

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

RESUMEN

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

Trabajando juntos por una alimentación más equilibrada y saludable



El Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social a través de la AECOSAN, junto a varios sectores de la alimentación, promueven un gran PLAN para la mejora de la composición de varios tipos de alimentos y bebidas, en línea con las nuevas exigencias del consumidor y con las tendencias de la Unión Europea y así facilitar las opciones más saludables.

El PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020 recoge los compromisos de reformulación de los sectores de la fabricación y de la distribución, para varios tipos de alimentos y bebidas de consumo habitual en las niños, jóvenes y familias y se centra en la reducción de azúcares añadidos, sal y grasas saturadas. Por lo tanto, el PLAN tendrá un importante impacto en la “cesta de la compra”, por el gran número de empresas que se adhieren y la cantidad de productos que se van a modificar.

También el PLAN suma los acuerdos con los sectores de la Restauración Social (Catering), la Restauración Moderna y la Distribución Automática (Vending).

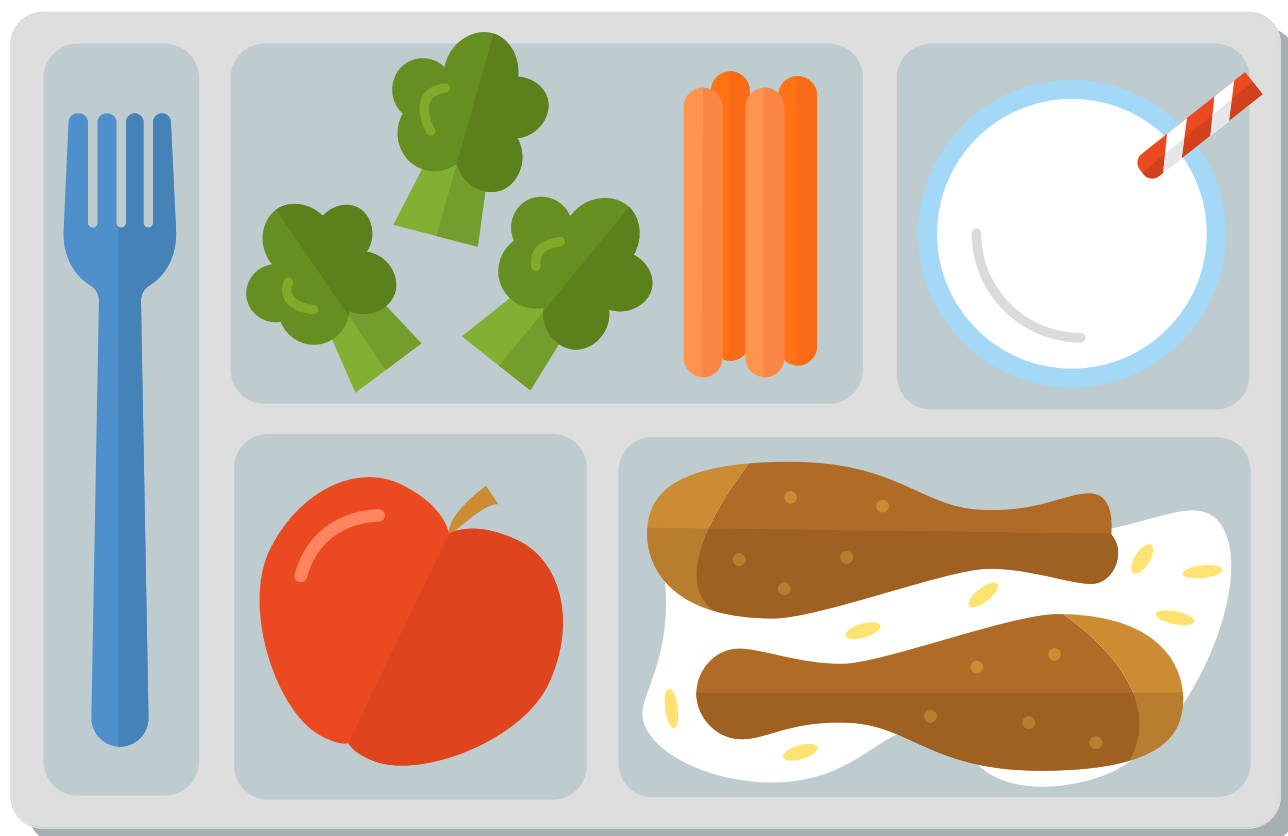
Este PLAN está abierto a otros sectores y empresas que pueden incorporarse posteriormente con nuevos compromisos.

