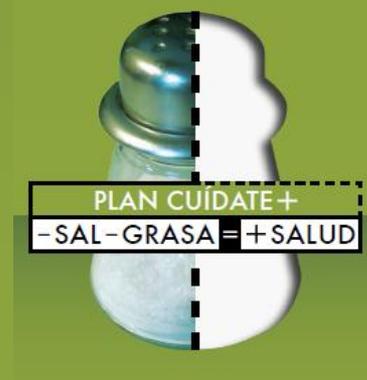


# La Estrategia NAOS y el Convenio AESAN- CEDECARNE- AFCA



Teresa Robledo de Dios  
Vocal Asesora Coordinadora Estrategia NAOS  
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

# CONSOLIDACIÓN DE LA ESTRATEGIA NAOS: DESDE UNA ESTRATEGIA MARCO A UN PLAN DE ACCIÓN

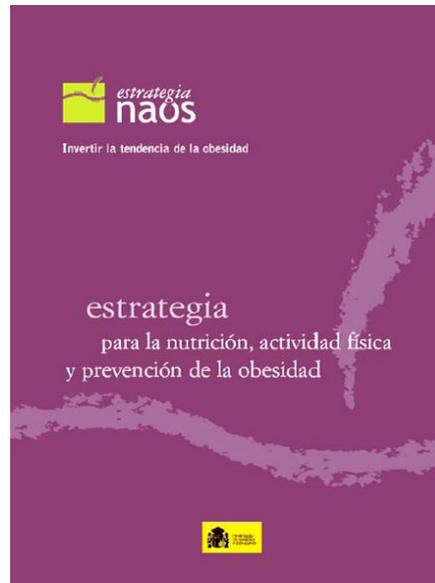


## GLOBAL STRATEGY ON DIET, PHYSICAL ACTIVITY AND HEALTH

In May 2004, the 57th World Health Assembly (WHA) endorsed the World Health Organization (WHO) Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. The Strategy was developed through a wide-ranging series of consultations with all concerned stakeholders in response to a request from Member States at World Health Assembly 2002 (Resolution WHA55.23).

The Strategy, together with the Resolution by which it was endorsed (WHA57.17), are contained in this document.

Mayo 2004



Febrero 2005



### I. DISPOSICIONES GENERALES

JEFATURA DEL ESTADO

11604 Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

JUAN CARLOS I

REY DE ESPAÑA

A todos los que la presente dieren y entendieren: Sabed que las Cortes Generales han aprobado y Yo vengo en sancionar la siguiente ley.

PREÁMBULO

La Constitución Española de 1978, en su artículo 43 reconoce el derecho a la protección de la salud, encomendando a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios. Asimismo, este artículo prevé que los poderes públicos fomentarán la educación sanitaria, la educación física y el deporte.

La Ley 14/1990, de 25 de abril, General de Sanidad, dio respuesta y desarrollo a estas previsiones de la Constitución y en particular por lo que respecta a la seguridad alimentaria, estableció en el artículo 18, como una de las actuaciones sanitarias del sistema de salud, encomendada a las Administraciones Públicas, a través de sus servicios de salud y los órganos competentes en cada caso el desarrollo del control sanitario y la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimentarios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas.

Por otra parte, el Título VIII de la Constitución diseñó una nueva organización territorial del Estado que garantizaba la autonomía por las comunidades autónomas de competencias en materia de sanidad, reservando para aquél la regulación de las bases y la coordinación general de la sanidad.

En los más de veinticinco años transcurridos desde que estos fundamentos de la organización y regulación de la sanidad alimentaria entraron en vigor, se han ido produciendo importantes cambios normativos y organizativos que han dado lugar a un nuevo concepto de la seguridad alimentaria tanto a nivel comunitario como a nivel nacional, en línea con la necesidad de recuperar la confianza de los consumidores en la seguridad de los productos alimenticios que consumen. Existe una gran demanda social para que estas cuestiones se regulen adecuadamente y en consonancia con los acelerados cambios técnicos, económicos y sociales que están teniendo lugar.

Julio 2011

¡come sano y muévete!



PIRÁMIDE  
NAOS



**COMUNIDAD**

**SISTEMA  
NACIONAL  
DE SALUD**

**FAMILIA**

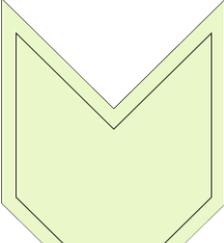
 *estrategia*  
**naos**  
¡come sano y muévete!

