

PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020



**PLAN de colaboración
para la mejora de la composición
de los alimentos y bebidas
y otras medidas
2020**

ÍNDICE

1. Justificación	7
1.1. Datos de obesidad y sobrepeso	
1.2. Calidad nutricional de la dieta	
1.3. Iniciativas para reducir el consumo de algunos nutrientes	
2. Marco europeo	13
3. Políticas de reformulación en España	17
4. Estudio sobre el contenido en azúcares en determinados grupos de alimentos y bebidas. Octubre 2016	20
5. Efectos sobre la salud y recomendaciones actuales de ingesta de azúcares. Situación en la población europea y española	23
5.1. Definiciones de azúcares	
5.2. Efectos sobre la salud y recomendaciones actuales de ingesta de azúcares	
5.3. Ingesta de azúcares en población europea y española y adherencia a las recomendaciones	
6. PLAN de colaboración para la mejora de alimentos y bebidas y otras medidas 2020	31
6.1. Líneas estratégicas del Plan	
6.2. Objetivos	
6.3. Colaboración de los sectores del entorno alimentario	
6.4. Retos y oportunidades para los sectores	
6.5. Reformulación en tres años	
6.6. Metodología para los acuerdos	
6.6.1. Fases del PLAN	
6.6.2. Fuentes de información y recogida de datos basales	
6.6.3. Sector de la fabricación	
6.6.4. Sector de la distribución	
6.6.5. Sector de la restauración social	
6.6.6. Sector de la restauración moderna	
6.6.7. Sector de la distribución automática	

- 6.7. Grupos y subcategorías de alimentos y bebidas que se reformularán en el marco del PLAN
- 6.8. Medidas o compromisos. Acuerdos sectoriales
- 6.9. Transparencia y comunicación
- 6.10. Seguimiento y monitorización de las medidas o compromisos del PLAN

7. Impacto de la reducción del contenido de azúcares en los productos incluidos en el PLAN 63

8. Fichas resumen de los acuerdos sectoriales 65

- 8.1. Acuerdos definitivos sobre aperitivos salados
- 8.2. Acuerdos definitivos sobre bebidas refrescantes
- 8.3. Acuerdos definitivos sobre bollería y pastelería
- 8.4. Acuerdos definitivos sobre cereales de desayuno infantil
- 8.5. Acuerdos definitivos sobre cremas de verduras
- 8.6. Acuerdos definitivos sobre derivados cárnicos
- 8.7. Acuerdos definitivos sobre galletas
- 8.8. Acuerdos definitivos sobre helados
- 8.9. Acuerdos definitivos sobre néctares de frutas
- 8.10. Acuerdos definitivos sobre pan envasado
- 8.11. Acuerdos definitivos sobre platos preparados
- 8.12. Acuerdos definitivos sobre productos lácteos
- 8.13. Acuerdos definitivos sobre salsas
- 8.14. Acuerdos definitivos sobre el tomate frito receta básica
- 8.15. Acuerdos definitivos con el sector de restauración social (FEADRS)
- 8.16. Acuerdos definitivos con el sector de restauración moderna (marcas de restauración)
- 8.17. Acuerdos definitivos con el sector de la distribución automática (ANEDA)



1. Justificación

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), como organismo autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social tiene como uno de sus ejes fundamentales, dentro de las líneas de acción de la Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (Estrategia NAOS) y como política de salud pública, la promoción de hábitos saludables nutricionales junto a la práctica de la actividad física, para hacer frente al sobrepeso y obesidad.

1.1. Datos de obesidad y sobrepeso

La obesidad y el sobrepeso son factores de riesgo para las enfermedades no transmisibles o crónicas. La relación entre la obesidad y los problemas cardiovasculares, cánceres, diabetes tipo II, enfermedades respiratorias y enfermedades músculo esqueléticas, entre otras, está bien establecida. Aunque los determinantes de la obesidad son múltiples e incluyen la genética, la cultura, el medioambiente, la disponibilidad de alimentos y de entornos saludables, etc., la obesidad y el sobrepeso se pueden prevenir. Las causas de la obesidad son muy complejas, pero en la mayoría de la población están ligadas al estilo de vida y al comportamiento respecto a cómo y qué se come y si se hace o no actividad física de forma constante y habitual.

Desde hace más de dos décadas en España y en el resto de Europa las cifras de la obesidad suponen un serio problema y un verdadero reto de salud pública.

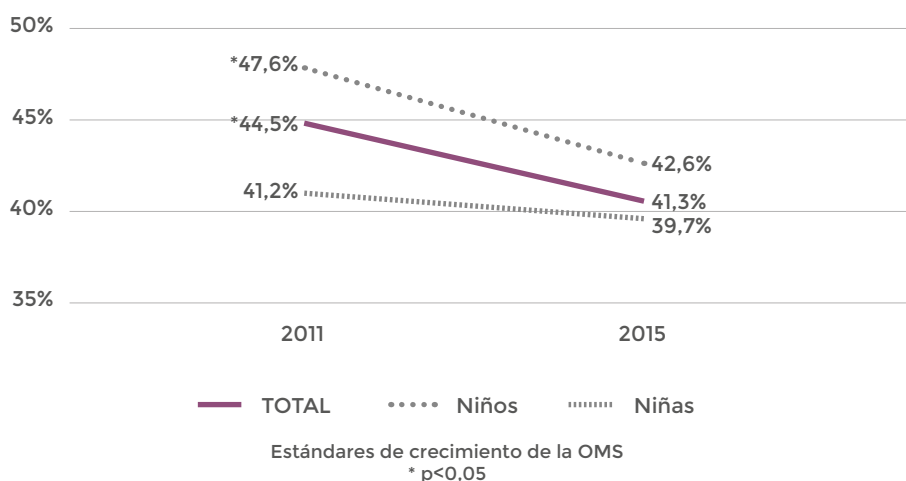
Según el Estudio de Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España, el Estudio ALADINO 2015¹, del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), en niños y niñas de 6 a 9 años, las cifras de sobrepeso y obesidad están entre las más altas de los países de Europa. No obstante, desde el año 2011 se ha encontrado una disminución estadísticamente significativa del sobrepeso, del 26,2% al 23,2% (del 26,7% al 22,4% en los niños, y del 25,7% al 23,9% en las niñas). Además, se ha producido un descenso no significativo de la prevalencia de obesidad, siendo un 18,1% (20,4% en niños y 15,8% en niñas).

Por lo tanto, y en conjunto, el exceso de peso (sobrepeso y obesidad) se ha reducido desde el año 2011 al 2015 en tres puntos: del 44,5% al 41,3% (del 47,6% al 42,8% en niños, y del 41,2% al 39,7% en niñas).

¹ Estudio ALADINO 2015:
http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/observatorio/Estudio_ALADINO_2015.pdf



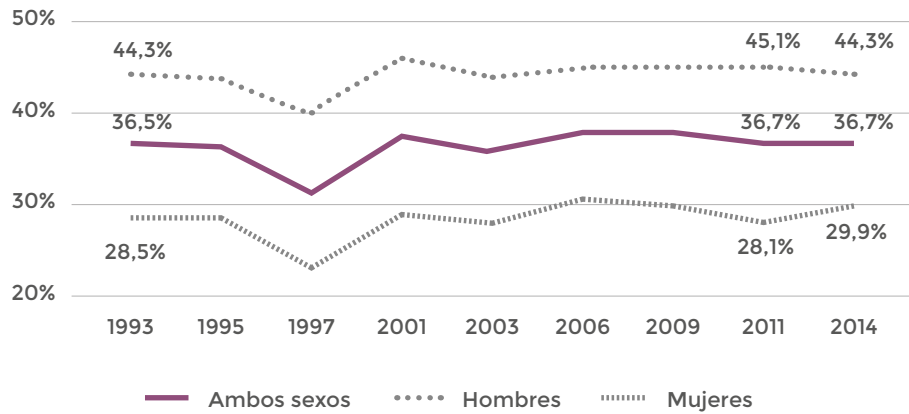
PREVALENCIA DE EXCESO DE PESO EN NIÑOS Y NIÑAS DE 6 A 9 AÑOS ESTUDIOS ALADINO 2011 Y 2015



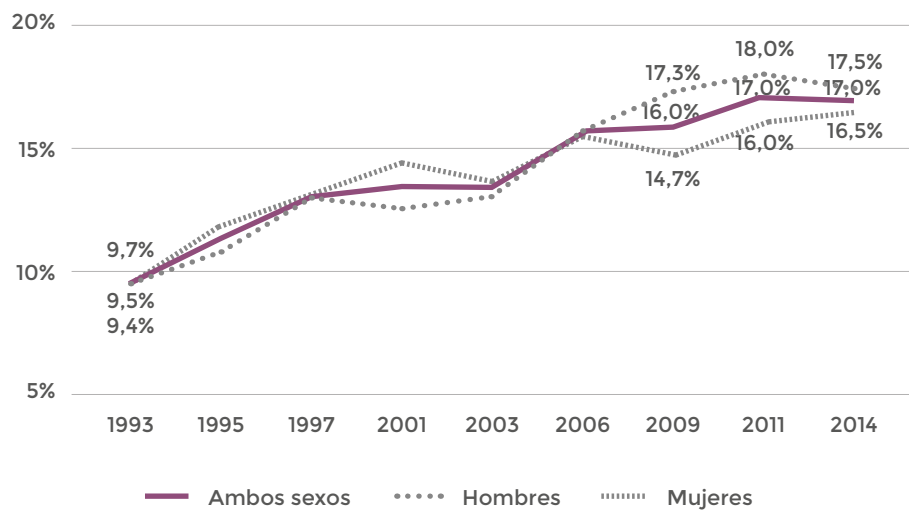
También en población adolescente, de 11 a 15 años, tenemos algún resultado esperanzador. Según el último Informe de la Región Europea de la Organización Mundial de la Salud (OMS), y basado en el Estudio de Comportamientos Relacionados con la Salud de los Escolares (Estudio HBSC, por sus siglas en inglés) desde 2002 a 2014, solo en España y en Noruega se observa un descenso de la prevalencia de obesidad en los adolescentes. En concreto, se observa un descenso en los chicos de todos los grupos de edad estudiados (11, 13 y 15 años) de un punto porcentual entre 2002 y 2014. Siendo la prevalencia de exceso de peso de un 17%, es decir, elevada al igual que en el resto de países del sur de Europa, pero situada en dos puntos porcentuales por debajo de la media de la prevalencia de sobrepeso u obesidad de los 44 países europeos que participan en el estudio, que es de 19% (Estudio HBSC).

En adultos, según los datos de la Encuesta Europea de Salud en España 2014, la prevalencia de sobrepeso era del 36,7% (44,3% en hombres y 29,9% en mujeres). Su tendencia es estable desde el año 1993. En cuanto a la obesidad, la prevalencia es del 17,0% (17,5% en hombres y 16,5% en mujeres). Desde hace décadas, la tendencia de la prevalencia de la obesidad ha sido creciente pero de 2011 a 2014, por primera vez, se ha estabilizado.

**PREVALENCIA DE SOBREPESO POR SEXO
ENS 1993-2011. EES 2009 Y 2014**



**PREVALENCIA DE OBESIDAD EN ADULTOS POR SEXO
ENS 1993-2011. EES 2009 Y 2014**



La estabilización de la prevalencia de la obesidad en adultos, y más concretamente la inversión de la tendencia en la prevalencia del sobrepeso y obesidad infantil hacia un peso más saludable en España, son explicables por los grandes esfuerzos realizados desde hace años por todos los actores de la sociedad de forma continuada y por ello es imprescindible seguir reforzándolos para conseguir disminuir todas las cifras de prevalencia.





1.2. Calidad nutricional de la dieta

El desequilibrio energético entre las calorías que se ingieren y las que se gastan influye directamente en la obesidad y en las enfermedades no transmisibles relacionadas. Tal y como indica la OMS, una alimentación saludable y la actividad física suficiente y regular son los principales factores de promoción y mantenimiento de una buena salud durante toda la vida e interaccionan positivamente.

De manera general, la realidad es que nuestra alimentación está siendo poco equilibrada, con bajo consumo de frutas, verduras y de fibra y con un consumo de alimentos con exceso de sal, grasas saturadas y trans, azúcares y calorías², y con un patrón alimentario cada vez más alejado de nuestra tradicional dieta mediterránea. Además, el sedentarismo está adquiriendo una dimensión cada vez mayor, instalado en nuestro trabajo y nuestro ocio.

Existe evidencia de que llevar a cabo medidas que favorezcan una alimentación saludable y equilibrada, junto con el fomento de la actividad física diaria se asocia con la prevención del sobrepeso y de la obesidad, con la reducción de la carga por enfermedades no transmisibles relacionadas y contribuye a la reducción de desigualdades en salud.

² Plan de Acción Europeo de Alimentación y Nutrición 2015-2020: <http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/observatorio/European-Food-Nutrition-Action-PLAN-20152020-en.pdf>

1.3. Iniciativas para reducir el consumo de algunos nutrientes

Para mejorar la calidad de la dieta en general y los comportamientos alimentarios, hay diferentes estrategias e intervenciones que pueden tener impacto en la reducción del consumo de algunos nutrientes y beneficios nutricionales y de salud positivos para la población.

Entre ellas, las que tienen como objetivo aumentar en los consumidores la conciencia de la relación entre los alimentos y la salud a través de campañas de información y educación, son muy importantes para ayudar a consolidar otras medidas. Pero las que facilitan los entornos y elecciones más saludables son estratégicas.

La reformulación o mejora en la composición nutricional de los productos es una de las intervenciones más eficaces para favorecer un mejor entorno alimentario y opciones más saludables, para alcanzar los objetivos o recomendaciones nutricionales en la dieta y conseguir mejoras en salud pública.³

La reformulación consiste en mejorar el contenido de ciertos nutrientes seleccionados (grasas saturadas, grasas trans, sal o azúcares) de los alimentos y bebidas, sin que esto conlleve un aumento del contenido energético del alimento ni el de otros nutrientes⁴, y manteniendo la seguridad alimentaria, sabor y textura para que el producto siga siendo aceptado por los consumidores. Esto se puede hacer hasta ciertos límites por aspectos tecnológicos, organolépticos, legislativos, microbiológicos o económicos.

Por ello, poner a disposición de los ciudadanos más productos con menos sal, menos grasas saturadas o trans (mejor perfil lipídico), y con menos azúcares añadidos, junto con otras iniciativas que faciliten la elección de alimentos adecuados, además de acciones centradas en la promoción de estilos de vida saludables e incrementar la educación para la salud desde la infancia, facilitará la adquisición y mantenimiento de pautas adecuadas de consumo de una dieta con una composición variada y una cantidad de nutrientes acordes a las recomendaciones de las instituciones sanitarias.

También contribuye decisivamente a reducir las desigualdades en el acceso a una alimentación saludable, ya que al aumentar la oferta de productos alimenticios más saludables para todos los ciudadanos sin discriminación, permitirá al conjunto de la población conformar una dieta más saludable de forma compatible con las recomendaciones.

³ Spiteri M, Soler L-G. Food reformulation and nutritional quality of food consumption: an analysis based on households panel data in France. Eur J Clin Nutr oct 2017
<https://doi.org/10.1038/s41430-017-0044-3>

⁴ Acuerdos Marco Europeos y Anexos para la Reformulación:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/reformulacion_alimentos.htm



2. Marco europeo

En el año 2004, la 57ª Asamblea Mundial de la Salud aprobó la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, en respuesta a la preocupación creciente de los Estados Miembros (EEMM) de la OMS por el problema de la obesidad. Alineada con ella, en el año 2005, España puso en marcha la Estrategia NAOS coordinada por la AECOSAN, organismo autónomo dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

En el año 2008, la Comisión Europea creó el Grupo de Alto Nivel sobre nutrición y actividad física o High Level Group on Nutrition and Physical Activity⁵ (en adelante HLGN&PA) con los EEMM. También en este Grupo se consideró prioritario y eficaz el abordaje de reducción de ciertos nutrientes o reformulación de los alimentos y bebidas para alcanzar niveles de consumo razonable y compatible con la mejora de la salud de la población. En ese mismo año, se estableció el Marco Europeo para Iniciativas Nacionales sobre la sal⁶.

El impulso europeo a la reformulación o mejora de la composición de los alimentos y bebidas continuó con el Marco Europeo para Iniciativas Nacionales de Reformulación de Nutrientes Seleccionados⁷ en 2011 (anexos del HLGN&PA, objetivos, criterios, metodologías y herramientas de seguimiento comunes). El desarrollo de este Marco se inició en el año 2012 con el Anexo I que se centra en la reducción de grasas saturadas⁸. En diciembre del 2015, el HLGN&PA aprobó el Anexo II sobre reformulación en azúcares añadidos⁹.

5 Grupo de Alto Nivel sobre nutrición y actividad física o High Level Group on Nutrition and Physical Activity:
https://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/high_level_group_en

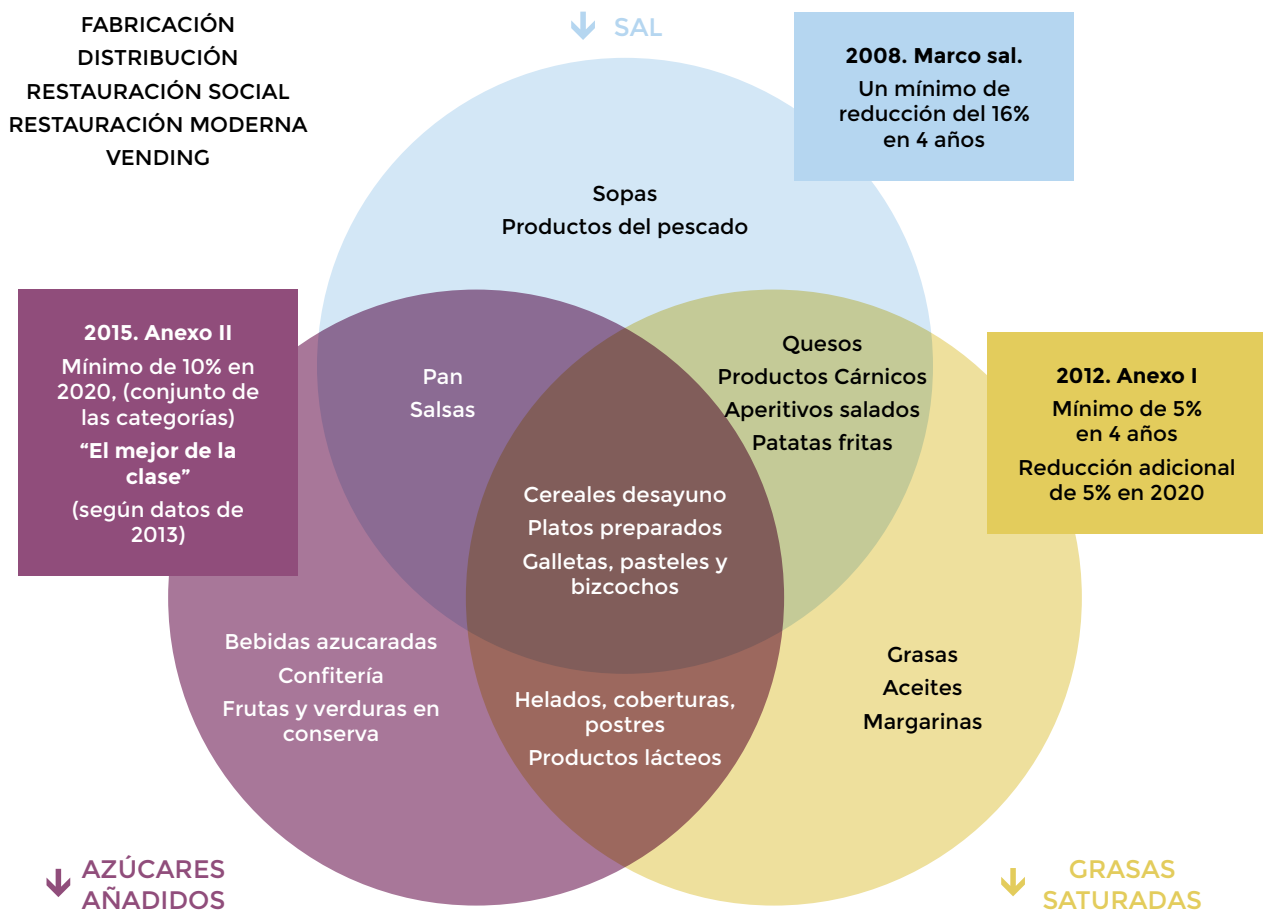
6 Marco Europeo para Iniciativas Nacionales sobre la sal:
http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/salt_initiative.pdf

7 Marco Europeo para Iniciativas Nacionales de Reformulación de Nutrientes Seleccionados:
https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/euframework_national_nutrients_en.pdf

8 Anexo I para la reducción de grasas saturadas:
https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/saturated_fat_eufnism_en.pdf

9 Anexo II sobre reformulación en azúcares añadidos:
http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf

FIGURA 1: Productos y sectores prioritarios para reformular
(según los marcos y anexos del HLG on Nutrition & Physical Activity)



Con este último anexo de los aprobados en el HLG N&PA (figura 1), se establecían los grupos de alimentos y sectores para los que se priorizaban las políticas de reformulación. En algunos grupos de alimentos, la reformulación se debería impulsar en dos e incluso en los tres nutrientes (figura 1) y generalmente correspondían a los alimentos y bebidas más consumidos por los niños.

