

INFORME PRELIMINAR ■

EVALUACIÓN FINAL DEL CUMPLIMIENTO DE
LOS ACUERDOS DEL

PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



estrategia
naos

¡come sano y muévete!



observatorio de la
nutrición
y de estudio de la
obesidad

INFORME PRELIMINAR

EVALUACIÓN FINAL DEL CUMPLIMIENTO DE LOS ACUERDOS DEL PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020

ESTUDIO DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS SECTORES DE FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN Y ANÁLISIS DE LAS OFERTAS DE MENÚS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CENTROS Y ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN Y DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA EN 2021

DISEÑO Y DIRECCIÓN DEL ESTUDIO Y ANÁLISIS E INFORME DE RESULTADOS

Vocalía Asesora para la Estrategia NAOS

Almudena Rollán Gordo

Marta García Solano

M^a José Yusta Boyo

Enrique Gutiérrez González

OTROS COLABORADORES

Blanca Valero de Bernabé Calle

Ana María Fernández-Braso Arranz

AGRADECIMIENTOS

Asociaciones sectoriales y empresas de fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y distribución automática

Cita recomendada: Alcance y metodología de la evaluación final del cumplimiento de los acuerdos del Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020. Estudio de composición de los alimentos y bebidas de los sectores de fabricación y distribución y análisis de las ofertas de menús y productos alimenticios en centros y establecimientos de restauración y distribución automática en 2021. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Consumo. Madrid, 2021.

NIPO: 069-21-026-0

CONTENIDO

1. RESUMEN EJECUTIVO.....	5
2. INTRODUCCIÓN	7
2.1. EL PAPEL DE LA REFORMULACIÓN EN LA MEJORA DE LOS ENTORNOS ALIMENTARIOS	7
2.2. IMPORTANCIA DEL PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020 COMO MEDIDA DE SALUD PÚBLICA	8
2.3. ENFOQUE TRASVERSAL DE LOS ACUERDOS DEL PLAN	9
2.3.1 ACUERDOS CON EL SECTOR DE LA FABRICACIÓN/DISTRIBUCIÓN	10
2.3.2. ACUERDOS CON LOS SECTORES DE RESTAURACIÓN SOCIAL, RESTAURACIÓN MODERNA Y DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA	10
2.4. SEGUIMIENTO DEL PLAN: METODOLOGÍA, COMISIONES DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN INTERMEDIA.....	11
3. EVALUACIÓN FINAL DEL PLAN	12
3.1. OBJETIVOS	12
3.2. METODOLOGÍA	12
3.2.1. SECTORES DE LA FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN.....	12
3.2.1.1. SELECCIÓN Y OBTENCIÓN DE LA MUESTRA DEL ESTUDIO DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS	13
3.2.1.2. RECOGIDA DE DATOS	13
3.2.1.3. TRATAMIENTO INFORMÁTICO Y DEPURACIÓN DE LOS DATOS	14
3.2.2. SECTORES DE RESTAURACIÓN SOCIAL, RESTAURACIÓN MODERNA Y DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA.....	14
4. ANÁLISIS DE DATOS	15
4.1. SECTORES DE FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	15
4.2. SECTORES DE LA RESTAURACIÓN SOCIAL, RESTAURACIÓN MODERNA Y DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA:.....	16

5. RESULTADOS PRELIMINARES.....	16
5.1. ESTUDIO DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LOS SECTORES DE FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	16
5.2. CUESTIONARIOS DE LAS MEDIDAS CUALITATIVAS DE LOS SECTORES DE FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	23
5.2.1. CUESTIONARIOS RECIBIDOS DEL SECTOR DE FABRICACIÓN	23
5.2.2. CUESTIONARIOS RECIBIDOS DEL SECTOR DE DISTRIBUCIÓN	23
5.3. EVALUACIÓN DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN SOCIAL, RESTAURACIÓN MODERNA Y DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA	24
5.3.1. CUESTIONARIOS RECIBIDOS DEL SECTOR DE RESTAURACIÓN SOCIAL....	24
5.3.2. CUESTIONARIOS RECIBIDOS DEL SECTOR DE RESTAURACIÓN MODERNA	26
5.3.3. CUESTIONARIOS RECIBIDOS DEL SECTOR DE DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA (VENDING)	28
6. CONCLUSIONES	29
7. BIGLIOGRAFÍA.....	31
8. ANEXOS	32
8.1. ANEXO 1: RESUMEN DEL PROCESO DE EVALUACIÓN FINAL.....	32
8.2. ANEXO 2: CATEGORÍAS (13) Y SUBCATEGORÍAS (57) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS OBJETO DE ACUERDOS EN EL PLAN.....	33
8.3. ANEXO 3: TÉCNICAS ANALÍTICAS UTILIZADAS EN LA EVALUACIÓN FINAL DEL PLAN	34
8.4. ANEXO 4: DISTRIBUCIÓN DE LA MUESTRA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS POR SUBCATEGORÍAS: NÚMERO TOTAL DE PRODUCTOS, POR TIPO DE MARCA, CON ETIQUETADO Y POR TIPO DE ANALÍTICA.....	34

1. RESUMEN EJECUTIVO

La reformulación o mejora de la composición de los alimentos es una de las medidas de salud pública recomendadas por la Unión Europea (UE) (1) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) (2,3) para mejorar el entorno alimentario y facilitar las opciones más saludables.

Los alimentos procesados suponen una importante contribución en la dieta de la población española y por ello las políticas destinadas a mejorar la composición de los alimentos procesados, como la reformulación de alimentos, pueden tener un amplio impacto en la salud pública. Por otro lado, el sector de la alimentación fuera del hogar tiene cada vez más relevancia en los hábitos de consumo de la población, por lo que su participación en iniciativas que conduzcan a mejoras nutricionales y que faciliten las opciones más saludables pueden contribuir también a crear entornos alimentarios más saludables.

El **Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020** (en adelante PLAN) es una medida de salud pública promovida a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), con la colaboración de **20 asociaciones/federaciones de 5 sectores de la alimentación: fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y distribución automática o vending**.

El objetivo del PLAN es mejorar la composición nutricional de varios grupos de alimentos y bebidas habitualmente presentes en la cesta de la compra, así como la oferta de productos y menús fuera del hogar, facilitando opciones más saludables a los consumidores para ayudar a prevenir el sobrepeso y la obesidad.

El PLAN incluye 182 medidas o compromisos sectoriales establecidos en 2018 y ratificados en 20 convenios entre la AESAN y las asociaciones/federaciones sectoriales que representan a casi 400 empresas. Los acuerdos de reducción de los nutrientes seleccionados (azúcar, sal y grasas) del PLAN de los sectores de fabricación y distribución abarcan 13 grupos de alimentos y bebidas (57 subcategorías) y establecen un porcentaje de reducción sobre el contenido mediano basal de los nutrientes seleccionados, a nivel de subcategoría de productos.

El PLAN comprende: 4 medidas generales y 77 medidas cuantitativas de porcentajes de reducción de contenido mediano de nutrientes en los sectores de la fabricación y distribución; 27 medidas cuantitativas acordadas con los sectores de restauración social, restauración moderna y distribución automática y 74 medidas cualitativas (“otras medidas”) acordadas con los cinco sectores.

Los compromisos de la alimentación fuera del hogar, dada su heterogeneidad, se definieron específicamente para cada sector, identificando aquellas medidas que podían tener un mayor impacto, a las que pudieran comprometerse el mayor número de empresas y que además fueran evaluables.

La evaluación final del PLAN permite determinar el cumplimiento de los acuerdos cuantitativos y cualitativos establecidos con los sectores de fabricación y distribución, restauración social, restauración moderna y distribución automática (vending).

Con el objetivo de dar transparencia a todo el proceso evaluativo, el presente informe muestra la cobertura de la evaluación final del PLAN, en número de empresas participantes, categorías y productos evaluados para los distintos sectores. Los resultados sobre el cumplimiento de los compromisos del PLAN, que están en proceso de análisis, se publicarán en una etapa posterior.

Para la evaluación final del cumplimiento de los compromisos del PLAN, se han planteado dos enfoques distintos para la evaluación de las medidas cuantitativas: uno para los sectores de fabricación y distribución, y otro para los sectores de restauración social, restauración moderna y distribución automática (vending). Con respecto a las medidas cualitativas, en los cinco sectores la información se ha recogido mediante cuestionarios expresamente diseñados por la AESAN.

En resumen:

- » La AESAN ha adquirido 3.121 productos de 174 empresas de los sectores de fabricación y distribución, de 16 asociaciones sectoriales, para evaluar sus acuerdos cuantitativos mediante el etiquetado de los productos. Se han realizado determinaciones analíticas de azúcar en el 17,4 % de la muestra total, de sal en el 12,2 %, de grasa total en el 4,8 % y de grasa saturada en el 3,5 %.
- » Las medidas cualitativas de los sectores de fabricación y distribución han sido evaluadas con la información aportada por 216 y 13 empresas respectivamente, mediante cuestionarios diseñados por la AESAN.
- » 41 empresas del sector de la restauración social han aportado información para evaluar los compromisos cuantitativos y cualitativos mediante cuestionarios diseñados por la AESAN: 39 empresas prestan servicio a colegios, 15 a empresas / cafetería de hospitales / fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado / centros de administraciones públicas y 7 a centros de pensión completa.
- » 24 empresas de la restauración moderna, que dan servicio a 4.198 establecimientos en el territorio nacional, han aportado información para evaluar los compromisos cuantitativos y cualitativos.
- » 53 empresas en el sector de la distribución automática han aportado información para evaluar las medidas cualitativas y cuantitativas para máquinas de bebidas calientes mayoritariamente, máquinas de bebidas frías y máquinas de snacks.

ALCANCE DE LA EVALUACIÓN FINAL DEL PLAN

FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	174 EMPRESAS, 229 CUESTIONARIOS, 3.121 PRODUCTOS Y 1.184 DETERMINACIONES ANALÍTICAS: • 35,2% CON ANALÍTICA DE AZÚCAR / SAL / GRASA TOTAL Y/O GRASA SATURADA • 16 ASOCIACIONES SECTORIALES • 13 CATEGORÍAS Y 57 SUBCATEGORÍAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
RESTAURACIÓN SOCIAL	41 EMPRESAS, 7.348 CENTROS: • 39 EMPRESAS A 6.128 COLEGIOS • 15 EMPRESAS A 885 EMPRESAS / CAFETERÍA DE HOSPITALES / FUERZAS Y CUERPOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO / CENTROS DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS • 7 EMPRESAS A 335 CENTROS DE PENSIÓN COMPLETA
RESTAURACIÓN MODERNA	24 EMPRESAS, 4.198 ESTABLECIMIENTOS: TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS: • SIN SERVICIO EN MESA FAST FOOD Y CASUAL FOOD • CON SERVICIO EN MESA CASUAL DINING FINE DINING • CON SERVICIO EN RUTA RECINTOS AEROPORTUARIOS, FERROVIARIOS ESTACIONES DE AUTOBUSES ÁREAS DE SERVICIO AUTOPISTAS AUTOVÍA CONCESIONES
DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA (VENDING)	53 EMPRESAS: • MÁQUINAS DE BEBIDAS CALIENTES (53 EMPRESAS) • BEBIDAS FRÍAS (52 EMPRESAS) • MÁQUINAS DE SNACKS (52 EMPRESAS)

2. INTRODUCCIÓN

2.1 EL PAPEL DE LA REFORMULACIÓN EN LA MEJORA DE LOS ENTORNOS ALIMENTARIOS

La reformulación o mejora de la composición de los alimentos es una de las medidas de salud pública recomendadas por la UE (1) y la OMS (2,3) en sus planes de acción para mejorar el entorno alimentario y facilitar las opciones más saludables (4), con el objetivo de reducir la prevalencia de la obesidad y enfermedades no transmisibles relacionadas. En la Unión Europea se ha impulsado la implementación de planes de reformulación entre los Estados miembros mediante el desarrollo de los Marcos Europeos para la reformulación de nutrientes seleccionados (5,6) (7,8) y la aprobación de distintas conclusiones del Consejo sobre la Mejora de los alimentos en 2016 (9) y las Conclusiones para contribuir a detener el aumento del sobrepeso y la obesidad infantiles en 2017 (10).