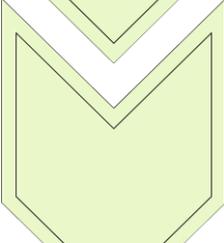
**EMPRESAS**

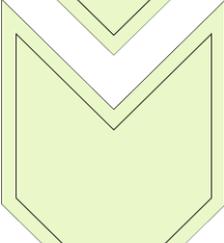
**ESCUELA**

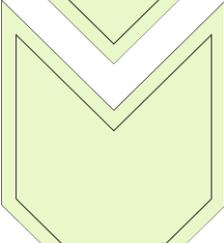
**ADMINIST.  
LOCAL**

# LÍNEAS ESTRATÉGICAS

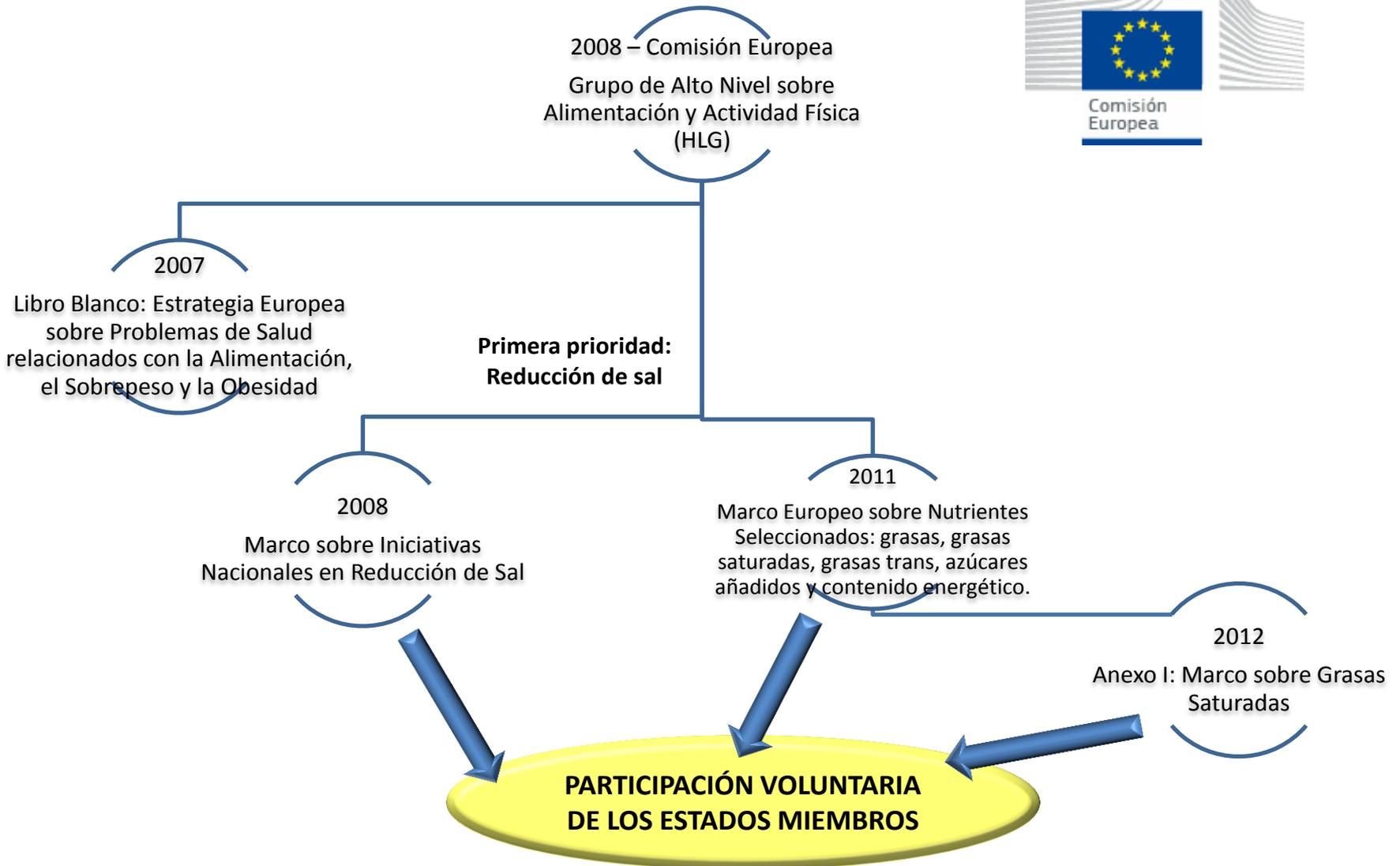
- 
- **MONITORIZACIÓN Y EVALUACIÓN**

- 
- **PROTECCIÓN DE LA SALUD:**
    - PUBLICIDAD
    - **REFORMULACION**

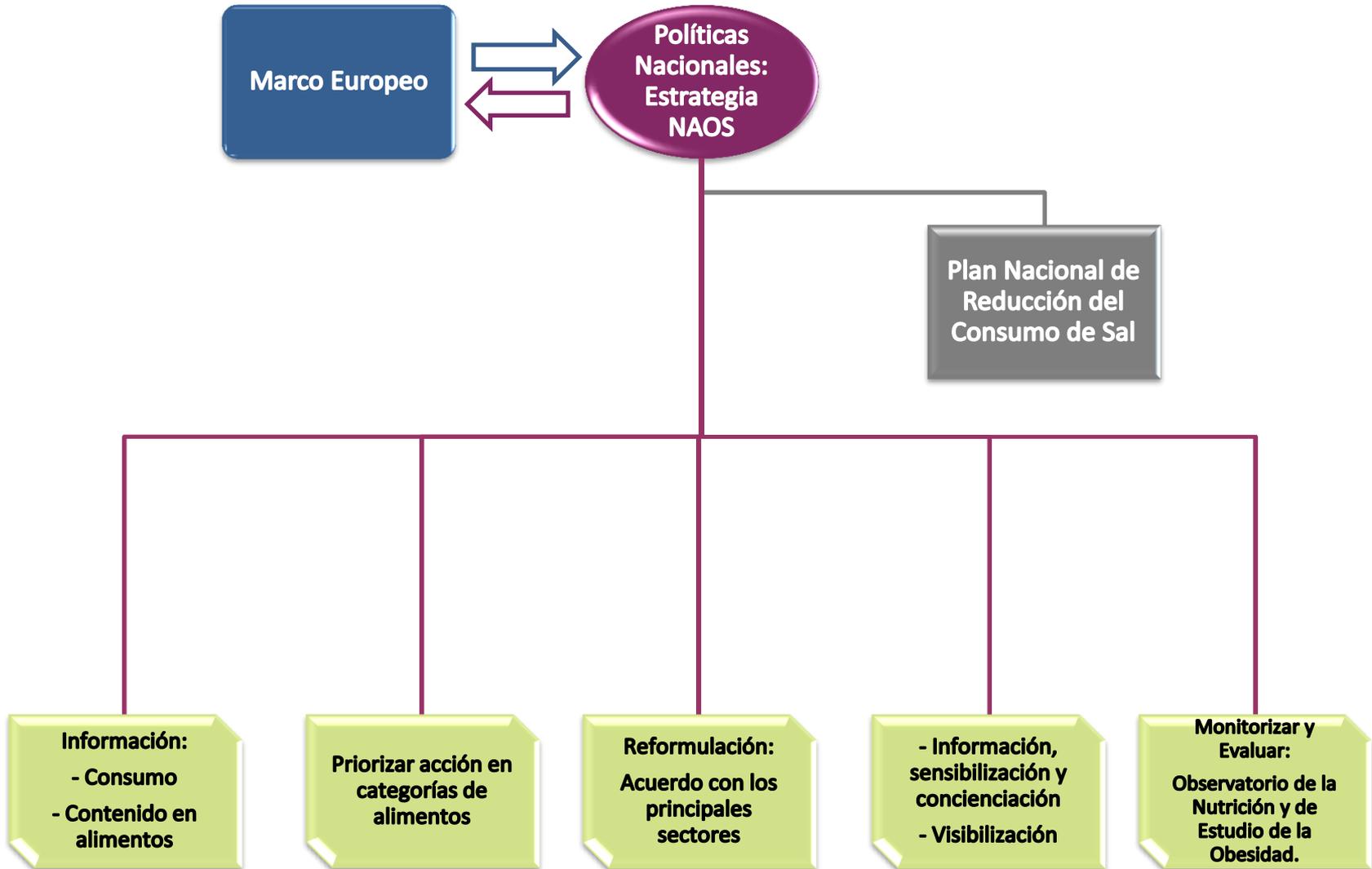
- 
- **PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD**  
- ACCIONES MULTISECTORIALES