El PLAN refleja la respuesta a la llamada del Ministerio de Sanidad a través de la AECOSAN para que varios sectores **trabajen sinérgicamente contribuyendo decisivamente a que los ciudadanos, y fundamentalmente los niños y jóvenes, puedan conseguir una alimentación con mayor equilibrio y calidad nutricional**, de menor ingesta de azúcares añadidos, sal, y grasa, que beneficiará a su salud y ayudará a prevenir la obesidad y otras enfermedades relacionadas, la diabetes, enfermedades cardiovasculares, etc.



¿Cuáles son las claves del PLAN de colaboración para la mejora de la composición de alimentos y bebidas y otras medidas 2020?

- El compromiso de reformulación en muchos productos de consumo habitual de familias, niños y jóvenes que impactará en la cesta de la compra.
- La oferta de menús más equilibrados y saludables en otros espacios o entornos habituales de las comidas fuera del hogar (colegios, trabajo, residencias, etc.), para una mejor alimentación.
- El consenso, compromiso y colaboración voluntaria y conjunta de los sectores y empresas con la AECOSAN.
- La visibilidad, que puede producir un efecto arrastre y progresivo y abierto a más compromisos, más empresas y sectores.
- Transversalidad y sinergia que impactan en la cesta de la compra y en diferentes entornos.
- El impulso a la concienciación en el consumidor del beneficio de ingerir menos azúcares, sal y grasas en su alimentación.
- El impacto que puede tener en la salud y en la prevención de la obesidad y de otras enfermedades.
- La eliminación de desigualdades en el acceso a una alimentación saludable.
- El PLAN está alineado con las políticas europeas de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y de la Unión Europea (UE).



¿Por qué este PLAN de colaboración para la mejora de la composición de alimentos y bebidas y otras medidas 2020?

Responde a la salud pública y a la demanda actual de los consumidores con compromiso, consenso y experiencia



La obesidad y sobrepeso en España

En España y en el resto de Europa las cifras de obesidad y sobrepeso suponen un serio problema y un verdadero reto de salud pública. Ambos son factores de riesgo para las enfermedades no transmisibles o crónicas y aunque los determinantes de la obesidad son múltiples, se pueden prevenir ya que están ligados al estilo de vida y al comportamiento.

No obstante y según el Estudio ALADINO 2015 del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad de la AECOSAN, en niños y niñas de 6 a 9 años, desde el año 2011 se ha encontrado una disminución estadísticamente significativa del sobrepeso, del 26,2% al 23,2% y 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) en niños y niñas de 6 a 9 años, 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).

También en población adolescente, de 11 a 15 años, tenemos algún resultado esperanzador. Según el último Informe de la Región Europea de la OMS, y basado en el estudio de comportamientos de los escolares relacionados

con la salud, 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).

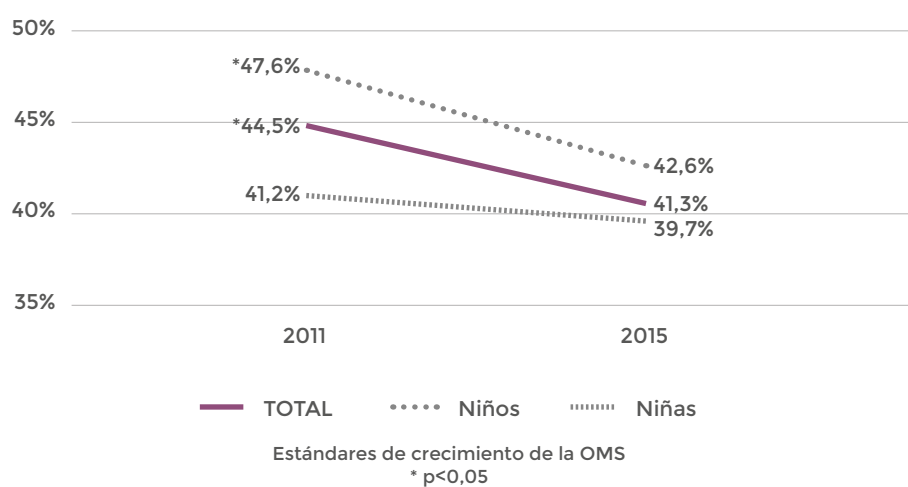
En adultos, según datos de la Encuesta Europea de Salud en España 2014, la tendencia de la prevalencia de la obesidad de 2011 a 2014 se ha estabilizado por primera vez, siendo la prevalencia de sobrepeso del 36,7% y la de la obesidad del 17%.