Según los resultados de un estudio publicado en 2020 por la Oficina Regional Europea de la OMS y el Comité de Nutrición de Naciones Unidas (11), la mayoría de los países en la región europea de la OMS (77 %) han desarrollado políticas de reformulación. También lo ha hecho España, a través del [El Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020](#) (12) (en adelante PLAN). Estas políticas son en su mayoría voluntarias y están enfocadas principalmente a la reducción de azúcares (37 %), grasas saturadas (27 %) y sal (5,5 %).

En este mismo estudio se identifican aspectos de este tipo de iniciativas que requieren especial atención, todos los cuales han sido incorporados en el PLAN: establecer objetivos sectoriales, realizar un seguimiento continuado para responsabilizar a la industria, asegurar la disponibilidad de datos nacionales sobre composición nutricional (preferiblemente con marcas) y considerar la reducción de azúcares, grasas trans y grasas saturadas, además de la sal.

El diseño riguroso de las políticas de reformulación y el seguimiento de su aplicación son claves para garantizar que estas políticas conduzcan a la mejora de la salud de la población. No obstante, la reformulación debe formar parte de iniciativas más amplias, como se ha hecho en España, que incluyan la información y formación a los consumidores sobre las opciones y las recomendaciones nutricionales saludables, así como mejorar otros aspectos del entorno alimentario, como la disponibilidad de alimentos saludables, especialmente para la población más vulnerable.

Para el éxito de las políticas de reformulación se requiere el impulso por parte de los gobiernos, estableciendo objetivos de reformulación mediante acuerdos públicos-privados, suministrando apoyo técnico especialmente a pequeñas empresas y dirigiendo la demanda de la ciudadanía mediante campañas informativas. Además, es fundamental la implementación de una estrategia de aplicación estricta, con acuerdos concretos y tiempos bien definidos y un enfoque de la calidad nutricional de los productos alimentarios, más que en los nutrientes individuales, así como un seguimiento y evaluación eficaces (13).

El PLAN tiene como objetivo mejorar no solo la composición nutricional de varios grupos de alimentos y bebidas habitualmente presentes en la cesta de la compra, sino también la oferta de productos y menús fuera del hogar.

El [Informe del consumo alimentario en España 2020](#) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) muestra que los alimentos procesados tienen una importante contribución en la dieta de los españoles. En el año 2020 el 39,6 % del volumen total de alimentos consumidos corresponden con alimentación fresca y el 60,4 % con el resto de alimentos. Por ello, las políticas destinadas a mejorar la composición de los alimentos procesados, como la reformulación de alimentos, pueden tener un amplio impacto en la salud pública.

Por otro lado, el sector de la alimentación fuera del hogar tiene cada vez más relevancia en los hábitos de consumo de la población, aunque la crisis sanitaria provocada por la pandemia de COVID-19 no ha sido favorable para el sector de la alimentación fuera de los hogares. Según datos del citado [Informe del consumo de alimentación en España 2020](#), el gasto en productos de alimentación realizado por la población española fuera del hogar durante el año 2020 alcanzó los 22.734,47 millones de €, un 36,8 % menos que en 2019, relacionado con el impacto de la pandemia de la COVID-19 en el consumo fuera del hogar y marcado por los confinamientos y el cierre de la hostelería en España. Sin embargo, en el segundo trimestre de 2021 ([informe trimestral de consumo de alimentación del MAPA](#)), se ha producido un incremento del 206,6 % en valor con respecto al segundo trimestre de 2020, aunque no se han recuperado los niveles con respecto al segundo trimestre de 2019.

La Organización Mundial de la Salud también reconoce la relevancia creciente del sector de la alimentación fuera del hogar en los hábitos alimentarios de la población, destacando la importancia de disponer de datos de calidad, compartir recursos y adoptar las mejores prácticas, puesto que se conoce relativamente poco sobre este sector y está poco regulado desde el punto de vista nutricional.

2.2 IMPORTANCIA DEL PLAN DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS MEDIDAS 2020 COMO MEDIDA DE SALUD PÚBLICA

El Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020 es una medida de salud pública promovida desde la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición¹ (AESAN), junto a varios sectores de la alimentación mediante veinte convenios² que recogen distintos acuerdos para mejorar la composición nutricional de alimentos y bebidas y la oferta de productos y menús consumidos fuera del hogar, facilitando las opciones más saludables a los consumidores para ayudar a prevenir el sobrepeso y la obesidad.

El PLAN es un ejemplo de colaboración público-privada y sigue las líneas de actuación ya señaladas, que marcan tanto la Organización Mundial de la Salud (OMS) como la Unión Europea. Consiste en un conjunto de 182 medidas³ o compromisos sectoriales establecidos en 2018 a los que se adhirieron 20 asociaciones sectoriales que representan a casi 400 empresas de 5 sectores de la alimentación: fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y distribución automática (vending o máquinas expendedoras de alimentos y bebidas). Estos compromisos fueron ratificados con la firma de 20 convenios publicados en el BOE el 4 de marzo de 2019, el 6 de marzo de 2019 y el 13 de marzo de 2019.

Este PLAN como medida salud pública ha sido incluido y descrito como caso de estudio en el informe “Improving dietary intake and achieving food product improvement”(14), publicado en 2020 por la Oficina Regional para Europa de la OMS, con ejemplos de algunos países en la aplicación de diversas políticas para mejorar la ingesta dietética y alcanzar la mejora de los alimentos.

La extensa adhesión voluntaria a este PLAN por parte de las empresas ha supuesto un hito a nivel europeo como modelo de colaboración, por el número y la variedad de productos que mejoran su composición, sea dentro o fuera del hogar, con un impacto significativo en la “cesta de la compra” y, en consecuencia, en la dieta. Gracias a su naturaleza transversal e integral, el PLAN representa el compromiso del Gobierno y del Ministerio de Consumo para mejorar la alimentación de la población y combatir las desigualdades en salud, ya que la mejora alcanzará a toda la ciudadanía, sin que influya su nivel socioeconómico u otros condicionantes de desigualdad.

2.3 ENFOQUE TRASVERSAL DE LOS ACUERDOS DEL PLAN

Un aspecto de máxima relevancia del PLAN es su enfoque transversal, en distintos aspectos. Por un lado, la adhesión de los distintos sectores, fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y distribución automática, permite que el PLAN tenga un alto impacto en la composición de la oferta alimentaria, más allá del alcance de los compromisos considerados de forma individual.

Por otra parte, todos los acuerdos incluidos en el PLAN son sectoriales, es decir todas las empresas que pertenecen a la asociación sectorial se han comprometido en el cumplimiento de los mismos compromisos. Además, algunas empresas que no pertenecen a la asociación sectorial también han asumido el cumplimiento de los acuerdos, mediante la adhesión al convenio correspondiente de su sector.

El planteamiento común de todas las medidas o compromisos sectoriales ha sido la transversalidad, dando prioridad a una amplia participación de todas las empresas de las asociaciones de cada uno de los sectores seleccionados. El PLAN comprende: 4 medidas generales y 77 medidas cuantitativas de porcentajes de reducción de nutrientes en los sectores de la fabricación y distribución; 27 medidas cuantitativas acordadas con los sectores de restauración social, restauración moderna y distribución automática y 74 medidas cualitativas (“otras medidas”) acordadas con los cinco sectores.

El PLAN también es transversal en el sentido de que no se centra en un único nutriente o categoría de productos, sino que abarca 4 nutrientes de interés en una gran variedad de productos, lo que también supone un mayor alcance en la modificación del entorno alimentario. Además, las medidas cualitativas refuerzan los compromisos cuantitativos de reducción de nutrientes puesto que persiguen una mejora global de la calidad nutricional de los productos.

¹ Organismo autónomo inicialmente adscrito al Ministerio de Sanidad y desde 2020 al Ministerio de Consumo.

² https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/convenios_aesan_boe.htm

³ En el documento del PLAN se mencionan 180, aunque son 182, porque 4 medidas cuantitativas relativas a productos cárnicos se contabilizaron de forma conjunta como 2: sal en chorizo y salchichón y grasa en chorizo y salchichón.

2.3.1 ACUERDOS CON EL SECTOR DE LA FABRICACIÓN/DISTRIBUCIÓN

En el PLAN, los acuerdos de reducción de los nutrientes seleccionados (azúcar, sal y grasas) correspondientes a los sectores de fabricación y distribución, abarcaron 13 grupos de alimentos y bebidas (57 subcategorías). Se fijaron a partir de los datos declarados en su etiquetado y recogidos en un estudio de composición de alimentos realizado por la AESAN a finales de 2016. En este estudio se recogió la información nutricional sobre el contenido en azúcares, grasa total, grasa saturada y sal y se determinó analíticamente el contenido de azúcares en una muestra de 1.173 productos (12). El criterio utilizado para establecer los acuerdos de reformulación consistió en aplicar un porcentaje de reducción sobre el contenido mediano basal de los nutrientes seleccionados para cada subcategoría de productos, obtenido a partir de los datos de etiquetado de los productos de las marcas más vendidas, según los datos del citado estudio de 2016.

En total, los sectores de fabricación y distribución suscribieron 77 objetivos de reducción: para 43 subcategorías de alimentos se han comprometido a reducir el contenido en azúcares, para 21 el de sal, para 4 el de grasa total y para 9 el de grasa saturada. Para algunas subcategorías, las empresas se han comprometido a reducir el contenido en más de un nutriente seleccionado.

Con el fin de hacer este PLAN lo más integral y completo posible, las empresas que firmaron los convenios se comprometieron a reducir el contenido de los nutrientes seleccionados en todos sus productos pertenecientes a las subcategorías del PLAN, para alcanzar el valor de contenido mediano establecido como objetivo 2020, de forma que el resultado global en la mejora de la composición de los productos fuera la suma del esfuerzo y el compromiso de todos, y no solo de unos pocos.

2.3.2 ACUERDOS CON LOS SECTORES DE RESTAURACIÓN SOCIAL, RESTAURACIÓN MODERNA Y DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA

Considerando la heterogeneidad de la alimentación fuera del hogar, que engloba diferentes formatos (comida rápida, servicio de comidas, menús en restaurantes, colegios, máquinas expendedoras, etc.), entornos (escolar, laboral, socio-sanitario, ocio, etc.) y motivos de consumo (personas institucionalizadas sin opción de elección, con amigos, en el trabajo, etc.) los compromisos de estos sectores se definieron específicamente para cada sector.

Por ello, para establecer los acuerdos con la restauración social, la restauración moderna y la distribución automática la AESAN mantuvo reuniones con las respectivas asociaciones sectoriales que permitieron realizar una estimación media para cada sector con los datos de todas las empresas asociadas. Se identificaron aquellas medidas con mayor impacto potencial (por el volumen de servicios a los que afectaban y población diana a la que estaban dirigidas), a las que pudieran comprometerse el mayor número de empresas y que pudieran ser evaluadas.

Los acuerdos alcanzados en el ámbito de la restauración y la distribución automática abarcan un conjunto muy heterogéneo de medidas. Por ejemplo, las medidas cuantitativas del sector de restauración social incluyen, entre otras, la mejora de la oferta de los menús (menor oferta de frituras y más oferta de platos cocinados a la plancha, cocción u horno, aumentar la oferta de pan integral frente al pan blanco, aumentar la oferta de guarniciones a base de hortalizas y legumbres, etc.). Algunas de las medidas en el ámbito de la restauración social consisten en reducir el contenido en sal y azúcar de los sobres monodosis. Por último, en el caso de las empresas del sector de la distribución automática se alcanzaron compromisos como disminuir la dosis máxima de azúcar añadido en máquinas de bebidas calientes o aumentar la oferta de agua y bebidas refrescantes sin azúcares añadidos en las máquinas de bebidas frías, entre otras medidas.

Además, los acuerdos se establecieron dependiendo del centro al que presten servicio en el caso de empresas de restauración social (colegios, cafeterías de empresas, hospitales y fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado, centros de administraciones públicas y centros de pensión completa 7 días (excepto sector socio-sanitario)), del tipo de establecimiento en el caso de empresas de restauración moderna (establecimientos con servicio en mesa, sin servicio en mesa y establecimientos en ruta) y

del tipo de máquinas en el caso de empresas de distribución automática (máquinas calientes, máquinas frías y máquinas de snacks).