- 
- **PARTICIPACIÓN EN FOROS INTERNACIONALES**

# MARCO EUROPEO



# ELEMENTOS CLAVE



# PLAN DE REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE SAL



Consumo máximo diario de sal = 5 g

2007



2008



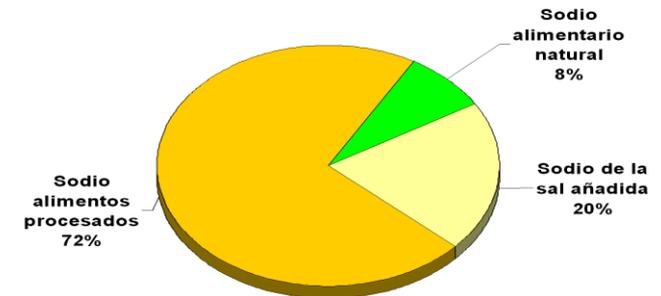
2008-2009

1. "Impacto 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".

3. "Análisis del contenido en sal en los productos que componen la dieta habitual de los españoles, (OCU).

2. "Análisis del consumo de sal en la población adulta española y principales fuentes alimentarias de sodio". Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

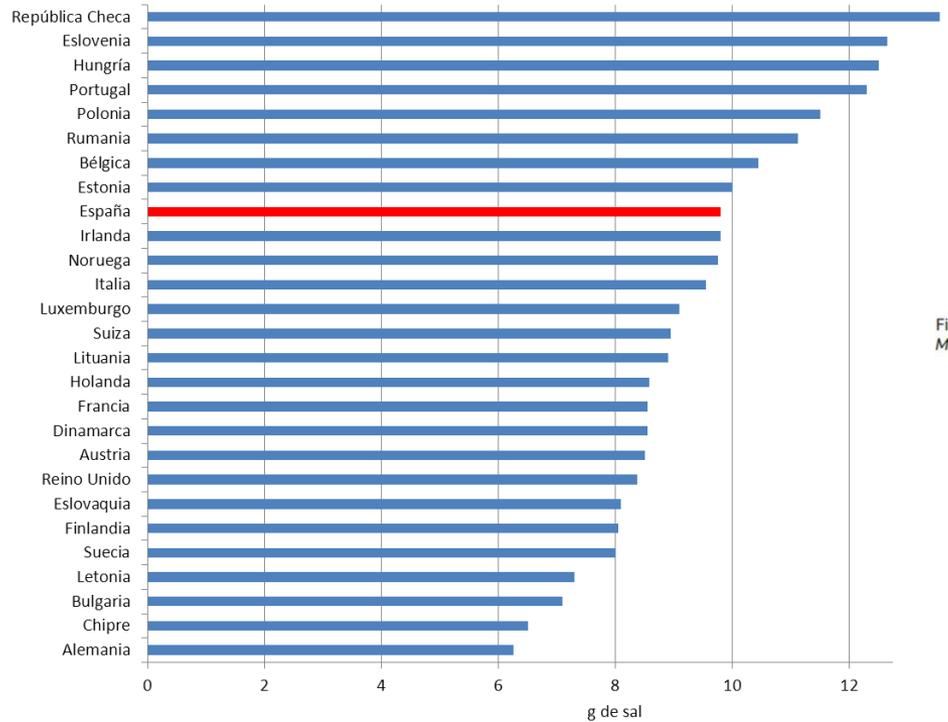
Consumo de sal: 9,8 g de sal /persona/ día



2010 CONCLUSIONES DEL CONSEJO DE LA UE

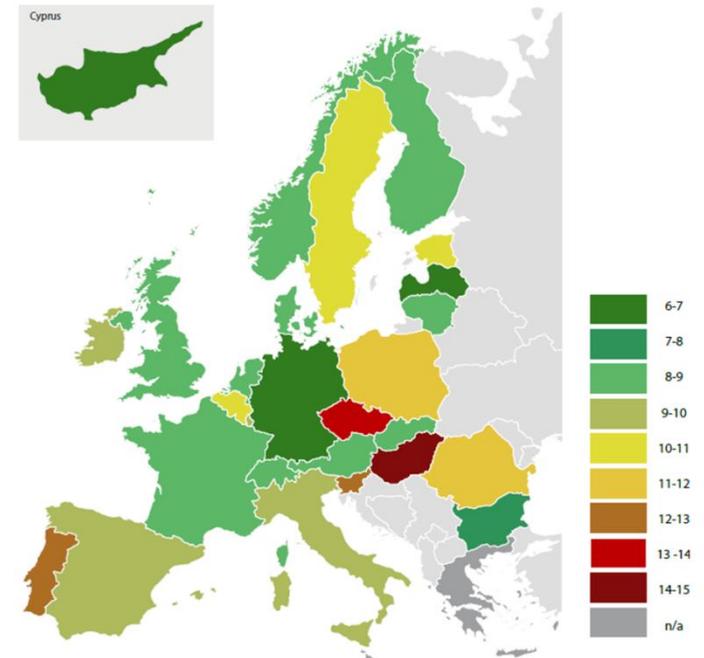
# CONSUMO DE SAL EN EUROPA

## Consumo diario medio de sal en Europa. 2012.



Fuente: Survey on Member States implementation of the EU framework on salt reduction. 2012.

