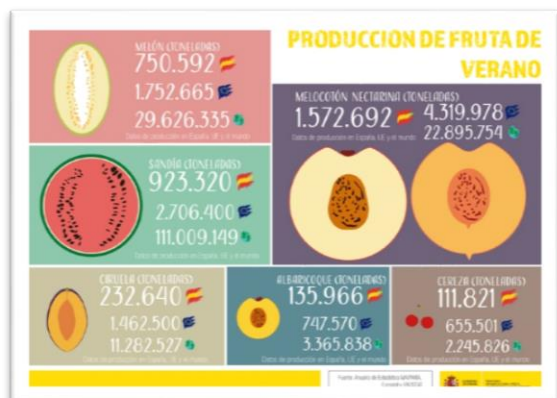


## ¿Sabes cuánta fruta de verano producimos y cuánta exportamos?

En estas [infografías](#) te mostramos los datos de los principales productos:



Fuente: Anuario de estadística MAPAMA, Eurostat y FAOSTAT.

[Más información](#)

## El Ministerio participa en septiembre en cinco ferias internacionales

Durante el mes de septiembre, el MAPAMA asistirá a cinco ferias internacionales, cuatro en colaboración con la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), y una con la Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas y Hortalizas (FEPEX). Esta participación se enmarca dentro de sendos Convenios firmados entre el MAPAMA y la FIAB, y el MAPAMA y FEPEX, para la asistencia conjunta a determinadas ferias internacionales durante los años 2017 y 2018.

Las ferias en las que estaremos presentes son las siguientes:



[Speciality and Fine Food London](#) en Londres, del 3 al 5



[Asia Fruit Logistica](#) en Hong Kong, del 6 al 8



[Fine Food Australia](#) en Sidney, entre el 11 y el 14



[World Food Moscow](#), del 11 al 14 en Moscú



[Expoalimentaria Perú](#), entre el 27 y el 29 en Lima

## 2º Concurso nacional de recetas mediterráneas 2017



Si eres alumno de alguna escuela de hostelería y restauración de España y quieres inscribirte en este concurso, [aquí puedes consultar las bases](#) para participar.

## Premios Alimentos de España Mejores Quesos 2017

PREMIO  
ALIMENTOS  
DE ESPAÑA  
MEJORES QUESOS  
2017  
alimentosdeespaña

Os recordamos que sigue abierto el plazo para presentar las solicitudes al “[Premio Alimentos de España Mejores Quesos 2017](#)” hasta el día 9 de octubre.

[Más información](#)





## Viaja por los paisajes y sabores de España



Nuestro calendario 2017 sobre los paisajes y sabores de España, dedica el mes de de septiembre a la [Ruta Meseta Norte Occidental](#).

Disfruta del recorrido por los caminos naturales degustando la gran cantidad de productos agroalimentarios con DOP e IGP que te encontrarás.

[Más información](#)



## Reduce el desperdicio alimentario

Para evitar tirar alimentos, lee bien las etiquetas y diferencia la fecha de caducidad de la fecha de consumo preferente:

- **Fecha de caducidad.** Se utiliza para alimentos perecederos y con riesgo microbiológico, como carnes y pescados crudos o platos precocinados. Su significado indica que, a partir de esa fecha, el alimento puede ser peligroso para la salud.
- **Fecha de consumo preferente.** Se utiliza en alimentos como galletas, bollos, aperitivos salados, pastas secas, etc. Se refiere a que, a partir de esa fecha, se pueden observar cambios en su sabor y textura, pero su consumo no es perjudicial para la salud.

[Más información](#)