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.

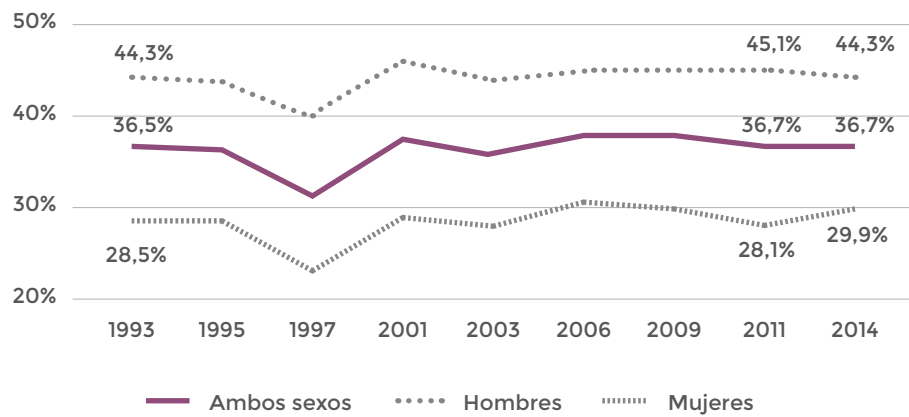




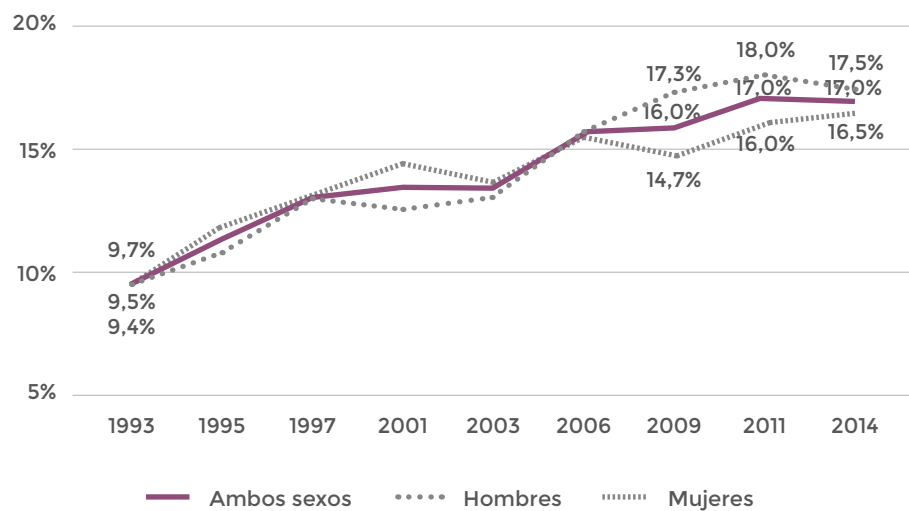
PREVALENCIA DE EXCESO DE PESO EN NIÑOS Y NIÑAS DE 6 A 9 AÑOS ESTUDIOS ALADINO 2011 Y 2015



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





El impulso 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 de la OMS por el problema de la obesidad.

Y en el 2008, la Comisión Europea creó el Grupo de Alto Nivel sobre nutrición y actividad física con los Estados Miembros (EEMM) y durante estos años se han consensuado varios marcos y anexos para la reformulación de ciertos nutrientes (sal en 2008, grasas saturadas en 2012 y azúcares añadidos en 2015), en los que se establecían los grupos de alimentos y sectores para los que se priorizaban las políticas de reformulación y generalmente correspondían a los alimentos y bebidas más consumidos por los niños.

