queremos recordar que los zumos de frutas provienen directamente de la fruta exprimida, y que tal y como recoge la legislación vigente en España, y en todos los estados miembros de la Unión Europea, no está autorizada la adición de azúcares en los zumos de fruta comerciales, por lo que solamente contienen los azúcares naturales que se encuentran presentes en la fruta de la que proceden.

Somos conscientes de que para hacer llegar este mensaje a la sociedad, es necesaria la colaboración de profesionales de la salud y la nutrición, así como de organizaciones de consumidores y medios de comunicación, por lo que desde Asozumos estamos en continuo contacto con estos colectivos y trabajamos a diario por mantenerles informados de la forma más clara y precisa posible.

También me gustaría destacar la responsabilidad de las empresas productoras de zumos, conscientes de que el consumidor actual ha empezado a buscar productos que no sólo satisfagan sus necesidades, sino que sean respetuosos con el medio ambiente y se produzcan de forma sostenible. Así, nuestros asociados van mucho más allá de asegurar la calidad y seguridad de los zumos, comprometiéndose con el entorno, y desarrollando estrategias para minimizar el impacto que su actividad tiene en la zona donde producen, desarrollando una economía circular que aprovecha todos los residuos que genera.

Desde hace años, Asozumos trabaja para poner a disposición de la sociedad productos saludables y seguros, empleando para ello las mejores técnicas disponibles y los protocolos de calidad certificada más exigentes. En este sentido, nuestra organización es un modelo para muchas otras, ya que somos el único sector que se autorregula por sí mismo, mediante el sistema de control de la autenticidad del producto. Los zumos que existen en el mercado son exactamente lo que indica su etiqueta, y esto supone un valor añadido que nos gustaría trasladar a la sociedad y que ésta nos lo reconociera.

Por todo ello, desde Asozumos esperamos que la información que ahora ponemos a su disposición en este dossier sea de utilidad, y le ayude a transmitir a los consumidores información sobre el sector de los zumos y néctares, con total transparencia y claridad.

Javier Lorenzo
Presidente

1. Quiénes somos

La Asociación Española de Fabricantes de Zumos (ASOZUMOS) es la organización empresarial que integra a los productores de zumos de nuestro país y les representa en todos los ámbitos, y ante las administraciones públicas y entidades privadas de todo tipo.

Constituida como asociación empresarial en el año 1978, ASOZUMOS está integrada actualmente por 22

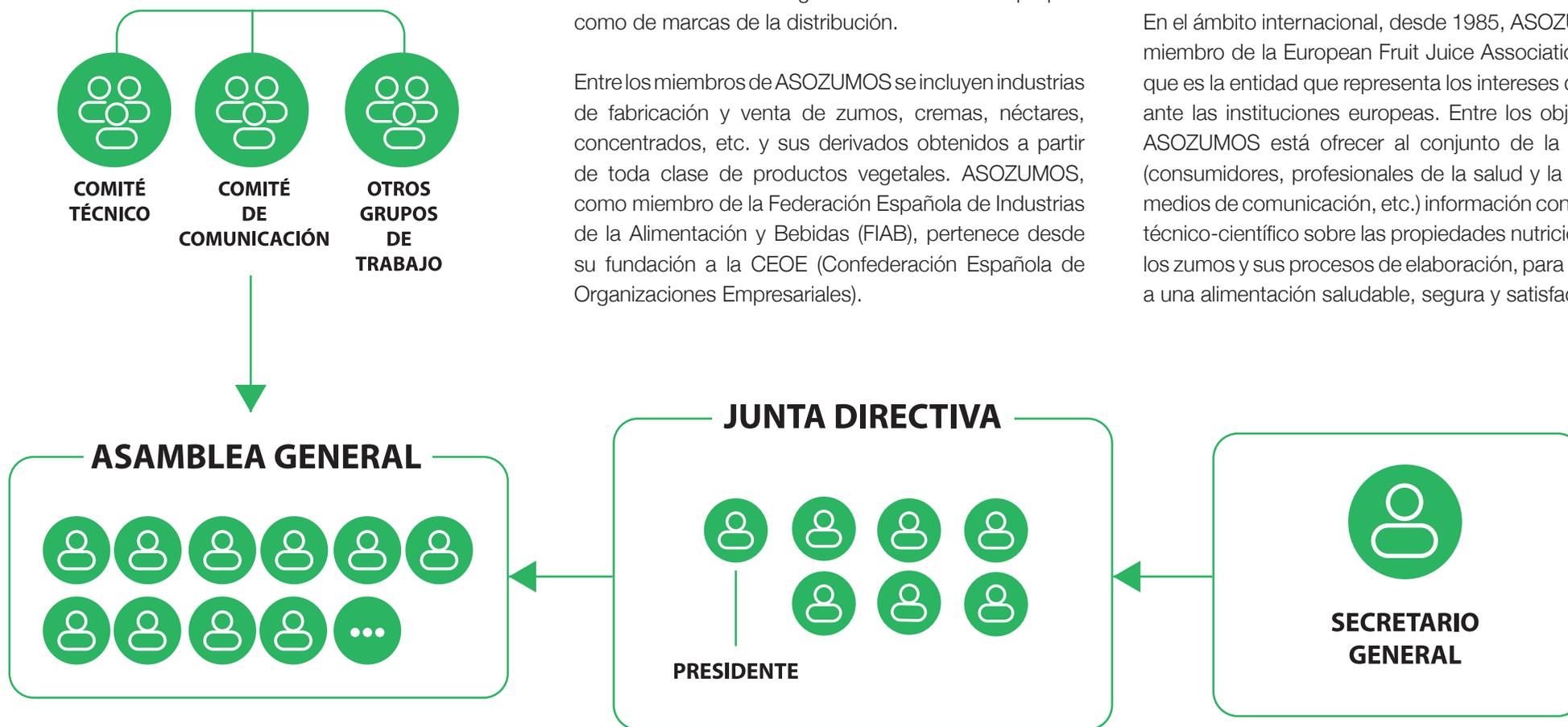
empresas (18 asociados y 4 miembros afiliados), que representan aproximadamente el 90% de la producción nacional de zumos.

