

PROYECTO DE REDUCCIÓN DE SAL Y GRASA EN DERIVADOS CÁRNICOS FRESCOS ELABORADOS EN CARNICERÍAS CHARCUTERÍAS (2012-2014)

Punto de partida

- Clara relación entre consumo de sal/sodio e incremento de la presión arterial
- Recomendación de la OMS: un consumo ≤ 2 g. de sodio al día (5g. de sal)
- Consumo actual en la UE está de media entre 8 y 12 g. de sal/día
- Incremento del riesgo de enfermedad cardiovascular

Punto de partida

**Estudio de la reducción de los contenidos en sal y grasa
en productos de carnicería charcutería**

Grupo de investigación

“Calidad Nutricional y Tecnológica de los lípidos”

Departamento de Nutrición y Bromatología

Facultad de Farmacia

Universidad de Barcelona INSA

Punto de partida

PRODUCTOS COMPROMETIDOS	FÓRMULAS PROPUESTAS	
Salchicha /Butifarra cruda /Longaniza de cerdo (R. Magro+Panceta)	Panceta: 25%/20%/15% Sal: máx. 18g/k /16g/k/14,4g/k	Objetivo grasa máx 11,8%
Hamburguesa/Burger Meat de cerdo (R. magro +Panceta)	Panceta: 35%/27,5%/20% Sal: máx. 18g/k /16g/k/14,4g/k	Objetivo grasa máx 14,5%
Hamburguesa/Burger Meat mixta de ternera y cerdo (Papada+Panceta)	Panceta: 25%/20%/15% Sal: máx. 18g/k /16g/k/14,4g/k	Objetivo Grasa máx 10%
Hamburguesa/Burger Meat de ternera	Retal falda:100% / Retal variado: 100% /80%papada + 20%falda Sal: máx. 18g/k/16g/k/14,4g/k	Objetivo Grasa máx 10%
Butifarra negra	Canal o recorte graso: 55%/48%/41% Sal: máx. 18g/k/16g/k/14,4g/k	Objetivo grasa máx 28%
Butifarra blanca	Papada: 50% /43% /36% Sal máx: 18g/k/16g/k/14,4g/k	Objetivo grasa máx 21%
Chistorra	Panceta 80% + Papada 20%/ Panceta 100%/ Panceta 80%+magro de cuello 20% Sal máx. 20g/k/18g/k/16g/k	Objetivo grasa máx 32%

Propuestas de actuación

1. Sensibilización sobre la importancia de moderar el consumo de grasas, fundamentalmente las saturadas, los azúcares y la sal
2. Trasladar mensajes sobre hábitos de vida saludables (alimentación y actividad física)
3. Dar opciones para un estilo de vida saludable y asequible
 - a) Reformular las recetas de elaboración
4. Informar a los consumidores
 - a) Utilizar la proximidad del carnicero charcutero con el consumidor

Nuestro compromiso

Valores finales a conseguir en sal y grasa de los distintos derivados. (Cuadro 2).

	Objetivo Grasa (g/kg)	Objetivo Sal (g/kg)
Salchicha de cerdo	11,99	16
Hamburguesa de cerdo	15,16	16
Hamburguesa de cerdo y ternera	10,36	16
Hamburguesa de ternera	17,76	16
Embutido de sangre	29,25	19-20
Butifarra blanca	21,52	19-20
Chistorra	34,79	19-20

PRODUCTO		GRASA (%) (g/kg)	SAL (g/kg)
Salchicha de cerdo		12,63	18
Hamburguesa de cerdo		15,96	18
Hamburguesa de cerdo y ternera		10,91	18
Hamburguesa de ternera		18,68	20-22
Embutido de sangre		30,79	20-22
Butifarra blanca		22,66	20-22
Chistorra		36,63	20-22

Materiales

LOS CARNICEROS CHARCUTEROS
Comprometidos con la sociedad

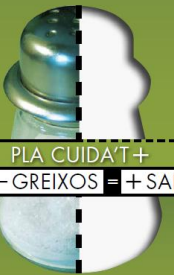


PLAN CUIDATE +
- SAL - GRASA = + SALUD

Manual de
Buenas Prácticas
de Elaboración

CEDESCARNE AFCA

ELS CARNISSERS XARCUTERS
Compromesos amb la societat



PLA CUIDAT +
- SAL - GREIXOS = + SALUT

Manual de
Bones Pràctiques
d'elaboració

CEDESCARNE AFCA

GIZARTEAREKIN KONPROMETITUTAKO
Harakin urdai-prestatzaileak



+ ZAINDU ZAITEZ PLANA
GATZA - KOIPE - = OSASUN +

Lantzeko
Praktika Onen
Gidaliburua

CEDESCARNE AFCA

OS CARNICEIROS CHACIÑEIROS
Comprometidos coa sociedade



PLAN CÓIDATE +
- SAL - GRAXA = + SAÚDE

Manual de
boas prácticas
de elaboración

CEDESCARNE AFCA

Materiales

PRODUCTOS COMPROMETIDOS

EMBUTIDOS FRESCOS

Longaniza



ALGUNOS TIPOS:
Longaniza de Aragón
Salchicha fresca Madrileña
Butifarra

Embutido de forma larga y angosta rellena de carne picada condimentada con especias.