Figure 1  
Map with estimates of daily salt intakes (in g) of adults in European countries participating in the Framework



# MARCO SOBRE INICIATIVAS NACIONALES EN REDUCCIÓN DE SAL

Principales categorías de alimentos identificadas

**PAN**

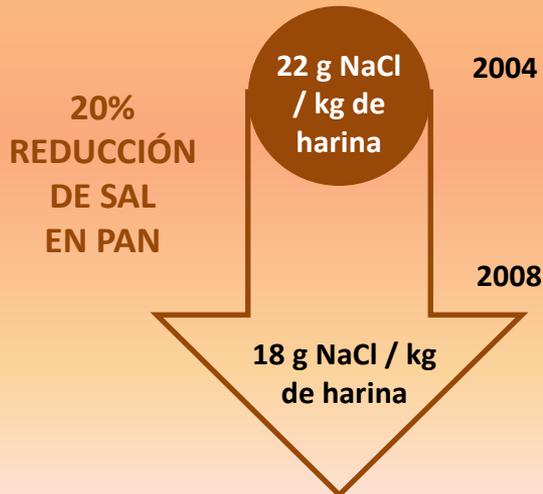
**PRODUCTOS  
CÁRNICOS**

**PLATOS  
PREPARADOS**

**QUESOS**

# CONVENIO CON LA CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ORGANIZACIONES DE PANADERÍA (CEOPAN)

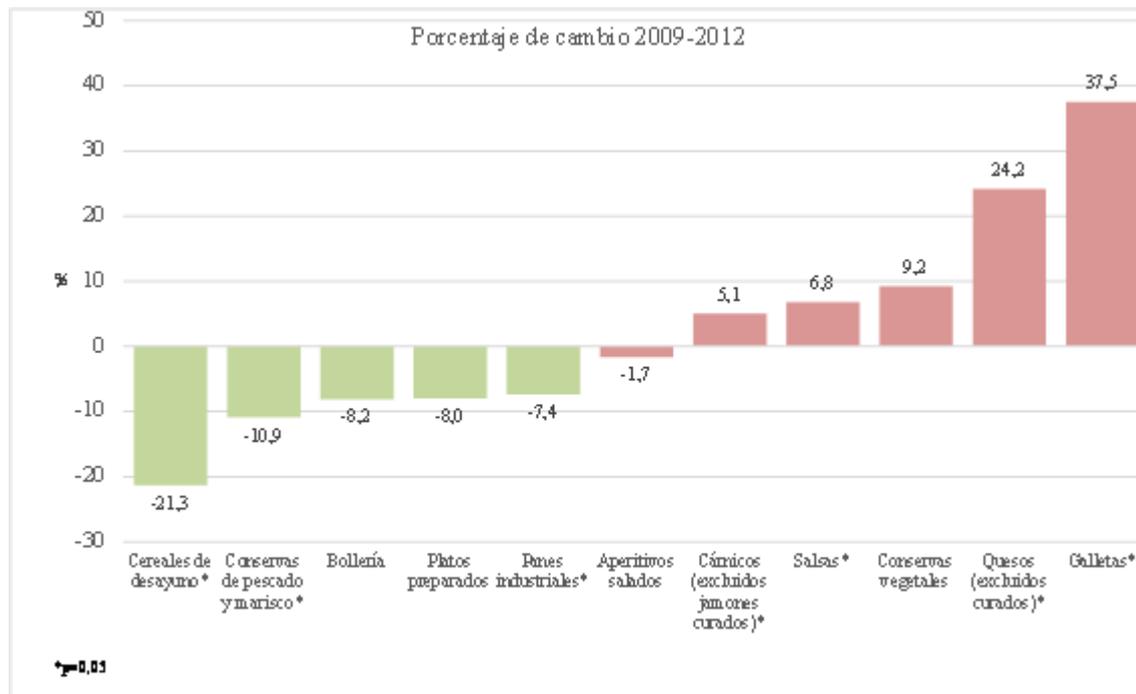
2004



- ❖ El pan es el **producto que más contribuye a la ingesta de sodio** en la población adulta.
- ❖ Se estima que aporta el **19 % del total del sodio ingerido**.
- ❖ Firma del **Convenio: febrero de 2005**.
- ❖ Objetivo: **reducción paulatina** en la cantidad de **sodio en harina panificable desde 22g./Kg. hasta 18 g./Kg. en 4 años**.

# EVOLUCIÓN DEL CONTENIDO DE SAL. PRINCIPALES CATEGORÍAS DE ALIMENTOS

Porcentajes de cambio del contenido de sal entre 2009 y 2011



# ENCUESTA NACIONAL DE INGESTA DIETÉTICA EN LA POBLACIÓN ESPAÑOLA – ENIDE (18-64 AÑOS)

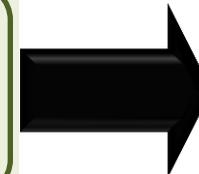
2011

## OBJETIVOS DEL ESTUDIO ENIDE:

- Identificar hábitos alimentarios de la población española por sexo y edad.
- Evaluar el estado nutricional de la población y el consumo de macro y micronutrientes.

## RESULTADOS

PERFIL CALÓRICO (%kcal)	APORTE	RECOMENDACIÓN
Energía de proteínas	16	Entre 10-12%
Energía de lípidos	40,2	30-35%
- AGS	12,1	<10%
- AGM	17	13-18%
- AGP	6,7	<5-7%
Energía de hidratos de carbono	41,4	Entre 50-60%



Aporte energético:

➤ 40.2% lípidos

➤ 12.1% ácidos grasos saturados (AGS)

> Recomendación

# CONTRIBUCIÓN A LA INGESTA DIARIA DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS POR CATEGORÍAS DE ALIMENTOS (%) (ENIDE, 2011)



# ESTUDIO SOBRE EL **CONTENIDO** EN **GRASAS, ÁCIDOS GRASOS Y AZÚCARES** EN **DETERMINADOS GRUPOS DE ALIMENTOS PROCESADOS**