La Asociación integra tanto a las industrias exclusivamente comercializadoras o envasadoras de zumos y néctares de frutas y hortalizas, como a las dedicadas a la transformación de la materia prima y obtención de semielaborados vegetales (concentrados, cremogenados o purés y otros derivados), englobando diversos modelos de negocio tanto de marcas propias como de marcas de la distribución.

Entre los miembros de ASOZUMOS se incluyen industrias de fabricación y venta de zumos, cremas, néctares, concentrados, etc. y sus derivados obtenidos a partir de toda clase de productos vegetales. ASOZUMOS, como miembro de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), pertenece desde su fundación a la CEOE (Confederación Española de Organizaciones Empresariales).

Los miembros de Asozumos representan aproximadamente el 90% de la producción nacional de zumos y néctares

En el ámbito internacional, desde 1985, ASOZUMOS es miembro de la European Fruit Juice Association (AIJN), que es la entidad que representa los intereses del sector ante las instituciones europeas. Entre los objetivos de ASOZUMOS está ofrecer al conjunto de la sociedad (consumidores, profesionales de la salud y la nutrición, medios de comunicación, etc.) información con respaldo técnico-científico sobre las propiedades nutricionales de los zumos y sus procesos de elaboración, para contribuir a una alimentación saludable, segura y satisfactoria.



2. Definiciones de la categoría

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 esta categoría:

Zumo de frutas

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

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que se obtenga 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 en la propia Directiva. Los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes.

3. El mercado y sus cifras

El sector español de elaboradores de zumos cuenta con aproximadamente 50 empresas, que producen zumos y néctares para el mercado interior y para exportar a otros países.

En 2016 se consumieron 830,82 millones de litros que suponen un descenso del 6,28% respecto a 2015 y el consumo per cápita fue de 17,9 litros/persona, según datos del informe anual sobre el sector de AIJN.

El zumo de naranja (31%) sigue siendo el preferido entre todos los sabores que se comercializan, seguido del zumo de piña (18,7%), melocotón (17,5%), multifrutas (16,5%) y manzana (4%) respectivamente.

Por otro lado, el 78,3% de la producción se envasa en cartón, el 14,6% en plástico y el 6,7% en cristal.

En cuanto al lugar de comercialización, se mantiene estable con respecto a 2015. El canal Alimentación es el preferido por los consumidores (77,9%), seguido de Horeca (13,1%) y por último el canal impulso (9%).

La marca de la distribución ha aumentado en 2016 ligeramente, pasando del 39,7% al 40,6% del volumen total, pero la marca de fabricante continúa dominando la categoría con el 59,4% del volumen del mercado español.