PRODUCTOS FRESCOS SIN EMBUTIR

Hamburguesa



Producto procedente de la carne picada de vacuno, porcino, pollo o pavo o mezcla de ambas. Hay una gran variedad de hamburguesas en función de las ideas creativas del maestro artesano.

EMBUTIDOS DE SANGRE

Morcillas



ALGUNOS TIPOS:
Morcilla de arroz
Butifarra negra
Morcilla de calabaza

Embutido elaborado con sangre como elemento caracterizante.

PRODUCTOS CRUDOS CURADOS

Chistorra



Mezcla de carnes picadas o troceadas - cerdo o de cerdo y vacuno y tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal y pimentón, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales que han sufrido un corto proceso de maduración - desecación con o sin ahumado - de calibre máximo de 25 mm en producto curado que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.

LOS CARNICEROS CHARCUTEROS

Comprometidos con la sociedad



PLAN CUIDATE +
- SAL - GRASA = + SALUD

LOS CARNICEROS - CHARCUTEROS

COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD

Nuestro compromiso

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

COMUNICACIÓN AL CONSUMIDOR

Los carniceros charcuteros que os suméis al proyecto os comprometéis a reducir los porcentajes de grasa y sal de acuerdo a lo que se explica en este folleto.

Una vez cumpláis los porcentajes, podréis realizar una comunicación cara al consumidor de vuestro compromiso con su salud.

Para hacer visible este proyecto cara los clientes hemos preparado un kit de materiales que recibiréis a lo largo de las distintas fases del proyecto. Servirán para identificar vuestro punto de venta y los productos comprometidos.



FASE 1:
• Junto a este folleto informativo con las condiciones generales para participar en el proyecto, viene un cupón de inscripción que debes devolver cumplimentado al apartado postal que figura en el mismo o entregarlo directamente en tu gremio.

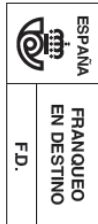
FASE 2:
• Una vez recibamos tu inscripción recibirás el Manual de Buenas Prácticas de Elaboración.

Además recibiréis el distintivo de "Establecimiento comprometido" el cual indica que os encontráis en un proceso de trabajo continuo.

FASE 3:
• Para certificar tu compromiso es necesario que envíes una muestra analítica con los nuevos porcentajes de grasa y sal con los que estás elaborando los productos que comprometes. Estas analíticas las realizan laboratorios acreditados. Si necesitas información sobre los mismos puedes consultar directamente con tu gremio o con CEDECARNE.

FASE 4:
• Una vez nos remitas los resultados de las analíticas vas a recibir un Distintivo de Establecimiento Adherido al Proyecto, así como un Distintivo para la identificación de los Productos Comprometidos que podrás poner directamente sobre los productos que cumplen los requisitos.

CEDECARNE
Apartado nº 200005
28080 Madrid



CEDECARNE
Asociación Española de Carniceros y Charcuteros



Materiales

DE DÓNDE PARTIMOS

Para realizar este proyecto elaboramos un exhaustivo análisis con la Facultad de Farmacia de la UAB en la que determinamos los porcentajes medios con los que actualmente se estaba trabajando y los porcentajes a los que se podría llegar sin afectar la calidad y características organolépticas de los productos.

Valores iniciales medios en sal y grasa de los distintos derivados. (Cuadro 1).

PRODUCTO	GRASA (%) (g/kg)	SAL (g/kg)
Salchicha de cerdo	12,63	18
Hamburguesa de cerdo	15,96	18
Hamburguesa de cerdo y ternera	10,91	18
Hamburguesa de ternera	18,68	20-22
Embutido de sangre	30,79	20-22
Butifarra blanca	22,66	20-22
Chistorra	36,63	20-22

OBJETIVOS

Se trata de elaborar los mismos productos pero con un perfil nutricional más ajustado a las recomendaciones que hacen los expertos en salud.

Un sencillo cambio que tiene que ver con las prácticas de elaboración, para ofrecer al consumidor un producto diferente, artesano más saludable que tendrá menos grasa y sal que el actual.

Valores finales a conseguir en sal y grasa de los distintos derivados. (Cuadro 2).