También la UE en el 2014 lanzó su plan de Acción contra la Obesidad Infantil 2014-2020, que incluye entre sus líneas de acción prioritarias crear entornos más saludables.

Posteriormente, en el 2016, en las Conclusiones del Consejo sobre la Mejora de los alimentos¹⁰ (17 de junio de 2016), se pide a los EEMM que “a más tardar a finales de 2017 establezcan un plan nacional de mejora de los productos alimenticios, ya sea un nuevo plan o un plan integrado en otro plan existente, en cooperación con las partes interesadas pertinentes, a fin de facilitar a los consumidores la opción saludable de aquí a 2020, mediante una mayor disponibilidad de alimentos con niveles más bajos de sal, grasas saturadas, azúcares añadidos, valor energético y mediante la reducción del tamaño de porciones, y faciliten información sobre la composición nutricional de los alimentos transformados”.

Y al año siguiente, en las Conclusiones del Consejo para “Contribuir a detener el aumento del sobrepeso y la obesidad infantiles”¹¹ del 16 de junio de 2017, “se invita a los Estados Miembros a colaborar con los productores de alimentos, los minoristas y el sector de la restauración a fin de fomentar la mejora de los alimentos, en consonancia con las orientaciones del sector de la salud, y de promover las opciones saludables para facilitar una elección saludable de alimentos”.

Por su parte, la Región Europea de la OMS, con el objetivo de impulsar la mejora de la alimentación en su conjunto, lanzó el plan de Acción Europeo de Alimentación y Nutrición 2015-2020, que recomienda que los gobiernos utilicen una variedad de herramientas políticas para crear entornos alimentarios más saludables, mejorar la educación nutricional y los hábitos a lo largo del ciclo de vida, reforzar los sistemas de salud, apoyar la vigilancia y la investigación e incluir el enfoque de “salud” en todas las políticas. Entre dichas herramientas se mencionan las “estrategias de reformulación”.

También el nuevo plan de Acción para la Prevención y el Control de las Enfermedades No Trasmisibles (ENT) en la Región Europea de OMS 2016-2025¹², entre las intervenciones prioritarias a nivel de población indica la “Reformulación y mejora del producto: sal, grasas y azúcares”.

Todo este impulso europeo está contribuyendo decisivamente a que en muchos países las agencias o administraciones públicas relacionadas con la nutrición y la salud desarrollen acuerdos con la industria alimentaria y otros sectores para mejorar la calidad nutricional de alimentos disponibles en el mercado^{13 14}, facilita que se realicen los esfuerzos empresariales necesarios para la reformulación y permite indiscutiblemente, alcanzar acuerdos en cada Estado Miembro de una forma más ágil y eficaz por ser líneas políticas adoptadas por todos los países de nuestro entorno.

10 Conclusiones del Consejo sobre la Mejora de los alimentos:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/observatorio/conclusiones_mejora_alimentos.pdf

11 Conclusiones del Consejo para “Contribuir a detener el aumento del sobrepeso y la obesidad infantiles”:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/observatorio/Conclusiones_OBESIDAD_INF_2017_ES.pdf

12 Plan de Acción para la Prevención y el Control de las Enfermedades No Trasmisibles (ENT) en la Región Europea de OMS 2016-2025:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/observatorio/NCDActionPlan_WHO_Euro-pean_Region.pdf

13 Spiteri M, Soler L-G. Food reformulation and nutritional quality of food consumption: an analysis based on households panel data in France. Eur J Clin Nutr oct 2017
<https://doi.org/10.1038/s41430-017-0044-3>; Chauliac M, Hercberg S. Changing the food environment: The French experience. Adv Nutr. 2012;3:605S-610S.

14 Chauliac M, Hercberg S. Changing the food environment: The French experience. Adv Nutr. 2012;3: 605S-610S.



3. Políticas de reformulación en España

En España, las políticas de reformulación¹⁵ se impulsan desde el 2005 con el lanzamiento de la Estrategia NAOS de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) que forma parte de ese Grupo de Alto Nivel (HLGN&PA) y que están alineadas con los diversos acuerdos adoptados en el mismo.

La Estrategia NAOS se desarrolla con un abordaje integral y en distintos entornos (Escolar, Familiar, Comunitario, Empresarial y Sanitario) con enfoque poblacional, multidisciplinar, multifactorial y contando con la colaboración y sinergias de las distintas administraciones públicas, y sectores públicos y privados.

Entre las acciones en el ámbito empresarial está el impulso a la reformulación como una de las principales líneas de trabajo de la Estrategia NAOS dentro de las actuaciones de protección de la salud que se desarrollan. Para ello, se ha promovido la colaboración con el sector empresarial de alimentos y bebidas a través de alianzas intersectoriales, fundamentalmente de carácter voluntario, para la reducción de algunos nutrientes en los alimentos y bebidas¹⁶, con distintos sectores y con resultados efectivos.

En relación a la reducción de la sal (sal = sodio x 2,5), y según la OMS, uno de los principales determinantes implicados en el origen de la hipertensión arterial y por lo tanto en las enfermedades cardiovasculares, es el excesivo consumo de sodio, que se ingiere en la dieta en forma de cloruro sódico (sal común). Para prevenirlo, la OMS recomienda que la ingesta máxima de sal diaria sea de 5 g de manera que por cada 2,5 g de sal se toma 1 g de sodio.

En este sentido el HLG&PA mencionado arriba, estableció en el año 2008 el denominado Marco europeo para iniciativas nacionales sobre la sal, para que cada Estado Miembro se comprometiera a lograr reducciones de sal.

El Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social a través de la AECOSAN desarrolló a finales del año 2008 un plan de Reducción del Consumo de Sal (PRCS)¹⁷ para impulsar la reducción de la ingesta de sal. Con ese fin, se estudió el consumo medio de sal en la población española y las principales fuentes alimentarias de este nutriente y se llevaron a cabo tres estudios durante el año 2009: "Impacto

15 Políticas de reformulación de alimentos y bebidas en España:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/reformulacion_alimentos.htm

16 Reformulación de alimentos en España - Convenios y acuerdos:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/reformulacion_alimentos.htm

17 Plan de Reducción del Consumo de Sal en España:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/plan_consumo_sal.htm

sobre la salud de un plan nacional para la reducción del consumo de sal: relación entre el excesivo consumo de sal y la hipertensión arterial, enfermedad cardiovascular, osteoporosis, litiasis renal y cáncer gástrico”; “Análisis del consumo de sal en la población adulta española y principales fuentes alimentarias de sodio”, por el que se obtuvo el dato de que el consumo medio de sal de los españoles (medido por sodio excretado en orina) es de 9,8 g diarios, el doble del máximo recomendado por la OMS, y el tercer estudio: “Análisis del contenido en sal en los productos que componen la dieta habitual de los españoles”, que concluyó que aproximadamente el 70-75% de la sal consumida procede de alimentos procesados y consumidos fuera del hogar, lo que se conoce como sal “oculta” de los alimentos¹⁸.

Durante la Presidencia Española de la Unión Europea en 2010, e impulsadas por la AECOSAN, se aprobaron las “Conclusiones del Consejo sobre medidas para reducir la ingesta de sal de la población a fin de mejorar la salud”. En estas conclusiones se sintetizan las medidas que deben tomarse a nivel poblacional para tratar de reducir el impacto sobre la salud de la ingesta excesiva de sal, y pone de manifiesto que han de reforzarse para ello la sensibilización e información a la población acerca de la asociación entre consumo excesivo de sal y salud, así como de la importancia de disminuir el contenido de sal de los alimentos.

Desde antes incluso del inicio del plan de reducción del consumo de sal, ya se habían realizado actuaciones para la reformulación de sal. En el año 2004 y concretamente para el contenido de sal en el pan, se firmó un acuerdo de colaboración entre la AECOSAN, la Confederación Española de Organizaciones de Panaderías (CEOPAN) y la Asociación Española de Fabricantes de Masas Congeladas (ASEMAC), en el que se comprometían a reducir el porcentaje de sal utilizado en la elaboración de pan, para pasar de 22 g de NaCl/kg de harina hasta un máximo de 18 g de NaCl/kg de harina en un periodo de cuatro años, disminuyendo a razón de 1 g cada año. Posteriormente, pasados los cuatro años y con el fin de realizar las medidas de seguimiento y monitorización pertinentes para estos convenios, se realizó un estudio de evaluación específico y se comprobó que el objetivo de reducir la sal en el pan se había conseguido ampliamente. Por último, y en el marco del Observatorio de la Nutrición y el Estudio de la Obesidad, en el 2015 se realizó otro estudio sobre el pan (pendiente de publicar), para evaluar si se seguían manteniendo los niveles de sal acordados. Los resultados mostraron que no ha habido ningún aumento en el contenido de sal en el pan tras el esfuerzo realizado previamente, y que el pan en España sigue siendo uno de los que tiene el contenido más bajo de sal en Europa.

En el 2012 y también en el marco del Observatorio de la Nutrición y del Estudio de la Obesidad, la AECOSAN consideró hacer un nuevo estudio para analizar el contenido de sal en los alimentos en España, así como la tendencia del contenido de sal en los alimentos desde el anterior estudio realizado en 2009¹⁹. Para más información sobre el plan de Reducción del Consumo de Sal en España y convenios relacionados con sectores específicos como CEDECARNE, AFAP se puede consultar la página web de la AECOSAN²⁰.

En cuanto a los ácidos grasos trans de origen industrial (AGT)²¹ que están presentes en los alimentos, principalmente por motivos tecnológicos, y que están asociados con diversos problemas de salud como la enfermedad coronaria o diabetes, desde hace años se vienen impulsando las políticas de reducción de su consumo. Dichas políticas se basan en medidas legislativas, campañas de información, y reformulación de alimentos, y tanto las instituciones sanitarias como los fabricantes de alimentos han trabajado para su reducción. La AECOSAN, en el año 2010, llevó a cabo un estudio realizado por el Centro Nacional de Alimentación para conocer el contenido de grasas

18 Evaluación y monitorización del plan de reducción del Consumo de Sal
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/evaluacion_monitorizacion.htm

19 Informe del Estudio del contenido de sal de los alimentos en España 2012
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/estudio_contenido_sal_alimentos.pdf

20 http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/reduccion_sal_grasa.htm

21 Grasas trans: ácidos grasos que poseen, en la configuración trans, dobles enlaces carbono-carbono, con uno o más enlaces no conjugados (a saber, interrumpidos al menos por un grupo metileno). Algunos ácidos grasos trans se producen industrialmente. Los ácidos grasos trans también pueden estar presentes de manera natural en los productos alimenticios procedentes de rumiantes, como los productos lácteos o la carne de vacuno, ovino o caprino

en los alimentos²² y desde la Estrategia NAOS se hizo otro estudio sobre el “Contenido de ácidos grasos trans en los alimentos en España 2010”²³.

Posteriormente, en 2015, ya a través del Observatorio de la Nutrición y del Estudio de la Obesidad, se estudió y analizó el contenido en ácidos grasos en 277 alimentos adquiridos en España. Se calculó el contenido en AGT, grasas totales, y el porcentaje de AGT con respecto a la grasa total. Se compararon los resultados con los obtenidos en el estudio realizado en el año 2010 y se concluyó que la gran mayoría de los grupos de alimentos presentan un porcentaje de AGT inferior al 2%, con respecto a la grasa total. Los pocos alimentos que lo superan pertenecen a los grupos que contienen AGT de forma natural. Además se concluyó que los niveles de AGT en los alimentos en España eran, en promedio, muy bajos. Estos resultados eran coherentes con otros análisis efectuados por algunas Comunidades Autónomas (CCAA) en determinados grupos de alimentos. Todo ello confirma que las políticas de reducción de consumo de AGT, y la implicación de la industria alimentaria en la reformulación de sus productos es fundamental en la eliminación o disminución del contenido de AGT de origen industrial en los alimentos.

Además, en España, el artículo 43 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición del año 2011 está dedicado a los AGT, con el objetivo de minimizar su contenido en los alimentos en España (especialmente orientado a la mejora de su trazabilidad).

Por ello, en el marco de las evaluaciones y estudios que se realizan en la AECOSAN en el contexto del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad y a la vista de los resultados, por el momento se puede asegurar que el contenido de AGT en los alimentos no representa en la actualidad un problema de salud pública en España. No obstante, hay que seguir manteniendo las actividades de evaluación para monitorizar de forma periódica el contenido de AGT en los alimentos, a través del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad.

Por otro lado, también en el año 2014, la AECOSAN abordó un estudio con el objeto de conocer el contenido en energía y nutrientes²⁴ (grasas totales y saturadas, hidratos de carbono, azúcar, proteínas, sal y fibra) en determinadas categorías de productos de consumo habitual en la población española, a partir de la información nutricional del etiquetado. El conocimiento de la composición de los alimentos a través del etiquetado permite llevar a cabo estudios periódicos para evaluar las modificaciones a lo largo del tiempo en la formulación de los productos, con la ventaja del menor coste con respecto a estudios de laboratorio.

En este sentido, la AECOSAN realizó en el año 2016 un estudio sobre contenido de nutrientes en el que se evaluó si la información contenida en el etiquetado nutricional se ajusta al contenido real de azúcares totales en los alimentos en España. Dicho estudio confirmó que el etiquetado nutricional de los alimentos en España presenta una información precisa y veraz acerca del contenido de nutrientes, siendo una herramienta útil para realizar estudios y evaluaciones del contenido de nutrientes.

De todos los acuerdos y objetivos de reducción a los que se han ido comprometiendo los sectores a lo largo de estos años de políticas de reformulación, fundamentalmente en sal y en grasas trans de origen industrial, se ha realizado un seguimiento con diferentes análisis y estudios específicos por la AECOSAN a través de la Estrategia NAOS, en el marco del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad²⁵ y se ha publicado en la página web de la AECOSAN y en revistas científicas.

22 Burdaspal Pérez PA, Ledgarda Gómez TM, Corrales Ruyra ML, Delgado Cobos P, Marcos Suárez V, Diéguez González A. Análisis de la composición grasa de diversos alimentos comercializados en España. Rev del Com Científico de la AECOSAN. 2010;11:69-80. http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/revistas_comite_cientifico/comite_cientifico_11.pdf

23 Reducción de ácidos grasos trans en los alimentos y bebidas en España - Evaluación y monitorización: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/reduccion_grasas_trans.htm

24 Estudio de la información nutricional de alimentos procesados a través del etiquetado en España. 2014: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/InformeEtiquetado_definitivo.pdf

25 Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad: <http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/observatorio.htm>

4. Estudio sobre el contenido en azúcares en determinados grupos de alimentos y bebidas.

Octubre 2016

Con el fin de abordar la mejora de la composición de los alimentos y bebidas en relación a los azúcares añadidos, en primer lugar y en el marco del Observatorio de la Nutrición y el Estudio de la Obesidad de la AECOSAN, se hizo un “Estudio sobre el Contenido en Azúcares en Determinados Grupos de Alimentos y Bebidas” en octubre de 2016. El objetivo de este estudio fue conocer el contenido en azúcares totales en determinados grupos de alimentos con el fin de establecer el contenido basal, proponer la reducción de azúcares añadidos a las empresas y también poder realizar el seguimiento de las medidas de reformulación en el futuro.

Para ello se seleccionaron previamente los grupos y subcategorías de alimentos y bebidas a analizar y que coincidían en su mayoría con los del anexo II de HLG&PA y con los de mayor contenido de azúcar en general. En total se seleccionaron 27 grupos de alimentos. Para cada grupo de alimentos se eligieron los productos o marcas de las empresas que presentaron mayor facturación en el año 2015, según datos de Alimarket de 2015 para el sector de la alimentación, incluyendo tanto fabricantes como distribuidores. El número de productos seleccionados fue de 1.173.

Para cada producto se analizó el contenido en azúcares totales mediante el método Luff-Schoorl, y se recogió la información nutricional del etiquetado: valor calórico, azúcares totales, grasas totales, grasas saturadas y sal. Además, en el grupo de “zumos y néctares” se determinó la presencia o ausencia de azúcares añadidos mediante el método de relación isotópica de carbono. Este estudio fue realizado por el Laboratorio de AENOR.

Teniendo en cuenta la metodología para las iniciativas de monitorización y reformulación presentada en el HLG&PA por la Joint Action on Nutrition and Physical Activity (JANPA) de la Comisión Europea, y basada en el proyecto Oqali²⁶ (L'Observatoire de la qualité de l'alimentation) se determinó el contenido medio, desviación estándar, mediana, máximo y mínimo para cada grupo de alimentos y subcategorías. Para las determinaciones estadísticas se excluyeron 53 productos que contenían alegaciones o que no incluían en su composición azúcar, grasa saturada y/o sal.

Puesto que los productos seleccionados son los que presentaron la mayor facturación en el año anterior, se consideró que el contenido en azúcares, grasa saturada y sal de los productos seleccionados representaban ampliamente el mercado español. Por otro lado y teniendo en cuenta el número de muestra para algunas subcategorías de productos y la existencia de productos con valores muy alejados de la media, se decidió utilizar el contenido mediano para establecer los datos basales de contenido en nutrientes y las propuestas de reducción.

²⁶ Oqali:
https://www.oqali.fr/oqali_eng/



5. Efectos sobre la salud y recomendaciones actuales de ingesta de azúcares.

Situación en la población europea y española

Las políticas de salud pública en Europa y a nivel mundial impulsan medidas y recomendaciones para limitar la ingesta de azúcares. Para que estas políticas sean eficientes y para poder realizar su seguimiento y evaluar los beneficios en salud obtenidos, se necesita un conocimiento del consumo de azúcares en la población.

5.1. Definiciones de azúcares

Los azúcares son nutrientes que forman parte de nuestra dieta, como la sal, las grasas, las proteínas u otros hidratos de carbono de cadena larga. Desde el punto de vista de su estructura química, los azúcares son monosacáridos o disacáridos.

Los principales azúcares son la glucosa y la fructosa, ambos monosacáridos y se encuentran principalmente en las frutas y verduras. Otros azúcares presentes en la naturaleza son la sacarosa y la lactosa, ambos disacáridos. La sacarosa es el azúcar de mesa, formado por una molécula de glucosa y una fructosa, que se obtiene principalmente de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. La lactosa está compuesta de glucosa y galactosa y está presente en la leche.

Desde el punto de vista del origen del azúcar, en los alimentos los azúcares pueden encontrarse naturalmente en ellos o pueden añadirse. Por eso se manejan dos términos que diferencian entre “azúcar intrínseco o natural” y “azúcar añadido”, aunque a la hora de definir este último, hay pequeñas diferencias entre las diversas organizaciones sanitarias y científicas.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés), en el informe “Opinión científica y valores de referencia dietética para los hidratos de carbono y fibra”²⁷ define el término “azúcares añadidos” como la sacarosa, fructosa, glucosa, hidrolizados de almidón (jarabe de glucosa, jarabe de alta fructosa) y otros preparados de azúcares aislados utilizados como tales o añadidos durante la preparación y la fabricación de alimentos.

También existe otro término similar al denominado azúcar añadido acuñado por la OMS que es el término de “azúcar libre”. En el informe “Dieta, nutrición y prevención de las enfermedades crónicas”²⁸ de 2003, se define el término de “azúcar libre”, refiriéndose a todos los monosacáridos y disacáridos añadidos a los alimentos por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes y los zumos de frutas.

Esta definición de azúcares libres de la OMS es la que se ha acordado en las primeras discusiones del grupo de trabajo de expertos de la EFSA, creado para establecer una opinión científica sobre la ingesta diaria de azúcares libres de todas las fuentes dietéticas y cuyo borrador ha sido recientemente publicado²⁹.

Desde la AECOSAN y para todos estos estudios se trabaja con la definición de “azúcares añadidos” adoptada en el contexto del Anexo II⁹ del Marco Europeo para Iniciativas nacionales sobre nutrientes seleccionados de la Comisión Europea: “la sacarosa, fructosa, glucosa, hidrolizados de almidón (jarabe de glucosa, jarabe con alto contenido de fructosa) y otros preparados aislados de azúcar utilizados como tales o añadidos durante la preparación y fabricación de alimentos. Además, se consideran como azúcares añadidos los azúcares presentes en la miel, los jarabes, los zumos de frutas y los concentrados de frutas”.