2010

## PRODUCTOS Y NUTRIENTES ESTUDIADOS



Grasa Total



AG: AGM, AGP,  
AGS, AGT



Azúcares

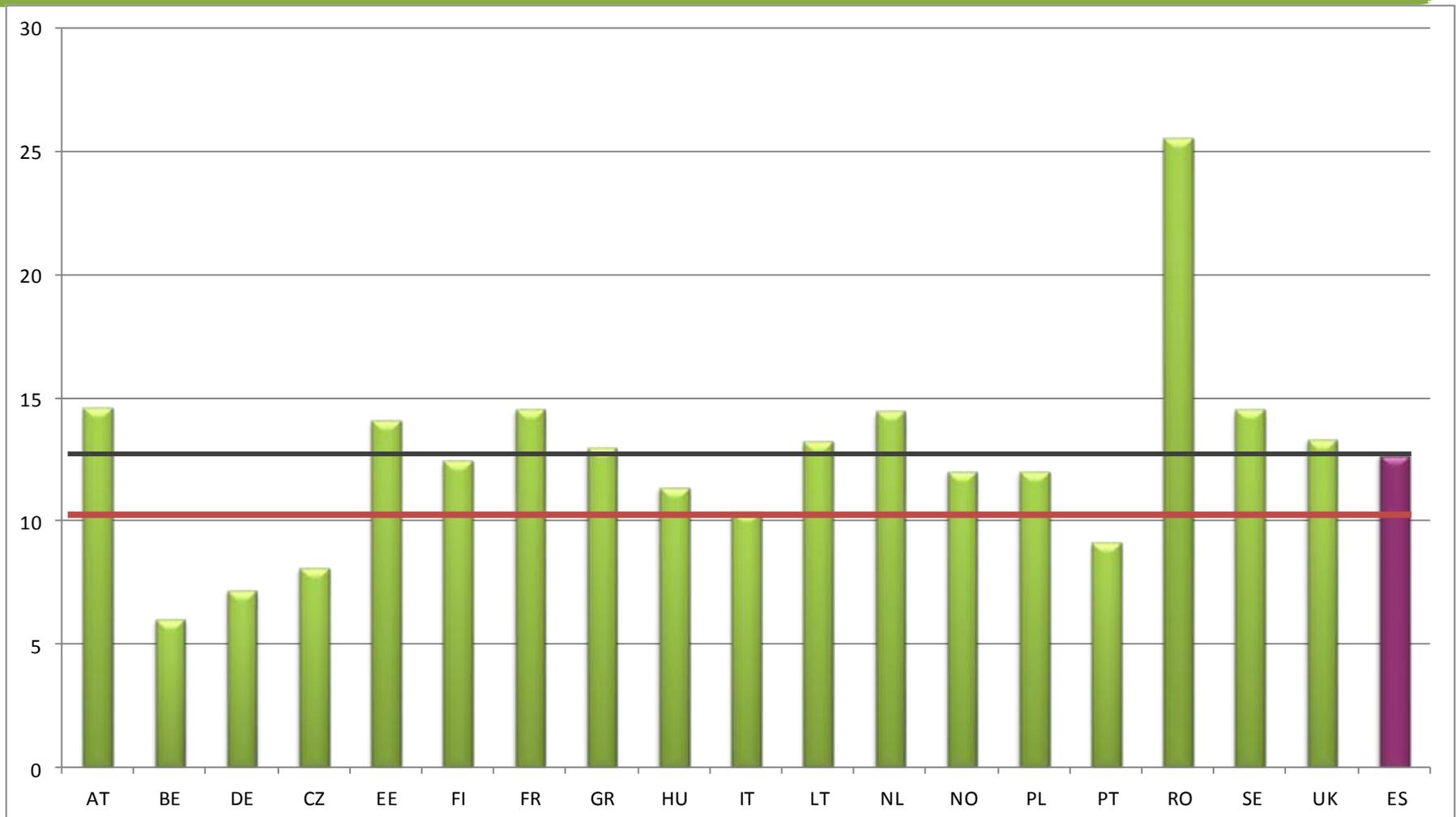
## CATEGORIAS DE ALIMENTOS

Aperitivos salados	Pan industrial	Helados y tartas heladas	Carnes transformadas	Frutas en almíbar
Patatas	Salsas	Postres lácteos	Comida para bebés	Mermeladas y confituras
Bollería	Tomate frito	Chocolates y cacao	Quesos	Caramelos y golosinas
Galletas	Grasas untables	Cereales de desayuno y barritas	Refrescos, zumos y néctares	Postres para elaborar
Platos preparados				

## DATOS Y METODOLOGÍA

- 604 productos fueron analizados.
- En cada categoría de alimentos se obtuvo el contenido máximo, medio y mínimo de grasas (total, AGS, AGM, AGP, AGT) y azúcares.