NÉCTARES

Volumen, millones de litros	2012	2013	2014	2015	2016	% variación
Total de néctares	542	532	535	521	464	-10,94%
Marca de fabricante	345	334	342	330	294	-11,07%
Marca de distribuidor	197	198	193	190	170	-10,71%
Ambiente	541	531	533	518	460	-11,14%
Marca propia	344	334	340	328	291	-11,19%
Marca de distribución	197	197	193	190	169	-11,05%
Refrigerado	1	1	2	2	3	32,37%
Marca propia	1	1	1	2	2	7,44%
Marca de distribución	0	0	0	0	1	238,46%

Fuente: AIJN Market Report 2017

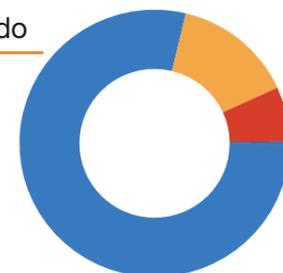
CONSUMO DE ZUMOS POR SABORES

Sabor	% de mercado
Naranja	31,00%
Piña	18,7%
Melocotón	17,5%
Multi frutas	16,5%
Manzana	4,0%
Otros	12,3%



ZUMOS SEGÚN SU ENVASADO

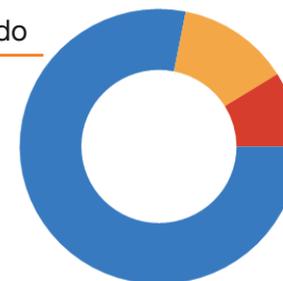
Envasado	% de mercado
Cartón	78,3%
Plástico	14,6%
Cristal	6,7%
Otros	0,4%



Fuente: AIJN Market Report 2017

CANALES DE CONSUMO

Canal	% de mercado
Alimentación	77,9%
Horeca	13,1%
Impluso	9%



Fuente: AIJN Market Report 2017

ZUMOS DE FRUTA

Volumen, millones de litros	2012	2013	2014	2015	2016	% cambio
Total zumo de fruta	444	394	376	366	367	0,36%
Marca propia	233	216	221	204	200	-2,35%
Marca de distribución	211	178	155	162	168	3,78%
Ambiente	398	350	333	323	319	-1,03%
Marca propia	213	197	201	186	178	-4,25%
Marca de distribución	185	153	132	136	141	3,37%
De concentrado	323	273	253	240	236	-1,7%
Marca propia	179	162	161	147	140	-4,48%
Marca de distribución	144	111	91	93	96	2,69%
No de concentrado	74	77	80	82	83	0,95%
Marca propia	33	35	40	39	38	-3,37%
Marca de distribución	41	42	40	43	46	4,84%
Refrigerado	47	44	43	43	48	10,63%
Marca propia	21	20	20	18	21	17,01%
Marca de distribución	26	25	23	25	27	5,98%
De concentrado	13	7	4	3	3	-9,38%
Marca propia	1	0	0	0	0	0,0%
Marca de distribución	13	7	4	3	3	-9,38%
No de concentrado	33	37	38	40	45	12,22%
Marca propia	20	19	20	18	21	17,01%
Marca de distribución	13	18	19	22	24	8,22%

Fuente: AIJN Market Report 2017

Exportaciones

España cuenta 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 mantener una fuerte presencia en el mercado exterior.

Así, según los datos del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, respecto al comercio internacional, España se sitúa a la cabeza de la Unión Europea con un volumen de exportaciones en 2016 de 661.000 toneladas, que representan un valor de 603 millones de euros. En comparación con el año anterior, aunque el total del volumen exportado haya disminuido (751.000 toneladas en 2015), la facturación ha aumentado este 2016 (593 millones de euros en 2015). La balanza comercial continúa siendo positiva y arrojó un superávit de 320 millones de euros en 2016.

Asozumos constata el potencial de España como productor y exportador de zumo

El principal destino de los zumos españoles es Francia, que gastó 176,83 millones de euros en 2016 (lo que supone casi un 30% del total del zumo exportado), seguido de Reino Unido, que compró por valor de 63,28 millones de euros, y de Portugal y Alemania, que se situaron en 44,24 y 34,32 millones respectivamente.

Por sabores, el zumo de naranja lidera el ranking de las exportaciones, siendo el sabor más vendido con un valor de 167,08 millones de euros. En segundo lugar, el zumo de