Por todo ello, y teniendo en cuenta las anteriores definiciones, de aquí en adelante nos referiremos a:

- **Azúcares totales:** todos los monosacáridos o disacáridos incluidos en los alimentos. Así, los azúcares totales de los alimentos son la suma de los azúcares añadidos más los intrínsecos.
- **Azúcares añadidos:** tal y como se define en el Anexo II⁹ del Marco Europeo, son los azúcares que se añaden a los alimentos durante su elaboración, preparación o cocinado, así como los presentes de forma natural en miel, jarabes, zumos y concentrados de frutas. Se encuentra mayoritariamente en los alimentos procesados. (Esta definición es equivalente a la de «azúcares libres» de la OMS para establecer las recomendaciones de ingesta de azúcares y la utilizada en el borrador de protocolo para la opinión científica de azúcares libres de todas las fuentes dietéticas de la EFSA).
- **Azúcares intrínsecos:** son aquellos que se encuentran de forma natural en los alimentos. Se encuentra en los alimentos naturales no procesados, como la fructosa de las frutas y verduras enteras frescas y la lactosa de la leche.

27 EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition, and Allergies (NDA). Scientific Opinion on Dietary Reference Values for carbohydrates and dietary fibre. EFSA J 2010. 2010;8(3):1462.

28 Organización Mundial de la Salud (OMS). Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. 2003.

29 <https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/engage/180109.pdf>

5.2. Efectos sobre la salud y recomendaciones actuales de ingesta de azúcares

Actualmente existe un gran interés y debate en relación al consumo de ciertos alimentos por su elevado contenido en azúcares y sus posibles efectos sobre la salud cuando se consumen en altas cantidades. Esta situación es especialmente preocupante en colectivos vulnerables desde el punto de vista nutricional, como son los niños y adolescentes.

Las recomendaciones existentes se centran en establecer una cantidad máxima de ingesta de azúcares añadidos más que de azúcares totales. Esto se debe a que existe evidencia científica suficiente que asocia un elevado consumo de azúcares añadidos con un mayor riesgo de presentar exceso de peso³⁰, con un peor aporte de nutrientes y una menor variedad de la dieta.

En este sentido hay evidencia científica que señala que la ingesta de elevadas cantidades de azúcares añadidos a través del consumo de bebidas azucaradas puede contribuir a la ganancia de peso^{31 32}, si bien no hay evidencias claras sobre la ingesta de azúcares añadidos que se encuentran en alimentos sólidos. En niños, diversos estudios han encontrado que aquellos que consumen más bebidas azucaradas tienen un mayor riesgo de tener exceso de peso que los que tienen menores consumos de dichos alimentos^{33 34}.

Finalmente, diversos organismos reconocen que el excesivo consumo de calorías puede conducir a un exceso de peso y un mayor riesgo de obesidad.

Teniendo en cuenta los resultados de los estudios científicos y considerando que parece que es el consumo excesivo de azúcares añadidos, más que el de los totales, el relacionado con los problemas de salud, es necesario establecer recomendaciones para reducir su consumo. Sin embargo, en este sentido no existe un consenso en relación a la ingesta de azúcares añadidos a nivel mundial.

La OMS en su última guía actualizada sobre “Ingesta de azúcar para niños y adultos en el año 2015”³⁵ mantiene la recomendación firme que ya había lanzado en el año 2003. Recomienda limitar el consumo de azúcares libres (ver definición de azúcares añadidos) a menos del 10% de la energía total consumida (ETC)³⁶ (equivalente aproximadamente a 50 g/día³⁷ = 12 cucharillas).

30 Te Morenga L, Mallard S, Mann J. Dietary sugars and body weight: systematic review and meta-analyses of randomised controlled trials and cohort studies. *BMJ* 2013; 346.

31 EFSA NDA Panel (EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies). Scientific opinion on dietary reference values for carbohydrates and dietary fibre. *EFSA Journal* 2010, 8, 1462-n/a.

32 Johnson, R.K.; Appel, L.J.; Brands, M.; Howard, B.V.; Lefevre, M.; Lustig, R.H.; Sacks, F.; Steffen, L.M.; Wylie-Rosett, J.; American Heart Association Nutrition Committee of the Council on Nutrition, P.A., et al. Dietary sugars intake and cardiovascular health: A scientific statement from the American heart association. *Circulation* 2009, 120, 1011-1020.

33 Trumbo, P.R., Rivers, C.R. Systematic review of the evidence for an association between sugar-sweetened beverage consumption and risk of obesity. *Nutr Rev* 2014, 72, 566-574.

34 Massougbojji, J.; Le Bodo, Y.; Fratu, R.; De Wals, P. Reviews examining sugar-sweetened beverages and body weight: Correlates of their quality and conclusions. *Am J Clin Nutr* 2014, 99, 1096-1104.

35 http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/154587/2/WHO_NMH_NHD_15.2_spa.pdf?ua=1&ua=1

36 La OMS no ha modificado esta recomendación firme lanzada en 2003, si bien en su nuevo informe de 2015 hace un llamamiento a una acción más intensiva en este terreno como una recomendación condicional: “Una reducción por debajo del 5% de la ingesta calórica total produciría beneficios adicionales para la salud” (Equivalente aproximadamente a 25 g /día = 6 cucharillas). La OMS formula recomendaciones condicionales -incluso cuando la calidad de las pruebas no es elevada- sobre cuestiones que revisten importancia para la salud pública. Se habla de recomendación condicional cuando los efectos deseables de su cumplimiento probablemente compensan los efectos indeseables, aunque la proporción de unos y otros no se puede establecer con precisión; por tanto, es preciso entablar diálogos y consultas con las partes interesadas antes de plasmar la recomendación en una política.

37 En el caso de una persona con un peso saludable que consuma aproximadamente 2.000 calorías al día.

En Europa, la EFSA no establece una cantidad máxima recomendada de ingesta de azúcares totales ni añadidos debido a que no existe suficiente evidencia científica que avale que por encima de una determinada cantidad los efectos sean nocivos para la salud. De manera que los diferentes miembros de la Unión Europea han adaptado la recomendación de la OMS al contexto cultural y comercial de cada país. No obstante, para el año 2020 se prevé que se publiquen las conclusiones extraídas de una nueva revisión del tema y el establecimiento de límites máximos de ingesta de azúcares totales, y en concreto añadidos. Los resultados de este documento, que está en fase de borrador³⁸, servirán de referencia a los EEMM para, si fuera el caso, establecer límites máximos de ingesta nacionales y actualizar las recomendaciones y objetivos nutricionales referentes a este nutriente.

Según la OMS, el riesgo de desarrollar diabetes tipo 2 y enfermedad cardiovascular a menudo está mediado por los efectos del sobrepeso y la obesidad, entre otros factores de riesgo. Por lo tanto, es probable que las medidas destinadas a reducir el sobrepeso y la obesidad también reduzcan el riesgo de desarrollar diabetes tipo 2 y enfermedad cardiovascular, así como las complicaciones asociadas con esas enfermedades³⁹.

5.3. Ingesta de azúcares en población europea y española y adherencia a las recomendaciones

En Europa, según datos de la OMS, la evidencia disponible indica que los azúcares se consumen por encima de los niveles recomendados. Aunque la ingesta varía en todos los países, los datos disponibles muestran que en algunos grupos de población exceden el 10%, y los hombres jóvenes tienen las ingestas absolutas más altas. Además, los niños y adolescentes tienen un mayor porcentaje de su ingesta total de energía que proviene de azúcares añadidos.⁴⁰

En un estudio publicado⁴¹ en el que se revisan los datos de 11 encuestas nutricionales realizadas en varios países europeos, entre ellos España, referenciando al estudio ANIBES, se concluye que los datos confirman que la ingesta de azúcares totales y añadidos es elevada en los países europeos considerados, especialmente en niños, y señala los dulces y las bebidas como los principales contribuidores a la ingesta de azúcares añadidos.

En España, con relación a la ingesta de azúcares totales y añadidos disponemos de datos del estudio ANIBES⁴² y datos secundarios de los estudios ENALIA y ENALIA 2, realizados por la AECOSAN (ver más adelante).

38 <https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/engage/180109.pdf>

39 Directrices OMS sobre la Ingesta de azúcares para adultos y niños: http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/149782/9789241549028_eng.pdf;jsessionid=E8D2F3142D33BD2097ED0CC390354ABB?sequence=1

40 "Incentives and disincentives for reducing sugar in manufactured foods. An exploratory supply chain analysis". A set of insights for Member States in the context of the WHO European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020. WHO. Regional Office for Europe. 4-5 Decembre 2017.

41 Azais-Braesco V, Sluik D, Maillot M, Kok F, Moreno LA. A review of total & added sugar intakes and dietary sources in Europe Nutrition Journal. 2017;16:6. doi:10.1186/s12937-016-0225-2.

42 Ruiz E, Rodriguez P, Valero T, Ávila JM, Aranceta-Bartrina J, Gil Á, González-Gross M, Ortega RM, Serra-Majem L, Varela-Moreiras C. Dietary Intake of Individual (Free and Intrinsic) Sugars and Food Sources in the Spanish Population: Findings from the ANIBES Study. Nutrients. 2017 Mar 14;9(3).

A continuación se detallan algunos de los principales resultados del estudio ANIBES:

- **Ingesta de azúcares totales**

- Los niños de 9 a 12 años ingieren de media 91,6 g/día de azúcares totales. En los adolescentes de 13 a 17 años la ingesta es de 89,3 g/día.
- La ingesta media de azúcares totales en adultos de 18 a 64 años es de 74,9 g/día y de 73 g/día en adultos de 65 a 75 años.

- **Ingesta de azúcares añadidos**

- La ingesta media de azúcares añadidos en los niños de 9 a 12 años es de 48,6 g/día. Esto supone que los niños de 9 a 12 años toman el 9,8% de la energía total de la dieta en forma de azúcares añadidos. En cuanto a los adolescentes de 13 a 17 años la ingesta media es de 50,8 g/día, lo que supone que de media toman el 10% de la energía total de la dieta a partir de azúcares añadidos.
- Los adultos de 18 a 64 años ingieren de media 33,3 g/día de azúcares añadidos y los adultos de 65 a 75 años 20,7 g/día. Esto supone que los adultos de 18 a 64 años toman el 7,1% de la energía total de la dieta de los azúcares añadidos y los adultos de 65 a 75 años toman el 5,1%.

Los datos del estudio ANIBES⁴³ también señalan que “el consumo de azúcares añadidos es significativamente mayor en edades más tempranas”. “Un 58,2% de la población infantil cumpliría con las recomendación de la OMS (< 10% ETC), menor para adolescentes (52,6%) y aumenta la adherencia con la edad: 76,7% (18 -64 años) y 89,8% en personas mayores”.

Por todo ello, los autores de este estudio concluyen que “hay diferencias importantes en el cumplimiento de las recomendaciones de la OMS, dependiendo de la edad, por lo que es necesario un especial énfasis y concienciación en población infantil y adolescente”.

Por su parte, la AECOSAN, para obtener los datos de las ingestas de todos los nutrientes, como complemento a otros datos de ingestas enmarcadas en el Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad de la Estrategia NAOS, se planteó estudiar el consumo de azúcares en la población española. Para ello se utilizaron, por un lado, dos encuestas nutricionales, la Encuesta Nacional de Alimentación en la población Infantil y Adolescente (ENALIA) y la Encuesta Nacional de Alimentación en la población Adulta (ENALIA 2), realizadas por la AECOSAN y también la información aportada por el estudio específico llevado a cabo por la AECOSAN sobre “El contenido de azúcares en los grupos de alimentos y bebidas procesados más consumidos por la población española, 2016” (ver punto 4 de este documento).

En relación a ENALIA y ENALIA 2, todas las fases y actividades de las encuestas, desde el propio diseño, se desarrollaron conforme a una metodología armonizada y consensuada en Europa, recogida en la guía “General principles for the collection of national food consumption data in the view of a pan-European dietary survey” y publicada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)⁴⁴. Las encuestas se realizaron entre 2013-2015 sobre dos muestras representativas de la población española residentes en los hogares de todas las CCAA y Ciudades Autónomas de España: ENALIA⁴⁵, que incluye población infantil y adolescente entre 6 meses y 17 años, y ENALIA 2⁴⁶ que incluye población adulta (18-75 años) y una submuestra de mujeres embarazadas.

⁴³ Enma Ruiz, Gregorio Varela-Moreiras. Adecuación de la ingesta de azúcares totales y añadidos en la dieta española a las recomendaciones: estudio ANIBES. *Nutrición Hospitalaria* 2017; 34(supl. 4):45-52

⁴⁴ <http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1435.pdf>

⁴⁵ http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/enalia.htm

⁴⁶ http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/enalia_2.htm

Los sujetos del estudio fueron seleccionados aleatoriamente mediante un riguroso sistema de muestreo aleatorio por etapas, que consiguió una muestra representativa a nivel nacional para los diferentes grupos de edad y sexo. ENALIA se realizó en 1.862 niños, niñas y adolescentes, entre 6 meses y 17 años de edad. El estudio ENALIA 2 se realizó en 824 adultos/as y ancianos/as entre 18 y 74 años. Además se seleccionó una submuestra de 144 mujeres embarazadas.

En los estudios ENALIA y ENALIA 2 a partir de datos individuales de consumo de alimentos se han calculado las ingestas observadas de energía y nutrientes. Posteriormente, las ingestas observadas se han transformado en ingestas habituales de energía y nutrientes empleando los ajustes estadísticos necesarios. El mismo programa permite estimar los percentiles de la ingesta diaria habitual y la proporción de la población que está por encima o por debajo de los puntos de corte de Ingesta Dietética de Referencia establecidos en los diferentes sistemas nacionales, europeos e internacionales.

Para el análisis de toda esta información se solicitó la colaboración del grupo de investigación VALORNUT, del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (NUTRYCIAL) de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid.

A continuación se presentan los datos sobre la distribución de la población en cuanto a la ingesta habitual de azúcares totales (g/día) y azúcares añadidos (g/día), y el porcentaje de energía procedente de estos azúcares por grupos de edad y sexo.

- **Ingesta habitual de azúcares totales en población infantil y adolescente (6 meses y 17 años)**
 - La ingesta habitual de azúcares totales en los niños y adolescentes españoles es de 95,1 g/día (mediana de la ingesta).
- **Ingesta habitual de azúcares totales en población adulta (18-75 años) y mujeres embarazadas**
 - La ingesta habitual de azúcares totales en los adultos españoles es de 78,1 g/día (mediana de la ingesta), mientras que en mujeres embarazadas la ingesta de azúcares totales fue de 81,4 g/día (mediana de la ingesta).



- **Ingesta habitual de azúcares añadidos en población infantil y adolescente (6 meses y 17 años)**

- La ingesta habitual de azúcares añadidos en los niños y adolescentes españoles es de 48,0 g/día (mediana de la ingesta). Esto supone que la población infantil y adolescente española toma el 10,4% de la energía de la dieta en forma de azúcares añadidos.
- Es necesario señalar que los datos de ingesta habitual de azúcares añadidos (g/día) y de energía (%) se han obtenido de las encuestas nutricionales de la AECOSAN (ENALIA y ENALIA 2)^{45,46}. Según estas encuestas, en los niños y adolescentes la ingesta habitual de energía es de 1.783 calorías/día (mediana de la ingesta). Sin embargo, para la recomendación de la OMS de limitar el consumo de azúcares libres (azúcares añadidos) a menos de un 10% de la energía total diaria (equivalente aproximadamente a 50 g/día) se ha considerado una dieta de 2.000 calorías/día.
- Los niños de 3 a 9 años son los que toman más energía a partir de azúcares añadidos (12,3%) con una ingesta de azúcares añadidos de 62,1 g/día, seguido de las niñas de 3 a 9 años que toman un 11,2% de la energía de la dieta en forma de azúcares añadidos, lo que supone una ingesta de 47,6 g/día. En total, los niños y niñas de 3 a 9 años toman un 11,7% de la energía a partir de azúcares añadidos, siendo el consumo de azúcares añadidos de 52,7 g/día.

- **Ingesta habitual de azúcares añadidos en población adulta (18-75 años) y mujeres embarazadas**

- En los adultos españoles la ingesta habitual de azúcares añadidos es de 34,7 g/día (mediana de la ingesta). En el grupo de mujeres embarazadas la mediana de la ingesta de azúcares añadidos fue de 42,0 g/día.
- Así, los adultos toman el 8% de las calorías de la dieta (ingesta energética diaria) en forma de azúcares añadidos, y el aporte es superior en el grupo de mujeres embarazadas (9,6%).

Aunque la mediana de la ingesta energética diaria procedente de los azúcares añadidos esté cercana a los límites establecidos por la OMS (< 10% del total de la energía diaria), los datos del estudio de la AECOSAN indican que el 53,9% de los niños y adolescentes superan este límite. De ellos, el 70,5% de los niños y niñas de 3 a 9 años superan el límite del 10% establecido por la OMS y es el grupo de población en el que hay mayor porcentaje que lo supera. Por otro lado, el 25,6% de los adultos y el 44,9% de las embarazadas superan el límite del 10% recomendado por la OMS.

Estos datos ponen en valor iniciativas que conducen a reducir el porcentaje de población española cuya ingesta de azúcares añadidos es superior a las recomendaciones de la OMS. Entre estas iniciativas, la reformulación y otro tipo de medidas que faciliten la elección de dietas más saludables serán objetivos del PLAN que se detalla a continuación y que se llevará a cabo con el apoyo voluntario y comprometido de los sectores de la alimentación.

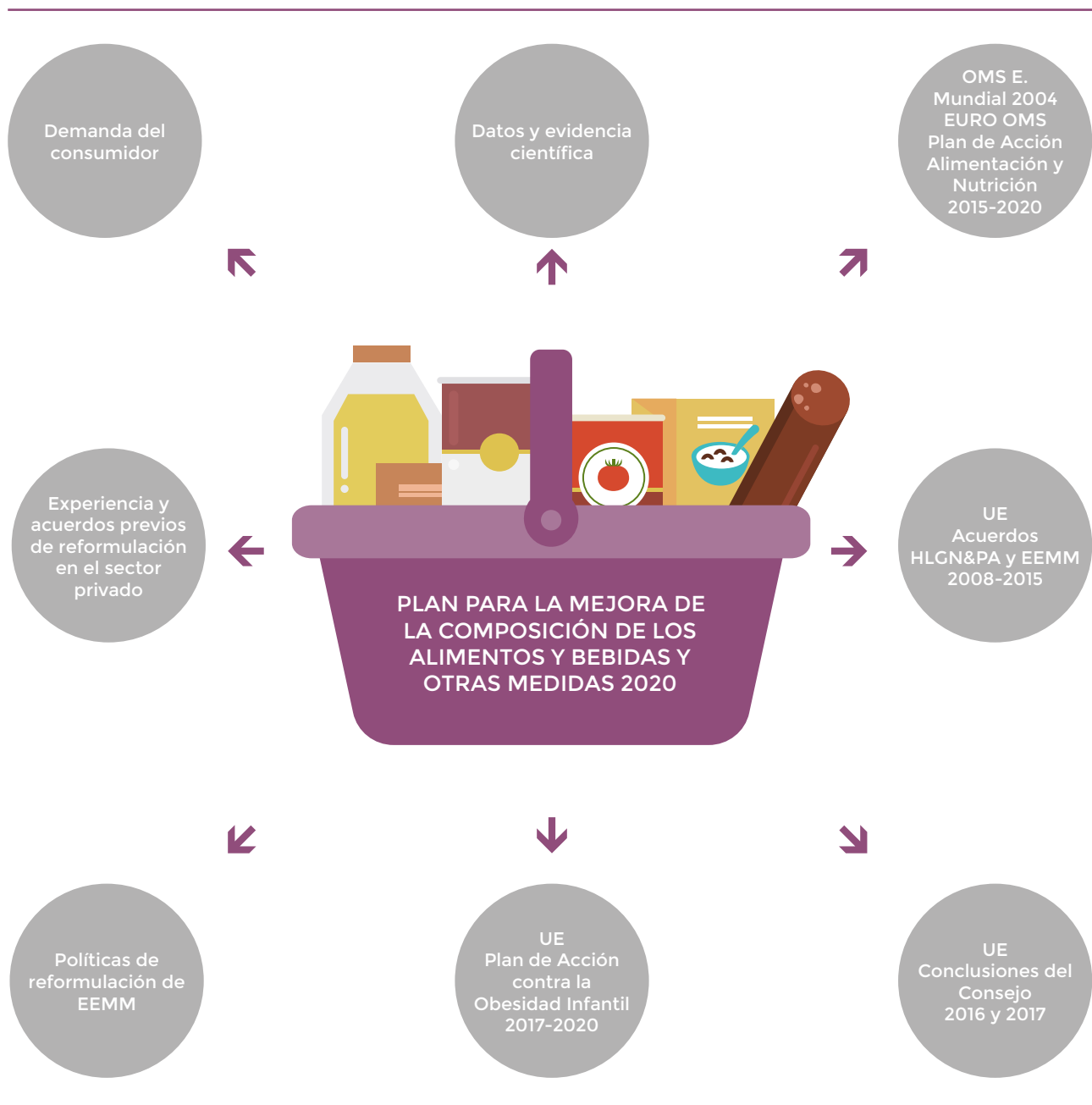


6. PLAN de colaboración para la mejora de la composición de alimentos y bebidas y otras medidas 2020

Desde 2008, y en base a convenios con la AECOSAN, enmarcadas en los objetivos de la Estrategia NAOS o por iniciativas particulares, se han realizado importantes esfuerzos en reformulación por parte de diversas empresas o sectores. En general, estos compromisos se han centrado más en la reducción del contenido en sal y en grasas trans.