# CONSUMO DE ENERGÍA PROCEDENTE DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (%)

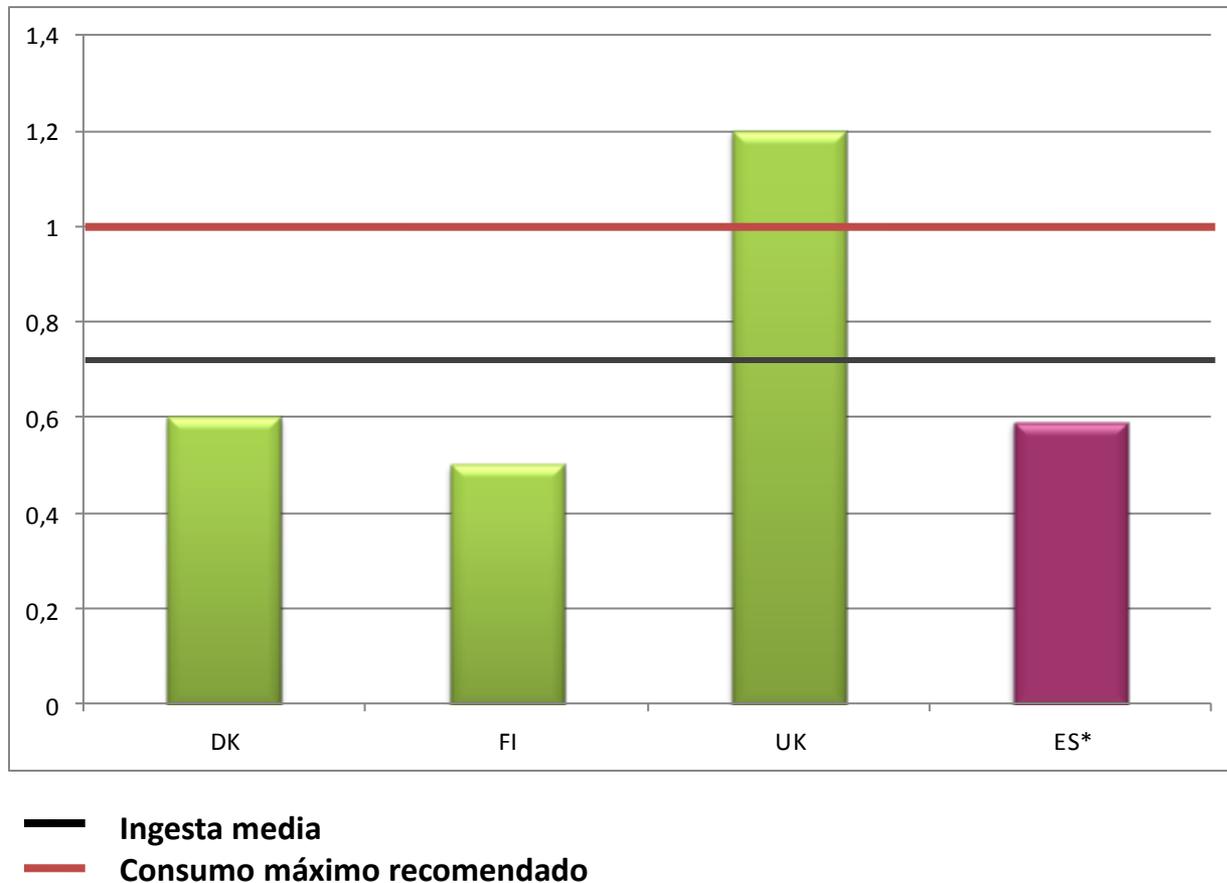


— Ingesta Media

— Consumo Máximo Recomendado

Referencia : EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies. Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids, *trans* fatty acids, and cholesterol. EFSA Journal 2010; 8(3):1461

# CONSUMO DE ENERGÍA PROCEDENTE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS (%)



Referencia : EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies. Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids, *trans* fatty acids, and cholesterol. EFSA Journal 2010; 8(3):1461

\*Referencia para España: Hulshof KF. Intake of fatty acids in western Europe with emphasis on trans fatty acids: the TRANSFAIR Study. [Eur J Clin Nutr.](#) 1999 Feb;53(2):143-57. No current population studies

# INICIATIVAS VOLUNTARIAS

## DE LA INDUSTRIA

La industria alimentaria y de bebidas, **representada por FIAB**, en el marco de los compromisos asumidos en la estrategia NAOS ha realizado esfuerzos considerables para mejorar la alimentación y la composición de las bebidas.

**He aquí algunos ejemplos que destacan las iniciativas adoptadas para mejorar el contenido de grasa de los alimentos y las grasas saturadas.**

### Contenido grasa total

- 20-25% reducción en pescado congelado preparado.
- 30% reducción en filetes de merluza.
- 40% reducción en yogures.
- 20% en queso fresco (tipo “petit”).
- Múltiples opciones “light” en la mayoría de las categorías de alimentos a través de la innovación.

### Grasas saturada

- 85% reducción en sopas y cremas (35%VM).
- +75% de aperitivos salados y patatas fritas son preparadas con aceites de bajo contenido de grasas saturadas, debido a grandes esfuerzos de reformulación.
- 25% reducción en leches condensadas (75%VM).
- 9% reducción en helados (17%VM).
- 7% reducción en productos cárnicos cocinados.

# INICIATIVAS VOLUNTARIAS

## DE LA INDUSTRIA

La industria alimentaria y de bebidas, **representada por FIAB**, en el marco de los compromisos asumidos en la estrategia NAOS ha realizado esfuerzos considerables para mejorar la alimentación y la composición de las bebidas.

**He aquí algunos ejemplos que destacan las iniciativas adoptadas para mejorar el contenido de grasa de los alimentos y las grasas saturadas.**

### Contenido grasa total

- 20-25% reducción en pescado congelado preparado.
- 30% reducción en filetes de merluza.
- 40% reducción en yogures.
- 20% en queso fresco (tipo “petit”).
- Múltiples opciones “light” en la mayoría de las categorías de alimentos a través de la innovación.

### Grasas saturada

- 85% reducción en sopas y cremas (35%VM).
- +75% de aperitivos salados y patatas fritas son preparadas con aceites de bajo contenido de grasas saturadas, debido a grandes esfuerzos de reformulación.
- 25% reducción en leches condensadas (75%VM).
- 9% reducción en helados (17%VM).
- 7% reducción en productos cárnicos cocinados.

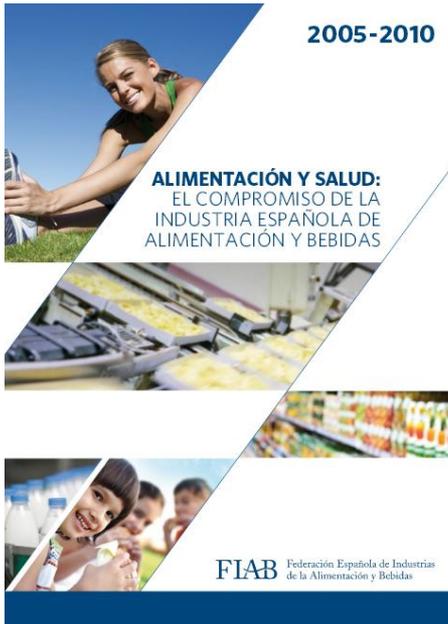
# MEJORAS EN LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS.

## ALGUNOS ASPECTOS DESTACADOS

Mejoras en la composición de los productos de diferentes empresas asociadas a la FIAB.

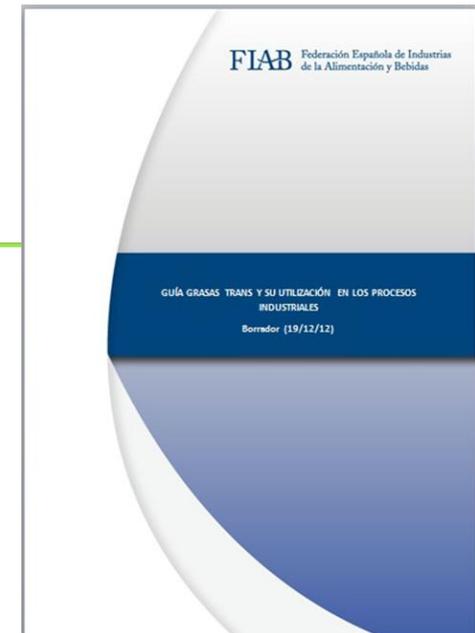
FIAB está preparando una guía para minimizar el contenido de grasas trans que proviene de los procesos industriales de diferentes empresas.