En la siguiente tabla se detallan las asociaciones sectoriales implicadas, número de empresas que se comprometieron y número de acuerdos cuantitativos y cualitativos recogidos en los convenios con los sectores de restauración social, restauración moderna y distribución automática.

SECTOR	ASOCIACIÓN SECTORIAL	Nº EMPRESAS	Nº MEDIDAS CUANTITATIVAS	Nº MEDIDAS CUALITATIVAS
RESTAURACIÓN SOCIAL	FOOD SERVICE ESPAÑA (EN 2018 FEADRS)	53	19	5
RESTAURACIÓN MODERNA	MARCAS DE RESTAURACIÓN	27	3	21 + 11 (OPCIONALES)
VENDING	ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DISTRIBUIDORES AUTOMÁTICOS (ANEDA)	63	5	3

2.4 SEGUIMIENTO DEL PLAN: METODOLOGÍA, COMISIONES DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN INTERMEDIA

La **metodología** utilizada en el PLAN para establecer los acuerdos y realizar el seguimiento en cuanto a la reducción de nutrientes en los sectores de fabricación y distribución se basa en parte en la definida en la Joint Action for Nutrition and Physical Activity (JANPA 2014-2020), que es la utilizada también en el proyecto Oqali establecido en 2008 por los ministerios de Agricultura, Sanidad y Consumo franceses y que se utiliza actualmente en el marco de la Joint Action Best-ReMaP promovida por la Comisión Europea para ayudar a los Estados miembros a promover y monitorizar la reformulación de alimentos.

Adicionalmente, cada convenio estableció la creación de una **Comisión de Seguimiento** formada por representantes de la AESAN y de las asociaciones sectoriales, con el fin de velar por el cumplimiento de los acuerdos y compromisos establecidos mediante la revisión de los mismos y la resolución de posibles cuestiones de interpretación que pudieran surgir durante el desarrollo de las estrategias para alcanzar los compromisos acordados.

Con el fin de identificar con tiempo suficiente subcategorías de alimentos y productos con mayores dificultades para poder alcanzar los objetivos marcados, se elaboró el “Estudio de evaluación intermedia de la composición de alimentos y bebidas” realizado entre septiembre y noviembre de 2019, en el marco de las comisiones de seguimiento de los sectores de fabricación y distribución, y en el que se analizaba la información nutricional y la composición analítica de 390 productos correspondiente a 157 (60 %) de las empresas que se habían comprometido con el PLAN (aproximadamente dos productos por empresa).

Las conclusiones de este estudio que se comunicaron en las reuniones de las comisiones de seguimiento con las asociaciones sectoriales, fueron las siguientes:

1. En 53 acuerdos de los 67 analizados (79 %) se había reducido el contenido mediano de nutrientes seleccionados, y en 34 (50,7 %) se había alcanzado ya el objetivo final.
2. La dispersión de los datos de contenido en azúcar, sal y grasas, observada en varias subcategorías, puso de manifiesto que algunos productos podrían tener margen para reformular y reducir el contenido en dichos nutrientes.

3. EVALUACIÓN FINAL DEL PLAN

3.1 OBJETIVOS

Los objetivos de la evaluación final del PLAN son:

1. Conocer el cumplimiento de los acuerdos de reducción de los nutrientes azúcar, sal, grasa total y grasa saturada, en las subcategorías de alimentos acordadas y de los acuerdos cualitativos con los sectores de fabricación y distribución.
2. Determinar el cumplimiento de los acuerdos cuantitativos y cualitativos establecidos con los sectores de restauración social, restauración moderna y distribución automática (vending).

3.2 METODOLOGÍA

Para la evaluación final del cumplimiento de los compromisos del PLAN, se han planteado dos enfoques distintos para la evaluación de las **medidas cuantitativas**: uno para los sectores de fabricación y distribución, y otro para los sectores de restauración social, restauración moderna y distribución automática (vending).

Con respecto a las **medidas cualitativas**, en los cinco sectores la información se ha recogido mediante cuestionarios expresamente diseñados por la AESAN.

El resumen del proceso de evaluación final se recoge en el [Anexo 1](#).

3.2.1 SECTORES DE LA FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

La evaluación del cumplimiento de las **medidas cuantitativas** en los sectores de la fabricación y distribución se ha realizado mediante la recogida de los datos de composición nutricional entre junio y octubre de 2021, tanto del etiquetado nutricional como a partir de determinaciones analíticas, de una muestra de alimentos y bebidas.

La contratación de la empresa encargada de la recogida y análisis de los productos se realizó a través de un procedimiento abierto simplificado sumario, adjudicado a AQUIMISA S.L, encargada de la recogida de muestras, el procesamiento electrónico de los datos de la información nutricional declarada en el etiquetado sobre el contenido en sal, azúcar, grasa saturada y grasa total en 13 categorías y 57 subcategorías de alimentos y bebidas ([Anexo 2](#)), las determinaciones analíticas ([Anexo 3](#)) de los nutrientes seleccionados en una submuestra de productos y las fotografías de detalle del etiquetado, lista de ingredientes y denominación legal de los productos muestreados.

Para la evaluación final de las **medidas cualitativas**, la AESAN ha diseñado cuestionarios específicos, validándolos con las asociaciones, que los han distribuido entre sus empresas asociadas, las cuáles los han completado, indicando expresamente la conformidad con la veracidad de los datos. Para facilitar la recogida de la información de forma estandarizada y su posterior análisis, algunas de las respuestas se han categorizado y limitado mediante opciones desplegables en el cuestionario, aunque siempre se ha dejado un campo libre para que las empresas incluyeran comentarios o justificaciones que considerasen necesarios.

Durante el plazo para la cumplimentación de los cuestionarios se ha mantenido un diálogo constante, tanto a través del correo electrónico como mediante la celebración de reuniones de carácter técnico, entre la AESAN y las asociaciones para aclarar posibles dudas. Durante todo este proceso ha resultado clave la labor de coordinación desarrollada por las asociaciones en la recogida de la información y la comunicación fluida con el equipo técnico de la AESAN.

3.2.1.1 SELECCIÓN Y OBTENCIÓN DE LA MUESTRA DEL ESTUDIO DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Para la determinación de la muestra sobre la que evaluar el cumplimiento de las medidas cuantitativas, las empresas de fabricación y distribución firmantes de los convenios proporcionaron a la AESAN entre diciembre de 2020 y febrero de 2021 un listado exhaustivo en formato Excel de los productos incluidos en los objetivos del PLAN (5.246 productos).

Sobre el listado de productos, la AESAN realizó una depuración inicial para excluir aquellos productos que no cumplían los requisitos de inclusión en el PLAN, agrupar distintos formatos del mismo producto y suprimir productos repetidos.

Finalmente, el listado de productos para el estudio alcanzó los 4.002 productos de las 57 subcategorías de alimentos y bebidas (**Anexo 2**), para las que había un acuerdo de reducción de azúcar, sal, grasas totales y/o grasas saturadas.

Las muestras podían ser adquiridas en cualquier punto de venta del territorio español (tiendas, supermercados, hipermercados y grandes superficies), debiendo garantizar la empresa su adecuado transporte y almacenamiento de acuerdo con las instrucciones del fabricante para asegurar su adecuada conservación hasta la obtención de los datos pertinentes.

En algunos productos se especificaba la fecha de caducidad/consumo preferente, el lote y el número EAN que los fabricantes o distribuidores habían indicado como referencia para considerar el producto válido para la muestra. En caso de no encontrar en el mercado el producto indicado, la empresa debía comunicarlo a la AESAN para su sustitución, bien por otro producto, bien por un servicio de analítica de coste igual o menor.

A partir del listado inicial de productos facilitado por la AESAN y una vez descartados aquellos que resultaron descatalogados, ilocalizables o que estaban repetidos AQUIMISA S.L. trabajó sobre una muestra de 3.121 productos. El 58,5 % de los productos seleccionados correspondieron a marcas de distribución y el 41,5 % a marcas de fabricación.



3.2.1.2 RECOGIDA DE DATOS

El proceso de recogida de datos se inició con la compra de los 3.121 productos en junio de 2021, y finalizó en octubre de 2021. Para cada uno de los productos, se recogió la siguiente información en un archivo Excel:

1. Datos de identificación: Empresa, asociación a la que pertenece, grupo y subcategoría de alimentos, nombre del producto, denominación legal, marca, tipo de marca (fabricación o distribución), fabricante (para productos con marca de distribución en el caso de que se disponga de esta información), fecha de caducidad/consumo preferente, EAN y lote.
2. Datos incluidos en la información nutricional obligatoria y voluntaria del etiquetado: valor energético (KJ y Kcal/ 100 g o 100 ml), azúcares (g/ 100 g o 100 ml), grasa total (g/ 100 g o 100 ml), ácidos grasos saturados (g/ 100 g o 100 ml), sal (g/ 100 g o 100 ml), fibra (g/ 100 g o 100 ml) y proteínas (g/ 100 g o 100 ml).
3. Datos de las determinaciones analíticas del contenido en azúcares, grasa total, grasa saturada y/o sal, según métodos estándar⁴ para productos alimentarios, en los productos previamente determinados por la AESAN. En total se han realizado 1.184 determinaciones analíticas: 543 de contenido en azúcares; 382 de contenido en sal; 149 de grasa total y 110 de grasa saturada.
4. Fotografía de la información nutricional obligatoria y de la lista de ingredientes (incluyendo la denominación legal) de todos los productos.

3.2.1.3 TRATAMIENTO INFORMÁTICO Y DEPURACIÓN DE LOS DATOS

La empresa adjudicataria entregó a la AESAN la siguiente información:

- » Datos de la información nutricional en formato Excel.
- » Datos de las analíticas realizadas (informes con resultado analítico), también en formato Excel.
- » Imágenes de los productos (información nutricional obligatoria, listado de ingredientes y denominación legal).

La base de datos resultante fue exhaustivamente revisada y depurada de forma conjunta entre el adjudicatario y el equipo técnico de AESAN hasta consolidar los datos validados para su análisis.

3.2.2 SECTORES DE RESTAURACIÓN SOCIAL, RESTAURACIÓN MODERNA Y DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA

La recogida de datos de composición nutricional para la evaluación del PLAN en los **sectores de alimentación fuera del hogar (restauración social, restauración moderna y distribución automática)**, ha resultado más compleja que en los sectores de fabricación y distribución, por la falta de información nutricional en este tipo de productos y la gran variabilidad de establecimientos y servicios incluidos en el PLAN.

Tal y como se ha indicado previamente, la recogida de datos para la evaluación final de los acuerdos cuantitativos y de los acuerdos cualitativos se ha realizado mediante la cumplimentación de cuestionarios específicos para cada sector, elaborados por la AESAN y validados con las asociaciones para su distribución entre sus empresas asociadas, que los han completado indicando expresamente la conformidad con la veracidad de los datos.

⁴ La información sobre los métodos analíticos utilizados se recoge en el **ANEXO 3**

Para facilitar la recogida de la información necesaria de forma estandarizada y su posterior análisis, algunas de las respuestas se han categorizado y limitado mediante opciones desplegables en los cuestionarios, aunque siempre se ha dejado un campo libre para que las empresas incluyeran comentarios o justificaciones que considerasen necesarios.

Antes de realizar cualquier análisis del conjunto de datos de los cuestionarios, se han realizado comprobaciones y depuración en los datos facilitados para garantizar que sean lo más precisos posible, como por ejemplo: cumplimentación de la totalidad de las preguntas y conformidad de la veracidad de los datos, formato adecuado (g/ sobre, nº veces a la semana, % de los postres ofertados, etc.), eliminación de datos repetidos, ausencia de cuestionarios de empresas inicialmente comprometidas en los convenios, etc. Cuando ha sido necesario, la AESAN ha contactado con la asociación sectorial con el fin de obtener o clarificar la información requerida.