Respecto a la reducción de azúcares añadidos, en España algunas empresas llevan años reformulando sus productos e implementando estrategias de reformulación por iniciativa propia.

No obstante para la AECOSAN es prioritario aumentar significativamente la oferta de productos con mejor composición, lo que exige un abordaje conjunto de todos los implicados. Por ello y en base al nuevo impulso europeo arriba comentado, OMS y Unión Europea, así como por las referencias y evidencias científicas, por los datos de sobrepeso y obesidad en España, por los estudios de consumo de ciertos nutrientes, por la demanda actual del consumidor y porque había experiencia en estas iniciativas, la AECOSAN se planteó abordar una mejora de la composición de alimentos y bebidas e invitar a diversos sectores a participar para que fuera amplia y de impacto.



El número de productos que se han reformulado en España y que van a reformularse sigue creciendo y puede incrementarse aún más, si se cuenta con la colaboración público-privada y el compromiso de los sectores industriales relacionados para lograr resultados sostenibles a más largo plazo.

Esta “llamada a la acción” se inició en el último trimestre del 2016 y durante todo el 2017, con más de 75 reuniones y cientos de correos y llamadas, con diversos sectores del entorno alimentario, para invitar a sumarse voluntariamente a la reformulación en diferentes grupos de alimentos y bebidas, y a otras medidas, y encontrar acuerdos adecuados y asumibles por todos para poder conformar, conjuntamente con la AECOSAN, un amplio y transversal “PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020” (en adelante el PLAN).

6.1. Líneas estratégicas del PLAN

1

Avanzar en las políticas de prevención de la obesidad alineadas con OMS y UE en base a la evidencia científica

2

Facilitar entornos y opciones saludables para impulsar la protección de la salud

3

Mejorar la calidad nutricional de la alimentación en España, y facilitar el alcanzar las ingestas nutricionales de referencia o los objetivos nutricionales y las recomendaciones dietéticas

4

Disminuir las desigualdades en salud en el acceso a una alimentación saludable

5

Involucrar y empoderar a los ciudadanos con información sobre los beneficios para la salud al consumir menos cantidad de azúcares añadidos, sal y grasas saturadas y trans y facilitar la preferencia por el gusto menos dulce y salado

6

Prevenir la obesidad y otras enfermedades con un enfoque a lo largo de la vida y en especial en niños, adolescentes y jóvenes

6.2. Objetivos

Objetivos generales

- Reducir en torno al 10% de la mediana de azúcares añadidos para el 2020, en diversos grupos y subcategorías de alimentos y bebidas de consumo habitual en los niños y jóvenes, que normalmente forman parte de la cesta de la compra de las familias, para contribuir a alcanzar unos objetivos nutricionales adecuados y prevenir la obesidad y otras enfermedades relacionadas.
- Continuar con los compromisos de reducción de sal y grasas saturadas y trans de origen industrial⁴⁷ en varios grupos y subcategorías de alimentos y bebidas.
- Asegurar que las reducciones y sustituciones no eleven el contenido calórico.
- Incrementar la oferta de menús o comidas más saludables fuera del hogar a través de la restauración social, la restauración moderna y los dispensadores automáticos, con menos azúcares añadidos, sal o grasas saturadas y trans de origen industrial y menos calorías.
- Reafirmar y potenciar el esfuerzo y colaboración voluntaria y consensuada de las empresas de diversos sectores del entorno alimentario (empresas pequeñas, medianas y grandes).
- Apoyar y fomentar la investigación y desarrollo de productos que conformen una dieta con menos azúcares añadidos, sal, grasas saturadas y trans de origen industrial y calorías. También a nivel internacional (considerando el comercio transfronterizo de alimentos y bebidas) para que se beneficien todos los ciudadanos europeos.
- Impulsar las “buenas prácticas” para una implantación efectiva de medidas que ayuden a mejorar nutricionalmente el conjunto de la dieta.
- Impactar sanitaria y socialmente en la “cesta de la compra” de las familias con productos reformulados, para alcanzar dietas más equilibradas y consumos razonables.
- Favorecer la coordinación de estas medidas con las distintas administraciones.
- Contribuir a nivel europeo a mejorar la base científica y la recopilación de datos que impulse estas iniciativas y su seguimiento.

Objetivos específicos

Para cada sector se señalan detalladamente en las fichas correspondientes (ver punto 8 de este documento).

- Sector de la fabricación: reducciones del contenido de azúcares y/o grasas saturadas y/o sal en algunos productos y otras medidas específicas del sector de la fabricación.
- Sector de la distribución: los mismos objetivos de reducción de contenido en nutrientes que para el sector de fabricación y otras medidas específicas del sector de la distribución.
- Sector de la restauración: mejora de la composición de los menús, incorporación de productos reformulados y otras medidas específicas del sector.
- Sector de la distribución en dispensadores automáticos: incorporación de productos reformulados, presencia de alimentos que conforman una dieta saludable y otras medidas propias del sector.

⁴⁷ De los ácidos grasos trans que no están presentes de forma natural en los alimentos.

6.3. Colaboración de los sectores

Para conseguir que se mejore la calidad nutricional de la dieta, garantizar el acceso a más alimentos que faciliten una dieta más saludable, y para que el impacto de las iniciativas en reformulación llegue también a una mayor población, facilitándole reducir el consumo de ciertos nutrientes, es necesario contar con la colaboración y el compromiso no solo del sector de la fabricación, sino también con el de la distribución (comercio minorista), cuyo volumen de ventas o cuota de mercado es muy relevante y que además cuenta también con marcas propias y compite con la fabricación en la oferta. También es necesario contar con otros sectores estratégicos⁴⁸. Entre ellos, y para este PLAN se ha contactado con el sector de restauración social, el de la restauración moderna y el de distribuidores automáticos, que actualmente tienen impacto en los hábitos de consumo, especialmente en familias jóvenes y niños, y que respondieron positivamente. La comida fuera del hogar es realizada por mucha población y de distintas formas, y estos sectores la ofertan en diversos entornos (escolar, laboral, hospitalario, etc.) y con diferentes formatos (menús, caterings, máquinas expendedoras...). Por ello su colaboración y compromiso con medidas específicas para el PLAN pueden conducir también a mejoras nutricionales y a facilitar la elección de las opciones más saludables contribuyendo a conformar una alimentación más variada, equilibrada y saludable y a crear entornos alimentarios más adecuados.

⁴⁸ Información extraída de las reuniones con los distintos sectores y del documento "Incentives and disincentives for reducing sugar in manufactured foods. An exploratory supply chain analysis". A set of insights for Member States in the context of the WHO European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020. WHO. Regional Office for Europe. 4-5 December 2017.

6.4. Retos y oportunidades para los sectores

Es importante destacar el compromiso de los sectores, porque asumir objetivos de reducción de nutrientes presenta dificultades y supone retos que disuaden de abordarlos, como los señalados a continuación no exhaustivamente, por ejemplo:

- El sabor dulce que proporciona el azúcar es el más agradable.
- El uso del azúcar para equilibrar el sabor agrio, salado y picante. Y para proporcionar volumen. Por lo tanto, si se disminuye o se elimina, toda la composición del producto debe modificarse y reequilibrarse para garantizar sus cualidades y características y mantener la forma y textura del producto, asegurando también que no se aumenta la densidad de energía.
- La apreciación de los consumidores que, actualmente, encuentran ciertos alimentos desagradables e inaceptables por debajo de un cierto nivel de dulzura.
- Estudios que demuestran que los consumidores tienden a preferir productos más dulces que productos menos dulces.
- Legislación sobre normas de calidad o sobre declaraciones nutricionales y/o sobre el uso de edulcorantes.
- La función de conservación de la sal, también vinculada a la seguridad alimentaria en distintos alimentos.
- Las propiedades tecnológicas, como por ejemplo la palatabilidad, que proporciona la grasa saturada.

Por otro lado puede proporcionar oportunidades para:

- Contribuir a que las preferencias, gusto y percepción por lo dulce y lo salado se vayan modificando y así se puedan cambiar las elecciones del consumidor hacia productos con menos azúcares y/o menos sal, etc.
- Facilitar que los niños en su juventud y cuando sean adultos puedan optar y elegir productos menos dulces y salados.
- Investigar y utilizar productos sustitutivos del azúcar adecuados sanitaria y tecnológicamente.
- Generalizar la tendencia a poner en el mercado productos con menos azúcares añadidos, sal y grasas saturadas y trans, siempre garantizando los límites de seguridad, reforzando así las iniciativas de reformulación, sustitución o de I+D en ese sentido.
- Minimizar problemas de competencia. Esta puede basarse en el nivel de dulzura de los productos y si todos reducen paulatinamente se facilita el equilibrio. La reducción de las ventas es un temor latente si los competidores continúan proporcionando productos con el mismo contenido de estos nutrientes.



6.5. Reformulación en tres años

La reformulación requiere de cierto tiempo. Es un proceso complejo que involucra a muchos departamentos dentro de una empresa y afecta entre otras a las especificaciones del producto, al etiquetado y al control de calidad. Por otro lado, requiere de la participación del equipo técnico I+D, de los responsables de costes, marketing, y debe ser asumida por la dirección. Los departamentos de fabricación y jurídico también deben supervisar que las nuevas composiciones son compatibles con el proceso de producción existente y con la legislación. La responsabilidad social corporativa también estará involucrada en el establecimiento y conducción de los compromisos nutricionales, y también controlará aspectos como la disponibilidad de ingredientes para garantizar que cumple con factores como el abastecimiento responsable y la sostenibilidad.

También hay que tener en cuenta que la sustitución de los productos mejorados en su composición se irá incorporando en la red comercial a medida que se reemplazan las existencias.

Por último, cabe señalar que considerando las posibilidades operativas, las preferencias de los consumidores y otros factores determinantes -como los retos tecnológicos y económicos- la reformulación y la innovación son procesos que pueden realizarse a medio plazo, lo que permite ser más ambiciosos ya que en el conjunto de países de la Unión Europea, dará tiempo suficiente para que muchos sectores y más países se sumen a estas iniciativas en el marco común y a encontrar propuestas adecuadas.

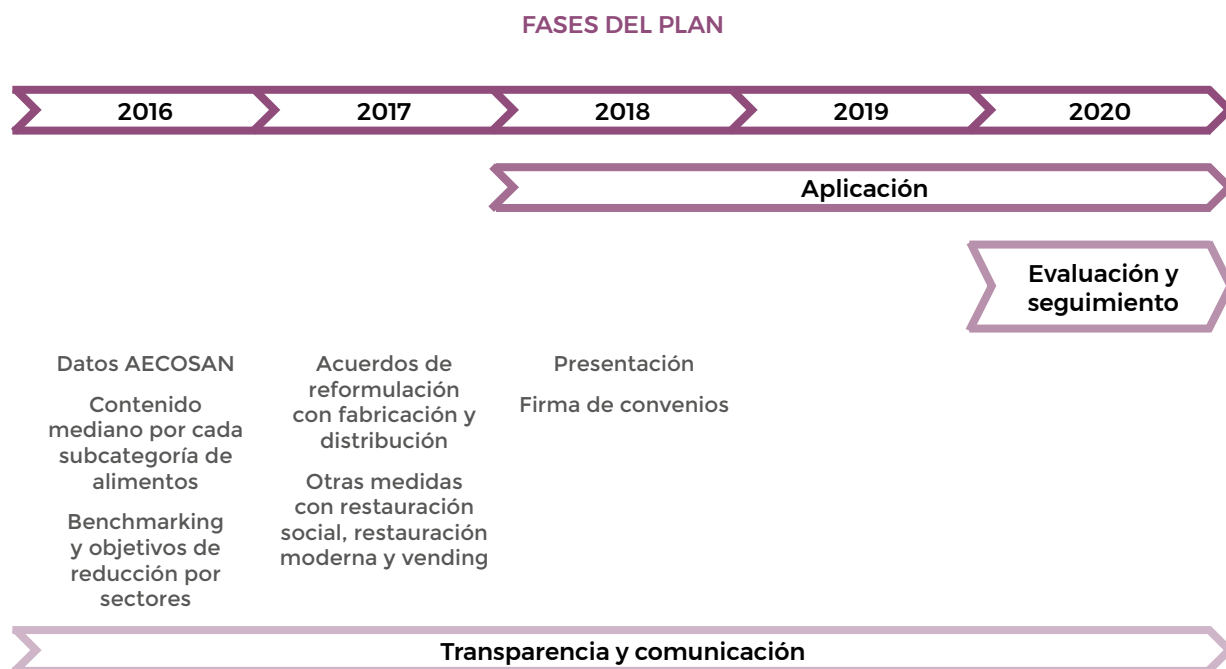
Desde hace años los fabricantes y la distribución han ido realizando reformulaciones, como antes se ha señalado, y como se puede observar en los lineales que muestran ya muchos productos con composición modificada. Sin embargo, teniendo en cuenta la amplitud de este PLAN y la cantidad de productos de consumo habitual que abarca, el consumidor puede requerir de cierto tiempo para adaptarse a los nuevos sabores de alimentos con menos azúcar, sal o grasas. Está claro que hay segmentos de la población que están reclamando estas mejoras en la composición, pero no todos los consumidores son conocedores de los beneficios de la reducción de estos nutrientes, y hay que facilitar este proceso con bajadas paulatinas y generalizadas en el mercado que permitan su aceptación.

Por eso el plazo que establece el PLAN es de tres años, 2017-2020, de forma que a lo largo de ese período, progresivamente se irán incorporando al mercado los productos reformulados y acordados en este PLAN.

6.6. Metodología para los acuerdos del PLAN



6.6.1. Fases del PLAN



Desde que se lanzaron los acuerdos conjuntos sobre reformulación de la Comisión Europea y los Estados Miembros (EEMM) en el 2008 a través del High Level Group on Nutrition and Physical Activity (HLGN&PA), se estableció una metodología común a nivel europeo para abordar la reformulación. Hay varias fases y están resumidas en el gráfico anterior.

Según dicha metodología para consensuar acuerdos sectoriales y alcanzables (en el caso de este PLAN para finales de 2020), en primer lugar fue necesario conocer la situación de partida, considerada a finales de 2016 en cuanto al contenido de azúcares añadidos y de los otros nutrientes a reformular en varios alimentos y bebidas, previamente seleccionados. Con este fin se hicieron a finales de 2016, unos estudios específicos sobre el contenido de algunos nutrientes en una muestra representativa de 1.173 productos, que corresponde con los más vendidos en 2015, y se obtuvieron resultados de determinaciones analíticas y también de la información nutricional del etiquetado. En algún caso se completó esta información con datos proporcionados por los sectores y supervisados por la AECOSAN (ver punto 4 de este documento).

Con esos datos se establecieron los contenidos basales de nutrientes para cada subcategoría de productos, que para este PLAN fue la mediana (cantidad de azúcar añadido o de otro nutriente que representa el P50).

A continuación, se decidieron unos objetivos de reducción (benchmarking) para cada grupo y subcategoría de alimentos y bebidas, siempre alineados con objetivos establecidos en los acuerdos europeos y considerando las diferencias de contenido de cada nutriente entre los productos de la misma subcategoría y el número de productos con contenido en nutrientes por encima o por debajo o igual que dicha medida.

Posteriormente y desde finales del 2016 y durante todo el año 2017 (más de un año) se mantuvieron más de 75 reuniones presenciales, cientos de correos y llamadas con las distintas asociaciones sectoriales, fundamentalmente de la fabricación, así como con las asociaciones de la distribución y otras de los demás sectores del entorno alimentario, para debatir sobre los objetivos a reducir. A finales de diciembre se acordaron los objetivos sectoriales de reducción de azúcares añadidos, o de sal o en algún caso de grasas, para todos los productos de cada subcategoría que se consideraron viables, cuantificables y asumibles para llegar en el 2020, partiendo de las cantidades que contenían en el 2016, atendiendo a factores tecnológicos, legales, de seguridad alimentaria, etc., y alineados con el marco y los objetivos establecidos en los acuerdos europeos. También se acordaron otros compromisos que contribuirán a conseguir una alimentación más equilibrada y saludable.

Una vez llegados a todos esos acuerdos sectoriales, se presentan los compromisos en un acto el 5 de febrero de 2018, y posteriormente, antes del verano de 2018, se ratificarán con los Convenios pertinentes.

Hasta el 2020 se irán reformulando paulatinamente esos productos y se implantarán progresivamente los otros compromisos o medidas.

También y como se establece en la metodología acordada a nivel europeo, se hará el seguimiento y monitorización de todos estos compromisos con los estudios pertinentes.

6.6.2. Fuentes de información y recogida de datos basales

Para el establecimiento de este PLAN se ha contado con la colaboración de 5 SECTORES (fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y distribución automática) cuyas particularidades hacen necesario describir por separado las fuentes de información y recogida de datos basales.

6.6.3. Sector de la fabricación

La fuente de información inicial para la recogida de los datos basales es el estudio realizado por la AECOSAN en octubre de 2016 (Estudio sobre el contenido de azúcares en determinados grupos de alimentos y bebidas de AECOSAN, punto 4 de este documento) para conocer el contenido en azúcares, grasa total, grasa saturada, sal y valor calórico de los alimentos y bebidas más consumidos en España.

Con el fin de poder establecer objetivos de reducción realistas, en algunos casos fue necesario aumentar el número de muestra con referencias tomadas en marzo de 2017 (datos de AECOSAN) o facilitadas por asociaciones y empresas del sector (datos sectoriales) y revisadas por la AECOSAN. (Tabla 1).

Bajo el paraguas de Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) se han establecido una serie de acuerdos con el sector de la fabricación, que consisten fundamentalmente en la reducción del contenido en azúcares añadidos, sal y grasa saturada de los alimentos y bebidas seleccionados, sin aumentar el valor calórico de los mismos y algunas otras medidas distintas de las de reformulación.

6.6.4. Sector de la distribución

La fuente de información para los datos basales del contenido en nutrientes son los mismos que los presentados para el sector de la fabricación. Ya que los datos procedentes de los productos utilizados en el estudio de AECOSAN incluyen tanto productos de marca propia como de marca de distribución.

El sector de la distribución se compromete, además de a las mismas medidas de reducción del contenido en nutrientes consensuadas con el sector de la fabricación, a otras medidas propias. En este último caso los datos relativos a esas medidas propias del sector han sido facilitados por las asociaciones sectoriales ASEDAS (Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados), ACES (Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados) y ANGED (Asociación Nacional de Grandes de Empresas de Distribución) y revisadas por la AECOSAN.

6.6.5. Sector de la restauración social

Los datos relacionados con las medidas consensuadas con el sector de la restauración social han sido facilitados por la asociación sectorial FEADRS (Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social) y revisados por la AECOSAN.

6.6.6. Sector de la restauración moderna

Los datos relacionados con las medidas consensuadas con el sector de la restauración moderna han sido facilitados por la asociación sectorial MARCAS DE RESTAURACIÓN (Asociación empresarial de marcas de restauración) y revisados por la AECOSAN.

6.6.7. Sector de la distribución automática

Los datos relacionados con las medidas consensuadas con el sector de la distribución automática han sido facilitados por la asociación sectorial ANEDA (Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos) y revisados por la AECOSAN.

6.7. Grupos y subcategorías de alimentos y bebidas que se reformularán en el marco del PLAN

Para este PLAN se ha acordado reformular en 13 grupos y 57 subcategorías de alimentos y bebidas (Tabla 1).

Algunas subcategorías de alimentos y bebidas como las leches, quesos o zumos, al no contener azúcares añadidos no se han incluido en el PLAN puesto que no es posible una reformulación en cuanto a reducción del contenido en azúcares añadidos. En otros no se pudo llegar a un acuerdo sectorial principalmente por motivos tecnológicos, o de seguridad alimentaria, así como por otros condicionantes como las propiedades organolépticas o de aceptación del consumidor.

Los grupos y subcategorías de alimentos y bebidas acordados para el PLAN incluyen productos de elevado consumo familiar e infantil en los que es factible realizar reducciones paulatinas en el contenido de azúcares añadidos, sal y grasa saturada y trans.

Han sido 17 asociaciones sectoriales que representan a las empresas fabricantes y de la distribución de los grupos de alimentos y bebidas seleccionados para el PLAN, con las que se han mantenido todas las reuniones para llegar a los acuerdos.

