

Los españoles comen guiados por el placer

Aunque la dieta de los españoles no es la ideal, no se hace nada por mejorarla. Los españoles se guían por el placer y no por la salud a la hora de comer y sólo un 10% de los consumidores afirma tener en cuenta el contenido nutritivo de los alimentos que comen, según el estudio Hábitos alimenticios de los españoles del Foro Interalimentario.

En este sentido, Ramón Calbet, presidente del Foro Interalimentario, ha asegurado que "los españoles son conscientes de que su dieta no es la ideal, pero no la mejoran. Pese que hay un elevado porcentaje de población (85%) que está satisfecha con su alimentación, argumentan que creen que deberían comer más fruta, verdura, pescado y carne".

Esta investigación pone de manifiesto que no hay preocupación en la seguridad alimentaria ya que uno de cada tres españoles nunca ha demostrado interés por ella.

Así, el presidente del Comité Científico del Foro Interalimentario, Juan José Badiola, ha explicado que "una cuarta parte de los españoles se preocupa sólo 'a veces' de los procesos de seguridad alimentaria y calidad que siguen los productos y un tercio no lo hace nunca. En el caso de la



De izquierda a derecha, el presidente de Comité Científico de la asociación, Juan José Badiola, el presidente del Foro Interalimentario, Ramón Calbet, y la directora general del Foro, Fernanda Serrano.

carne, destaca que esta preocupación es todavía menor que para el resto de los alimentos ya que casi la mitad de los españoles que comen carne no se preocupan nunca o casi nunca por los procesos de seguridad y calidad de la misma".

Los gallegos son los españoles menos satisfechos con su dieta, así lo manifiestan uno de cada cinco, mientras que los andaluces son los que más se preocupan por la calidad de los alimentos de su dieta (un tercio de ellos). Por su parte, los vascos son los más desenten-

didos respecto a la calidad y seguridad alimentaria y los gallegos los más preocupados por informarse.

La mujer continúa asumiendo de forma mayoritaria la decisión de lo que se come en el hogar (un 90% de mujeres frente a un 50% de los hombres) y son las que menos se dejan llevar por el placer en vez de por la salud.

Los lácteos son los productos más consumidos en España, con una ingesta diaria de más del 90% de la población con una media de 6,6 veces por semana.

BREVES

El salmón noruego gana la batalla del antidumping. La Mesa Redonda de la OMC ha fallado a favor de Noruega en el caso del salmón y considera que la medida antidumping de la Unión Europea contra este producto es incongruente con las normas de la OMC en diversas cuestiones.

La OMC afirma que se cometieron graves errores en esta investigación, al mismo tiempo que asegura que la UE infringió las normas de la OMC al iniciar la investigación y cometió varias equivocaciones al elegir qué empresas debían ser investigadas.

La trazabilidad ayuda a mejorar la seguridad alimentaria. Expertos de 10 países han analizado cómo mejorar la seguridad alimentaria a través del sistema de trazabilidad en el proyecto Traceback. Esta iniciativa tiene como objetivo desarrollar un sistema de trazabilidad innovador para el sector alimentario europeo que posibilite una gestión más eficaz de la trazabilidad y una actuación más rápida ante alertas de seguridad alimentaria.

Excelente cosecha de manzana en Galicia. La campaña de recogida de la manzana en Galicia ha finalizado con un gran resultado. España es el quinto país en consumo de sidra de Europa, con 75 millones de litros. La mayor parte del consumo nacional de sidra se centra en Asturias, País Vasco y Galicia.

Esta última región es la de mayor producción de manzana sidrera en España, con 60 millones de kilogramos anuales. Gran parte de la manzana sidrera que se cosecha en esta comunidad se destina a lagares asturianos o vascos.

Promocionan los beneficios de la aceituna. La Organización interprofesional de la aceituna de mesa ha desarrollado una iniciativa para promocionar la aceituna de mesa en España y dar a conocer sus ventajas.

La aceituna de mesa tiene un gran contenido en ácido oleico y es una fuente importante de fibra, además de que es rica en minerales y vitaminas. Siete aceitunas al día es la cantidad diaria recomendada.

La IGP cítricos valencianos crece un 89%

El ejercicio de 2007 de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Cítricos Valencianos ha finalizado con 14,3 millones de kilogramos de producción, es decir, se ha producido un incremento del 89% con respecto a la campaña anterior.

Este considerable crecimiento de producto se ha producido por la incorporación de seis nuevos operadores comerciales (cooperativas y comercios privados) a la IGP. De esta manera, la Indicación cuenta actualmente con 38 almacenes de confección y una superficie inscrita que ha aumentado en cerca de 1.500 hectáreas.

Asimismo, se ha producido un incremento en el número de clientes que demanda la certificación de los cítricos valencianos en el producto final, lo que ha provocado este incremento.

La promoción que la IGP desarrolla en el exterior también han contribuido al crecimiento de esa demanda, sin olvidar la misión inversa que se realizó a principios de la campaña pasada y que reunió a un amplio grupo de responsables de la distribución en Valencia, según han informado fuentes de la IGP.

Por otro lado, los Consejos Reguladores Cítricos Valencianos y kaki Ribera del Xuquer se han unido



Stand de la IGP Cítricos Valencianos en la feria World Fruit & Vegetable Show de Londres.

para promocionar sus productos en los mercados internacionales debido a la coincidencia de campañas en el extranjero. Así, han

sellado un acuerdo de colaboración para la promoción de sus productos en ferias internacionales y puntos de venta.