4. ANÁLISIS DE DATOS

Sobre la base de datos revisada y depurada se realizarán los siguientes análisis estadísticos mediante el paquete estadístico Stata v.16, obteniendo los indicadores de seguimiento que se especifican en el apartado correspondiente, tanto para las subcategorías de productos, que correspondan el nivel de evaluación de los objetivos del PLAN, como para cada producto, con el objetivo de identificar aquellos en los que aún existe margen de mejora.

4.1 SECTORES DE FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Para cada subcategoría:

1. Se calculará el contenido mediano, rango intercuartílico (p25-p75) y valores mínimo y máximo en nutrientes con un acuerdo de reducción (azúcar / sal / grasas saturada / grasa total), utilizando tanto el dato de etiquetado como el de las determinaciones analíticas.
2. Se comparará el contenido mediano, según etiquetado, con el contenido mediano basal en 2016 y con el objetivo acordado para el 2020, para evaluar si se ha producido alguna disminución y si esta disminución ha logrado alcanzar el objetivo.
3. Se analizará la diferencia entre las medianas de contenido en nutrientes seleccionados, siempre que sea posible, según datos de etiquetado y según datos de determinaciones analíticas, para verificar que la información del etiquetado es útil para establecer políticas de reformulación y su seguimiento.

Para cada producto:

4. Se comparará el dato de contenido en nutrientes según etiquetado y según determinación analítica, para aquellos nutrientes en los que había un acuerdo de reducción (azúcar / sal / grasas saturada / grasa total) y se disponga del dato de determinación analítica, con el fin de comprobar el cumplimiento de los rangos de tolerancia establecidos en la guía de la Comisión Europea y conocer el grado de fiabilidad y actualización del etiquetado
5. Si se dispone de datos del 2016 para el mismo producto (mismo nombre, marca, número EAN), se analizará la evolución del contenido en nutrientes seleccionados.
6. Se determinará el porcentaje de productos cuyo contenido en nutrientes es superior, igual o inferior al objetivo 2020 y valor absoluto de la diferencia.

4.2 SECTORES DE LA RESTAURACIÓN SOCIAL, RESTAURACIÓN MODERNA Y DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA:

1. Para cada compromiso, se determinará la estimación media del indicador por centros/establecimientos o máquina de distribución automática.
2. Se comparará la estimación media de cada compromiso con los datos de 2016 y con el objetivo establecido para 2020.
3. Se realizará la evaluación global del cumplimiento de los acuerdos del PLAN, cumplimiento del objetivo 2020 por centros/establecimientos o máquinas: cuantificación de los centros/establecimientos o máquinas que cumplen o no con los objetivos 2020 y en qué medida.

5. RESULTADOS PRELIMINARES

Con el objetivo de dar transparencia a todo el proceso evaluativo, el presente informe muestra el detalle de los resultados de **cobertura de la evaluación final del PLAN**, en cuanto al número de empresas participantes y de productos evaluados para los distintos sectores y categorías de productos incluidos, así como la información preliminar sobre los cuestionarios de medidas cuantitativas y cualitativas cumplimentados.

Los resultados sobre el cumplimiento de los compromisos del PLAN, que están en proceso de análisis, se publicarán en una etapa posterior.

5.1 ESTUDIO DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LOS SECTORES DE FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

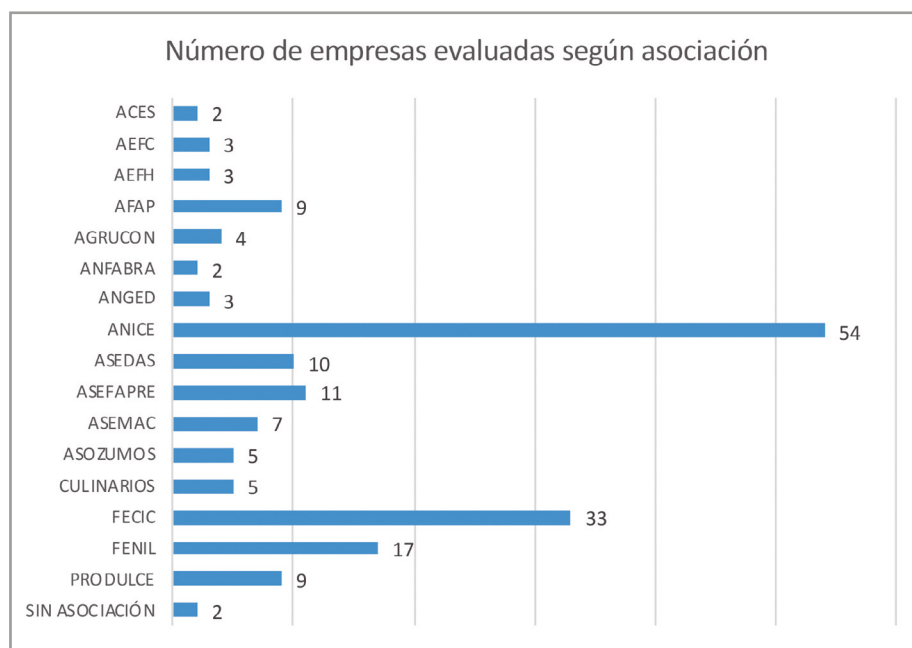
En la tabla y gráficos siguientes se muestra la distribución del número de empresas y productos evaluados por asociación.

El número total de productos evaluados ha sido de 3.121, correspondientes a 174 empresas pertenecientes a 16 asociaciones sectoriales.

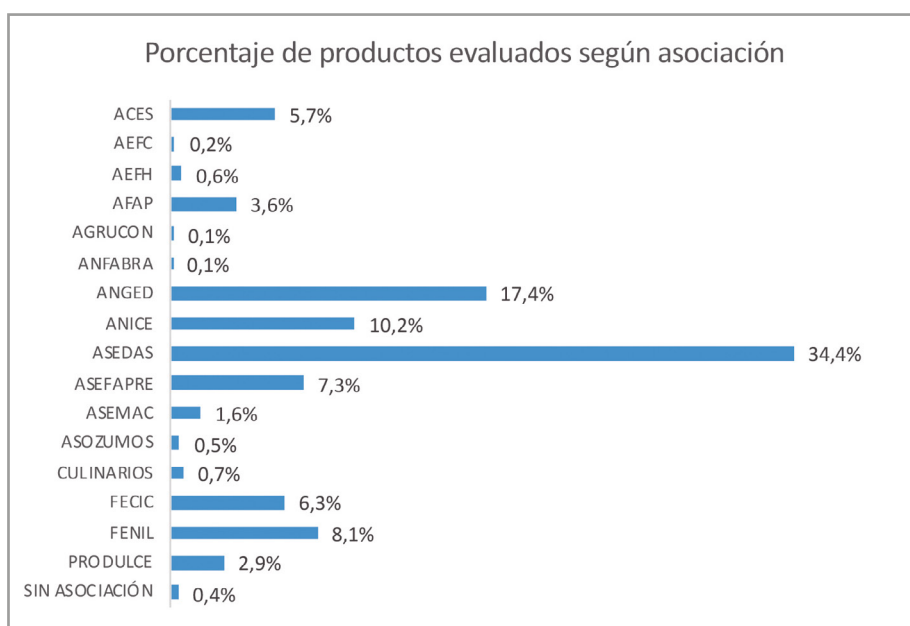
ASOCIACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ASOCIACIÓN	EMPRESAS	PRODUCTOS	
		N	N	%
ACES	ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CADENAS DE SUPERMERCADOS	2*	179	5,7
AEFC	ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE FABRICANTES DE CEREALES	3	7	0,2
AEFH	ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE FABRICANTES DE HELADOS	3	18	0,6
ASOCIACIÓN DE SNACKS	ASOCIACIÓN DE SNACKS	9	112	3,6
AGRUCON	AGRUPACIÓN ESPAÑOLA DE FABRICANTES DE CONSERVAS VEGETALES	4	4	0,1
ANFABRA	ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE BEBIDAS REFRESCANTES	2	2	0,1
ANGED	ASOCIACIÓN NACIONAL DE GRANDES EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN	3*	543	17,4
ANICE	ASOCIACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS DE LA CARNE EN ESPAÑA	54	317	10,2
ASEDAS	ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DISTRIBUIDORES, AUTOSERVICIOS Y SUPERMERCADOS	10	1.074	34,4
ASEFAPRE	ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE FABRICANTES DE PLATOS PREPARADOS	11	228	7,3

ASOCIACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ASOCIACIÓN	EMPRESAS	PRODUCTOS	
		N	N	%
ASEMAC	ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA	7	51	1,6
ASOZUMOS	ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ZUMOS	5	15	0,5
CULINARIOS	ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PRODUCTOS CULINARIOS	5	21	0,7
FECIC	FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE CARNES E INDUSTRIAS CÁRNICAS	33	195	6,3
FENIL	FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	17	252	8,1
PRODULCE	ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL DULCE	9	91	2,9
SIN ASOCIACIÓN	-	2	12	0,4
TOTAL		174	3.121	100%

*ACES y ANGED comparten 4 empresas, se han asignado a cada asociación en función del orden de recepción de los cuestionarios



*ACES y ANGED comparten 4 empresas, se han asignado a cada asociación en función del orden de recepción de los cuestionarios



*ACES y ANGED comparten 4 empresas, se han asignado a cada asociación en función del orden de recepción de los cuestionarios

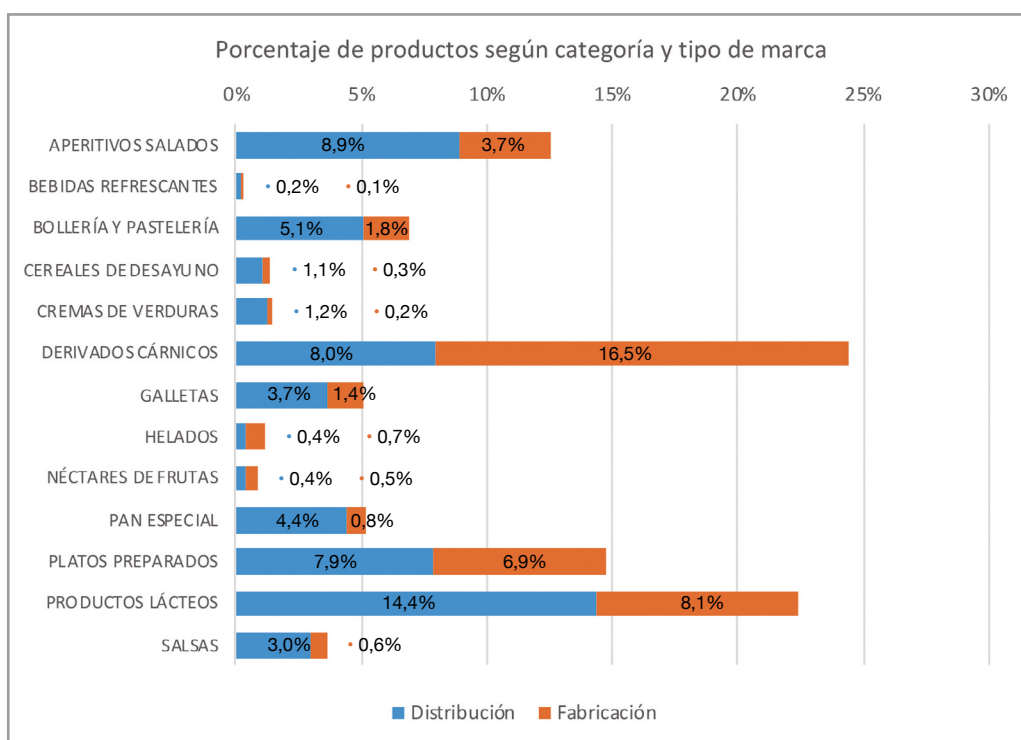
En la siguiente tabla y gráficos, se muestra la distribución de los productos evaluados clasificados por las 13 categorías de alimentos, tipo de marca (fabricación y distribución) y método de evaluación (exclusivamente mediante la información declarada en el etiquetado o también con analítica).