- **De la fabricación:**

AEFH (Asociación Española de Fabricantes de Helados), AEFC (Asociación Española de Fabricantes de Cereales en copos o expandidos), AFAP (Asociación de Fabricantes de Aperitivos), AGRUCON (Agrupación Española de Fabricantes de Conservas Vegetales), ANFABRA (Asociación de Bebidas Refrescantes), ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España), ASEFAPRE (Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados), ASEMAC (Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería), ASOZUMOS (Asociación Española de Fabricantes de Zumos), CULINARIOS (Asociación Española de Productos Culinarios), FECIC (Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas), FENIL (Federación Nacional de Industrias Lácteas), y PRODULCE (Asociación Española del Dulce) y la FIAB (Federación Española de la Industria de la Alimentación y Bebidas).

- **De la distribución:**

ACES (Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados), ANGED (Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución) y ASEDAS (Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados).

Empresas no asociadas: también se han mantenido reuniones con algunas empresas que no forman parte de ninguna asociación sectorial, y algunas de ellas se sumarán a estos compromisos del PLAN.





Y otras 3 asociaciones sectoriales con las que se han acordado otras medidas distintas de las reformulación, que son:

FEADRS (Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social)




MARCAS de RESTAURACIÓN

ANEDA (Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos)

Tabla 1. Grupos y subcategorías de alimentos y bebidas. Fuentes de información para los datos basales de contenido en nutrientes

Grupo de alimentos	Subcategoría	Fuente de información*
APERITIVOS SALADOS 	Palomitas de microondas Patatas fritas Productos de aperitivo Productos de aperitivo fritos	Estudio AECOSAN y datos sectoriales
BEBIDAS REFRESCANTES	Bebidas refrescantes de lima-limón sin edulcorantes	Estudio AECOSAN
BOLLERÍA Y PASTELERÍA 	Bollo con pepitas de chocolate Bollo relleno sin cobertura Bollo sin relleno Croissants Magdalenas Pastelito relleno con cobertura Pastelito relleno sin cobertura Rosquillas con cobertura Rosquillas sin cobertura	Estudio AECOSAN y datos sectoriales
CEREALES DE DESAYUNO	Cereales de desayuno infantil chocolateados	Estudio AECOSAN y datos sectoriales
CREMAS	Cremas de verduras	Estudio AECOSAN y datos sectoriales
DERIVADOS CÁRNICOS 	Chorizo vela extra Jamón cocido extra Longaniza fresca Pechuga de pavo Salchichas/mortadela Salchichón vela extra	Estudio AECOSAN y datos sectoriales
GALLETAS	Galletas de desayuno familiar e infantil Galletas rellenas	Estudio AECOSAN y datos sectoriales
HELADOS	Helados infantiles base agua	Estudio AECOSAN
NÉCTARES DE FRUTAS	Néctar de melocotón sin edulcorantes Néctar de naranja sin edulcorantes Néctar de piña sin edulcorantes	Estudio AECOSAN y datos sectoriales
PAN ENVASADO 	Pan de molde blanco Pan de molde integral Pan tostado Pan tostado integral	Estudio AECOSAN y datos sectoriales

(Cont) Tabla 1. Grupos y subcategorías de alimentos y bebidas. Fuentes de información para los datos basales de contenido en nutrientes

Grupo de alimentos	Subcategoría	Fuente de información*
PLATOS PREPARADOS 	Anillas Anillas restructuradas Croquetas Empanadillas Lasañas/canelones Nuggets Productos de surimi (sucedáneo de angula) Productos de surimi (sucedáneo de cangrejo)	Estudio AECOSAN y datos sectoriales
PRODUCTOS LÁCTEOS 	Arroz con leche Batidos Flan de huevo Flan de vainilla Queso fresco semidesnatado con fruta tipo petit (fresa-plátano)	Estudio AECOSAN
	Leche fermentada líquida semidesnatada individual	Datos AECOSAN
	Natillas de vainilla Yogur con frutas Yogur de sabores	Estudio AECOSAN
	Yogur griego con frutas Yogur griego natural azucarado	Datos AECOSAN
	Yogur natural azucarado Yogur líquido	Estudio AECOSAN
SALSAS 	Kétchup Mayonesa Salsa fina	Estudio AECOSAN y datos sectoriales
	Tomate frito receta básica	Estudio AECOSAN

* Estudio AECOSAN: estudio sobre el contenido de azúcares totales en determinados grupos de alimentos y bebidas de AECOSAN, punto 4 de este documento realizado en octubre de 2016

Datos AECOSAN: datos recogidos en marzo de 2017

Datos sectoriales: datos complementarios de referencias facilitadas por las asociaciones sectoriales y empresas (a partir de finales de 2015 hasta 2016) revisados por la AECOSAN

Los alimentos y bebidas incluidos en el PLAN aportan el

44,5%

de la energía total diaria proporcionada por los alimentos con azúcares añadidos

6.8. Medidas o compromisos. Acuerdos sectoriales

Considerando los datos basales obtenidos del estudio de la AECOSAN y los proporcionados por las asociaciones sectoriales, la AECOSAN presentó a cada sector unas propuestas de reducción del contenido en nutrientes y otras medidas para el PLAN, siempre enmarcadas en los acuerdos y objetivos de reformulación del HLG&PA (ver punto 2 de este documento).

El porcentaje de reducción se ha determinado en un ejercicio de diálogo entre la AECOSAN fundamentalmente con los fabricantes, siguiendo las directrices del Marco Europeo para Iniciativas Nacionales de Reformulación de Nutrientes Seleccionados (ver puntos 2 y 3 de este documento).

El porcentaje de reducción de azúcares añadidos planteado a los fabricantes también coincide con lo acordado en los anexos I y II del Marco europeo para la reformulación de distintos Nutrientes Seleccionados: grasas, grasas saturadas, grasas trans, azúcares añadidos y contenido energético, publicado en el año 2011, por el HLG&PA de la Comisión Europea de la UE. Sobre la base de la experiencia en los EEMM que han desarrollado iniciativas de reformulación a nivel nacional, se propuso establecer un punto de referencia general para la reducción de azúcares añadidos: un mínimo de un 10% para 2020 en productos alimenticios con respecto a los niveles de base de los EEMM a finales de 2015, o avanzar hacia los mejores valores de referencia en la categoría (“best in class”).

Para este PLAN, la AECOSAN ha considerado como niveles basales los valores de 2016 y la propuesta de reducción de azúcares añadidos está en torno al 10%.

Además, en algunas subcategorías de alimentos y bebidas además se llevarán a cabo reducciones de sal y/o grasa saturada.

En las más de 75 reuniones mantenidas por la AECOSAN con las distintas asociaciones sectoriales durante el 2017, así como con empresas que no están representadas por ninguna asociación sectorial, se ha revisado, discutido técnicamente y acordado el porcentaje de reducción que podía ser asumido por la totalidad de las empresas de cada sector para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y las otras medidas que conforman el PLAN.

En el establecimiento de los porcentajes de reducción para reformular un nutriente u otro en las diferentes subcategorías de productos conlleva distintos problemas y retos sectoriales y se han tenido en cuenta las limitaciones tecnológicas, de seguridad alimentaria, así como los condicionantes en cuanto a propiedades organolépticas/aceptación del consumidor.

Por eso los acuerdos de reducción se dan por subcategorías ya que hay diferencia entre ellas en el porcentaje de reducción y en los nutrientes a reducir. Eso sí, en cada subcategoría, todas las empresas que fabrican esos productos se suman a los acuerdos.

En ese sentido, se ha dado prioridad a que el porcentaje de reducción en cada subcategoría fuera asumido por todas las empresas de un sector que tenían ese tipo de alimento o bebida frente a que fueran propuestas de reducciones más altas, pero de solo unas pocas empresas. Esto es una de las claves del PLAN y una de las novedades y diferencias con otras iniciativas en otros países. Se ha impulsado el esfuerzo conjunto y sectorial para que las cantidades de reducción y los productos sobre los que hay que aplicarlas sean asumidos voluntariamente por todo tipo de empresas (grandes, medianas y pequeñas).

Por eso es importante resaltar que el PLAN será un marco de referencia, un punto de partida, y aborda un porcentaje de reducción asumible por todas las empresas de cada sector, para conseguir abarcar un elevado número de alimentos y bebidas que suponen un alto grado de representatividad de los productos que forman parte de la cesta de la compra promedio de la población española. Con este compromiso se consigue un amplio impacto y una reducción efectiva de azúcares añadidos, sal, grasas saturadas y trans, y cuya visibilización producirá un efecto arrastre para otras iniciativas posteriores.

Adaptar la reformulación de los productos es un proceso gradual, en el que el gusto y preferencias de los consumidores son determinantes y se ha de llevar a cabo mediante propuestas moderadas y paulatinas que conlleven una adaptación no consciente a los productos alimenticios (sin tener que compensar por otras vías), con garantías del cumplimiento de la seguridad alimentaria, la óptima calidad de los productos y el adecuado aporte nutricional enmarcado en un estilo de vida saludable.

Tabla II. Contenido basal (2016) y objetivos de reducción (2020) en las subcategorías de alimentos incluidas en el PLAN.

Grupo de alimentos	Subcategoría	Contenido mediano de azúcares totales (g/100g)		Contenido mediano de sal (g/100g)		Contenido mediano de grasa saturada (g/100g)		Contenido mediano de grasa total (g/100g)	
		2016	2020	2016	2020	2016	2020	2016	2020
APERITIVOS SALADOS	Palomitas de microondas	-	-	-	-	13	11,7	-	-
	Patatas fritas	-	-	1,30	1,12	15,6	14,04	-	-
	Productos de aperitivo	-	-	2,02	1,92	-	-	-	-
	Productos de aperitivo fritos	-	-	-	-	13,8	12,4	-	-
BEBIDAS REFRESCANTES	Bebidas refrescantes de lima-limón sin edulcorantes	10,05	9,1	-	-	-	-	-	-
BOLLERÍA Y PASTELERÍA	Bollo con pepitas de chocolate	-	-	-	-	6,6	6,3	-	-
	Bollo relleno sin cobertura	23,5	22,3	-	-	-	-	-	-
	Bollo sin relleno	17	16,2	-	-	-	-	-	-
	Croissants	12,4	11,8	-	-	-	-	-	-
	Magdalenas	29,5	28	-	-	-	-	-	-
	Pastelito relleno con cobertura	39	37,1	-	-	-	-	-	-
	Pastelito relleno sin cobertura	32	30,4	-	-	-	-	-	-
	Rosquillas con cobertura	24	22,8	-	-	19	18,1	-	-
	Rosquillas sin cobertura	24	22,8	-	-	11	10,5	-	-
CEREALES DE DESAYUNO	Cereales de desayuno infantil chocolateados	28,8	25,9	-	-	-	-	-	-

(Cont) Tabla II. Contenido basal (2016) y objetivos de reducción (2020) en las subcategorías de alimentos incluidas en el PLAN.

Grupo de alimentos	Subcategoría	Contenido mediano de azúcares totales (g/100g)		Contenido mediano de sal (g/100g)		Contenido mediano de grasa saturada (g/100g)		Contenido mediano de grasa total (g/100g)	
		2016	2020	2016	2020	2016	2020	2016	2020
CREMAS	Cremas de verduras	-	-	0,75	0,7	-	-	-	-
DERIVADOS CÁRNICOS	Chorizo vela extra	3	2,7	3,9	3,5	-	-	41	38,95
	Jamón cocido extra	1,5	1,35	2,3	1,93	-	-		
	Longaniza fresca	1	0,9	3	2,52	-	-	25	23,75
	Pechuga de pavo	2,5	2,25	2,2	1,85	-	-		
	Salchicha/mortadela	1,7	1,53	2,6	2,18	-	-	26	24,7
	Salchichón vela extra	4	3,6	3,9	3,5	-	-	41	38,95
GALLETAS	Galletas de desayuno familiar e infantil	22	20,9	-	-	5	4,8	-	-
	Galletas rellenas	34,5	32,8	-	-	10,5	10	-	-
HELADOS	Helados infantiles base agua	18,9	18	-	-	-	-	-	-
NÉCTARES DE FRUTAS	Néctar de melocotón sin edulcorantes*	11,5	10,76	-	-	-	-	-	-
	Néctar de naranja sin edulcorantes*	10,75	10,16	-	-	-	-	-	-
	Néctar de piña sin edulcorantes*	11,8	11,2	-	-	-	-	-	-
PAN ENVASADO	Pan de molde blanco*	4	3,9	-	-	-	-	-	-
	Pan de molde integral*	4,2	4,1	-	-	-	-	-	-
	Pan tostado*	5,5	5,4	-	-	-	-	-	-
	Pan tostado integral*	4,6	4,5	-	-	-	-	-	-

(Cont) Tabla II. Contenido basal (2016) y objetivos de reducción (2020) en las subcategorías de alimentos incluidas en el PLAN.

Grupo de alimentos	Subcategoría	Contenido mediano de azúcares totales (g/100g)		Contenido mediano de sal (g/100g)		Contenido mediano de grasa saturada (g/100g)		Contenido mediano de grasa total (g/100g)	
		2016	2020	2016	2020	2016	2020	2016	2020
PLATOS PREPARADOS	Anillas	-	-	1,5	1,26	-	-	-	-
	Anillas restructuradas	-	-	1,7	1,53	-	-	-	-
	Croquetas	-	-	1,3	1,17	-	-	-	-
	Empanadillas	-	-	0,83	0,72	-	-	-	-
	Lasañas/canelones	-	-	1	0,9	-	-	-	-
	Nuggets	-	-	1,4	1,26	2,3	2,1	-	-
	Productos de surimi (sucedáneo de angula)	-	-	2,5	2,3	-	-	-	-
	Productos de surimi (sucedáneo de cangrejo)	-	-	2	1,8	-	-	-	-
PRODUCTOS LÁCTEOS	Arroz con leche*	15,8	14,88	-	-	-	-	-	-
	Batidos*	11,6	10,89	-	-	-	-	-	-
	Flan de huevo*	24,3	23,57	-	-	-	-	-	-
	Flan de vainilla*	16,5	16,5	-	-	-	-	-	-
	Queso fresco semidesnatado con fruta tipo petit (fresa-plátano) *	13,1	12,19	-	-	-	-	-	-
	Leche fermentada líquida semidesnatada individual*	11,85	11,08	-	-	-	-	-	-
	Natillas de vainilla*	16	15,36	-	-	-	-	-	-
	Yogur con frutas*	14,3	13,36	-	-	-	-	-	-
	Yogur de sabores*	12,8	11,92	-	-	-	-	-	-

(Cont) Tabla II. Contenido basal (2016) y objetivos de reducción (2020) en las subcategorías de alimentos incluidas en el PLAN.

Grupo de alimentos	Subcategoría	Contenido mediano de azúcares totales (g/100g)		Contenido mediano de sal (g/100g)		Contenido mediano de grasa saturada (g/100g)		Contenido medio de grasa total (g/100g)	
		2016	2020	2016	2020	2016	2020	2016	2020
PRODUCTOS LÁCTEOS	Yogur griego con frutas*	13,9	13,35	-	-	-	-	-	-
	Yogur griego natural azucarado*	11,6	11,26	-	-	-	-	-	-
	Yogur natural azucarado*	12,5	11,6	-	-	-	-	-	-
	Yogur líquido*	13,15	12,27	-	-	-	-	-	-
SALSAS	Kétchup*	21,4	20,5	2,1	2	-	-	-	-
	Mayonesa	1,6	1,3	1,2	1	-	-	-	-
	Salsa fina	3	2,9	1,4	1,3	-	-	-	-
	Tomate frito receta básica*	7,2	6,9	1,1	1	-	-	-	-

* Estos productos contienen azúcares intrínsecos por lo que la reformulación se hace sobre los azúcares añadidos.

Por todo ello y tras varios meses de reuniones técnicas, se han acordado 180 medidas que se detallan a continuación:

4 medidas generales acordadas con los sectores de la fabricación y la distribución

1. Deben mantenerse los límites bajos o la ausencia de ácidos grasos trans.
2. Las reducciones y medidas acordadas deben ser alcanzables en los años y en los productos pactados. Las empresas y sectores que se comprometan deben hacerlo con dichos objetivos.
3. Si se hacen reducciones adicionales en los mismos productos y/o en otros, que aportarían también beneficios en salud, estarán enmarcadas en límites tecnológicos, de seguridad alimentaria, de aceptación y de legislación.
4. En el caso de lanzamiento de nuevos productos de las subcategorías adheridas al PLAN, estos deberían estar alineados con las reducciones de los contenidos de sal, grasas y azúcares.

75 medidas cuantitativas acordadas con los sectores de la fabricación y distribución

APERITIVOS SALADOS

1. Reducción del 13,8% del contenido mediano en sal en patatas fritas.
2. Reducción del 5% del contenido mediano en sal en productos de aperitivo.
3. Reducción del 10% del contenido mediano de grasa saturada en patatas fritas.
4. Reducción del 10% del contenido mediano de grasa saturada en productos de aperitivo fritos.
5. Reducción del 10% del contenido mediano de grasa saturada en palomitas de microondas.

BEBIDAS REFRESCANTES

6. Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar total en bebidas refrescantes de lima-limón sin edulcorantes.

BOLLERÍA Y PASTELERÍA

7. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en pastelito relleno con cobertura.
8. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en pastelito relleno sin cobertura.
9. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en bollo relleno sin cobertura.
10. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en bollo sin relleno.
11. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en rosquillas sin cobertura.
12. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en rosquillas con cobertura.
13. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en croissants.
14. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en magdalenas.
15. Reducción del 5% del contenido mediano de grasa saturada en rosquillas sin cobertura.
16. Reducción del 5% del contenido mediano de grasa saturada en rosquillas con cobertura.
17. Reducción del 5% del contenido mediano de grasa saturada en bollos con pepitas de chocolate.

CEREALES DE DESAYUNO

18. Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar total en cereales de desayuno infantil chocolateados.

CREMAS DE VERDURAS

19. Reducción del 6,7% del contenido mediano de sal en cremas de verduras.

DERIVADOS CÁRNICOS

20. Reducción del 16% del contenido mediano de sal en jamón cocido extra.
21. Reducción del 16% del contenido mediano de sal en pechuga de pavo.
22. Reducción del 16% del contenido mediano de sal en salchicha/mortadela.
23. Reducción del 10% del contenido mediano de sal en chorizo/salchichón vela extra.
24. Reducción del 16% del contenido mediano de sal en longaniza fresca.
25. Reducción del 5% del contenido mediano en grasa total en salchicha/mortadela.
26. Reducción del 5% del contenido mediano en grasa total en chorizo/salchichón vela extra.
27. Reducción del 5% del contenido mediano en grasa total en longaniza fresca.
28. Reducción del 10% del contenido mediano en azúcar total en jamón cocido extra.
29. Reducción del 10% del contenido mediano en azúcar total en pechuga de pavo.
30. Reducción del 10% del contenido mediano en azúcar total en salchicha/mortadela.
31. Reducción del 10% del contenido mediano en azúcar total en chorizo vela extra.
32. Reducción del 10% del contenido mediano en azúcar total en salchichón extra.
33. Reducción del 10% del contenido mediano en azúcar total en longaniza fresca.

GALLETAS

34. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en galletas de desayuno familiar e infantil.
35. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en galletas rellenas.
36. Reducción del 5% del contenido mediano de grasa saturada en galletas de desayuno familiar e infantil.
37. Reducción del 5% del contenido mediano de grasa saturada en galletas rellenas.

HELADOS

38. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en helados infantiles base agua.

NÉCTARES DE FRUTAS

39. Reducción del 10% del contenido de azúcar añadido en néctar de melocotón sin edulcorantes.
40. Reducción del 10% del contenido de azúcar añadido en néctar de naranja sin edulcorantes.
41. Reducción del 10% del contenido de azúcar añadido en néctar de piña sin edulcorantes.

PAN ENVASADO

42. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar añadido en pan de molde blanco.
43. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar añadido en pan de molde integral.
44. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar añadido en pan tostado.
45. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar añadido en pan tostado integral.

PLATOS PREPARADOS

46. Reducción del 10% del contenido mediano de sal en croquetas.
47. Reducción del 10% del contenido mediano de sal en empanadillas.
48. Reducción del 10% del contenido mediano de sal en nuggets.
49. Reducción del 10% del contenido mediano de sal en canelones/lasañas.
50. Reducción del 10% del contenido mediano de sal en productos de surimi (sucedáneos de cangrejo).
51. Reducción del 10% del contenido mediano de sal en productos de surimi (sucedáneos de angula).
52. Reducción del 10% del contenido mediano de sal en anillas.
53. Reducción del 10% del contenido mediano de sal en anillas restructuradas.
54. Reducción del 10% del contenido mediano de grasa saturada en nuggets.