También la Unión Europea estableció el plan de Acción contra la Obesidad Infantil 2014-2020 de la Comisión Europea y en el 2016 y 2017 lanzó unas Conclusiones del Consejo en las que se invitaba a los Estados Miembros y a sus gobiernos a hacer un PLAN para la mejora de los alimentos y a colaborar con los sectores para ello. Por su parte, la OMS recoge esta línea de acción en el plan de Acción Europeo de Alimentación y Nutrición 2015-2020 de la Región Europea de la OMS, y recientemente en la Estrategia para la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles en la Región Europea de OMS 2016-2025.

Todo este impulso europeo está contribuyendo decisivamente a que en muchos países las 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 y se faciliten los esfuerzos empresariales necesarios para la reformulación y acuerdos en cada Estado Miembro más ágilmente, por ser líneas políticas adoptadas por todos los países de nuestro entorno.





Experiencia de reformulación en España

La reformulación consiste en mejorar el contenido de ciertos nutrientes seleccionados (grasas saturadas, grasas trans, sal o azúcares) de los alimentos, modificando alguno de sus componentes sin que esto conlleve un aumento del contenido energético ni el de otros nutrientes¹, 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.

En España, las políticas de reformulación se impulsan desde el 2005 con el lanzamiento de la Estrategia sobre Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (Estrategia NAOS) de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), que forma parte del Grupo de Alto Nivel, y está alineada con los acuerdos adoptados en dicho grupo. La Estrategia NAOS, entre las acciones de protección de la salud que impulsa en diferentes entornos, concretamente en el ámbito empresarial, tiene la de mejora de la composición de alimentos o reformulación. En esta línea se han realizado durante estos años diversos convenios con acuerdos voluntarios con los sectores de la fabricación para la reducción de algunos nutrientes en los alimentos y bebidas con resultados efectivos (Plan de Reducción del Consumo de Sal en España, y diversos convenios con sectores específicos, como la Confederación Española de Organizaciones de Panaderías - CEOPAN, Confederación Española de Detallistas de la Carne - CEDECARNE, Asociación de Fabricantes de Aperitivos - AFAP).

¹ Acuerdos Marco Europeos y Anexos para la Reformulación: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/reformulacion_alimentos.htm



azúcares
añadidos



sal



grasas
saturadas

¿Por qué con varios sectores?

Todos suman. Más oferta de productos reformulados y más accesibles

Desde que se lanzó la Estrategia NAOS de la AECOSAN en 2005, una de las acciones que se impulsan en el ámbito empresarial es la mejora de la composición de alimentos o reformulación, siempre alineados con políticas europeas. Desde entonces se han desarrollado diversas iniciativas para mejorar la composición de muchos productos con acuerdos voluntarios con la AECOSAN y con acciones particulares de empresas, y fundamentalmente, centradas en sal y grasas trans.

Este PLAN es un paso más, en el que responsablemente las industrias de la fabricación, las cadenas de distribución y el resto de los otros sectores responden a la AECOSAN y se comprometen con los consumidores, mostrando una colaboración público-privada eficaz y en línea con lo impulsado desde Europa.

Los fabricantes con sus productos de marcas y los distribuidores con sus marcas propias son claves en el conjunto de la cadena alimentaria impulsando cada uno desde sus estrategias comerciales, la transformación de la calidad nutricional de la oferta (mediante la reformulación y otras medidas) y contribuyendo a que el consumidor vaya conformando una dieta más equilibrada, aceptando esos cambios de palatabilidad paulatinamente.

Por ello, es imprescindible que ambos sectores participen en este PLAN que implica un proceso amplio y transversal de mejora de la composición en productos habituales de la cesta de la compra, aportando desde sus distintos enfoques una contribución

sinérgica y determinante para beneficio de los consumidores y para su aceptación, sin perder competitividad.

El resto de los sectores implicados en el PLAN también son claves porque son alternativas actuales y habituales a las comidas fuera del hogar y utilizadas a diario por mucha población en los colegios, en el trabajo, durante el ocio en diversas ocasiones o espacios.

Al PLAN se han sumado muchos sectores y asociaciones con todo tipo de empresas: grandes, pequeñas y medianas. Esto va a permitir que, gracias a los acuerdos del PLAN, en tres años, la cesta de la compra de todas las familias de España pueda contener más productos que se han fabricado con menos azúcares, sal y grasas saturadas y a los que se podrá acceder a través de muchas cadenas y supermercados, y también con otros servicios de restauración en su entorno.