CATEGORÍA	TOTAL DE PRODUCTOS		PRODUCTOS POR TIPO DE MARCA		PRODUCTOS CON ETIQUETADO (*)	PRODUCTOS CON ANALÍTICA			
			DISTRIBUCIÓN	FABRICACIÓN		AZÚCAR	GRASA TOTAL	GRASA SATURADA	SAL
	N	%	N	N	N	N	N	N	N
APERITIVOS SALADOS	392	12,6	277	115	392	-	-	49	78
BEBIDAS REFRESCANTES	9	0,3	7	2	9	9	-	-	-
BOLLERÍA Y PASTELERÍA	214	6,9	159	55	194	110	-	14	-
CEREALES DE DESAYUNO	41	1,3	33	8	41	13	-	-	-
CREMAS DE VERDURAS	45	1,4	39	6	45	-	-	-	18
DERIVADOS CÁRNICOS	763	24,5	249	514	751	71	149	-	144
GALLETAS	159	5,1	114	45	159	45	-	35	-
HELADOS	35	1,1	12	23	35	13	-	-	-

CATEGORÍA	TOTAL DE PRODUCTOS		PRODUCTOS POR TIPO DE MARCA		PRODUCTOS CON ETIQUETADO (*)	PRODUCTOS CON ANALÍTICA			
			DISTRIBUCIÓN	FABRICACIÓN		AZÚCAR	GRASA TOTAL	GRASA SATURADA	SAL
	N	%	N	N	N	N	N	N	N
NÉCTARES DE FRUTAS	28	0,9	11	17	28	28	-	-	-
PAN ESPECIAL	162	5,2	136	26	162	53	-	-	-
PLATOS PREPARADOS	460	14,7	246	214	452	-	-	12	111
PRODUCTOS LÁCTEOS	700	22,4	448	252	700	175	-	-	-
SALSAS	113	3,6	94	19	113	26	-	-	31
TOTAL	3.121	100%	1.825	1.296	3.081	543	149	110	382

(*) Para algunos productos de venta a granel, o del canal HORECA (hoteles, restaurantes y cafeterías) no se dispone de datos de etiquetado

Las **categorías de alimentos con mayor porcentaje de productos** evaluados han sido: derivados cárnicos (24,5 %), productos lácteos (22,4 %), platos preparados (14,7 %) y aperitivos salados (12,6 %).



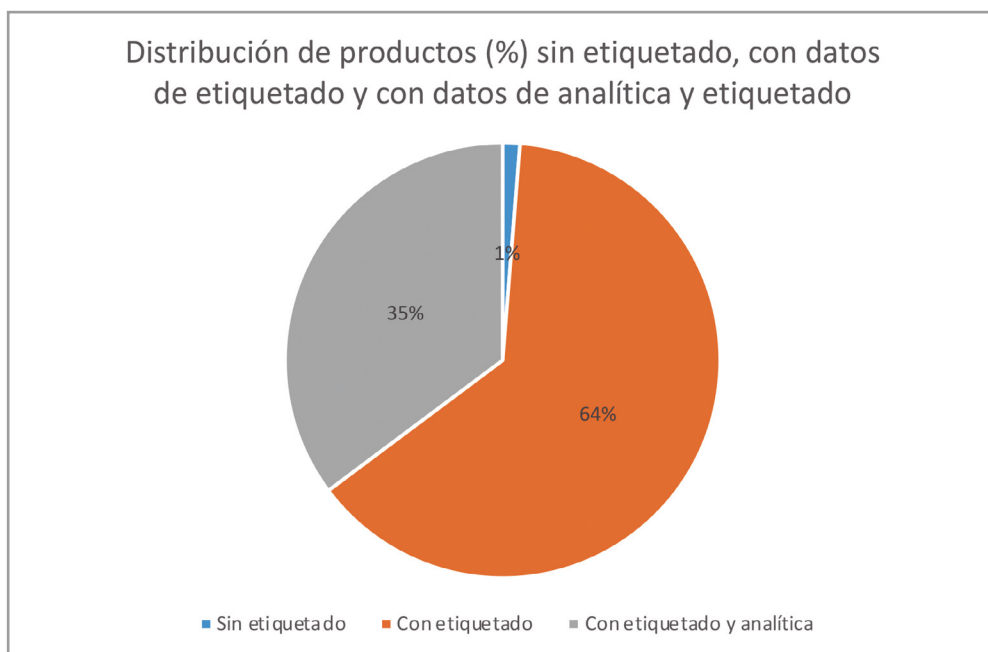
Por tipo de marca, en el sector de la **fabricación**, las categorías con mayor número de **productos** han sido:

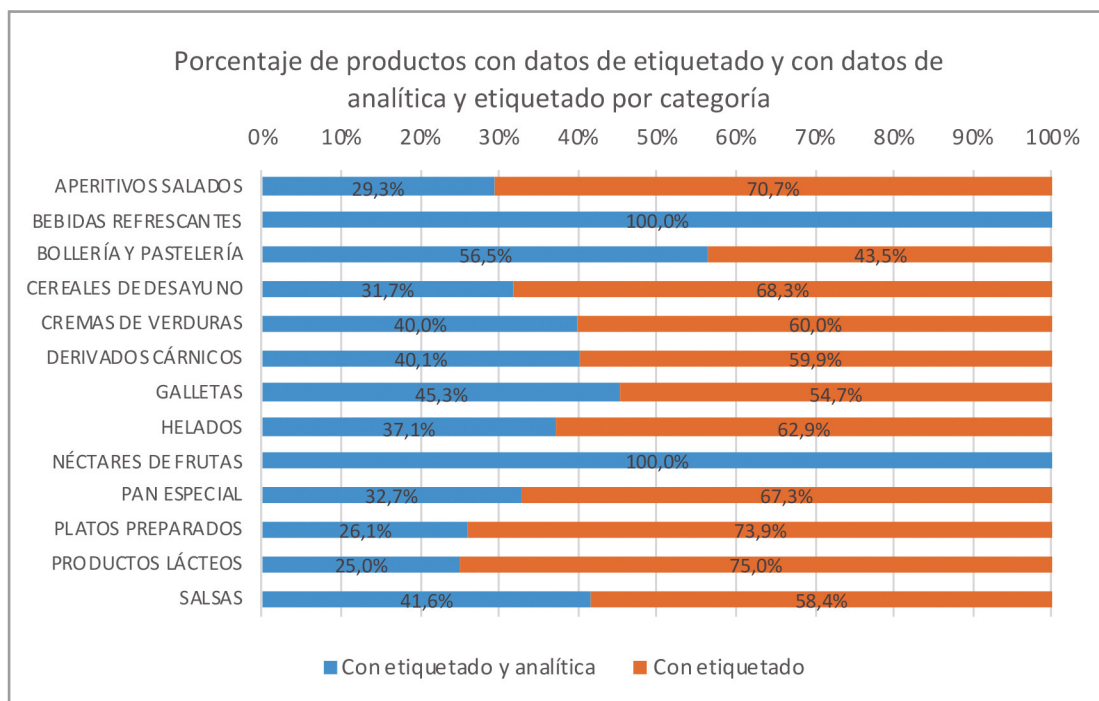
- » Derivados cárnicos (39,7 %)
- » Productos lácteos (19,4 %)
- » Platos preparados (16,5 %)

En el sector de la **distribución**, las categorías con mayor número de **productos** han sido:

- » Productos lácteos (24,6 %)
- » Aperitivos salados (15,2 %)
- » Derivados cárnicos (13,6 %)

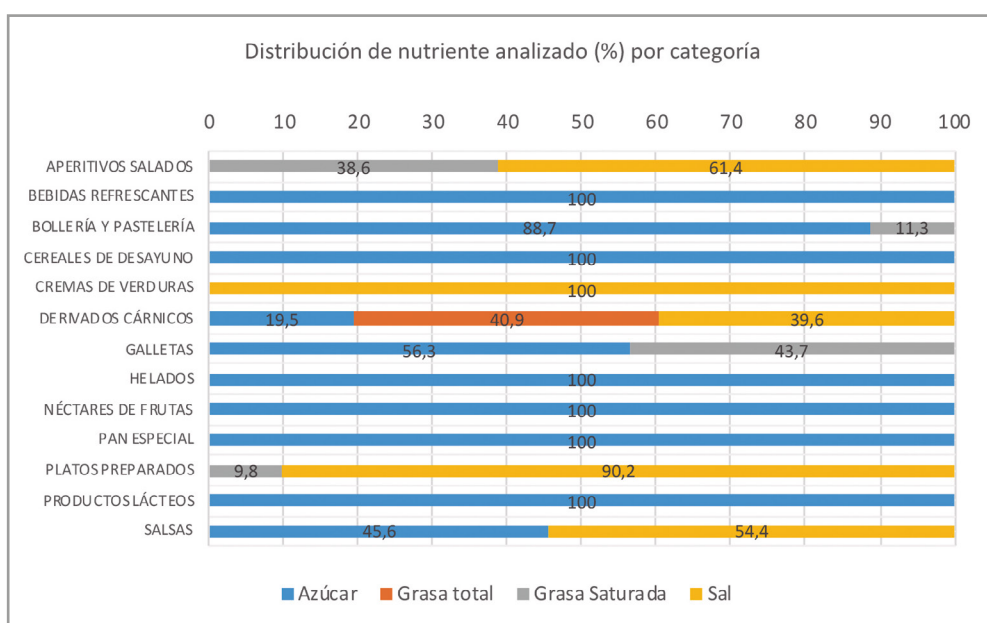
Respecto a la **procedencia de los datos** extraídos, 3.081 productos (98,7 %) disponen de los datos de etiquetado. El 35,2 % de los productos (1.099) disponen también de datos analítica, adicionalmente a los de etiquetado. En el 1,3 % de los productos no se ha obtenido la información nutricional, debido a que se trataba de productos de venta a granel o del canal HORECA.





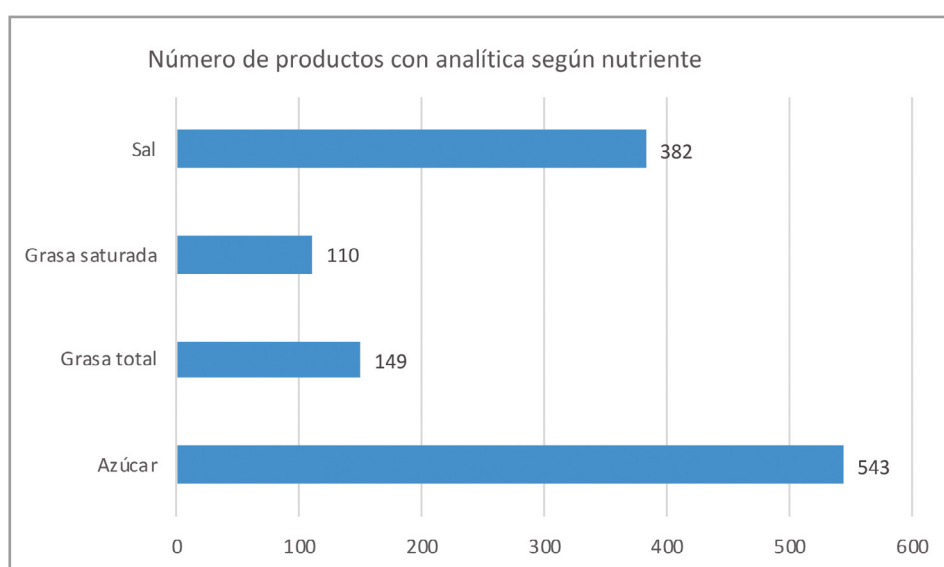
En el siguiente gráfico se muestra el porcentaje de **analíticas para cada nutriente por categoría de producto**.

- » En 7 de las categorías se analizó exclusivamente el azúcar: bebidas refrescantes, cereales de desayuno, helados, néctares de frutas, pan especial y productos lácteos
- » En 5 categorías se analizaron dos nutrientes: grasa y sal (aperitivos salados y platos preparados), azúcar y sal (salsas), azúcar y grasa saturada (bollería y pastelería, galletas)
- » En 1 categoría, derivados cárnicos, se analizaron tres nutrientes: azúcar, grasa total y sal.