PRODUCTOS LÁCTEOS

55. Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar añadido en yogur natural azucarado.
56. Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar añadido en yogur de sabores.
57. Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar añadido en yogur con frutas.
58. Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar añadido en yogur líquido.
59. Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar añadido en queso fresco semidesnatado con fruta tipo petit (fresa-plátano).
60. Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar añadido en leche fermentada líquida semidesnatada individual.
61. Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar añadido en batidos.
62. Reducción del 3,5% del contenido mediano de azúcar añadido en flan de huevo.
63. Reducción del 6% del contenido mediano de azúcar añadido en natillas de vainilla.
64. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar añadido en yogur griego natural azucarado.
65. Reducción del 6,6% del contenido mediano de azúcar añadido en yogur griego con frutas.
66. Reducción del 7,4% del contenido mediano de azúcar añadido en arroz con leche.
67. Reducción de azúcares añadidos de flanes de vainilla de los productos con mayor contenido.

SALSAS

- 68. Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar añadido en tomate frito receta básica.
- 69. Reducción del 10% del contenido mediano de sal en tomate frito receta básica.
- 70. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar añadido en ketchup.
- 71. Reducción del 5% del contenido mediano de sal en ketchup.
- 72. Reducción del 18% del contenido mediano de azúcar total en mayonesa.
- 73. Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en salsa fina.
- 74. Reducción del 16% contenido mediano de sal en mayonesa.
- 75. Reducción del 5% contenido mediano de sal en salsa fina.

75 medidas cuantitativas de porcentajes de reducción de los nutrientes acordadas con los sectores de la fabricación y distribución (específicas de reformulación)

AZÚCARES AÑADIDOS

10%



PRODUCTOS LÁCTEOS: Yogur natural azucarado, yogur de sabores, yogur con frutas, yogur líquido, queso fresco semidesnatado con fruta tipo petit fresa-plátano, leche fermentada líquida semidesnatada individual y batidos.

DERIVADOS CÁRNICOS: jamón cocido extra, pechuga de pavo, salchicha/mortadela, chorizo vela extra, salchichón extra y longaniza fresca.

NÉCTARES DE FRUTAS (sin edulcorantes): melocotón, naranja y piña.

SALSAS: tomate frito receta básica.

BEBIDAS REFRESCANTES LIMA-LIMÓN (sin edulcorantes)

CEREALES DE DESAYUNO INFANTIL CHOCOLATEADOS

3,5%



PRODUCTOS LÁCTEOS (de indulgencia): flan de huevo, natillas de vainilla, yogur griego azucarado, yogur griego con frutas y arroz con leche.



18%



SALSAS: mayonesa.

5%



BOLLERÍA Y PASTELERÍA: pastelito relleno con cobertura y sin cobertura, bollo relleno sin cobertura, bollo sin relleno, rosquillas sin y con cobertura, croissant y magdalenas.

GALLETAS: de desayuno familiar e infantil y rellenas.

HELADOS INFANTILES A BASE DE AGUA

PAN ENVASADO: de molde blanco e integral y pan tostado y tostado integral.

SALSAS: ketchup y salsa fina.

Reducción del contenido mediano en nutrientes

SAL

16%



DERIVADOS CÁRNICOS: jamón cocido extra, pechuga de pavo, salchicha/mortadela, chorizo/salchichón vela extra y longaniza fresca.

SALSAS: mayonesa.

13,8%



PATATAS FRITAS

6,7%



CREMA DE VERDURAS

10%



APERITIVOS SALADOS: patatas fritas.

PLATOS PREPARADOS: croquetas, empanadillas, nuggets, canelones/lasañas, productos de surimi (sucedáneo de cangrejo y sucedáneo de angula), anillas y anillas restructuradas.

SALSAS: tomate frito receta básica.



5%



SALSAS: ketchup y salsa fina.

APERITIVOS SALADOS: productos de aperitivo.

Reducción del contenido mediano en nutrientes

GRASAS SATURADAS

10%

GS



APERITIVOS SALADOS: patatas fritas, productos de aperitivo fritos y palomitas de microondas.

PLATOS PREPARADOS: nuggets.

5%

GS



GALLETAS: de desayuno familiar e infantil y rellenas.

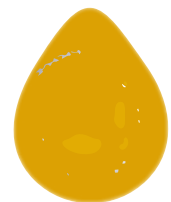
BOLLERÍA Y PASTELERÍA: rosquillas con y sin cobertura y bollo con pepitas de chocolate.

5%

GT



DERIVADOS CÁRNICOS: salchichas/mortadela, chorizo/salchichón vela extra y longaniza fresca.



Reducción del contenido mediano en nutriente

19 medidas cuantitativas acordadas con el sector de la restauración social

COLEGIOS/ EMPRESAS/CAFETERÍA DE HOSPITALES/FUERZAS Y CUERPOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO/CENTROS DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y EN CENTROS DE PENSIÓN COMPLETA-7 DÍAS (EXCEPTO SECTOR SOCIO-SANITARIO)

76. Aumento de un 100% en la oferta de platos a base de carnes magras frente a otras carnes, como segundo plato: en colegios donde se oferte carne una vez a la semana pasando de ofrecer 1 vez al mes a 2 al mes y en empresas/cafetería hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas, en casos de menú sin elección, pasando de ofrecer 1 vez a la semana a 2 a la semana.
77. Aumento de un 50% en la oferta de platos a base de carnes magras frente a otras carnes, como segundo plato en centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario), en casos de menú sin elección, pasando de ofrecer 2 veces a la semana a 3 a la semana.
78. Aumento de un 100% en la oferta de platos cocinados a la plancha, y cocción y horno, sin añadir sofritos o salsas elaboradas en colegios y en empresas/cafetería hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas (en estos últimos en caso de que haya varios menús para elegir) pasando de ofrecer 4 veces al mes a 8 al mes.
79. Aumento de un 80% en la oferta de platos cocinados a la plancha, y cocción y horno, sin añadir sofritos o salsas elaboradas en centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario), pasando de ofrecer 5 veces al mes a 9 al mes.
80. Disminución del 10% a $\leq 7\%$ de la oferta de platos precocinados fritos (croquetas, San Jacobo, empanadillas...) tanto platos principales como acompañamiento en colegios.
81. Disminución del 15% a $< 10\%$ de la oferta de platos precocinados fritos (croquetas, San Jacobo, empanadillas...) tanto platos principales como acompañamiento en empresas/cafetería de hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas (en caso de que haya varios menús para elegir).
82. Disminución del 20% a $\leq 15\%$ de la oferta de platos precocinados fritos (croquetas, San Jacobo, empanadillas...) tanto platos principales como acompañamiento en centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario).
83. Aumento de 0 a 1 día/semana la oferta de pan integral como alternativa al pan blanco en colegios.

EMPRESAS/CAFETERÍA DE HOSPITALES/FUERZAS Y CUERPOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO/CENTROS DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y EN CENTROS DE PENSIÓN COMPLETA-7 DÍAS (EXCEPTO SECTOR SOCIO-SANITARIO)

84. Aumento de un 100% de la oferta de primeros platos a base de hortalizas incluidas las verduras en empresas/cafetería de hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas (en caso de menú sin elección), pasando de ofrecer 1 vez a la semana a 2 a la semana.
85. Aumento de un 50% de la oferta de primeros platos a base de hortalizas incluidas las verduras en centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario) en caso de que haya varios menús para elegir, pasando de ofrecer 4 veces a la semana a 6 a la semana.
86. Aumento de un 100% de la oferta de primeros platos a base de legumbres en empresas/cafetería de hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas y centros de pensión completa-7 días (excepto en sector socio-sanitario), en casos de que haya varios menús para elegir, pasando de ofrecer 1 vez a la semana a 2 a la semana.

87. Aumento de un 50% de la oferta de segundos platos con guarnición de hortalizas, incluidas verduras, o legumbres en empresas/cafetería de hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas en caso de que haya varios menús para elegir, pasando de ofrecer 2 veces a la semana a 3 a la semana.
88. Aumento de un 14% de la oferta de segundos platos con guarnición de hortalizas, incluidas verduras, o legumbres en centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario) en caso de menú sin elección, pasando de ofrecer 7 veces a la semana a 8 a la semana.
89. Aumento de un 100% de la oferta de platos de pescado como segundo plato en empresas/cafetería de hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas en casos de menú sin elección, pasando de ofrecer 1 vez a la semana a 2 a la semana.
90. Aumento de un 33% de la oferta de platos de pescado como segundo plato en centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario) en casos de menú sin elección, pasando de ofrecer 3 veces a la semana a 4 a la semana.
91. Aumento de un 33% en la oferta de opciones de postre: fruta fresca de temporada (entera o troceada, p.ej. macedonia) en empresas/cafetería hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas (en casos de menú sin elección), pasando de ofrecer 3 veces a la semana a 4 a la semana.
92. Aumento de un 42% en la oferta de opciones de postre: fruta fresca de temporada (entera o troceada, p.ej. macedonia en centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario) en casos de menú sin elección, pasando de ofrecer de 7 a 14 de las ingestas, entre comida y cena, a 10 de 14 de las ingestas, entre comida y cena.
93. Aumento de un 100% en la oferta de yogur natural no azucarado frente al total de oferta de productos lácteos en empresas/cafetería de hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas (en caso de que haya varios menús para elegir) y en centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario), pasando de ofrecer de 1 de cada 8 al mes a 1 de cada 4 al mes.

CENTROS DE PENSIÓN COMPLETA-7 DÍAS (EXCEPTO SECTOR SOCIO-SANITARIO)

94. Aumento del 10% al 50% la oferta de biscotes/pan sin sal y del 10% al 25% la oferta de galletas sin azúcar frente al total de oferta de biscotes y galletas.

3 medidas cuantitativas acordadas con el sector de la restauración moderna

ESTABLECIMIENTOS CON SERVICIO EN MESA Y EN ESTABLECIMIENTOS SIN SERVICIOS EN MESA Y ESTABLECIMIENTOS EN RUTA

95. Reducción del 50% del contenido de azúcar en sobres monodosis.
96. Reducción del 33% del contenido de sal en sobres monodosis.
97. Aumento del 20% al 50% de los desayunos y cafés en los que se utiliza leche baja en grasa y desnatada en establecimientos con servicio en mesa.

5 medidas cuantitativas acordadas con el sector de los distribuidores automáticos

98. Reducción del 15% de la dosis máxima de azúcar añadido en bebidas de máquinas calientes.
99. 100% Adquisición productos reformulados.
100. Aumento del 30% al 50% de alimentos equilibrados que favorezcan conformar una dieta saludable del total de productos incluidos en la máquina.
101. Aumento del 30% al 45% de agua en máquinas de bebidas frías del total de la oferta de

bebidas incluida en la máquina.

102. Aumento del 5% al 7% de bebidas refrescantes sin azúcares añadidos en máquinas de bebidas frías del total de la oferta de bebidas refrescantes incluida en la máquina.

41 otras medidas acordadas con los sectores de la fabricación

APERITIVOS SALADOS

1. Mejora continuada del perfil lipídico de los productos de aperitivo.

BEBIDAS REFRESCANTES

2. Reducción entre un 8% y un 16% del contenido de azúcar total en productos de bebidas refrescantes de naranja y limón.
3. Reducción de un 5,3% del contenido de azúcar total en productos de tónica.
4. Reducción de 21% del contenido de azúcar total en productos de bebidas isotónicas.
5. Reducción de un 10% del contenido de azúcar total en bebidas refrescantes (tipo cola, naranja, limón, lima-limón, té e isotónicas).
6. No realizar publicidad y promoción de bebidas refrescantes dirigida específicamente a menores de hasta 12 años en medios audiovisuales, impresos e internet (a excepción de la que contenga el etiquetado y embalaje de estos productos, que se regirá por la legislación que le resulte de aplicación).
7. No realizar entrega de producto ni patrocinio en eventos deportivos dirigidos a menores de 12 años.
8. En eventos deportivos dirigidos a adultos, con presencia de menores de 12 años y patrocinados o apoyados por producto de las empresas firmantes, solo realizarán entrega de producto a menores en presencia de la persona responsable del niño (padre, profesor o tutor).
9. Mantenimiento y refuerzo del compromiso del sector en cuanto a que los centros en los que se imparta educación primaria y secundaria serán espacios protegidos de cualquier comunicación de marketing. Por lo tanto, en los centros de educación secundaria, si hay máquinas de distribución automática de las empresas de ANFABRA, no llevarán marca.
10. Mantenimiento y refuerzo del compromiso del sector en cuanto a que en los centros de educación primaria no se realizará actividad comercial directa (venta) de bebidas refrescantes.
11. Se realizará solo actividad comercial directa (venta) de bebidas sin/bajas en calorías en los centros de educación secundaria que soliciten bebidas refrescantes, y en caso de que estén bajo el control directo de las empresas mencionadas debajo.
12. Fomento y promoción de un nuevo orden de distribución de las bebidas en máquinas expendedoras automáticas, de manera que en las filas superiores se localicen las bebidas sin o bajas en calorías, y bebidas con mayor contenido calórico en las posiciones inferiores, en máquinas expendedoras operadas directamente por asociados de ANFABRA. El porcentaje de las bebidas sin o bajas en calorías nunca será inferior al 51%.
13. Elaboración de una guía para operadores que detalle el compromiso e impulse su aplicación, en máquinas expendedoras no operadas directamente por asociados de ANFABRA.
14. En las salas de cine, promoción entre las partes interesadas del fomento de la variedad en la oferta de bebidas disponibles, dando preferencia a las bebidas sin y bajas en calorías, frente

a las que tienen mayor contenido calórico.

15. En las salas de cine, promoción entre las partes interesadas del compromiso con la formación del personal encargado de la cantina, con el objetivo de promocionar las bebidas sin y bajas en calorías, frente a las que tienen mayor contenido calórico.
16. En las salas de cine, promoción entre las partes interesadas de la disponibilidad de la información nutricional de la bebida dispensada en el establecimiento de forma visible para el consumidor.

BOLLERÍA Y PASTELERÍA

17. Reducción de la presencia de azúcares y ácidos grasos saturados en los nuevos lanzamientos que se realicen.
18. Sustitución, en la medida que sea posible, de las grasas vegetales con elevado contenido en grasas saturadas por aceites vegetales con menor contenido en estas.
19. Incremento del uso de cereales completos (integrales) tanto en los nuevos lanzamientos como en los productos ya presentes en el mercado que así lo permitan.
20. Reducción del tamaño de las porciones, en la medida de lo posible.
21. Ampliación de la gama de productos, ofreciendo alternativas sin azúcares añadidos o en las que los azúcares se sustituyan por fibras u otros ingredientes con un menor contenido calórico.

CEREALES DE DESAYUNO

22. Mejora continua de los productos, incluyendo otras reducciones de azúcares añadidos, grasas saturadas y sal; así como al incremento de fibra, poniendo un especial énfasis en aquellas categorías de cereales de desayuno destinadas al público infantil.

DERIVADOS CÁRNICOS

23. Reducción del contenido en azúcar total y/o grasa total y/o sal que afectan a todos los derivados cárnicos, salvo los productos tradicionales.

GALLETAS

24. Reducción de la presencia de azúcares y ácidos grasos saturados en los nuevos lanzamientos que se realicen.
25. Incremento del uso de cereales completos (integrales) tanto en los nuevos lanzamientos como en los productos ya presentes en el mercado que lo permitan.
26. Reducción del tamaño de porciones e incremento del uso de envases que faciliten el control de porciones.
27. Ampliación de la gama de productos, ofreciendo alternativas sin azúcares añadidos o en las que los azúcares se sustituyan por fibras u otros ingredientes con un menor contenido calórico.

HELADOS

28. Establecimiento de un máximo de energía de 110 Kcal/porción, un contenido máximo de grasa saturada 5 g/100 g o 100 ml y un contenido máximo de azúcares totales 20 g/100 g o 100 ml en otros helados infantiles.
29. Establecimiento de un máximo de 300 Kcal/porción en helados para adultos.

30. Reducción del tamaño de porción en helados para adultos.
31. Disminución de las porciones, formatos mini, formatos adaptados a intolerancias alimentarias (sin lactosa, sin gluten, bajos en grasa, sin azúcares añadidos), formatos orientados al público infantil con un perfil nutricional ajustado a sus necesidades, formatos individuales o para compartir, etc.).

NÉCTARES DE FRUTAS

32. Incremento del porcentaje de contenido en zumo en los néctares o sus mezclas con otros zumos menos ácidos o más densos para compensar.
33. Sustitución de azúcares por edulcorantes.
34. Disminución del tamaño de las porciones en envases inferiores a 1l especialmente en hostelería y el canal impulso.

PAN ENVASADO

35. Reducción de la presencia de azúcares y ácidos grasos saturados en los nuevos lanzamientos que se realicen.
36. Sustitución de las grasas vegetales con elevado contenido en grasas saturadas por aceites vegetales con menor contenido en estas en los productos en los que este cambio aún no se haya hecho.
37. Incremento del uso de cereales completos (integrales) tanto en los nuevos lanzamientos como en los productos ya presentes en el mercado que así lo permitan.
38. Reducción del tamaño de las rebanadas, reduciendo así el tamaño de las porciones en la medida de lo posible.
39. Ampliación de la gama de productos, ofreciendo alternativas sin azúcares añadidos o en las que los azúcares se sustituyan por otros ingredientes con un menor contenido calórico.

PRODUCTOS LÁCTEOS

40. Impulsar la posible adhesión de otros fabricantes e impactar sobre marcas importadas.
41. Trabajar en el tamaño de las porciones en aquellos segmentos de consumo ocasional

4 otras medidas acordadas con el sector de la distribución

42. Mejora de la comercialización de los productos frescos y con formulación mejorada, mediante mayor presencia e información en la oferta comercial.
43. Fomento e introducción de productos frescos en los surtidos y promoción de productos frescos y de temporada en la cartelería, redes sociales, web, canales físicos.
44. Fomento de programas de formación y educación para empleados sobre la reformulación, alimentación y hábitos saludables.
45. Participación e impulso de estudios de investigación y tecnología, en colaboración con la comunidad científica, relacionados con la mejora del conocimiento nutricional y la mejora de los productos de marca de distribuidor.

5 otras medidas acordadas con el sector de la restauración social

EMPRESAS/CAFETERÍA DE HOSPITALES/FUERZAS Y CUERPOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO/ CENTROS DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y EN CENTROS DE PENSIÓN COMPLETA-7 DÍAS (EXCEPTO SECTOR SOCIO-SANITARIO)

46. Aumento del 10% al 100% de las empresas asociadas que colaboran en la promoción de mensajes o consejos saludables de alimentación y actividad física que conciencien al consumidor, a través de los medios de difusión utilizados por las empresas.
47. Aumento del 10% al 70% de las empresas asociadas que ofrecen formación en nutrición y hábitos saludables al personal de cocina de las empresas.

COLEGIOS

48. Aumento del 10% al 50% de las empresas asociadas que promocionan mensajes saludables consensuados, durante los meses que dure el curso lectivo escolar, en menús u otros soportes que permitan a las empresas la difusión de estos mensajes.

CENTROS DE PENSIÓN COMPLETA-7 DÍAS (EXCEPTO SECTOR SOCIO-SANITARIO)

49. Aumento del 50% al 100% de las empresas asociadas que ofertan pan integral como alternativa al pan blanco.

EMPRESAS/CAFETERÍA DE HOSPITALES/FUERZAS Y CUERPOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO/ CENTROS DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

50. Aumento del 75% al 100% de las empresas asociadas que ofertan pan integral como alternativa al pan blanco (en caso de que haya varios menús para elegir).

21 otras medidas acordadas con el sector de la restauración moderna

ESTABLECIMIENTOS CON SERVICIO EN MESA, ESTABLECIMIENTOS SIN SERVICIO EN MESA Y ESTABLECIMIENTOS EN RUTA

51. El 90% de las empresas adquirirán productos reformulados.
52. Aumento del 40% al 100% en el número de establecimientos con servicio de mesa que utilizan aceite de girasol, girasol alto oleico y/o aceite de oliva en los procesos de fritura.
53. Aumento del 50% al 100% en el número de establecimientos sin servicio de mesa que utilizan aceite de girasol, girasol alto oleico y/o aceite de oliva en los procesos de fritura.
54. Aumento del 40% al 85% en el número de establecimientos de restauración en ruta que utilizan aceite de girasol, girasol alto oleico y/o aceite de oliva en los procesos de fritura.
55. Reducción de los orificios de salida de las tapas de los saleros.
56. Aumento de la utilización de especias para reducir la sal añadida.
57. Oferta al consumidor de aceite de oliva virgen como aderezo para las ensaladas.
58. Incremento del uso de grasas o aceites de perfil nutricional más saludable como el aceite de oliva y de girasol en sustitución de ciertas grasas saturadas.
59. Aumento de la oferta de guarniciones de verduras y hortalizas como alternativa a las patatas fritas.
60. Aumento de la oferta de guarniciones de legumbres.
61. Incorporación de la presencia de frutas en las ensaladas.
62. Aumento de la oferta de fruta y zumos de fruta como opción de postre.
63. Oferta de frutas a lo largo de todo el día (en otras comidas) y no reducir su oferta a la alternativa de postre.
64. Aumento de la disponibilidad de agua corriente a disposición del cliente, bajo petición.