Todo esto implica que desde distintos lugares y en distintos momentos de la vida diaria, el consumidor podrá acceder más fácilmente a productos o comidas más saludables y conseguirá tener impacto en su alimentación y por lo tanto beneficios en su salud.





¿Por qué tres años para reformular y mejorar la composición de los alimentos y bebidas?

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, 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.

También hay que considerar las posibilidades operativas, las preferencias de los consumidores y otros factores determinantes -como los retos tecnológicos y económicos- para que puedan realizarse a medio plazo, lo que permitiría que en el conjunto de países de la Unión Europea, muchos sectores y más países se sumen a estas iniciativas.

Aunque desde hace años los fabricantes y la distribución con sus marcas propias han ido realizando reformulaciones, hay que tener en cuenta que la amplitud de este PLAN con la cantidad de productos de consumo habitual que abarca requiere de un cierto tiempo para que el consumidor puede adaptarse a los nuevos sabores de alimentos con menos azúcares, 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.

El plazo que establece el PLAN es de tres años, 2017-2020, de forma que a lo largo de ese período progresivamente irán incorporándose al mercado más productos reformulados y con una reducción paulatina hasta alcanzar lo acordado en este PLAN.

¿Cuál es el consumo de sal, azúcares y grasas trans en España?

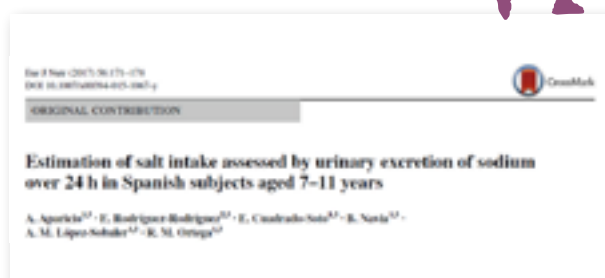
SAL

Consumo de sal en adultos:
9,8 g de sal /persona/ día
(Datos 2009) Fuente:



Estimation of salt intake by 24 h urinary sodium excretion in a representative sample of Spanish adults. Ortega RM, López-Sobaler AM, Ballesteros JM, Pérez-Farínós N, Rodríguez-Rodríguez E, Aparicio A, Perea JM, Andrés P. Br J Nutr. 2011 Mar; 105(5):787-94. http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/publicacion_analisis_consumo_sal.pdf

Consumo de sal en niños:
7,8 g de sal /persona/ día
(Datos 2014) Fuente:



Aparicio A, Rodríguez-Rodríguez E, Cuadrado-Soto E, Navia B, López-Sobaler AM, Ortega RM. Estimation of salt intake assessed by urinary excretion of sodium over 24 h in Spanish subjects aged 7-11 years. European Journal of Nutrition. 2017;56(1):171-178. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5290043/>

AZÚCARES

Ingesta de azúcares totales en la población española 2017

Datos secundarios de los estudios ENALIA y ENALIA 2 (2013-2015)

INGESTA HABITUAL DE AZÚCARES TOTALES EN ADULTOS (18-75 AÑOS):

78,1 g/día
(82,1 g/día varones y 73,4 g/día mujeres)

19% de la energía total diaria
(17,9% varones y 19,9% mujeres)



INGESTA HABITUAL DE AZÚCARES TOTALES EN POBLACIÓN INFANTIL Y ADOLESCENTE (6 MESES A 17 AÑOS):

95,1 g/día
(101,9 g/día en niños y 88,3 g/día en niñas)

21,5% de la energía total diaria
(21,7% niños y 21,4% niñas)



Ingesta de azúcares añadidos en la población española 2017

Datos secundarios de los estudios ENALIA y ENALIA 2 (2013-2015)

INGESTA HABITUAL DE AZÚCARES AÑADIDOS

Adultos (18-75 años):

34,7 g/día
(37,4 g/día varones y 32,1 g/día mujeres)

8% de la energía total diaria
(7,7% varones y 8,1% mujeres)



Embarazadas:

42 g/día
9,6% de la energía total diaria



Población infantil y adolescente (6 meses a 17 años):

48 g/día
(53,3 g/día en niños y 44,2 g/día en niñas)

10,4% de la energía total diaria
(10,8% niños y 10,3% niñas)



Niños y niñas de 3 a 9 años:

52,7 g/día
(62,1 g/día niños y 47,6 g/día niñas)

11,7% de la energía total diaria
(12,3% niños y 11,2% niñas)