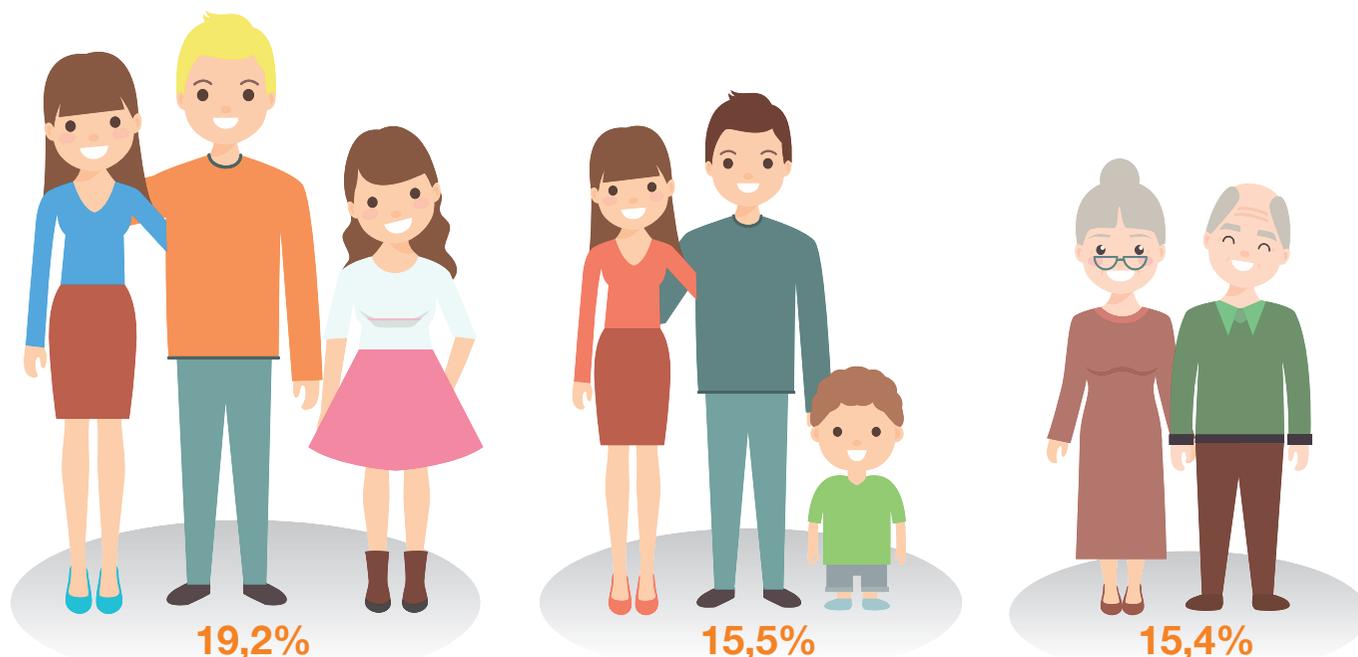
uva proporcionó a España 155,18 millones de euros y en la tercera y cuarta posición se sitúan los zumos de otros cítricos y las mezclas de sabores, que representan un valor de 92,37 y 75,89 millones de euros respectivamente.

Asozumos constata el potencial de España como productor y exportador de zumo, gracias a las posibilidades que le ofrece el gran sector de las frutas y hortalizas españolas en el que se apoya nuestra industria.

El perfil del consumidor

Según el Informe del Consumo de Alimentación en España de 2016, elaborado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, por tipología de hogar, el 19,2% del consumo se realiza en hogares formados por parejas con hijos medianos, seguidos por los hogares de parejas con hijos pequeños (15,5%) y por los retirados (15,4%). Por tanto, el consumidor intensivo de zumo y néctar se localiza en hogares formados por hijos, tanto medianos como pequeños.

Porcentaje de consumo por tipo de hogar



Fuente: Informe del Consumo de Alimentación en España 2016 (MAPAMA)

4. El proceso de elaboración

Los zumos y néctares de frutas se obtienen a partir de frutas sanas y maduras. Gracias a la tecnología aplicada, los zumos y néctares de frutas comerciales son una fuente de nutrientes y constituyen una buena opción para el consumidor, ya que permiten conservar casi todos los nutrientes de la fruta de la que proceden en proporciones semejantes.

El proceso de elaboración depende del tipo de materia prima utilizada. Para ciertas frutas como el melocotón, la pera, el albaricoque o el tomate se emplea un tipo de maquinaria diferente a la que se utiliza para otras como las naranjas o la mandarina.

Es necesario tener en cuenta el tipo de fruta que se utiliza, ya que dependiendo de su consistencia, puede ser más conveniente realizar un zumo o un néctar.

Por ejemplo, en el caso de las naranjas, éstas pueden ser consumidas directamente en un zumo, pero en el caso de los melocotones, sería preferible presentarlo como néctar o mezclado y diluido con otros zumos clarificados, como el de uva o manzana.

No obstante, todas las frutas tienen etapas de procesado que son comunes. Estas etapas normalmente empleadas en la industria son:

Selección previa a la entrada en planta

Antes de la llegada a las instalaciones de elaboración, se realiza un seguimiento de la fruta que se ha plantado en el campo para cosecharla en el punto óptimo de madurez.

Recepción

La fruta llega a la planta y antes de pasar a la línea de procesado es analizada para garantizar que cumple con los estándares de calidad establecidos. Una vez verificado este cumplimiento, se da el visto bueno para que se pueda procesar.

Lavado

Constituye la primera etapa de la línea de procesado. La fruta es sometida a un lavado energético con agua con el objetivo de garantizar la higiene.