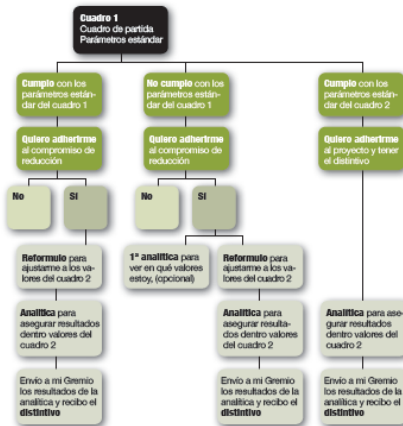
	Objetivo Grasa (g/kg)	Objetivo Sal (g/kg)
Salchicha de cerdo	11,99	16
Hamburguesa de cerdo	15,16	16
Hamburguesa de cerdo y ternera	10,36	16
Hamburguesa de ternera	17,76	16
Embutido de sangre	29,25	19-20
Butifarra blanca	21,52	19-20
Chistorra	34,79	19-20



LA DECISIÓN DE SUMARSE AL PROYECTO

Qué pasos debe seguir un carnicero charcutero que quiera incorporarse al proyecto.

El siguiente árbol muestra los pasos a seguir por un profesional que entiende que puede comprometerse con esta reducción.



CEDECARNE está comprometida con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y los trabajos que se desarrollan en materia de Nutrición para mejorar la salud de los consumi-

dores, a través de la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOCS) desarrollada por Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AEGAN).

Por eso vamos a reducir el contenido en sal y grasa en los derivados cárnicos que se elaboran en nuestros establecimientos.

CUPÓN DE INSCRIPCIÓN

Debes devolverlo cumplimentado al apartado postal que figura en el mismo o entregarlo directamente en el gremio al que perteneces.

Razón Social

NIF

Nombre y Apellidos del Titular

Dirección del Establecimiento

Código Postal Municipio

Provincia

Teléfono Fijo Tfno. Móvil

Dirección de Correo Electrónico

Página Web

Tipo de Establecimiento:
 Carnicería Charcutería Carnicería-Charcutería

Productos que elabora y que desea comprometer con el Proyecto de Reducción de Grasa y Sal de acuerdo a los compromisos reflejados en el presente folleto

Salchicha de Cerdo

Hamburguesa de Cerdo

Hamburguesa de Cerdo y Ternera

Hamburguesa de Ternera

Embutido de Sangre

Butifarra Blanca

Chistorra



PRODUCTOS
COMPROMETIDOS
CON LA SOCIEDAD

PLAN CUÍDATE + 2014

- SAL - GRASA = + SALUD

CEDECARNE
Confederación Española de Distribuidores de la Carne



- ◆ Salchicha de cerdo
- ◆ Hamburguesa de cerdo
- ◆ Hamburguesa de cerdo y ternera
- ◆ Hamburguesa de ternera
- ◆ Embutido de sangre
- ◆ Butifarra blanca
- ◆ Chistorra

Materiales

CARNICEROS
CHARCUTEROS
COMPROMETIDOS
CON LA
SOCIEDAD

17,6

PLAN CUÍDATE +

27,1

- SAL - GRASA = + SALUD

CEDECARNE
Confederación Española de Distribuidores de la Carne



2014

22,8

Procedimiento

1. Recibir el folleto con el cupón de adhesión
2. Firmar el documento de solicitud de adhesión y el compromiso de respetar las normas
3. Revisar la formulación del producto
4. Elaborar una ficha técnica y numerarla a través de un código para cada producto
5. Una vez recibido el cupón se envía a la carnicería el siguiente material:
 - Manual de Buenas Prácticas de Elaboración
6. Se modifican las recetas para adaptarlas a los valores establecidos en el proyecto tanto de grasa como de sal
7. Se realiza una analítica para comprobar si se ajustan estos valores
8. Si la analítica coincide, se envía una copia de la misma a Cedecarne o al Gremio al que esté asociado.
9. Se envía al establecimiento el distintivo de Productos comprometidos

Procedimiento

- Por cada producto comprometido habrá que revisar la reformulación
 - ✓ Si los parámetros de sal y grasa ya se ajustan a las cantidades propuestas, no es necesario hacer nada más
 - ✓ Si los parámetros de sal y grasa no se ajustan a las cantidades propuestas, habrá que reformular los productos
- Una vez reformulados, habrá que elaborar las fichas técnicas correspondientes para cada producto

La reformulación- 1. La sal

- Revisión de la ficha técnica para comprobar la cantidad de sal que se utiliza:
 - ✓ Si se utiliza más de 16g/kg de sal (18 en el caso de la chistorra), entonces habrá que ajustar la nueva fórmula hasta 16g/kg como máximo (18 para la chistorra)
 - ✓ Si ya se trabaja con 16g/kg (18 para la chistorra) o inferior, no es necesario hacer nada sobre el producto
- Si se trabaja con un preparado, es necesario ponerse en contacto con el proveedor porque facilita la información sobre el preparado (ficha técnica)
 - ✓ Algunos proveedores y fabricantes de aditivos también se han adherido a la campaña. Ellos les pueden facilitar la información sobre sus productos