Aunque la mediana de la ingesta energética diaria procedente de los azúcares añadidos esté cercana a los límites establecidos por la OMS (< 10% de la energía total diaria), los datos de los estudios de la AECOSAN (encuestas nutricionales ENALIA² y ENALIA 2³) indican que el 53,9% de los niños y adolescentes supera el límite del 10% establecido por la OMS. El grupo en el que un mayor porcentaje de población supera el límite del 10% establecido por la OMS son los niños y niñas de 3 a 9 años con un 70,5%. Por otro lado, el 25,6% de los adultos y 44,9% de las embarazadas superan el límite del 10% recomendado por la OMS.

GRASAS TRANS



Estudio del contenido de ácidos grasos trans en los alimentos en España:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/Informe_AGT2015.pdf

Puesto que el **contenido en AGT** en los alimentos en España es muy bajo, es esperable que la ingesta media de AGT en una dieta equilibrada sea también muy baja.

² http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Informe_ENALIA2014_FINAL.pdf

³ http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/enalia_2.htm

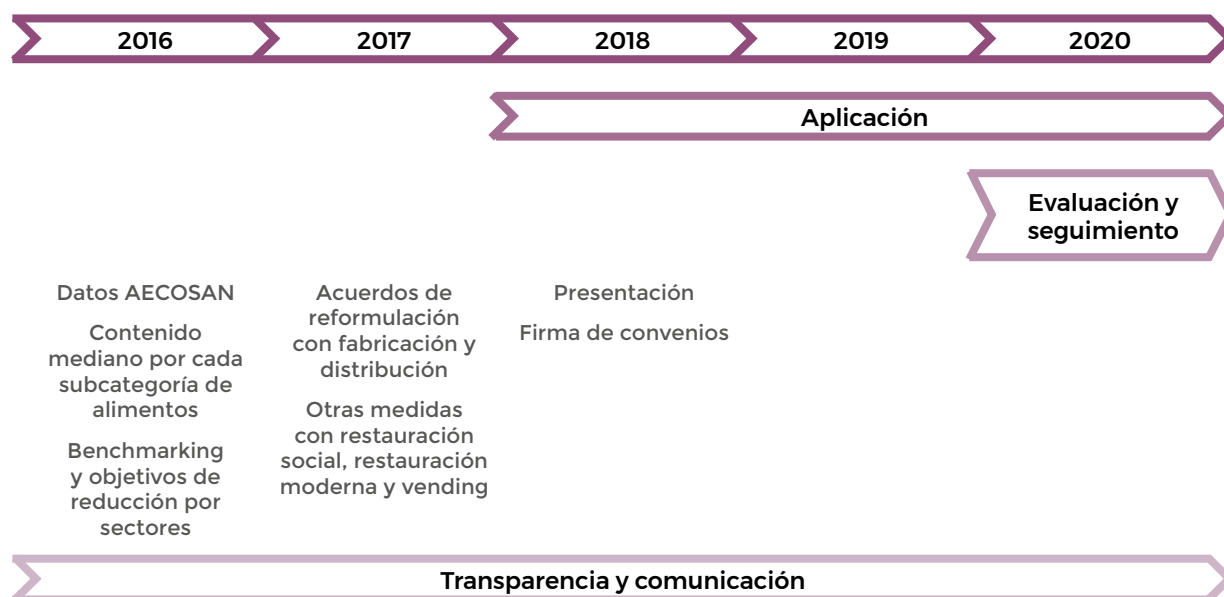


¿Cómo se desarrolla el PLAN?

Siguiendo la metodología acordada en Europa



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 unos estudios específicos a finales de 2016 sobre el contenido de algunos nutrientes en una muestra representativa de 1.173 alimentos y

bebidas, que se corresponden con los más vendidos según datos de mercado de 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.

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, 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, desde finales del 2016 y durante todo el año 2017 (más de un año), se mantuvieron más de 75 reuniones presenciales, cientos de correos electrónicos 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 y estudiar técnicamente los objetivos previos establecidos.

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. Estos objetivos fueron los 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 facilitarán al consumidor una mayor oferta de alimentación 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 aplicarán las medidas acordadas y se irán reformulando paulatinamente en los productos y también se implantarán progresivamente los otros compromisos relacionados con una mayor oferta de alimentación equilibrada y saludable.