ESTABLECIMIENTOS CON SERVICIO EN MESA

65. Aumento del 10% al 70% en el número de establecimientos que ofertan platos preparados con técnicas culinarias como horneados, vapor y plancha frente a frituras.

ESTABLECIMIENTOS CON SERVICIO EN MESA Y ESTABLECIMIENTOS EN RUTA

66. Aumento del 30% al 70% de los establecimientos con ausencia de saleros y salseros en las mesas. Estarán a disposición del cliente bajo petición.

ESTABLECIMIENTOS SIN SERVICIO EN MESA Y ESTABLECIMIENTOS EN RUTA

67. Aumento del 20% al 90% de las empresas en los que se utiliza leche baja en grasa y desnatada en los desayunos y cafés servidos a lo largo de todo el día.

ESTABLECIMIENTOS CON Y SIN SERVICIO EN MESA

68. Aumento del 13% al 50% en el número de establecimientos con servicio en mesa con disminución de tamaño de porciones o incremento de la oferta de platos “para compartir”.
69. Aumento del 15% al 50% en el número de establecimientos sin servicio en mesa con disminución de tamaño de porciones o incremento de la oferta de platos “para compartir” productos de distintos tamaños.
70. Aumento del 12% al 50% en el número de establecimientos con servicio en mesa que disponen de alternativas al pan blanco y/o aumentan la oferta de cereales integrales.
71. Aumento del 5% al 50% en el número de establecimientos sin servicio a mesa que disponen de alternativas al pan blanco y/o aumentan la oferta de cereales integrales.

3 otras medidas acordadas con el sector de la distribución automática

72. Incentivación del consumo de productos reformulados y alimentos que conformen una dieta saludable mediante su colocación en la máquina en zonas más visibles para el consumidor, que técnicamente permita la máquina (condiciones de temperatura, etc.).
73. Incorporación de información o mensajes sobre hábitos saludables en las máquinas.
74. Información a los profesionales del sector sobre su PLAN de Salud.

6.9. Transparencia y comunicación

Con el fin de comunicar todos los acuerdos y medidas del PLAN, las informaciones sobre este PLAN serán publicadas oportunamente, al menos en la página web de la AECOSAN.

También se publicarán los convenios firmados con los sectores que recogen los compromisos de estos acuerdos y las medidas más relevantes.

6.10. Seguimiento y monitorización de las medidas o compromisos del PLAN

El seguimiento y monitorización de las medidas del PLAN se realizará para evaluar si la colaboración ha conseguido sus objetivos respecto a la composición y otros aspectos. Implica recolectar, revisar, verificar y evaluar los datos y evidencias para analizar el cumplimiento de los acuerdos establecidos. Se evaluarán las medidas que se han acordado para cada sector.

Este seguimiento se realizará desde la AECOSAN y también se podrá solicitar la colaboración de otras administraciones.

La recogida de datos se realizará siguiendo la misma metodología que se utilizó para establecer los datos basales (ver punto 4 de este documento). La AECOSAN realizará los estudios pertinentes para conocer el contenido en azúcares totales, grasa total, grasa saturada, sal y valor calórico de los alimentos y bebidas procesados más consumidos por la población española, previo estudio de mercado. Por ello, se estudiarán los productos de las empresas que se han comprometido en el PLAN con los objetivos o medidas cuantitativas de reformulación. El estudio podrá ser por grupos de alimentos o por una muestra representativa de todos los grupos y subcategorías de alimentos y bebidas que han participado en el PLAN.

Para la evaluación, AECOSAN hará un análisis del etiquetado, basado en la información nutricional que se indica en la etiqueta del producto. Cuando sea necesario la AECOSAN llevará a cabo una validación analítica de laboratorio.

Para evaluar los resultados se realizará el cálculo de la mediana, media aritmética y/o la media ponderada de la muestra, en concordancia con la metodología Oqali validada a nivel europeo.

Para la evaluación de las medidas cuantitativas y otras medidas de los sectores de restauración moderna, restauración social y distribuidores automáticos, se podrán solicitar a las asociaciones datos equivalentes a los del 2016-2017, a efectos comparativos, sin perjuicio de que también se diseñen estudios específicos por la AECOSAN.

La recogida de datos para la evaluación del cumplimiento de los compromisos se realizará como mínimo al final del periodo establecido para alcanzar los acuerdos (final 2020).



7. Impacto de la reducción del contenido de azúcares en los productos incluidos en el PLAN

La energía que aportan los alimentos y bebidas que se van a reformular supone el 44,5% de la energía total que aportan los alimentos y bebidas con azúcares añadidos.



8. Fichas resumen de los acuerdos sectoriales

8.1. Acuerdos definitivos sobre aperitivos salados

La Asociación de Fabricantes de Productos de Aperitivo (AFAP) firmó un Convenio con la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en 2015 adoptando el compromiso de reducción adicional de un 5% del contenido medio de sal ponderado en patatas fritas y snacks (conjuntamente) en el período 2015-2020.

Para este PLAN se asumen e incrementan los compromisos ya asumidos mediante el Convenio del 2015, y además se incluyen otros respecto de las grasas saturadas para seguir ofreciendo una mejora continua del perfil nutricional de los productos de aperitivo.

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del **contenido mediano en sal** en patatas fritas y productos de aperitivo.

Producto	Contenido mediano en sal (2015)	% reducción	Contenido mediano en sal (2020)
Patatas fritas	1,30 g/100 g	13,8%	1,12 g/100 g
Productos de aperitivo*	2,02 g/100 g	5%	1,92 g/100 g

* Se entiende por productos de aperitivo (snacks) los aperitivos elaborados a base de patata, otros tubérculos, cereales, leguminosas y sus derivados (sémolas y harinas), frutas y hortalizas, a las que se les aplican diversos procesos de elaboración (formado, extrusión, horneado, secado, fritura, sazonado, corte, etc...).

Con el fin de incorporar el convenio de colaboración entre AFAP y AECOSAN firmado en 2015, relativo a la reducción del contenido en sal en patatas fritas y productos de aperitivo, se mantiene la fecha de recogida de datos basales (2015) y la clasificación de los tipos de productos. La metodología (reducción del contenido mediano) es la misma que se ha aplicado para el resto de los grupos de alimentos que se incluyen en el PLAN.

Reducción del **contenido mediano de grasa saturada** en patatas fritas, productos de aperitivo fritos y palomitas para microondas (no se incluyen los productos que ya han reducido el contenido en grasa saturadas).

Producto	Contenido mediano en grasa saturada (2016)	% reducción	Contenido mediano en grasa saturada (2020)
Patatas fritas	15,6 g/100 g	10%	14,04 g/100 g
Productos de aperitivo fritos	13,8 g/100 g	10%	12,4 g/100 g
Palomitas de microondas	13 g/100 g	10%	11,7 g/100 g

OTRAS MEDIDAS

Mejora continuada del perfil lipídico de los productos de aperitivo.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)



8.2. Acuerdos definitivos sobre bebidas refrescantes

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del 10% del contenido mediano de azúcares totales en bebidas de lima-limón sin edulcorantes.

Producto	Contenido mediano en azúcares totales (2016)	Contenido mediano en azúcares totales (2020)
Bebida refrescante de lima-limón sin edulcorantes.	10,05 g/100 ml	9,1 g/100 ml

OTRAS MEDIDAS

Hay varios tipos de bebidas refrescantes que han sido reformuladas recientemente antes de octubre de 2016. No obstante, el sector se compromete complementariamente a realizar reducciones para 2020.

Producto	Reducción de azúcares totales
Productos de naranja y bebidas refrescantes de limón	Entre 8% y 16%
Productos de tónica	5,3%
Productos de bebidas isotónicas	21%

Producto	Contenido mediano en azúcar total* (2016)	% reducción	Contenido mediano en azúcar total* (2020)
Bebidas refrescantes (tipo cola, naranja, limón, lima-limón, té e isotónicas)	6,7 g/100 ml	10%	6,03 g/100 ml

* (azúcares totales/volumen total)

Publicidad y promoción para menores

- No realizar publicidad y promoción de bebidas refrescantes dirigida específicamente a menores de hasta 12 años en medios audiovisuales, impresos e internet (a excepción de la que contenga el etiquetado y embalaje de estos productos, que se registrará por la legislación que le resulte de aplicación).

Entrega de productos en eventos deportivos

- En eventos deportivos dirigidos a menores de 12 años no se realizará entrega de producto ni patrocinio.
- En eventos deportivos patrocinados o apoyados por producto de las empresas mencionadas dirigidas a adultos y con presencia de menores de 12 años, solo se realizará entrega de producto a menores en presencia de la persona responsable del niño (padre, profesor o tutor).

Entorno escolar

- **Marketing:** se mantendrá y reforzará el compromiso del sector en cuanto a que los centros en los que se imparta educación primaria y secundaria serán espacios protegidos de cualquier comunicación de marketing. Por lo tanto, en los centros de educación secundaria, si hay máquinas de distribución automática de las empresas de ANFABRA, no llevarán marca.
- **Actividad comercial directa (venta de bebidas):**
 - Se mantendrá y reforzará el compromiso del sector en cuanto a que en los centros de educación primaria no se realizará actividad comercial directa (venta) de bebidas refrescantes.
 - En los centros de educación secundaria que soliciten bebidas refrescantes, y en caso que estén bajo el control directo de las empresas mencionadas debajo, solo se realizará actividad comercial directa (venta) de bebidas sin/bajas en calorías.

Bebidas sin o bajas en calorías en máquinas expendedoras

- En máquinas expendedoras operadas directamente por asociados de ANFABRA: se fomentará y promoverá un nuevo orden de distribución de las bebidas en máquinas expendedoras automáticas, de manera que en las filas superiores se localicen las bebidas sin o bajas en calorías, y bebidas con mayor contenido calórico en las posiciones inferiores. El porcentaje de las bebidas sin o bajas en calorías nunca será inferior al 51%.
- En máquinas expendedoras no operadas directamente por asociados de ANFABRA: se elaborará una guía para operadores que detalle el compromiso e impulse su aplicación.

Salas de cine

Promover entre las partes interesadas lo siguiente:

- Fomentar la variedad en la oferta de bebidas disponibles, dando preferencia a las bebidas sin y bajas en calorías, frente a las que tienen mayor contenido calórico.
- Compromiso con la formación del personal encargado de la cantina, con el objetivo de promocionar las bebidas sin y bajas en calorías, frente a las que tienen mayor contenido calórico.
- Disponibilidad de la información nutricional de la bebida dispensada en el establecimiento de forma visible para el consumidor.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación de Bebidas Refrescantes (ANFABRA)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)

8.3. Acuerdos definitivos sobre bollería y pastelería

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del 5% del contenido mediano de azúcares totales en pastelito relleno con cobertura, pastelito relleno sin cobertura, bollo relleno sin cobertura, bollo sin relleno, rosquillas sin cobertura, rosquillas con cobertura, croissants y magdalenas.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Pastelito relleno con cobertura	39 g/100 g	37,1 g/100 g
Pastelito relleno sin cobertura	32 g/100 g	30,4 g/100 g
Bollo relleno sin cobertura	23,5 g/100 g	22,3 g/100 g
Bollo sin relleno	17 g/100 g	16,2 g/100 g
Rosquillas sin cobertura	24 g/100 g	22,8 g/100 g
Rosquillas con cobertura	24 g/100 g	22,8 g/100 g
Croissants	12,4g/100 g	11,8 g/100 g
Magdalenas	29,5 g/100 g	28 g/100 g

Reducción del 5% del contenido mediano de grasa saturada en rosquillas sin cobertura, rosquillas con cobertura y bollo con pepitas de chocolate.

Producto	Contenido mediano en grasa saturada (2016)	Contenido mediano en grasa saturada (2020)
Rosquillas sin cobertura	11 g/100 g	10,5 g/100 g
Rosquillas con cobertura	19 g/100 g	18,1 g/100 g
Bollo con pepitas de chocolate	6,6 g/100 g	6,3 g/100 g

OTRAS MEDIDAS

- Reducir la presencia de azúcares y ácidos grasos saturados en los nuevos lanzamientos que se realicen.
- En la medida que sea posible, se sustituirán las grasas vegetales con elevado contenido en grasas saturadas por aceites vegetales con menor contenido en estas.
- Incrementar el uso de cereales completos (integrales) tanto en los nuevos lanzamientos como en los productos ya presentes en el mercado que así lo permitan.
- En la medida de lo posible, reducir el tamaño de las porciones.
- Ampliar la gama de productos, ofreciendo alternativas sin azúcares añadidos o en las que los azúcares se sustituyan por fibras u otros ingredientes con un menor contenido calórico.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación Española del Dulce (PRODULCE)

Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)



8.4. Acuerdos definitivos sobre cereales de desayuno infantil

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del 10% del contenido mediano de azúcar total en cereales de desayuno infantil chocolateados.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Cereales de desayuno infantil chocolateados	28,8 g/100 g	25,9 g/100 g

OTRAS MEDIDAS

Las empresas asociadas a AEFC se comprometen a la mejora continua de los productos, incluyendo otras reducciones de azúcares añadidos, grasas saturadas y sal; así como al incremento de fibra, poniendo un especial énfasis en aquellas categorías de cereales de desayuno destinadas al público infantil.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación Española de Fabricantes de Cereales en copos o expandidos (AEFC)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)

8.5. Acuerdos definitivos sobre cremas de verduras

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del **6,7%** del contenido mediano de sal en cremas de verduras.

Producto	Contenido mediano en sal (2016)	Contenido mediano en sal (2020)
Cremas de verduras*	0,75 g/100 g	0,7 g/100 g

* Se consideran cremas de verduras los productos cremosos de textura fina o gruesa, obtenidos mediante la cocción con agua de uno o varios vegetales, con o sin la adición de otros ingredientes autorizados por la legislación vigente.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación Española de Productos Culinarios (CULINARIOS)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)



8.6. Acuerdos definitivos sobre derivados cárnicos

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del **16% del contenido de sal (NaCl/100 g de alimento)** en jamón cocido extra, pechuga de pavo, salchicha/mortadela, chorizo/salchichón vela extra y longaniza fresca.

Producto	Contenido mediano en sal* (2016)	Contenido mediano en sal* (2020)
Jamón cocido extra	2,3 g/100 g	1,93 g /100 g
Pechuga de pavo	2,2 g/100 g	1,85 g/100 g
Salchicha/mortadela	2,6 g/100 g	2,18 g/100 g
Chorizo/salchichón vela extra	3,9 g/100 g	3,5 g/100 g (reducción de un 10%)
Longaniza fresca	3,0 g/100 g	2,52 g/100 g

* contenido analítico de NaCl/100g de alimento

La reducción del contenido en sal del chorizo/salchichón vela extra es del 10% para poder garantizar la seguridad microbiológica.

Reducción del **5% del contenido en grasa total** en salchicha/mortadela, chorizo/salchichón vela extra y longaniza fresca.

Producto	Contenido mediano en grasa total (2016)	Contenido mediano en grasa total (2020)
Salchicha/mortadela	26 g/100 g	24,7 g/100 g
Chorizo/salchichón vela extra	41 g/100 g	38,95 g/100 g
Longaniza fresca	25 g/100 g	23,75 g /100 g

Reducción del **10% del contenido en azúcar total** en jamón cocido extra, pechuga de pavo, salchicha/mortadela, chorizo vela extra, salchichón vela extra y longaniza fresca.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Jamón cocido extra	1,5 g/100 g	1,35 g/100 g
Pechuga de pavo	2,5 g/100 g	2,25 g/100 g
Salchicha/mortadela	1,7 g/100 g	1,53 g/100 g
Chorizo vela extra	3 g/100 g	2,7 g/100 g
Salchichón vela extra	4 g/100 g	3,6 g/100 g
Longaniza fresca	1 g/100 g	0,9 g/100 g

OTRAS MEDIDAS

- Estos acuerdos de reducción han sido consensuados con ANICE y FECIC, extendiendo los mismos a un compromiso que afecta a todos sus productos, salvo los productos tradicionales.
- En cuanto al jamón y paleta curados, serranos e ibéricos se está trabajando en una propuesta de reducción de sal que requerirá un consenso sectorial y supervisión científica de los centros tecnológicos, teniendo en cuenta la diversidad de razas, pesos, alimentaciones, manejo, etc. En cuanto a la reducción del contenido en grasa no se incluye compromiso al tratarse de una pieza cárnica.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE)

Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)



8.7. Acuerdos definitivos sobre galletas

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en galletas de desayuno familiar e infantil y galletas rellenas.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Galletas de desayuno familiar e infantil	22 g/100 g	20,9 g/100 g
Galletas rellenas	34,5 g/100 g	32,8 g/100 g

Reducción del 5% del contenido mediano de grasa saturada en galletas de desayuno familiar e infantil y galletas rellenas.

Producto	Contenido mediano en grasa saturada (2016)	Contenido mediano en grasa saturada (2020)
Galletas de desayuno familiar e infantil	5 g/100 g	4,8 g/100 g
Galletas rellenas	10,5 g/100 g	10 g/100 g

OTRAS MEDIDAS

- Reducir la presencia de azúcares y ácidos grasos saturados en los nuevos lanzamientos que se realicen.
- Incrementar el uso de cereales completos (integrales) tanto en los nuevos lanzamientos como en los productos ya presentes en el mercado que lo permitan.
- Reducción del tamaño de las porciones e incrementar el uso de envases que faciliten el control de porciones.
- Ampliar la gama de productos, ofreciendo alternativas sin azúcares añadidos o en las que los azúcares se sustituyan por fibras u otros ingredientes con un menor contenido calórico.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación Española del Dulce (PRODULCE)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)

8.8. Acuerdos definitivos sobre helados

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del 5% del contenido mediano de azúcar total en helados infantiles base agua.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Helado infantil base agua	18,9 g/100 g	18 g/100 g

OTRAS MEDIDAS

Compromisos en otros helados infantiles

Producto	Valor energético (2020)	Contenido en ácidos grasos saturados (2020)	Contenido en azúcares (2020)
Helados infantiles	≤ 110 Kcal/porción	≤ 5 g/ 100 g o 100 ml	≤ 20 g/ 100 g o 100 ml

Compromisos en helados para adultos

Producto	Contenido en azúcares (2020)
Helados para adultos	≤ 300 Kcal/porción

OTRAS MEDIDAS

- Además, en los helados para adultos el compromiso incluye la reducción de porciones de consumo.
- Seguir trabajando en la disminución de las porciones, formatos mini, a formatos adaptados a intolerancias alimentarias (sin lactosa, sin gluten, bajos en grasa, sin azúcares añadidos), formatos orientados al público infantil con un perfil nutricional ajustado a sus necesidades, formatos individuales o para compartir, etc.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación Española de Fabricantes de Helados (AEFH)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)

8.9. Acuerdos definitivos sobre néctares de frutas

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del 10% del contenido de azúcares añadidos en néctares de melocotón, naranja y piña sin edulcorantes.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido mediano en azúcar intrínseco	Contenido mediano en azúcar añadido (2016)	Contenido mediano en azúcar añadido (2020)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Néctar de Melocotón sin edulcorantes	11,5 g/100 ml	4,10 g/100 ml	7,4 g/100 ml	6,66 g/100 ml	10,76 g/100 ml
Néctar de Naranja sin edulcorantes	10,75 g/100 ml	4,85 g/100 ml	5,9 g/100 ml	5,31 g/100 ml	10,16 g/100 ml
Néctar de Piña sin edulcorantes	11,8 g/100 ml	5,8 g/100 ml	6 g/100 ml	5,4 g/100 ml	11,2 g/100 ml

OTRAS MEDIDAS

- Incremento del porcentaje de contenido en zumo en los néctares o sus mezclas con otros zumos menos ácidos o más densos para compensar.
- Sustitución de azúcares por edulcorantes.
- Disminución del tamaño de las porciones en envases inferiores a 1l especialmente en hostelería y el canal impulso.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación Española de Fabricantes de Zumos (ASOZUMOS)

El citado compromiso solo afecta a los néctares citados con azúcares añadidos y sin edulcorantes, puesto que para los zumos de frutas 100% no está autorizada legalmente la adición de azúcares y los azúcares contenidos en los zumos 100% son los azúcares naturales presentes en las frutas de que proceden.

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)

8.10. Acuerdos definitivos sobre pan envasado

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del 5% del contenido mediano de azúcares añadidos en pan de molde blanco, pan de molde integral, pan tostado y pan tostado integral.