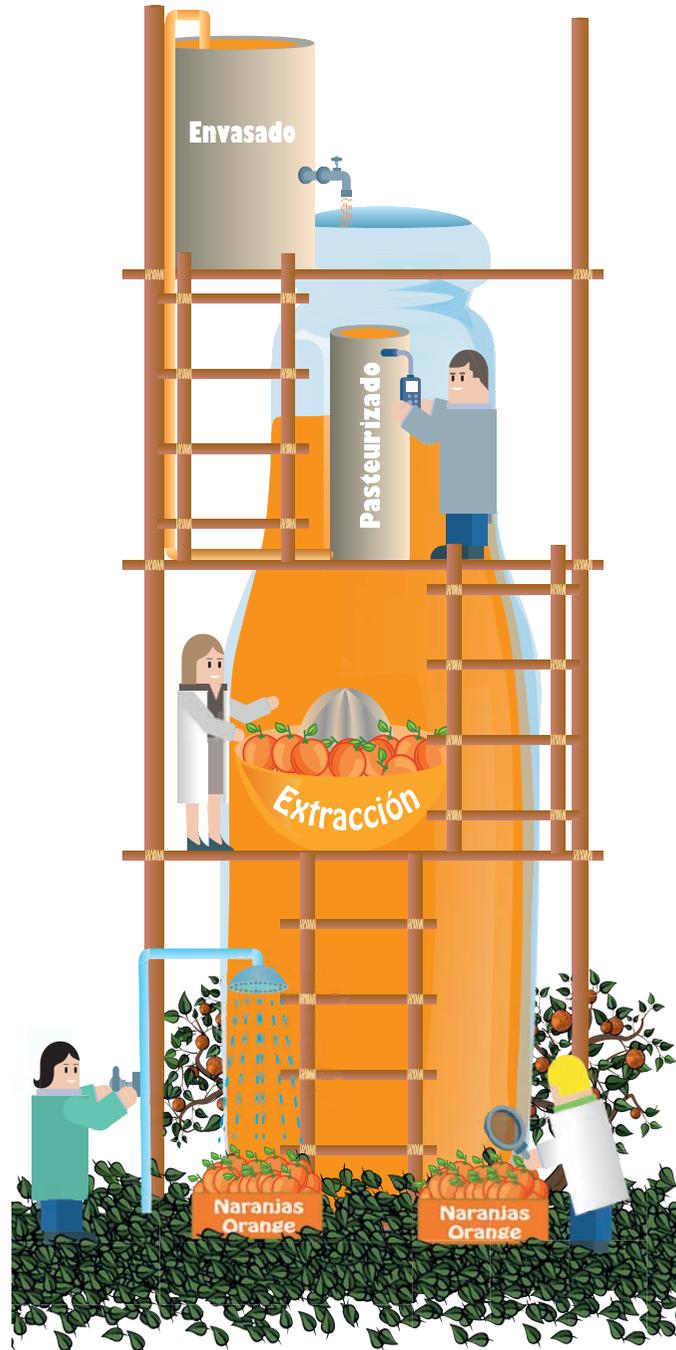
Selección

La fruta pasa por una cinta donde se inspecciona y se eliminan aquellas piezas que no son aptas. De esta manera aseguramos que solamente la fruta idónea se convertirá finalmente en zumo.

Extracción

En esta etapa, la maquinaria empleada es diferente dependiendo del tipo de fruta. Así tenemos:

- Frutas con hueso: se elimina el hueso mediante unas deshuesadoras y se somete posteriormente a un tamizado donde se elimina la piel.
- Cítricos: se elimina en una etapa la corteza y se obtiene el zumo. Posteriormente se tamiza el producto para eliminar parte de la pulpa, así como restos de corteza y de la piel del gajo que puedan quedar.



Pasteurización

Es el tratamiento térmico al que se somete el zumo y el néctar de frutas para reducir la presencia de agentes patógenos y evitar que el producto sufra alteraciones.

Envasado

El zumo o néctar es envasado en su recipiente final para su posterior distribución.

Concentración (variante del proceso anterior)

Ciertas frutas como la naranja, piña y otras frutas tropicales pueden ser sometidas a un proceso de concentración, después de la etapa de extracción. En la concentración lo que se hace es eliminar parte del agua del zumo o de la crema. La ventaja de esta etapa es que se reduce el almacenamiento y se abarata el transporte.

Posteriormente, a la hora de su envasado final, se incorpora el agua extraída en el proceso de concentración para dar lugar al zumo o néctar correspondiente.

5. La calidad de los zumos

La pertenencia a ASOZUMOS es una garantía para el consumidor de la absoluta responsabilidad de las empresas adheridas y de su compromiso con la autenticidad y la calidad de los productos que comercializan.