Tal 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.

Objetivos del PLAN

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, grasas saturadas y grasas trans de origen industrial⁴ 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 y 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.

⁴ Grasas trans que no están presentes de forma natural en los alimentos.

- Impulsar las “buenas prácticas” para una implantación efectiva de medidas que ayuden a mejorar 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.
- 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.
- 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 la 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.

¿Qué grupos y subcategorías de alimentos y bebidas se reformularán en el marco del PLAN?

13 grupos y 57 subcategorías de alimentos y bebidas

Grupos y subcategorías de alimentos abordados en el PLAN:

APERITIVOS SALADOS

Palomitas de microondas
Patatas fritas
Productos de aperitivo
Productos de aperitivo fritos

BEBIDAS REFRESCANTES

Bebidas refrescantes de lima-limón sin edulcorantes

BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Bollo con pepitas de chocolate
Bollo relleno sin cobertura
Bollo sin relleno
Croissant
Magdalenas
Pastelito relleno con cobertura
Pastelito relleno sin cobertura
Rosquillas con cobertura
Rosquillas sin cobertura

CEREALES DE DESAYUNO

Cereales de desayuno infantil chocolateados

CREMAS

Cremas de verduras





DERIVADOS CÁRNICOS

Chorizo vela extra
Jamón cocido extra
Longaniza fresca
Pechuga de pavo
Salchichas/mortadela
Salchichón vela extra

GALLETAS

Galletas de desayuno familiar e infantil
Galletas rellenas

HELADOS

Helados infantiles base agua

NÉCTARES DE FRUTAS

Néctar de melocotón sin edulcorantes
Néctar de naranja sin edulcorantes
Néctar de piña sin edulcorantes

PAN ENVASADO

Pan de molde blanco
Pan de molde integral
Pan tostado
Pan tostado integral

PLATOS PREPARADOS

Anillas
Anillas restructuradas
Croquetas
Empanadillas
Lasañas/canelones
Nuggets
Productos de surimi (sucedáneo de angula)
Productos de surimi (sucedáneo de cangrejo)

PRODUCTOS LÁCTEOS

Arroz con leche
Batidos
Flan de huevo
Flan de vainilla
Queso fresco semidesnatado con fruta tipo petit (fresa-plátano)
Leche fermentada líquida semidesnatada individual
Natillas de vainilla
Yogur con fruta
Yogur de sabores
Yogur griego con frutas
Yogur griego natural azucarado
Yogur natural azucarado
Yogur líquido

SALSAS

Kéetchup
Mayonesa
Salsa fina
Tomate frito receta básica

Los alimentos y bebidas incluidos
en el PLAN aportan el

44,5%

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



¿Cuáles son los compromisos y acuerdos sectoriales?

180 medidas o compromisos sectoriales

Este PLAN se ha enfocado fundamentalmente a reducir en torno al 10% el contenido en azúcares añadidos, considerando como punto de partida el contenido mediano de azúcares añadidos en 2016 en las subcategorías de alimentos seleccionados. Además, hay subcategorías de alimentos y bebidas que llevarán a cabo reducciones de sal y/o grasa saturada.

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. Además se han tenido en cuenta las limitaciones tecnológicas, de seguridad alimentaria, así como los condicionantes en cuanto a propiedades organolépticas/ aceptación del consumidor.

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 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 otros acuerdos 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 aplicarlos 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 y grasas, que 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.

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

1. Mantener los límites bajos o la ausencia de ácidos grasos trans de origen industrial.
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 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/salchichón vela 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 PASTERÍA: 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

27 medidas cuantitativas acordadas con los demás sectores y otras 68 medidas acordadas con todos los sectores

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.

CREMA 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% del contenido mediano de sal en mayonesa.
- 75. Reducción del 5% del contenido mediano de sal en salsa fina.

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 sociosanitario)

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 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.
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 sociosanitario), 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 de 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 sociosanitario), 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 sociosanitario).
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 sociosanitario)

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 sociosanitario) 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 sociosanitario), en caso 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 sociosanitario) 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 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 sociosanitario) 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 de 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 sociosanitario) 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 sociosanitario), 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 sociosanitario)

94. Aumento del 10% al 50% de 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.

MEDIDAS CUANTITATIVAS ACORDADAS con el sector de la RESTAURACIÓN MODERNA:

Establecimientos con servicio en mesa, en establecimientos sin servicio 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.