2005-2010



### TFA

- 100% de las margarinas del mercado minorista tienen un contenido de AGT <0.5%
- <1% productos de panadería y pastelería.
- 75% de reducción en los platos preparados a base de carne y pasta.

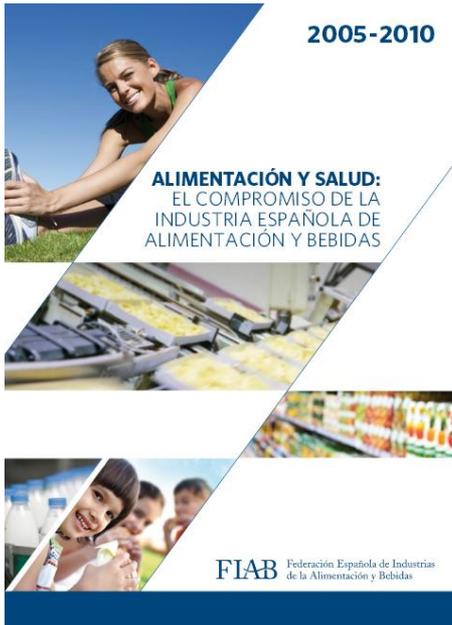


# MEJORAS EN LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS.

## ALGUNOS ASPECTOS DESTACADOS

Mejoras en la composición de los productos de diferentes empresas asociadas a la FIAB.

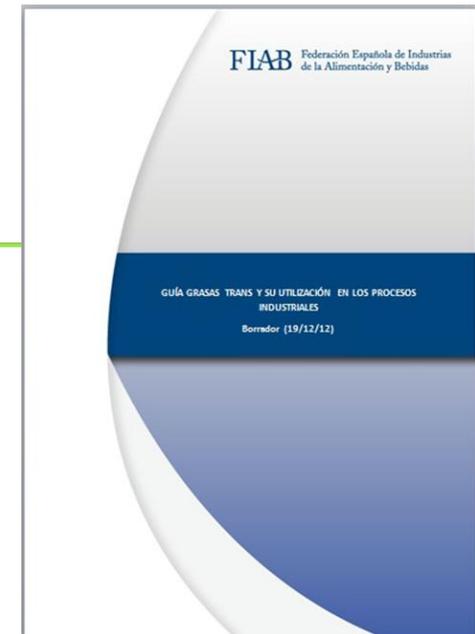
2005-2010



FIAB está preparando una guía para minimizar el contenido de grasas trans que proviene de los procesos industriales de diferentes empresas.

### TFA

- 100% de las margarinas del mercado minorista tienen un contenido de AGT <0.5%
- <1% productos de panadería y pastelería.
- 75% de reducción en los platos preparados a base de carne y pasta.



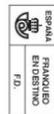
# CONVENIO AESAN-CEDECARNE-AFCA

2012

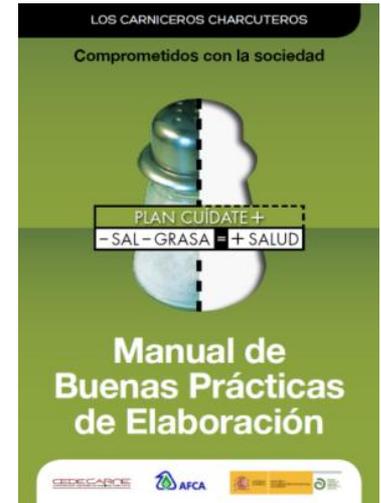
Acuerdo voluntario para la reducción del 10% de contenido medio de sal y del 5% del contenido medio de grasas en los productos de carnicería y charcutería de elaboración artesanal en un período de 2 años.



CEDECARNE  
Aprobado por 2000/05  
2000/05/01



PRODUCTOS COMPROMETIDOS		LOS CARNICEROS CHARCUTEROS	
<b>EMBUITOS FRESCOS</b> Longaniza 	<b>PRODUCTOS FRESCOS SIN EMBUTIR</b> Murrigueta 	<b>Comprometidos con la sociedad</b>  <b>PLAN CUIDATE +</b> <b>- SAL - GRASA = + SALUD</b>	
<b>EMBUITOS DE SANGRE</b> Chorizo 	<b>PRODUCTOS CRUOS CURADOS</b> Chorizo 	<b>LOS CARNICEROS - CHARCUTEROS</b> <b>COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD</b> Nuestra compromiso: <b>10% menos sal</b> y <b>5% menos grasa</b> . COMUNICACION AL CONSUMIDOR: Los carniceros charcuteros que se unen al proyecto se comprometen a reducir los porcentajes de grasa y sal en sus embutidos y en sus productos. Una vez cumplido lo anterior, podrán realizar una comunicación al consumidor de nuestro compromiso con la sociedad. Para hacer viable este proyecto con el cliente hemos propuesto un 10% de reducción que se realizará en los productos de elaboración artesanal. Serán los distribuidores los que deberán comunicar al consumidor el cumplimiento de este compromiso. FASE 4: Una vez nos unimos los resultados se analizarán y se evaluará el cumplimiento del compromiso con el consumidor para la distribución de los productos comprometidos con la sociedad con CEDECARNE.	



# CONVENIO AESAN-CEDECARNE-AFCA

## Empresas Fabricantes de Aditivos

- Reformular para poder ofrecer a los carniceros charcuteros preparados con menor contenido en sal.
- Poner de manifiesto el compromiso social de la industria de aditivos con la salud de los consumidores.

## Carniceros Charcuteros

Sin obrador

Con obrador

- Reducir el porcentaje de sal en el caso de formular ellos
- Adquirir mezclas de aditivos reformulados bajos en sal.
- Reducir el contenido en grasa que añaden al elaborado
- Poner de manifiesto el compromiso social de la carnicería-charcutería con la salud de los consumidores.