En nuestro país, los parámetros mínimos de calidad de los zumos de frutas y los métodos de análisis que



pueden aplicarse se encuentran establecidos en el Real Decreto 1518/2007 de 6 de noviembre que afecta a los siete zumos de mayor consumo o producción en nuestro país (naranja, piña, melocotón, pera, albaricoque, mandarina y manzana).

Además de cumplir escrupulosamente con la normativa, ASOZUMOS contribuyó a crear y forma parte actualmente de la Asociación Española para el Autocontrol de Zumos y Néctares (AEAZN), organización sectorial que, de acuerdo con el modelo vigente en

la mayor parte de los países europeos, se ocupa de fomentar en nuestro país la libre y leal competencia entre las empresas del sector mediante la defensa de la autenticidad y de la calidad de sus productos, así como de la lucha contra el fraude y la adulteración.

**La industria de los zumos
cuenta con un sistema de
autocontrol único en el
sector agroalimentario**

ASOZUMOS establece las normas y AEAZN las aplica y vela por su cumplimiento a nivel nacional, siendo el sector de zumos el único en todo el ámbito comunitario y dentro del marco agroalimentario que dispone de esta figura para el control de la calidad, que a nivel europeo se ejerce desde la organización denominada EQCS (European Quality Control System).

ASOZUMOS destaca además por su trabajo, tanto a nivel individual como sectorial, para poner a disposición de la sociedad productos saludables y seguros, empleando para ello las mejores técnicas disponibles y los protocolos de calidad y certificación más exigentes. Además de crear riqueza y empleo, el sector busca constantemente la mejora en los procesos de producción, en el aprovisionamiento de materias primas, o en la elaboración y comercialización, así como mejorar las condiciones sociales y económicas de todas las personas involucradas en su actividad y los entornos en los que se ubican.

Por su parte, la industria del sector de zumos y néctares tiene implantados sistemas de gestión como:



Además cuenta con guías de control de los puntos críticos del proceso elaboradas por la propia industria desde cuya última edición fue aprobada en 2013 y homologada por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

Todas estas normas garantizan al consumidor la calidad e higiene de los productos envasados y, además, el cumplimiento de la legislación vigente y que todos los procesos empleados son respetuosos con el medio ambiente.

6. Valores nutricionales

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 dentro de 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 zumos de frutas contienen exclusivamente los azúcares presentes en la fruta de forma natural

Estas son sus propiedades principales:

- **Hidratos de carbono:** 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.
- **Vitamina C:** La vitamina C, que 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.

- **Potasio:** 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 2,3-3,1 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.

- **Folato:** 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

- **Antioxidantes:** Aunque el oxígeno es uno de los componentes esenciales de la vida, es altamente reactivo y puede dañar potencialmente las células humanas mediante la producción de “radicales libres”. Los zumos

de frutas contienen antioxidantes como los flavonoides. Estos antioxidantes pueden proteger las células del cuerpo contra los radicales libres. Sin embargo, este efecto protector no se observa en la vitamina C aislada, lo que sugiere que en el zumo de naranja hay otros nutrientes importantes que también actúan.

- **Fitonutrientes:** Los beneficios para la salud de los fitonutrientes, también conocidos como compuestos vegetales, aún no se conocen por completo y son

objeto de muchos estudios científicos experimentales e innovadores. Algunos de ellos sugieren que los fitonutrientes pueden funcionar sinérgicamente con los nutrientes comunes, tales como la vitamina C, para mejorar la salud. Las investigaciones en curso estudian cómo los compuestos vegetales afectan a las condiciones con un componente inflamatorio, como las enfermedades cardiovasculares, el síndrome metabólico, la resistencia a la insulina y algunos tipos de cáncer.

Valores nutricionales en los principales zumos (Valores promedio por 100 ml.)

ZUMO	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasa	Contenido mineral	Fibra total	Valor Calórico [Kcal]	[Kj]
Naranja	8,7	0,7	<0,5	<0,01*	0,2	42	178
Manzana	10,3	<0,5	<0,5	<0,01*	0,2	44	187
Piña	11,3	0,4	<0,5	<0,01*	0,3	50	212
Uva	15,0	<0,5	<0,5	<0,01*	0,1	63	269
Tomate	3,0	0,8	<0,5	**	0,8***	19	80

Fuente: AIJN

**Los niveles de sal en los zumos de naranja, piña, manzana, uva y pomelo son insignificantes. Sin embargo, en el caso de los zumos a partir de concentrado, los niveles de sodio del agua utilizada para la reconstitución pueden influir en el nivel de sal de la etiqueta.