Se han realizado un total de **1.184 determinaciones analíticas sobre 1.099 productos**:

- » *Azúcar* en 543 productos (17,4 %) siendo las categorías con mayor número de analíticas productos lácteos y bollería y pastelería.
- » *Sal* en 382 productos (12,2 %) con mayor número de analíticas en derivados cárnicos y platos preparados.
- » *Grasa total* en 149 productos de derivados cárnicos (4,8 %).
- » *Grasa saturada* en 110 productos (3,5 %), con mayor número de análisis en aperitivos salados y galletas.



En el **Anexo 4** de este informe, se muestra una tabla con el número de productos evaluados desglosado por las 57 subcategorías de alimentos y bebidas.

Las **subcategorías con mayor número de productos evaluados son**:

- » Salchichas/mortadela (7,2 %)
- » Yogur de sabores (5,4 %)
- » Croquetas (5,2 %)
- » Patatas fritas (5,0 %)

Respecto al número de analíticas, las **subcategorías con mayor número de analíticas** fueron:

- » *Azúcar*: yogures de sabores, magdalenas y salchichas/mortadela
- » *Sal*: salchichas/mortadela, croquetas y productos de aperitivo fritos

- » *Grasa total*: salchicha/mortadela, chorizo extra y salchichón extra
- » *Grasa saturada*: patatas fritas, galletas de desayuno familiar e infantil y productos de aperitivo fritos

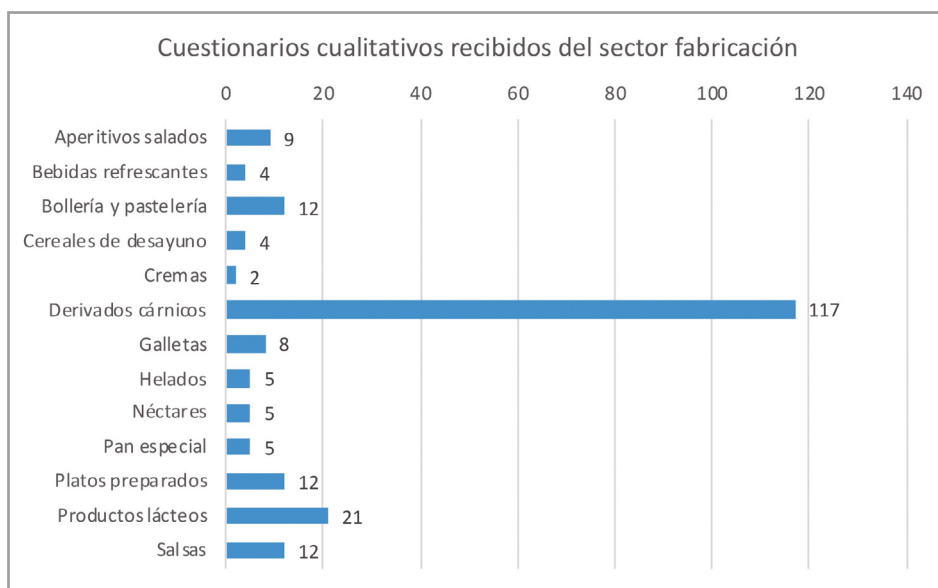
5.2 CUESTIONARIOS DE LAS MEDIDAS CUALITATIVAS DE LOS SECTORES DE FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

5.2.1 CUESTIONARIOS RECIBIDOS DEL SECTOR DE FABRICACIÓN

Las asociaciones del sector fabricación (AFAP, ANFABRA, PRODULCE, ASEMACE, AEFC, CULINARIOS, ANICE, FECIC, AEFH, ASOZUMOS, ASEFAPRE, FENIL y AGRUCON) han proporcionado los cuestionarios cualitativos correspondientes a un total de 216 empresas, de las cuales 159 también han aportado datos para realizar la evaluación cuantitativa.

Por lo tanto, hay 57 empresas que no se habían comprometido a ninguna medida cuantitativa porque no fabricaban productos incluidos en ninguna subcategoría del PLAN, pero que han aportado datos para evaluar el cumplimiento de las medidas cualitativas acordadas con su asociación sectorial. La información facilitada por estas empresas será analizada junto con los cuestionarios cualitativos de las empresas asociadas que además completaron los cuestionarios cuantitativos.

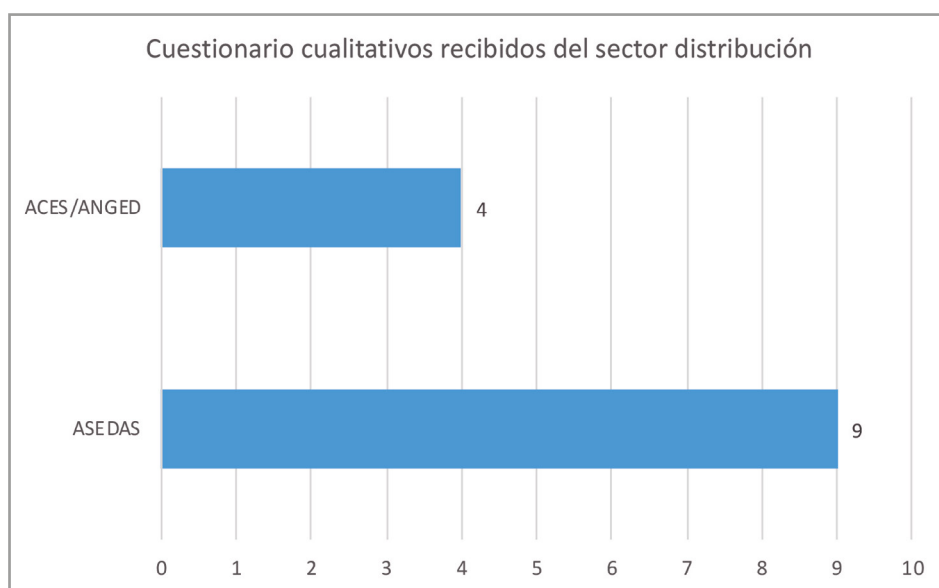
En el siguiente gráfico se muestra la distribución de los cuestionarios cualitativos recibidos del sector de fabricación por categorías de productos:



5.2.2 CUESTIONARIOS RECIBIDOS DEL SECTOR DE DISTRIBUCIÓN

Las asociaciones del sector distribución (ACES, ANGED y ASEDAS) han proporcionado cuestionarios cualitativos correspondientes a 13 empresas.

En el siguiente gráfico se muestra la distribución de los cuestionarios recibidos del sector de distribución por asociación:



5.3 EVALUACIÓN DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN SOCIAL, RESTAURACIÓN MODERNA Y DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA

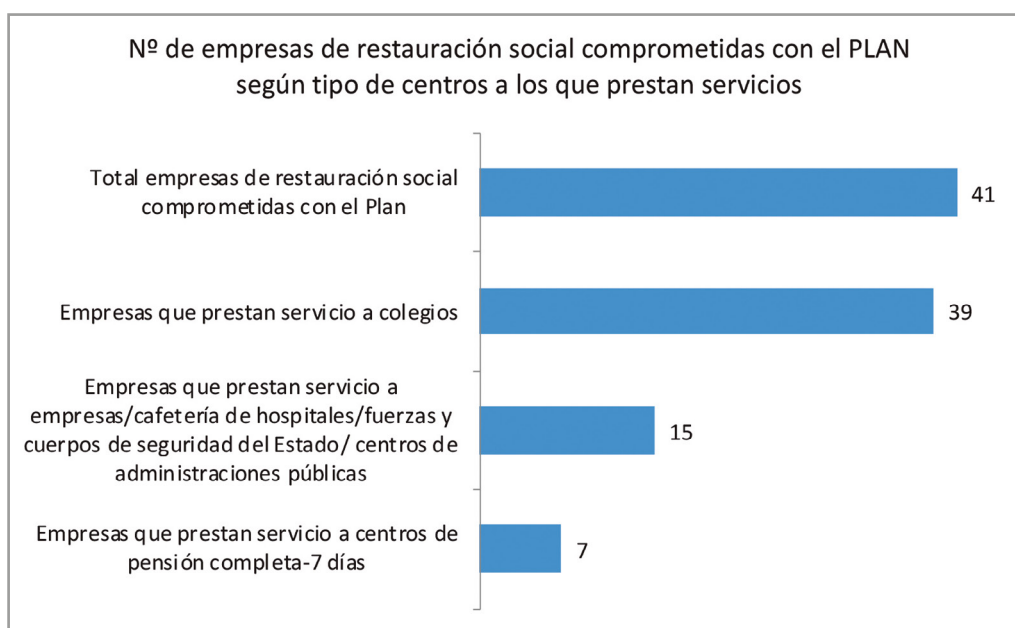
5.3.1 CUESTIONARIOS RECIBIDOS DEL SECTOR DE RESTAURACIÓN SOCIAL

Los compromisos del sector de la restauración social, tanto los cuantitativos como los cualitativos, se establecieron teniendo en cuenta la naturaleza de los entornos en los que prestan servicio las empresas de restauración social, y se dividen en tres bloques:

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

A través de la asociación Food Service España, que agrupa a las empresas de restauración social, se han obtenido cuestionarios de 41 empresas, 4 de las cuales se incorporaron a la asociación con posterioridad a la firma del Convenio y han asumido los mismos compromisos. Por otro lado, la asociación confirmó la extinción de 9 empresas que inicialmente figuraban en el convenio.

De las 41 empresas, 39 prestan servicio a colegios, 15 a empresas / cafetería de hospitales / fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado / centros de administraciones públicas y 7 a centros de pensión completa, por lo que el entorno escolar y los escolares son la principal diana de los acuerdos de restauración social del PLAN.



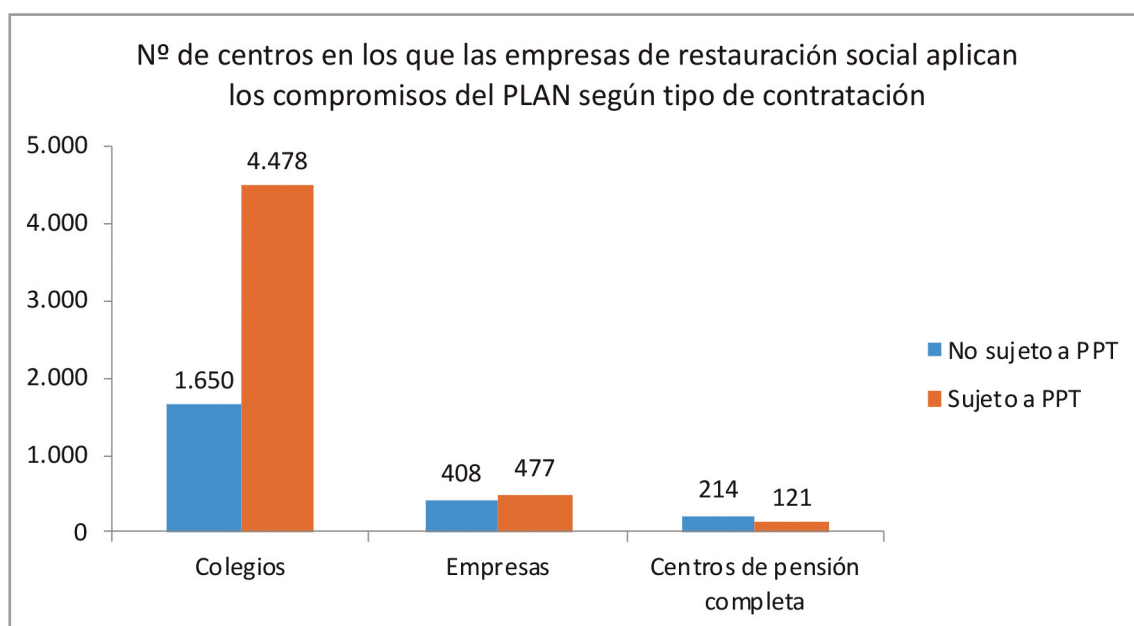
En los tres entornos analizados es importante distinguir, según se trate de establecimientos de titularidad pública o privada, el tipo de contratación por el cual prestan servicio las empresas de restauración: sujeto a un Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) y no sujeto a PPT.

La contratación sujeta a PPT implica que la adjudicación del servicio tiene que cumplir con una serie de criterios mínimos previamente establecidos en el PPT por la administración pública contratante, y estos pueden variar dependiendo de la administración responsable en el territorio nacional.