## AESAN Estrategia NAOS

- Apoyo técnico
- Comisión de seguimiento
- Apoyo a la promoción del convenio.
- Estudio de evaluación de resultados.

**Jornada técnica informativa**  
**REDUCCIÓN DE SAL Y GRASA**  
19 mayo 2014 – MSSSI - Madrid

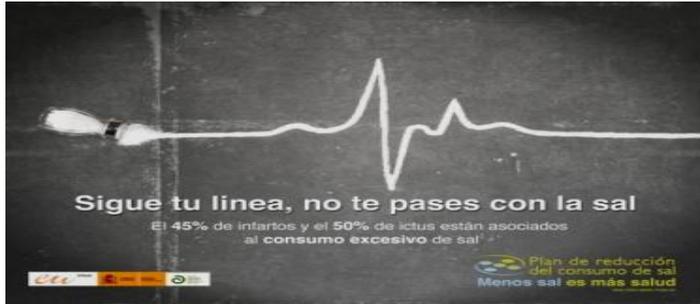
# OBJETIVOS

## DE LA JORNADA

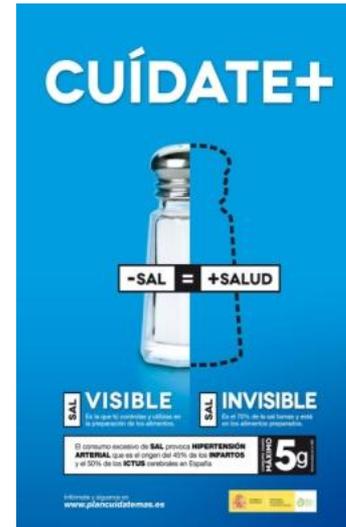
- ❖ Compartir e **informar técnicamente de los distintos aspectos del Plan y el Convenio**, sus objetivos, los pasos realizados y las actividades pendientes.
- ❖ Destacar la **coordinación y sinergia** de CEDECARNE y AFCA con sus empresas y gremios (PYMES) y su **compromiso** con la Administración en 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**.
- ❖ **Impulsar el apoyo de** este Plan por las distintas **administraciones sanitarias**.
- ❖ **Impulsar el consumo entre los consumidores** de estos nuevos productos arsenales reformulados con menos sal y grasa.

# CAMPAÑAS DE COMUNICACIÓN

2008



2011



2012

## CAMPAÑA PLAN CUÍDATE+ 2012

2013

## activilandia ¡Qué sano es divertirse!



# CAMPAÑAS DE COMUNICACIÓN



# PREMIOS ESTRATEGIA NAOS

Reconocen y estimulan iniciativas o programas que fomenten la alimentación saludable y la práctica de la actividad física en diferentes áreas de intervención: familiar y comunitario, escolar, sanitario, laboral y **empresarial**.

- ✓ Jurado con expertos de varios ámbitos y sectores
- ✓ 778 proyectos en 7 ediciones 2007-2013:
  - 109 proyectos presentados por industrias alimentarias (14%).

## PREMIOS ESTRATEGIA NAOS



Reducción del contenido de sal y grasas en productos de la marca Eroski.



**PEPSICO**



Reducción del contenido de sal y AGS en productos de aperitivo.



Reducción de sal y grasas (AGS) en productos lácteos.



Reducción del contenido de sal, grasa, AGS, eliminación de AGT e incremento del aporte de fibra en productos de aperitivo y frutos secos.



Innovar para ofrecer el sabor más tradicional



Reducción de sal y enriquecido en potasio de los panes.

## ACCÉSITS



Compromisos Nutricionales Nestlé

10 Compromisos Nutricionales: Reducción del contenido de sal y azúcar en algunos productos.



Plataforma nutrición y salud Gallina Blanca Star: Reducción del contenido de sal, grasa, AGS en sus productos.



Proyecto Vive Sano de Grupo Leche Pascual: Enfoque 360 grados para el enfoque de la salud

# CONVENCIÓN NAOS

Foro técnico de actualización y debate

- ✓ Reúne a más de 400 profesionales de diversos ámbitos y zonas de España.



# CONCLUSIONES

- ❖ **La información y educación de la población son necesarias pero por si solas no son suficientes.**
- ❖ **Es imprescindible combinar ambas acciones con cambios en el entorno social, económico y cultural que fomenten elecciones saludables y la práctica de actividad física**
- ❖ **Se ha establecido un marco de cooperación con las empresas alimentarias para provocar cambios en la oferta alimentaria, aprovechando sus conocimientos, experiencia y recursos, tratando de abordar juntos este importante problema de salud pública.**

El sector privado puede ser un actor relevante en la promoción de una alimentación saludable y de actividad física. Iniciativas de la industria alimentaria para reducir grasas, azúcares y sal en la composición de los alimentos procesados y en el tamaño de las porciones; aumentar la producción de alternativas innovadoras, saludables y nutritivas; y revisar las actuales prácticas de marketing, pueden acelerar las mejoras en salud en todo el mundo”.

WHA Resolution WHA 57.17 (DPAS)

# ESTRATEGIA MUNDIAL SOBRE RÉGIMEN ALIMENTARIO, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD

# MUCHAS GRACIAS

Bienvenidos Benvinguts Ongi etorri Benvidos Benvinguts Welcome Bienvenue

 GOBIERNO DE ESPAÑA

 MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

 aecosan  
agencia asesora de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

 estrategia naos  
¡come sano y muévete!

Mapa Web Contactar

Alimentación saludable y actividad física

Estrategia NAOS

Plan de Reducción de consumo de sal

**PLAN CUÍDATE+ 2012**

**VII PREMIOS ESTRATEGIA NAOS Edición 2013**

 Convención VII NAOS  
Madrid 1 de Noviembre 2013

 VI PREMIOS ESTRATEGIA NAOS  
¡Come sano y muévete!

 **activilandia**  
¡Qué sano es divertirse!

**JORNADA TECNICA REDUCCION DE SAL Y GRASA EN DERIVADOS CARNICOS ELABORADOS POR CARNICEROS Y CHARCUTEROS ARTESANALES. 19 mayo 2014**

Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad 

[Guía de navegación](#) | [Nota legal](#) | [Accesibilidad](#) | 

Cambio en la dirección web, visítenos en [www.naos.aesan.msssi.gob.es](http://www.naos.aesan.msssi.gob.es)