**Casi todos los zumos de tomate se venden salados, de modo que el contenido de sodio varía por regiones (los valores recibidos son de 0,06g/100ml). No resulta apropiado asignar en esta tabla un valor a la sal natural, ya que depende de la sal que se añade.

***El contenido en fibra varía significativamente dependiendo del método de extracción y el contenido final de pulpa.

7. La industria del zumo apuesta por la responsabilidad social corporativa

En 2013 la Asociación Europea de Fabricantes de Zumos (AIJN) crea la plataforma de zumos de Responsabilidad Social Corporativa (Juice CRS Platform) con el objetivo de contribuir a la mejora social, económica y ambiental de la industria de los zumos de fruta.

La industria del zumo ha reforzado de nuevo su compromiso con la RSC creando un nuevo Código de Conducta Comercial

Esta plataforma, cofinanciada por la Comisión Europea, ofrece un espacio común de colaboración y mejora continua para todas las entidades interesadas o involucradas de alguna forma en la producción del zumo, con el fin de ayudarlas a integrar la Responsabilidad Social Corporativa (RSC) en sus operaciones comerciales y en su estrategia industrial.

Entre sus principios, se encuentran:

1. Generar una capacidad colectiva y acuerdo sobre el desarrollo de la RSC en la industria del zumo.
2. Mejorar la actuación en lo que a aspectos sociales, medioambientales y económicos se refiere.

3. Mejorar la visibilidad y armonización de la RSC e incrementar los esfuerzos destinados a la sostenibilidad y documentación de los avances obtenidos.

4. Establecer un marco común de control para evaluar y comunicar las mejoras que tengan lugar.

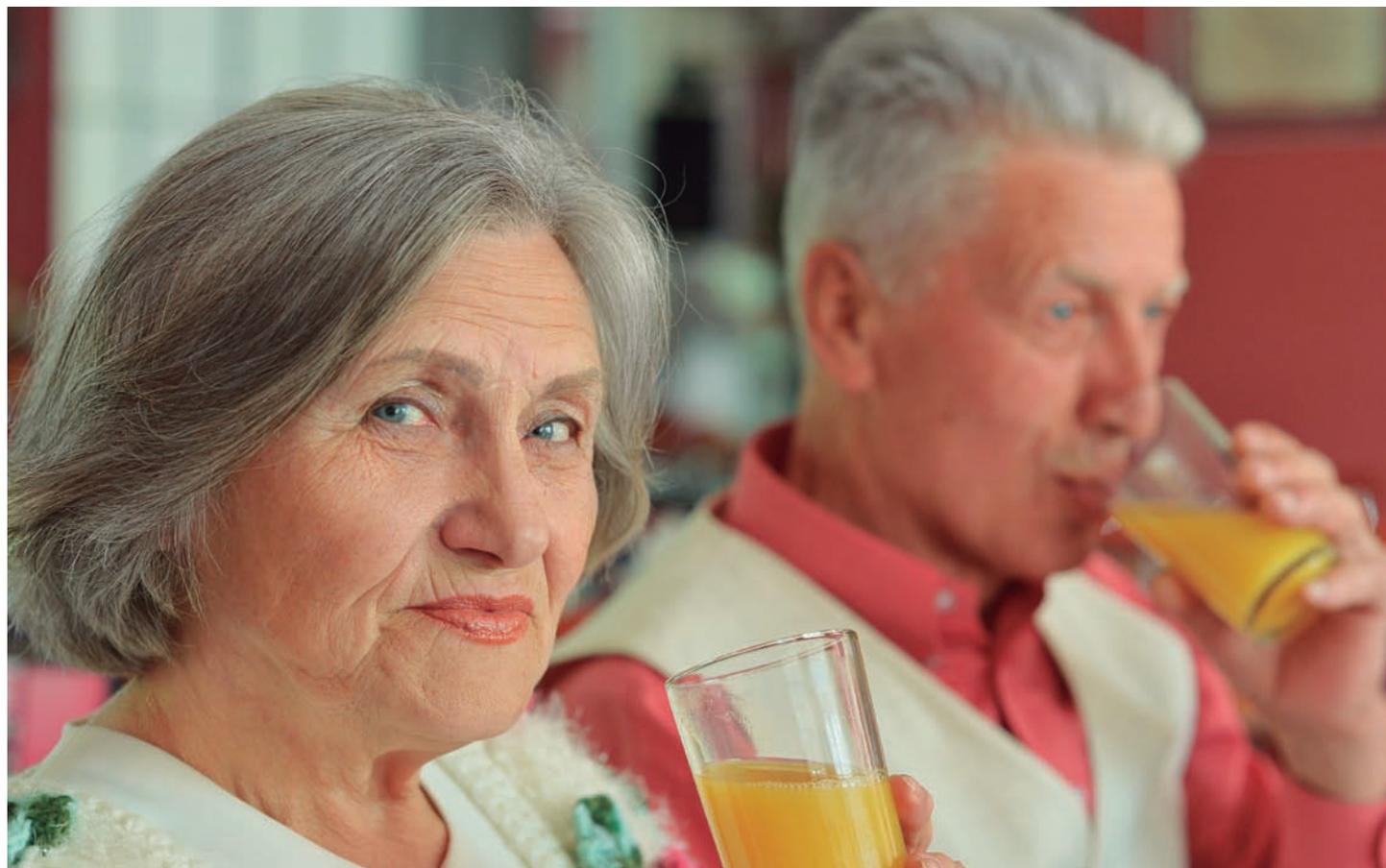
5. Mejorar la visibilidad del compromiso en RSC mediante publicaciones y otros medios de difusión.