La contratación no sujeta a PPT implica que el contrato es privado entre la empresa de restauración social y el centro donde presta servicio, siendo ambas partes quienes libremente acuerdan las condiciones del servicio y del contrato.

Según los cuestionarios de medidas cuantitativas recibidos, la mejora de la oferta de menús afectaría a un elevado número de establecimientos:

- » **Colegios:** En total las 41 empresas prestan servicio a 6.128 colegios, de los cuales 1.650 no están sujetos a PPT (No PPT) y 4.478 sí están sujetos a PPT (Sí PPT).
- » **Empresas / cafetería de hospitales / fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado / centros de administraciones públicas:** En total, las empresas de restauración social comprometidas con el PLAN prestan servicio en 885 servicios de comedor: 190 cafeterías de hospitales (31 No PPT y 159 Sí PPT), 29 centros de administraciones públicas (todos Sí PPT), 654 empresas (377 No PPT y 277 Sí PPT) y 12 fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado (todos Sí PPT).
- » **Centros de pensión completa-7 días (excepto sector socio-sanitario):** Las empresas de restauración social aplican los compromisos del PLAN en 335 centros de pensión completa-7 días, 214 No PPT (60 %) y 121 Sí PPT (40 %); que incluyen residencias de estudiantes, cuarteles del ejército de tierra y del ejército del aire, residencias universitarias y colegios mayores, centros de formación de empleados, alimentación a pacientes, centros para personas discapacitadas, albergues, centros ocupacionales, centros de atención especial, instituciones penitenciarias, residencias de la 3ª edad, centros de día, centro de acogida, internados y seminarios.

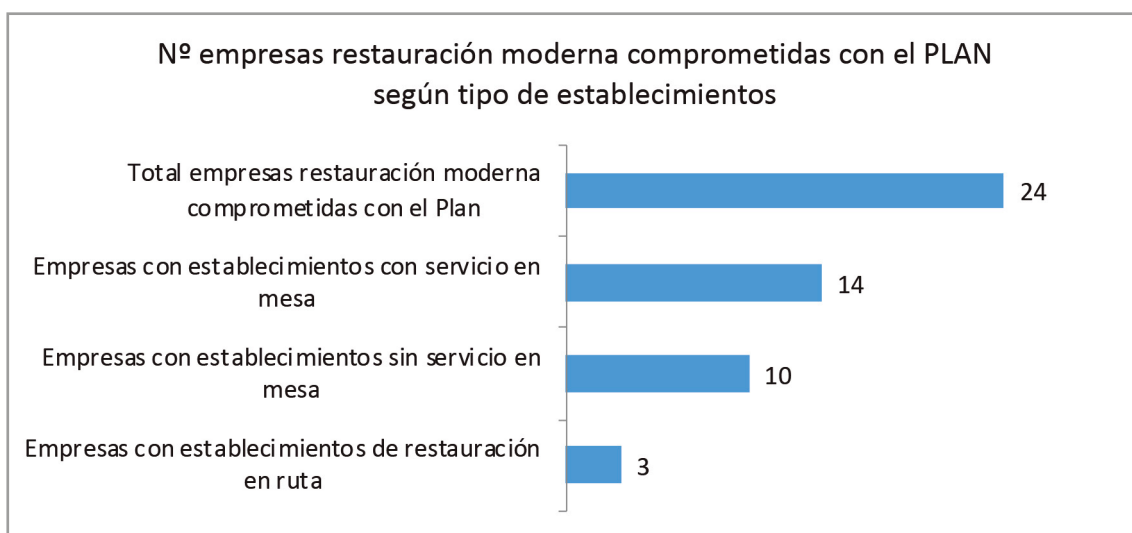


5.3.2 CUESTIONARIOS RECIBIDOS DEL SECTOR DE RESTAURACIÓN MODERNA

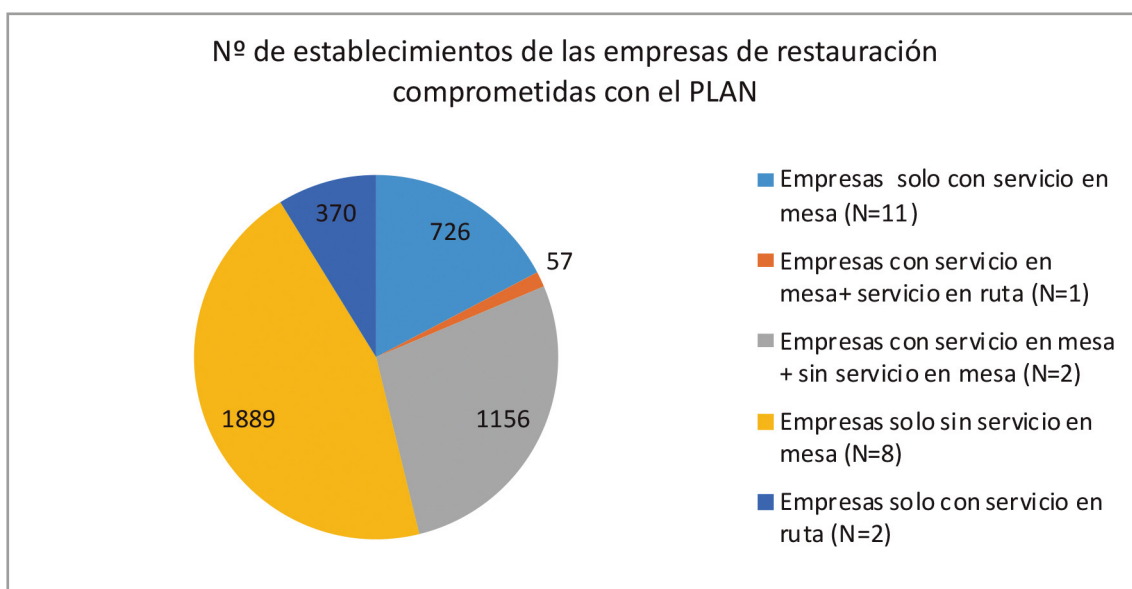
La asociación Marcas de Restauración (restauración moderna) ha remitido los cuestionarios cuantitativos y cualitativos completados por 24 empresas. Una de las empresas inicialmente incluida en el convenio se ha fusionado con otra empresa que también figuraba en el convenio por lo que ha reportado sus datos a través de esta segunda empresa.

Las medidas cuantitativas y cualitativas del PLAN en este sector se establecieron en función del tipo de establecimiento de que disponen las empresas de restauración moderna: con servicio en mesa, sin servicio en mesa o de restauración en ruta.

De las 24 empresas de restauración moderna que se comprometieron con los acuerdos del PLAN, la mayoría (14) disponen de **establecimientos con servicio en mesa** (*casual dining, fine dining* o comida informal), seguidas de 10 empresas que disponen de establecimientos sin servicio en mesa (*fast food* y *casual food* o comida rápida y comida rápida con ingredientes más saludables y menos procesados) y 3 empresas que disponen de establecimientos de restauración en ruta (recintos aeroportuarios, ferroviarios, estaciones de autobuses, áreas de servicio en autopistas y autovía y concesiones). 2 empresas disponen tanto de establecimientos con servicio en mesa como sin servicio en mesa y 1 empresa dispone de establecimientos con servicio en mesa y de establecimientos de restauración en ruta.



Según los datos proporcionados por las 24 empresas de restauración moderna en los cuestionarios de las medidas cuantitativas, los compromisos del PLAN se aplicarían a **4.198 establecimientos en el territorio nacional**. La mayoría de los establecimientos pertenecen a empresas que solo disponen de establecimientos sin servicio en mesa (45 %), seguidos de los que pertenecen a empresas que disponen tanto de establecimientos con servicio en mesa como sin servicio en mesa (28 %). Las empresas que disponen únicamente de establecimientos con servicio en mesa suponen el 17 % del total de los establecimientos mientras que las empresas que solo disponen de establecimientos con servicio en ruta son el 9 % del total de los establecimientos.



Por lo tanto, la mayoría de los establecimientos incluidos el PLAN corresponden a establecimientos sin servicio en mesa, que suelen corresponder con carácter general con restaurantes de comida rápida. A continuación, se situarían los establecimientos con servicio en mesa y, por último, los establecimientos con servicio en ruta.

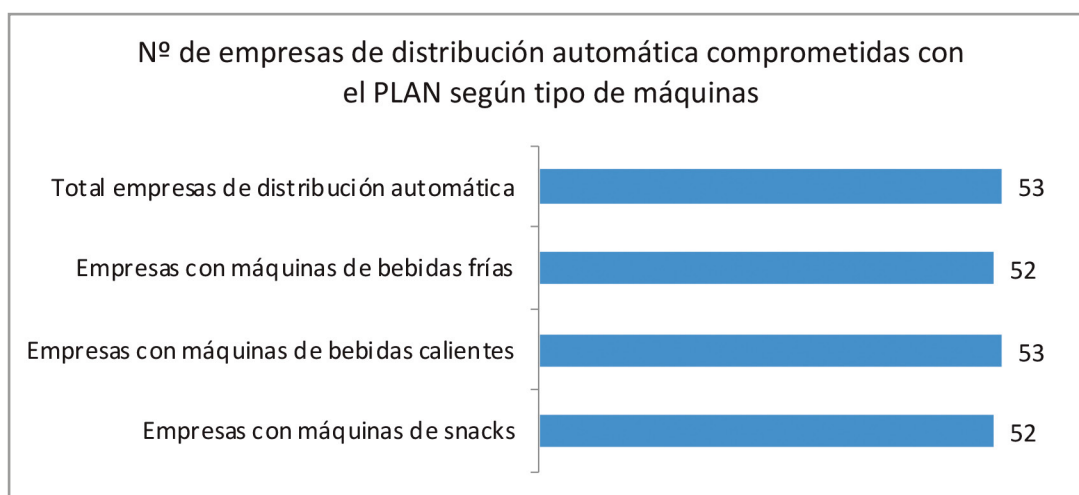
La presencia de los distintos tipos de establecimientos de restauración moderna en los compromisos del PLAN se aproxima bastante a la distribución de los establecimientos de este sector de acuerdo con los últimos datos disponibles sobre consumo incluidos en el panel de consumo [del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación correspondientes al segundo trimestre de 2021](#), según los cuáles la mayor cuota de mercado de los canales de consumo de alimentación fuera del hogar la tienen los bares/caféterías/cervecerías, seguidos de los restaurantes y los restaurantes de comida rápida.

5.3.3 CUESTIONARIOS RECIBIDOS DEL SECTOR DE DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA (VENDING)

En total 53 empresas de distribución automática cumplieron los cuestionarios con las medidas cualitativas y cuantitativas, a través de la Asociación Española de Distribuidores Automáticos (ANEDA).

Las empresas de distribución automática se comprometieron a cumplir los acuerdos del PLAN en función de los distintos tipos de máquinas: máquinas de bebidas frías, máquinas de bebidas calientes y máquinas de snacks.

De las empresas que han facilitado información todas disponen de máquinas de bebidas calientes, máquinas de snacks y máquinas de bebidas frías, excepto 1 empresa que no dispone de máquinas de snacks y otra empresa que no dispone de máquinas de bebidas frías.



Considerando el volumen de máquinas distribuidas por el territorio nacional y la dificultad manifestada por las empresas, a través de la asociación, en cuanto a identificar su número exacto, las empresas han aportado el dato del número de máquinas según un rango preestablecido.

Nº MÁQUINAS	Nº DE EMPRESAS QUE HAN INDICADO EL RANGO DE Nº DE MÁQUINAS DEPENDIENDO DEL TIPO DE MÁQUINA		
	MÁQUINAS BEBIDAS FRIAS	MÁQUINAS BEBIDAS CALIENTES	MÁQUINAS SNACKS
MENOS DE 200	32	15*	22
ENTRE 200-500	10	21	18
MÁS DE 500 MÁQUINAS	10	17	12
TOTAL EMPRESAS	52	53	52

*Una empresa ha completado datos diferentes para 2 tipos de máquinas calientes

Para los tres tipos de máquinas, la mayoría de empresas tienen menos de 500 máquinas.