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% de 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.

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 PASTERÍA

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 afecta 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 las 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 1 l 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.

OTRAS MEDIDAS ACORDADAS con los sectores 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.

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 sociosanitario)

- 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 sociosanitario)

- 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).

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 saleros 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 las 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.

OTRAS MEDIDAS ACORDADAS con el sector de los DISTRIBUIDORES AUTOMÁTICOS:

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.



Enfoque de equidad y de disminución de las desigualdades en el acceso a una alimentación saludable

El desarrollo del PLAN va a ayudar a eliminar algunas barreras sociales o culturales. Tanto si el consumidor está comprometido con una alimentación más saludable o no, como si lee el etiquetado o no, podrá acceder a una alimentación mejor y se beneficiará de sus resultados.

Por eso este PLAN contribuye decisivamente a reducir las desigualdades en salud ya que toda la población accederá más fácilmente a más productos reformulados, desde muchísimos establecimientos y en cualquier zona de España.

Transparencia y comunicación

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

También se publicarán los Convenios que se firmen con los sectores.



Seguimiento y monitorización de las medidas 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 a otros aspectos. Implica recolectar, revisar, verificar y evaluar los datos y evidencias para analizar el cumplimiento de los acuerdos establecidos. También se evaluarán las otras 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 en otros seguimientos de convenios de reformulación y de acuerdo con lo realizado previamente para establecer en este PLAN los datos basales.



Papel de la AECOSAN y de los sectores

AECOSAN

- Mantener el liderazgo en las políticas de reformulación y otras medidas que faciliten las opciones más saludables.
- Establecer el soporte jurídico de los acuerdos por Convenios.
- Seguimiento y supervisión de las medidas acordadas.
- Transparencia y comunicación.
- Informar a la población sobre los beneficios de la reformulación y otras medidas para contribuir a disminuir la ingesta excesiva de azúcares, sal, grasas saturadas y grasas trans en especial en niños y jóvenes.
- Impulsar la formación e información para mejorar las pautas de alimentación hacia las más saludables y la práctica de la actividad física para prevenir la obesidad y otras enfermedades relacionadas.
- Colaborar con las demás administraciones para facilitar la aplicación de estas medidas.
- Mantener el alineamiento con las políticas de las instituciones europeas y con los EEMM y conseguir eliminar barreras y facilitar una alimentación más equilibrada y saludable para todos los ciudadanos europeos.

Sectores

- Mantener el compromiso con la salud y la voluntad de colaboración para iniciativas que favorezcan dietas más saludables, fundamentalmente en niños y jóvenes.
- Fomentar la innovación y la búsqueda de productos con mejor calidad nutricional.
- Impulsar en los demás países europeos las medidas acordadas para que también los productos de importación lleven menos azúcares, sal y/o grasas saturadas.

Datos relevantes del PLAN

44,5% DE ENERGÍA TOTAL DIARIA

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

5 SECTORES

- FABRICACIÓN
- DISTRIBUCIÓN
- RESTAURACIÓN SOCIAL
- RESTAURACIÓN MODERNA
- DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA

20 ASOCIACIONES SECTORIALES

FABRICACIÓN

Bajo el paraguas de la FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas)

- 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)
- PRODULCE (Asociación Española del Dulce)

DISTRIBUCIÓN

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

RESTAURACIÓN SOCIAL

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

RESTAURACIÓN MODERNA

- MARCAS DE RESTAURACIÓN (Asociación de la Restauración Moderna)

DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA

- ANEDA (Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos)

+ 511 EMPRESAS

**13 GRUPOS DE ALIMENTOS
57 SUBCATEGORÍAS**

180 COMPROMISOS o MEDIDAS

**4 COMPROMISOS GENERALES DE
REFORMULACIÓN (Fabricación y Distribución)**

**75 COMPROMISOS CUANTITATIVOS DE
REDUCCIÓN DE NUTRIENTES (REFORMULACIÓN)
(Fabricación y Distribución)**

**27 COMPROMISOS CUANTITATIVOS (Restauración
moderna, Restauración social y Distribuidores
automáticos)**

74 OTROS COMPROMISOS (Todos los sectores)

+ 3.500 PRODUCTOS PARA REFORMULAR

Madrid, 5 de febrero de 2018