6. Mejorar las relaciones con los suministradores e involucrar a los proveedores dándoles acceso a la formación.

7. Desarrollar guías para el seguimiento de los principios específicos de la RSC del sector de zumos con el fin de contribuir a su éxito a largo plazo.

En 2016, los productores de la industria del zumo reforzaron de nuevo su compromiso con la Responsabilidad Social Corporativa creando un nuevo Código de Conducta Comercial (COBC). Su objetivo fue garantizar los principios básicos de la plataforma de zumos de RSC y operar de acuerdo con las normas relativas a los derechos humanos, el trabajo y el medio ambiente reconocidas internacionalmente.

De esta forma, AIJN apoya el trabajo desarrollado en la plataforma para aumentar su transparencia y garantizar su compromiso en materia de sostenibilidad en todas sus operaciones, con el fin de lograr un sector más respetuoso con el medio ambiente, tanto dentro de Europa como en el resto de países productores de zumos de frutos.



La industria española, a la vanguardia de la sostenibilidad

En este sentido, la industria española de zumos de frutas y los fabricantes que forman parte de ASOZUMOS están también comprometidos con la sostenibilidad, lo que queda patente gracias a la eficiencia de sus procesos de producción y al aprovechamiento de los residuos generados a lo largo del proceso, que disminuyen notablemente el impacto medioambiental e impulsan las buenas prácticas entre el resto de las industrias vinculadas.

Los productores de zumos buscan la eficiencia en los procesos y el aprovechamiento de los residuos para reducir su impacto ambiental

Los objetivos de ASOZUMOS en materia de sostenibilidad son:

1.- Minimización de los residuos

El impacto medioambiental generado por las fábricas del zumo procede principalmente de los residuos sólidos y las aguas residuales. De ahí, que para este sector el principal desafío en materia de sostenibilidad sea el aprovechamiento al máximo de los subproductos generados en su elaboración (pulpas y corteza), ya que así se disminuye el posible daño al entorno que podrían generar estos residuos. En el caso de los cítricos, que suponen entre el 35% y el 55% de la fruta procesada,

este subproducto que se puede aprovechar para obtener compuestos de valor añadido de aplicación en diferentes sectores: fibra alimentaria, aceites esenciales, semillas o azúcares de frutas para su uso como ingrediente natural en yogures o alimentos infantiles.

2.- El consumo de energía y agua

La industria del zumo utiliza energía para, entre otras cosas, lavar la materia prima a partir de la que se obtienen los zumos o para la limpieza de los equipos e instalaciones y otros procesos necesarios para la elaboración de sus productos.

Como firme apuesta para reducir tanto el consumo energético como de agua, las empresas del sector están llevando a cabo auditorías energéticas y están implementando sistemas de medición y gestión para el uso responsable de energía y agua.

3.- Los cítricos como sumideros de carbono

Las empresas de la industria del zumo están aprovechando la capacidad de asimilación de CO₂ de los cítricos para paliar los efectos del cambio climático y repercutir a su vez en la eficiencia de esta industria.

España se configura como un productor y exportador cítrico mundial, por tanto, también del zumo procedente de las frutas de este árbol. El estudio “La huella del carbono en plantaciones de cítricos”, desarrollado por un equipo del IVIA en 2015 (Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias), demuestra que los cítricos en nuestras latitudes presentan una capacidad de asimilación de CO₂ y un metabolismo muy estable y adaptado a condiciones cambiantes, lo que los convierte en un cultivo muy interesante y prometedor desde la perspectiva de la mitigación del cambio climático.



Asociados



Miembros afiliados



Dirección: Ibercenter, Calle Velazquez 157, 1º - 28002, Madrid (España)

Tfno.: +34 91 222 80 07 - E-mail: comunicacion@asozumos.org