La reformulación-2. La grasa

- Revisión de la ficha técnica y comprobar la cantidad y el tipo de grasa que se utiliza:
 - ✓ Si de entrada se utiliza más grasa o alguna pieza más grasa que las usadas en el estudio, es necesario reformular para asegurar coincidencias
 - ✓ Se pueden utilizar tablas nutricionales para comparar la composición de las diferentes carnes a utilizar
 - ✓ Si ya se trabaja con menos grasa no es necesario hacer nada sobre el producto

Modelo de ficha técnica

CAMPANYA REDUCCIÓ SAL I GREIX: FITXA PRODUCTE

Nom de l'empresa:(*) _____	
Adreça:(*) _____	
Ciutat:(*) _____	Codi Postal:(*) _____
PRODUCTE:	CODI PRODUCTE (*):
FREQUÈNCIA D'ELABORACIÓ:	
Diària <input type="checkbox"/> 4 dies setmana <input type="checkbox"/> 3 dies setmana <input type="checkbox"/> 2 dies setmana <input type="checkbox"/> 1 dia setmana <input type="checkbox"/>	
INGREDIENTS CARNIS (*) i AIGUA (si és el cas)	QUANTITAT % (*)
CONDIMENTS/ESPÈCIES/ADDITIUS/PREPARATS	QUANTITAT GRAMS /QUILO
SAL (*)	
PREPARAT si és el cas (*) (cal escriure tots els ingredients del preparat)	
(*) CAMPS OBLIGATORIS	

Seguimiento

Una vez que la fórmula se da por buena:

- Hacer un análisis de sal y grasa para cada producto comprometido en un laboratorio acreditado
 - ✓Al boletín de resultados de cada producto se ha de acompañar el código de la ficha técnica correspondiente
- Hacer llegar los resultados y una copia de la ficha técnica de cada producto, al Gremio correspondiente
- Si se cumpliesen los requisitos se validarán y se entregará a cada empresa el distintivo y el material correspondiente que la identificará como adherida a la campaña.



Fiabilidad

- Cada Gremio garantiza la máxima confidencialidad y protección de los datos relacionados con las fichas técnicas, los resultados y el establecimiento de procedencia.
- Se realizará un seguimiento del proceso y de los resultados
- Cada Gremio proporcionará a Cedecarne la información correspondiente a los establecimientos comprometidos en la campaña, siendo Cedecarne quien coordine esta información
- Cedecarne se reserva el derecho de hacer un muestreo para asegurar la buena marcha del proceso







Difusión

1. Campaña de difusión en prensa, radio, TV
2. Participación en debates y coloquios
3. Difusión entre las asociaciones de consumidores, asociaciones profesionales de dietistas nutricionistas etc
4. Otras actuaciones de difusión



Ventajas del proyecto

1. Poner en valor el producto elaborado de forma tradicional, y al carnicero charcutero como un profesional comprometido con el consumidor
2. Poner en el mercado un producto más saludable sin las características ni los costes de los productos funcionales
3. Ofrecer al consumidor el mismo producto de siempre pero mejor desde un punto de vista nutricional
4. Hacerlo de forma progresiva evitando que se vea afectado el gusto de los consumidores



Ventajas del proyecto

1. Revisión y actualización de sus productos tradicionales más vendidos, adaptándolos a las necesidades del consumidor actual
2. Poner el sector al nivel de los carniceros charcuteros europeos en materia de productos más adecuados desde el punto de vista nutricional
3. Oportunidad única de presentar al sector comprometido con la salud de los consumidores
4. Hacernos visibles, de forma positiva, en los medios de comunicación

Repercusión social

Profesionales del sector
Clientes + consumidores
Profesionales de la salud

PRODUCTOS DE CARNICERÍA CHARCUTERÍA:
BUENOS PRODUCTOS DE BUENOS PROFESIONALES

Comprometidos con los
consumidores
Transparencia
Consejos-Prescripciones

Preguntas frecuentes

¿Puedo incluir otros productos que elaboro, distintos a los que figuran en el convenio?

¿Tengo que hacer las analíticas con un laboratorio concreto? ¿Existen laboratorios que participen en el proyecto?

¿Cómo vinculo la ficha técnica y el boletín de resultados del análisis?

¿Cuánto me costará?

¿Cómo puedo reducir el contenido en sal si utilizo receta cerrada?

¿Cómo puedo reducir el contenido en grasa?

¿Y si en una hamburguesa de ternera sólo utilizo piezas magras?

¿Puedo obtener distintivos para mis sucursales?

¿Cómo identifico los productos en el mostrador?

¿.....?