Producto*	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido de azúcar naturalmente presente**	Contenido mediano en azúcar añadido (2016)	Contenido mediano en azúcar añadido (2020)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Pan de molde blanco	4 g/100 g	2 g/100 g	2 g/100 g	1,9 g/100 g	3,9 g/100 g
Pan de molde integral	4,2 g/100 g	2 g/100 g	2,2 g/100 g	2,1 g/100 g	4,1 g/100 g
Pan tostado	5,5 g/100 g	3,4 g/100 g	2,1 g/100 g	2 g/100 g	5,4 g/100 g
Pan tostado integral	4,6 g/100 g	3,6 g/100 g	1 g/100 g	0,95 g/100 g	4,5 g/100 g

* Quedan excluidos del acuerdo los productos "sin azúcares añadidos"

** Los azúcares naturalmente presentes incluyen los azúcares intrínsecos más los originados debido a la acción de los microorganismos que actúan durante el proceso de fermentación

OTRAS MEDIDAS

- Reducir la presencia de azúcares y ácidos grasos saturados en los nuevos lanzamientos que se realicen.
- Sustituir las grasas vegetales con elevado contenido en grasas saturadas por aceites vegetales con menor contenido en estas en los productos en los que este cambio aún no se haya hecho.
- Incrementar el uso de cereales completos (integrales) tanto en los nuevos lanzamientos como en los productos ya presentes en el mercado que así lo permitan.
- En la medida de lo posible, reducir el tamaño de las rebanadas, reduciendo así el tamaño de las porciones.
- Ampliar la gama de productos, ofreciendo alternativas sin azúcares añadidos o en las que los azúcares se sustituyan por otros ingredientes.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación Española del Dulce (PRODULCE)

Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)

8.11. Acuerdos definitivos sobre platos preparados

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del 10% del contenido mediano de sal en croquetas, empanadillas, nuggets, canelones/lasañas, productos de surimi (sucedáneo de cangrejo y sucedáneo de angula), anillas y anillas restructuradas.

Producto	Contenido mediano en sal (2016)	Contenido mediano en sal (2020)
Croquetas	1,3 g/100 g	1,17 g/100 g
Empanadillas	0,83 g/100 g	0,72 g/100 g
Nuggets	1,4 g/100 g	1,26 g/100 g
Canelones/lasaña	1 g/100 g	0,9 g/100 g
Productos de surimi (sucedáneos de cangrejo)	2 g/100 g	1,8 g/100 g
Productos de surimi (sucedáneos de angula)	2,5 g/100 g	2,3 g/100 g
Anilla	1,5 g/100 g	1,26 g/100 g
Anilla restructurada	1,7 g/100 g	1,53 g/100 g

Reducción del 10% del contenido mediano de grasa saturada en Nuggets.

Producto	Contenido mediano en grasa saturada (2016)	Contenido mediano en grasa saturada (2020)
Nuggets	2,3 g/100 g	2,1 g/100 g

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (ASEFAPRE)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)



8.12. Acuerdos definitivos sobre productos lácteos

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del **10% del contenido mediano de azúcares añadidos** en yogur natural azucarado, yogur de sabores, yogur con frutas, yogur líquido, queso fresco semidesnatado con fruta tipo petit (fresa-plátano), leche fermentada líquida semidesnatada individual y batidos.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido mediano en azúcar intrínseco	Contenido mediano en azúcar añadido (2016)	Contenido mediano en azúcar añadido (2020)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Yogur natural azucarado	12,5 g/100 g	4 g/100 g	8,5 g/100 g	7,6 g/100 g	11,6 g/100 g
Yogur de sabores	12,8 g/100 g	4 g/100 g	8,8 g/100 g	7,92 g/100 g	11,92 g/100 g
Yogur con frutas	14,3 g/100 g	4,9 g/100 g	9,4 g/100 g	8,46 g/100 g	13,36 g/100 g
Yogur líquido	13,15 g/100 g	4,35 g/100 g	8,8 g/100 g	7,92 g/100 g	12,27 g/100 g
Queso fresco semidesnatado con fruta tipo petit (fresa-plátano)	13,1 g/100 g	4 g/100 g	9,1 g/100 g	8,19 g/100 g	12,19 g/100 g
Leche fermentada líquida semidesnatada individual	11,85 g/100 g	4,1 g/100 g	7,75 g/100 g	6,98 g/100 g	11,08 g/100 g
Batidos	11,6 g/100 ml	4,5 g/100 ml	7,1 g/100 ml	6,39 g/100 ml	10,89 g/100 g



Reducciones del contenido en azúcares añadidos en productos flan de huevo, natillas de vainilla, yogur griego azucarado, yogur griego con frutas y arroz con leche.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido mediano en azúcar intrínseco	Contenido mediano en azúcar añadido (2016)	Contenido mediano en azúcar añadido (2020)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Flan de huevo	24,3 g/100 g	3,3 g/100 g	21 g/100 g	20,27 g/100 g (Reducción del 3,5%)	23,57 g/100 g
Natillas de vainilla	16 g/100 g	5,2 g/100 g	10,8 g/100 g	10,16 g/100 g (Reducción del 6%)	15,36 g/100 g
Yogur griego natural azucarado	11,6 g/100 g	4,85 g/100 g	6,75 g/100 g	6,41 g/100 g (Reducción del 5%)	11,26 g/100g
Yogur griego con frutas	13,9 g/100 g	5,66 g/100 g	8,24 g/100 g	7,69 g/100 g (Reducción del 6,6%)	13,35 g/100g
Arroz con leche	15,8 g/100 g	3,3 g/100 g	12,5 g/100 g	11,58 g/100 g (Reducción del 7,4%)	14,88 g/100g
Flanes de Vainilla	Los productos con mayor contenido en azúcares alcanzarán valores de la mediana en 2020, es decir 16,5 g/100 g				

OTRAS MEDIDAS

- Impulsar la posible adhesión de otros fabricantes e impactar sobre marcas importadas.
- Trabajar en el tamaño de las porciones en aquellos segmentos de consumo ocasional.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)

Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)

8.13. Acuerdos definitivos sobre salsas

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del 5% del contenido mediano de azúcares añadidos en kétchup.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido mediano en azúcar intrínseco	Contenido mediano en azúcar añadido (2016)	Contenido mediano en azúcar añadido (2020)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Kétchup	21,4 g/100 g	4,2 g/100 g	17,2 g/100 g	16,3 g/100 g	20,5 g/100 g

Reducción del 5% del contenido mediano de sal en kétchup.

Producto	Contenido mediano en sal (2016)	Contenido mediano en sal (2020)
Kétchup	2,1 g/100 g	2 g/100 g

Reducción del contenido mediano de azúcares totales en mayonesa y salsa fina.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	% Reducción	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Mayonesa	1,6 g/100 g	18%	1,3 g/100 g
Salsa fina	3 g/100 g	5%	2,9 g/100 g

Reducción del contenido mediano de sal en mayonesa y salsa fina.

Producto	Contenido mediano en sal (2016)	% Reducción	Contenido mediano en sal (2020)
Mayonesa	1,2 g/100 g	16%	1 g/100 g
Salsa fina	1,4 g/100 g	5%	1,3 g/100 g

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Asociación Española de Productos Culinarios (CULINARIOS)
Agrupación Española de Conservas Vegetales (AGRUCÓN)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)
Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)
Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)

8.14. Acuerdos definitivos sobre el tomate frito

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Reducción del 10% del contenido mediano de azúcares añadidos en tomate frito receta básica.

Producto	Contenido mediano en azúcar total (2016)	Contenido mediano en azúcar intrínseco	Contenido mediano en azúcar añadido (2016)	Contenido mediano en azúcar añadido (2020)	Contenido mediano en azúcar total (2020)
Tomate frito receta básica	7,2 g/100 g	4,2 g/100 g	3 g/100 g	2,7 g/100 g	6,9 g/100 g

Reducción del 10% del contenido mediano de sal en tomate frito receta básica.

Producto	Contenido mediano en sal (2016)	Contenido mediano en sal (2020)
Tomate frito receta básica	1,1 g/100 g	1 g/100 g

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

1. FABRICACIÓN

Agrupación Española de Fabricantes de Conservas vegetales (AGRUCON)
Asociación Española de Productos Culinarios (CULINARIOS)

2. DISTRIBUCIÓN

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)
Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED)
Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)

8.15. Acuerdos definitivos con el sector de restauración social (FEADRS)

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Para colegios

Medidas	Datos en 2016 (estimación media de todas las empresas)	Datos en 2020 (estimación media de todas las empresas)
Aumentar la oferta de platos a base de carnes magras frente a otras carnes, como segundo plato, en centros donde se oferta carne una vez a la semana	1 vez/mes	2 veces/mes
Aumentar la oferta de platos cocinados a la plancha, y cocción y horno, sin añadir sofritos o salsas elaboradas	4 veces/mes	8 veces/mes
Disminuir la oferta de platos precocinados fritos (croquetas, San Jacobo, empanadillas...) tanto en platos principales como de acompañamiento	10% al mes	≤7% al mes
Aumentar la oferta de pan integral como alternativa al pan blanco	0 días a la semana	1 día a la semana

Para empresas/cafetería de hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas

Medidas	Datos en 2016 (estimación media de todas las empresas)	Datos en 2020 (estimación media de todas las empresas)
Aumentar la oferta de primeros platos a base de hortalizas incluidas las verduras, en caso de 1 menú sin elección	1 vez/semana	2 veces/semana
Aumentar la oferta de primeros platos a base de legumbres, en caso de que haya varios menús para elegir	1 vez/semana	2 veces/semana
Aumentar la oferta de segundos platos con guarnición de hortalizas, incluidas verduras, o legumbres, en caso de que haya varios menús para elegir	2 veces/semana	3 veces/semana
Aumentar la oferta de platos de pescado como segundo plato, en caso de 1 menú sin elección	1 vez/semana	2 veces/semana
Aumentar la oferta de platos a base de carnes magras como segundo plato/total oferta de carnes, en caso de 1 menú sin elección	1 vez/semana	2 veces/semana
Aumentar la oferta de opciones de postre: fruta fresca de temporada (entera o manipulada, p.ej. macedonia), en caso de 1 menú sin elección	3 veces/semana	4 veces/semana
Aumentar la oferta de platos cocinados a la plancha, cocción y horno, sin añadir sofritos o salsas elaboradas, en caso de que haya varios menús para elegir	4 veces/mes	8 veces/mes

Disminuir la oferta de platos precocinados fritos (croquetas, San Jacobo, empanadillas...), en caso de que haya varios menús para elegir	15% al mes (de todos los productos servidos incluido acompañamiento)	<10% al mes (de todos los productos servidos incluido acompañamiento)
Aumentar la oferta de yogur natural no azucarado frente al total de oferta de productos lácteos, en caso de que haya varios menús para elegir	1 de cada 8 al mes	1 de cada 4 al mes

Para centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario)

Medidas	Datos en 2016 (estimación media de todas las empresas)	Datos en 2020 (estimación media de todas las empresas)
Aumentar la oferta de biscotes/pan sin sal y galletas sin azúcar frente al total de oferta de biscotes y galletas	10% de galletas 10% de pan	25% de galletas 50% de pan
Aumentar la oferta de primeros platos a base de hortalizas y verduras, en caso de que haya varios menús para elegir	4 veces/semana	6 veces/semana
Aumentar la oferta de primeros platos a base de legumbres, en caso de que haya varios menús para elegir	1 vez/semana	2 veces/semana
Aumentar la oferta de segundos platos con guarnición de hortalizas, incluidas las verduras o legumbres, en caso de 1 menú sin elección	7 veces/semana	8 veces/semana
Aumentar la oferta de platos de pescado como segundo plato, en caso de 1 menú sin elección	3 veces/semana	4 veces/semana
Aumentar la oferta a base de carnes magras como segundo plato, en caso de 1 menú sin elección	2 veces/semana	3 veces/semana
Aumentar la oferta de opciones de postre: fruta fresca de temporada (entera o manipulada, p.ej. macedonia), en caso de 1 menú sin elección	7 de 14, que son el total de comidas que se dan a la semana entre la comida y la cena	10 de 14, que son el total de comidas que se dan a la semana entre la comida y la cena
Aumentar la oferta de platos cocinados a la plancha, cocción y horno, sin añadir sofritos o salsas elaboradas	5 veces/mes	9 veces/mes
Disminuir la oferta de platos precocinados fritos (croquetas, San Jacobo, empanadillas...)	20% al mes	≤ 15% al mes
Aumentar la oferta de yogur natural no azucarado frente al total de la oferta de productos lácteos	1 de cada 8	1 de cada 4

OTRAS MEDIDAS

Para empresas/cafetería de hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas

Medidas	Datos en 2016 (estimación media de todas las empresas)	Datos en 2020 (estimación media de todas las empresas)
Aumentar la oferta de pan integral como alternativa al pan blanco, en caso de que haya varios menús para elegir	75% de las empresas	100% de las empresas



Para centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario)

Medidas	Datos en 2016 (estimación media de todas las empresas)	Datos en 2020 (estimación media de todas las empresas)
Aumentar la oferta de pan integral como alternativa al pan blanco	50% empresas	100% empresas

Para colegios

Medidas	Datos en 2016	Datos en 2020
Promoción de mensajes saludables consensuados durante los meses que dure el curso lectivo escolar, en menús u otros soportes que permitan a las empresas la difusión de estos mensajes	10% colegios	50% colegios

Para empresas/cafetería de hospitales/fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado/centros de administraciones públicas/ centros de pensión completa- 7 días (excepto sector socio-sanitario)

Medidas	Datos en 2016	Datos en 2020
Colaborar en la promoción de mensajes o consejos saludables de alimentación y actividad física que conciencien al consumidor, a través de los medios de difusión utilizados por las empresas	10% empresas	100% empresas
Ofrecer formación en nutrición y hábitos saludables al personal de cocina de las empresas	10% empresas	70% empresas

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (FEADRS)

8.16. Acuerdos definitivos con el sector de restauración moderna (marcas de restauración)

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS GENERALES

Establecimientos con servicio en mesa/establecimientos sin servicio en mesa/establecimientos con restauración en ruta

Medidas	Datos en 2016 (estimación media de todas las empresas)	% Reducción	Datos en 2020 (estimación media de todas las empresas)
Reducción del contenido de azúcar en sobres monodosis	6 g	50%	3 g
Reducción del contenido de sal en sobres monodosis	1,2 g	33%	0,8 g

Establecimientos con servicio en mesa (casual dining, fine dining)

Medidas	Datos en 2016 (estimación media de todas las empresas de este segmento)	Datos en 2020 (estimación media de todas las empresas de este segmento)
Aumentar la utilización de leche baja en grasa y desnatada en los desayunos y cafés	20% de los desayunos y cafés	50% de los desayunos y cafés

OTRAS MEDIDAS

Establecimientos con servicio en mesa (casual dining, fine dining)

Medidas	Datos en 2016 (estimación media de todas las empresas de este segmento)	Datos en 2020 (estimación media de todas las empresas de este segmento)
Ausencia de saleros y salseros en las mesas. Estarán a disposición del cliente bajo petición	30% de las empresas	70% de las empresas
Utilización de aceite de girasol, girasol alto oleico y/o oliva en los procesos de fritura	40% de las empresas	100% de las empresas
Adquisición de productos reformulados	0% de las empresas	90% de las empresas
Disminución de tamaño de porciones o incremento de la oferta de platos "para compartir"	13% de las empresas lo ofrecen	50% de las empresas lo ofrecerán
Disponer de alternativas al pan blanco y/o aumentar la oferta de cereales integrales	12% de las empresas lo ofrecen	50% de las empresas lo ofrecerán
Aumentar la oferta de platos preparados con técnicas culinarias como horneado, vapor y plancha frente a frituras	10% de las empresas	70% de las empresas

Establecimientos sin servicio en mesa (fast food y casual food)

Medidas	Datos en 2016 (estimación media de todas las empresas del segmento)	Datos en 2020 estimación media de todas las empresas del segmento)
Utilización de aceite de girasol y girasol alto oleico en los procesos de fritura	50% de las empresas	100% de las empresas
Adquisición de productos reformulados	0% de las empresas	90% de las empresas
Disminución de tamaño de porciones o incremento de la oferta de: platos "para compartir", productos de distintos tamaños	15% de las empresas	50% de las empresas
Disponer de alternativas al pan blanco y/o aumentar la oferta de cereales integrales	5% de las empresas	50% de las empresas
Disponer de leche baja en grasa y desnatada en los desayunos y cafés servidos a lo largo de todo el día	20% de las empresas	90% de las empresas



Establecimientos de restauración en ruta (Recintos aeroportuarios, ferroviarios, estaciones de autobuses, áreas de servicio en autopistas y autovías y concesiones)

Medidas	Datos en 2016 (estimación media de todas las empresas del segmento)	Datos en 2020 (estimación media de todas las empresas del segmento)
Ausencia de saleros y salseros en las mesas. Estarán a disposición del cliente bajo petición	30% de las empresas	70% de las empresas
Utilización de aceite de girasol, girasol alto oleico y/o oliva en los procesos de fritura	40% de las empresas	85% de las empresas
Adquisición de productos reformulados	0% de las empresas	90% de las empresas
Disponer de leche baja en grasa y desnatada en los desayunos y cafés servidos a lo largo de todo el día	20% de las empresas	90% de las empresas

OTRAS MEDIDAS OPCIONALES A LAS QUE SE COMPROMETEN LAS EMPRESAS DE LOS TRES TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS

- Reducción de los orificios de salida de las tapas de los saleros.
- Aumentar la utilización de especias para reducir la sal añadida.
- Ofertar al consumidor aceite de oliva virgen como aderezo para las ensaladas.
- Incrementar el uso de grasas o aceites de perfil nutricional más saludable como el aceite de oliva y de girasol en sustitución de ciertas grasas saturadas.
- Aumentar la oferta de guarniciones de verduras y hortalizas como alternativa a las patatas fritas.
- Aumentar la oferta de guarniciones de legumbres.
- Incorporar la presencia de frutas en las ensaladas.
- Aumentar la oferta de fruta y zumos de fruta como opción de postre.
- Ofertar frutas a lo largo de todo el día (en otras comidas) y no reducir su oferta a la alternativa de postre.
- Aumentar la disponibilidad de agua corriente a disposición del cliente, bajo petición.
- Nuestros socios impulsarán entre sus proveedores la reformulación de productos según los criterios firmados en cada una de las categorías de productos en el presente acuerdo por los diferentes sectores de la FIAB.

ASOCIACIÓN Y EMPRESAS QUE SE COMPROMETEN CON ESTOS ACUERDOS

Asociación Empresarial de Marcas de Restauración (MARCAS DE RESTAURACIÓN)

8.17. Acuerdos definitivos con el sector de la distribución automática (ANEDA)

Para un vending saludable las líneas de acción a las que se compromete para este PLAN son:

- Actuar como eje de demanda para el fabricante.
- Aumentar la presencia de productos reformulados y de alimentos que conformen una dieta saludable.
- Servir como vehículo transmisor de mensajes de hábitos saludables.

Reformulación

MEDIDAS CUANTITATIVAS

Medidas	Datos en 2016	% Reducción	Datos en 2020
AJUSTES DE DOSIS MÁXIMAS DE AZÚCAR AÑADIDO en bebidas de máquinas calientes	7 g/100 ml	15%	6 g/100 ml

Medidas	Datos en 2016	Datos en 2020
Adquisición de productos reformulados	0%	100% a medida que los fabricantes los vayan implantando
Aumento del % de alimentos equilibrados que favorezcan conformar una dieta saludable* del total de productos incluidos en la máquina	30%	50%
Aumento del % de agua en máquinas de bebidas frías del total de la oferta de bebidas incluida en la máquina	30%	45%
Aumento del % de bebidas refrescantes sin azúcares añadidos en máquinas de bebidas frías del total de la oferta de bebidas refrescantes incluida en la máquina	5%	7%

* Como fruta, lácteos, zumos, etc... La oferta en cuanto a productos con menos grasa, sal y azúcares, etc., deberá cumplir al menos, los criterios establecidos en el "Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos" elaborado en el marco de la Estrategia NAOS y aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, siendo esos criterios los siguientes: un valor energético máximo de 200 kilocalorías; el 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas; el 10%, como máximo de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas; para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas*; ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos; el 30%, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares; un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).



OTRAS MEDIDAS

- Incentivar el consumo de productos reformulados y alimentos que conformen una dieta saludable mediante su colocación en la máquina en zonas más visibles para el consumidor, que técnicamente permita la máquina (condiciones de temperatura, etc.).
- Incorporar información o mensajes sobre hábitos saludables en las máquinas a través de:
 - Códigos QR, adhesivos específicos, etc.
 - Desarrollo de un adhesivo para colocar en una zona visible de las máquinas, que dirigirá a las campañas relacionadas con hábitos de vida saludable y alimentación sana y equilibrada como campañas de la AECOSAN, etc.
 - Web de ANEDA.
- Información a los profesionales del sector sobre su plan de Salud:
 - Con vídeo corporativo https://www.youtube.com/embed/_UNaYuAPmN0 y con la Mascota SALUS que irá transmitiendo mensajes concretos a través de mini-vídeos.
 - Actos y eventos sectoriales.

Asociaciones y empresas que se comprometen con estos acuerdos

Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos (ANEDA)

Madrid, 5 de febrero de 2018

