

Organizan



MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

**aecosan**  
agencia española  
de consumo,  
seguridad alimentaria y nutrición

**estrategia  
naos**  
¡come sano y muévete!

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.  
Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad

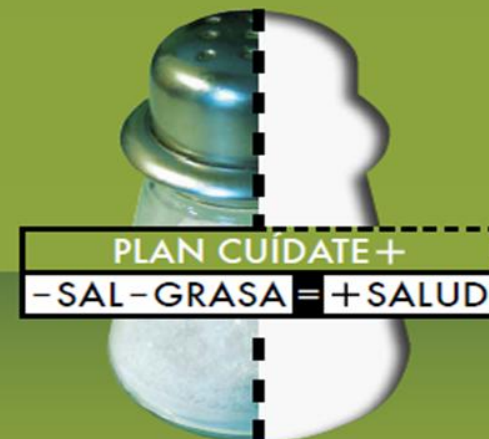
**CEDECARNE**  
confederación española de detallistas de la carne

Confederación Española de Detallistas de la Carne



Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y  
Complementos Alimentarios

# Plan 2014 de Reducción de Sal y Grasa en los Derivados Cárnicos Elaborados por los Carniceros/Charcuteros Artesanales



compromiso  
ELABORAR CON UN  
**10%** menos DE SAL y un **5%** menos DE GRASA

Madrid, 19 de mayo de 2014

Salón de Actos Ernest Lluch

Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad



**aecosan**  
agencia española  
de consumo,  
seguridad alimentaria y nutrición

**estrategia  
naos**

**CEDECARNE**  
confederación española de detallistas de la carne





### Objetivos de la Jornada:

En julio del 2012 se firmó un Convenio entre AESAN-CEDECARNE y AFCA de dos años de duración (hasta julio 2014), para el desarrollo de un Plan de reducción de grasa y sal en la elaboración y venta de productos cárnicos y charcutería de elaboración artesanal, para conseguir productos con una composición que tenga un 10% menos de sal y un 5% menos de grasa.

La AECOSAN por ello considera necesario realizar una Jornada técnica para:

- Compartir e informar técnicamente de los distintos aspectos del Plan y el Convenio, sus objetivos, los pasos realizados y las actividades pendientes.
- Destacar la coordinación y sinergia de CEDECARNE y AFCA con sus empresas y gremios (PYMES) y su compromiso con la Administración en un modelo de colaboración público y privado.
- Poner en valor el esfuerzo y compromiso de muchos profesionales carniceros-charcuteros artesanales y de los fabricantes de aditivos, comprometidos con la salud y la sociedad, que van a ofrecer a los consumidores unos productos artesanales con un perfil nutricional más saludable, con garantías sanitarias (calidad nutricional y de seguridad) pero con su sabor tradicional, satisfaciendo así la demanda de los consumidores que quieren productos que contribuyan a una alimentación más variada y saludable y en beneficio para la salud de la población.
- Impulsar el apoyo de este Plan por las distintas administraciones sanitarias fomentando su implantación en los establecimientos de carnicería-charcutería y en las de fabricación de aditivos.
- Impulsar el consumo entre los consumidores de estos nuevos productos arsenales reformulados con menos sal y grasa.



## PROGRAMA

11:00 – 11:10 h.

Bienvenida.

Dña. Ángela López de Sá. Directora Ejecutiva. AECOSAN.  
D. Joan Estapé. Presidente. CEDECARNE.

11:10 – 13:30 h.

**MESA REDONDA: Reformulación de productos de carnicería – charcutería artesanales con menos sal y grasa.**

11:10 – 11:30 h.

La Estrategia NAOS y el Convenio AESAN-CEDECARNE-AFCA.

Dña. Teresa Robledo. Vocal Asesora – Estrategia NAOS. AECOSAN.

11:30 – 12:00 h.

Plan para la reformulación en sal y grasa en los productos artesanales de carnicería-charcutería.

Dña. Maria Sánchez. Adjunta Coordinador General. CEDECARNE.

12:00 – 12:30 h.

La reformulación de sal en los aditivos y preparaciones de condimentos y especias para los productos de carnicería-charcutería.

D. Andrés Gavilán. Presidente. AFCA.

12:30 – 13:00 h.

El reto de los carniceros-charcuteros.

D. Juan José Fernández. López. Carnicería López. Madrid.

13:00 – 13:30 h.

Los inspectores y técnicos de salud pública como impulsores de iniciativas de reformulación de productos.

D. Justo Ripalda. Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria. Dirección General de Salud Pública. C.A. de Aragón.

13:30 – 14:00 h.

Debate y cierre de la Jornada.