- » La mayoría de empresas con máquinas de bebidas frías han indicado que tienen menos de 200 máquinas (61,5 %), sin que esté disponible el dato más desglosado.
- » En cuanto a las empresas que tienen máquinas de bebidas calientes 15 empresas han indicado que tienen menos de 200 máquinas, 21 que tienen entre 200 y 500 máquinas y 17 más de 500 máquinas.
- » Por último, 22 empresas que tienen máquinas de snacks disponen de menos de 200 máquinas y 18 empresas tienen entre 200 y 500 máquinas y 12 empresas disponen de más de 500 máquinas.

6. CONCLUSIONES

El principal objetivo del presente informe preliminar es conocer el alcance de la información disponible para la evaluación final del Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020. Se pretende también determinar el grado de participación de las empresas para obtener la información necesaria para realizar la evaluación final del cumplimiento de los compromisos del PLAN.

La amplitud del PLAN, en cuanto a los diferentes sectores de la alimentación y acuerdos que abarca, supone la necesidad de disponer de datos en diferentes formatos y procedentes de distintas fuentes de información para realizar una evaluación exhaustiva. En algunos casos estos datos son más accesibles, como la información nutricional obligatoria del etiquetado para evaluar el cumplimiento de los acuerdos cuantitativos con el sector de la fabricación y distribución. En otros casos el acceso a la información necesaria no es tan inmediata como es el caso de las ofertas de menús y productos para evaluar los compromisos cuantitativos en los sectores de restauración y distribución automática o, el caso la mayoría de las medidas cualitativas en todos los sectores.

Desde el inicio del PLAN se ha contado con la colaboración de todos los sectores implicados consiguiendo un dinamismo y una comunicación fluida que han permitido consolidar la eficacia de la colaboración público-privada en el desarrollo y evaluación de esta iniciativa de reformulación de gran alcance. Esto se pone de manifiesto en la disposición de las empresas para identificar los productos de las subcategorías para las que se estableció un acuerdo de reducción de nutrientes seleccionados, el *feedback* proporcionado en el proceso de diseño de las herramientas utilizadas por la AESAN para la evaluación y el elevado número de cuestionarios completados.

- » El número de productos adquiridos por la AESAN para evaluar los acuerdos cuantitativos con los **sectores de fabricación y distribución** ha sido de 3.121, correspondientes a 174 empresas de 16 asociaciones sectoriales y pertenecientes a las 57 subcategorías de los 13 grupos de alimentos y bebidas incluidos en el PLAN. El 35,2 % de los productos se ha evaluado adicionalmente mediante la determinación analítica de su contenido en azúcar, sal, grasa total y/o grasa saturada. Las medidas cualitativas se han evaluado mediante cuestionarios específicos en un total de 229 empresas.
- » Los compromisos cuantitativos y cualitativos del sector de la **restauración social** se han evaluado en 41 empresas, de las que 39 prestan servicio a colegios, 15 a empresas / cafetería de hospitales / fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado / centros de administraciones públicas y 7 a centros de pensión completa, que en su conjunto prestan servicio en 7.348 centros de carácter público o privado (colegios, empresas / cafeterías de hospitales / fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado / centros de administraciones públicas y centros de pensión completa).
- » Los compromisos cuantitativos y cualitativos del sector de la restauración moderna evaluado en 24 empresas que dan servicio en 4.198 establecimientos en el territorio nacional en establecimientos sin servicio en mesa (*fast food* y *casual food*), establecimientos con servicio en mesa (*casual dining*, *fine dining*) y establecimientos con servicio en ruta (recintos aeroportuarios, ferroviarios, estaciones de autobuses, áreas de servicio en autopistas y autovía y concesiones).
- » En el sector de la distribución automática se han recibido cuestionarios de 53 empresas con las medidas cualitativas y cuantitativas, que ofrecen servicio a través de máquinas de bebidas calientes mayoritariamente, bebidas frías y máquinas de snacks.

Gracias a todo ello, la AESAN dispone de información actualizada, fiable y consolidada sobre los 5 sectores adheridos al PLAN, que posibilita la evaluación de los convenios. El conocimiento de la situación actual y la evolución del contenido de nutrientes seleccionados (azúcar, sal y grasas) en una amplia muestra de alimentos procesados y en la alimentación fuera del hogar permitirá identificar futuras líneas de actuación.

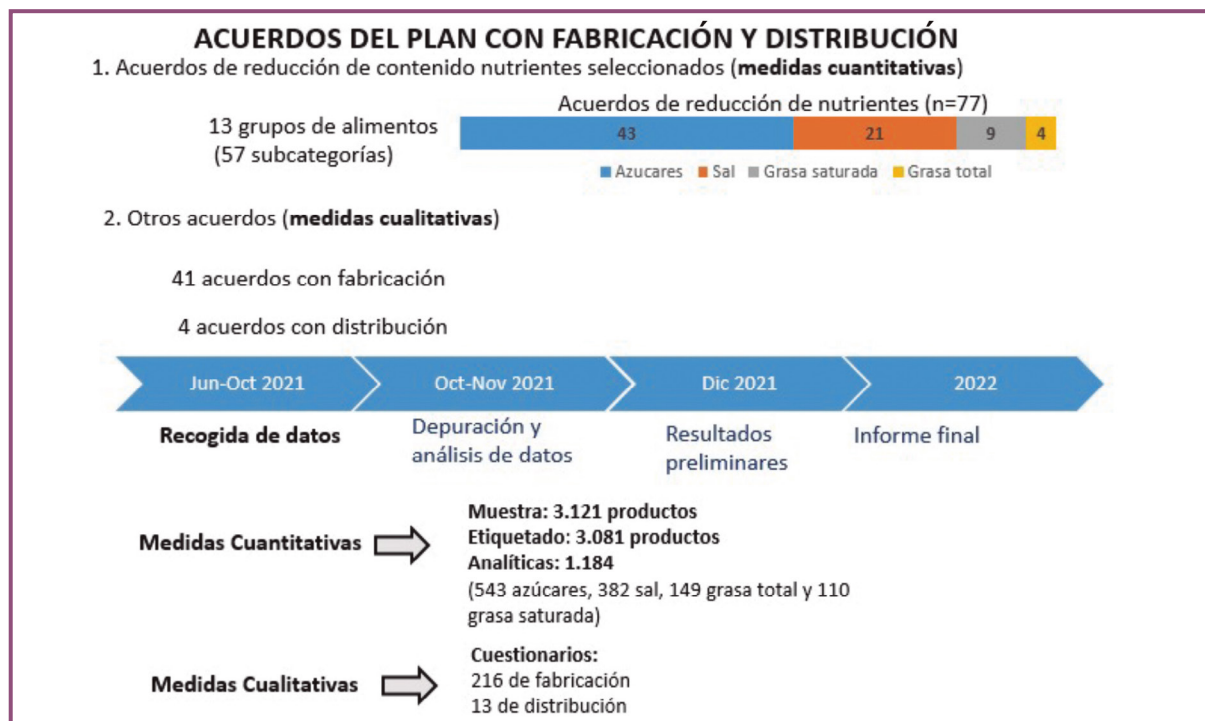
Los principales elementos de este informe preliminar se presentaron en las reuniones con las Comisiones de seguimiento del PLAN, con el objetivo de dar transparencia al proceso de recogida de datos para la evaluación final, y conocer el alcance de la información recogida y la participación de empresas de los sectores de fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y distribución automática, a través de las asociaciones sectoriales firmantes de los convenios.

7. BIBLIOGRAFÍA

1. European Commission. Eurostat. EU Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020 [Internet]. 2014 [citado 23 de diciembre de 2021]. Disponible en: https://ec.europa.eu/health/system/files/2016-11/childhoodobesity_actionplan_2014_2020_en_0.pdf
2. World Health Organization, Regional Office for Europe. European food and nutrition action plan 2015-2020. Copenhagen: World Health Organization, Regional Office for Europe; 2015. <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/329405/9789289051231-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
3. Action Plan for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases in the WHO European Region. p. 39. Disponible en: https://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0008/346328/NCD-ActionPlan-GB.pdf
4. Alimentación sana [Internet]. 2021 [citado 23 de diciembre de 2021]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
5. EU FRAMEWORK FOR NATIONAL INITIATIVES ON SELECTED NUTRIENTS [Internet]. 2021 [citado 23 de diciembre de 2021]. Disponible en: https://ec.europa.eu/health/publications/eu-framework-national-initiatives-selected-nutrients_en
6. EU FRAMEWORK FOR NATIONAL SALT INITIATIVES [Internet]. 2021 [citado 23 de diciembre de 2021]. Disponible en: https://ec.europa.eu/health/archive/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/salt_initiative.pdf
7. ANNEX II: ADDED SUGARS EU FRAMEWORK FOR NATIONAL INITIATIVES ON SELECTED NUTRIENTS [Internet]. 2021 dic [citado 23 de diciembre de 2021]. Disponible en: https://ec.europa.eu/health/publications/added-sugars-annex-eu-framework-national-initiatives-selected-nutrients_en
8. ANNEX I: SATURATED FAT EU FRAMEWORK FOR NATIONAL INITIATIVES ON SELECTED NUTRIENTS [Internet]. 2021 [citado 23 de diciembre de 2021]. Disponible en: https://ec.europa.eu/health/publications/saturated-fat-eu-framework-national-initiatives-selected-nutrients_en
9. Conclusiones del Consejo sobre la mejora de los alimentos. :5. [Internet]. 2021 [citado 23 de diciembre de 2021]. Disponible en: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XG0723\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XG0723(01)&from=EN)
10. Ewald U. Conclusiones del Consejo para contribuir a detener el aumento del sobrepeso y la obesidad infantiles. The European Journal of Public Health. 1 de diciembre de 2007;17(6):579-84. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/observatorio/Conclusiones_OBESIDAD_INF_2017_ES.pdf
11. Towards better nutrition in Europe: Evaluating progress and defining future directions. Elsevier Enhanced Reader [Internet]. 2021 [citado 23 de diciembre de 2021]. Disponible en: <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0306919220300890?token=86835B0A9AF304BE0E24D6E8F04EAB52AF1BB1ADF9FCD7698739F0BD67CD1F674B72EA374583D0842B-077D225B1C3CEC&originRegion=eu-west-1&originCreation=20211223143022>
12. PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020 [Internet]. 2021 [citado 23 de diciembre de 2021]. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/PLAN_COLABORACION_2020.pdf
13. Gressier M, Sassi F, Frost G. Healthy Foods and Healthy Diets. How Government Policies Can Steer Food Reformulation. Nutrients. 4 de julio de 2020;12:1992. Disponible en: <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/7/1992/html>
14. Improving dietary intake and achieving food product improvement. [Internet]. 2021 [citado 24 de diciembre de 2021]. Disponible en: https://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0003/449130/Improving-dietary-intake-exchange-experience-eng.pdf

8. ANEXOS

8.1. ANEXO 1: RESUMEN DEL PROCESO DE EVALUACIÓN FINAL



8.2 ANEXO 2: CATEGORÍAS (13) Y SUBCATEGORÍAS (57) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS OBJETO DE ACUERDOS EN EL PLAN

APERITIVOS SALADOS - PALOMITAS DE MICROONDAS - PATATAS FRITAS - PRODUCTOS DE APERITIVO - PRODUCTOS DE APERITIVO FRITOS	NÉCTARES DE FRUTAS - NÉCTAR DE MELOCOTÓN SIN EDULCORANTES - NÉCTAR DE NARANJA SIN EDULCORANTES - NÉCTAR DE PIÑA SIN EDULCORANTES
BEBIDAS REFRESCANTES BEBIDAS REFRESCANTES DE LIMA-LIMÓN SIN EDULCORANTES	PAN ESPECIAL ENVASADO - PAN DE MOLDE BLANCO - PAN DE MOLDE INTEGRAL - PAN TOSTADO - PAN TOSTADO INTEGRAL
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	PLATOS PREPARADOS - ANILLAS - ANILLAS RESTRUCTURADAS - CROQUETAS - EMPANADILLAS - LASAÑAS/CANELONES - NUGGETS - PRODUCTOS DE SURIMI (SUCEDÁNEO DE ANGULA) - PRODUCTOS DE SURIMI (SUCEDÁNEO DE CANGREJO)
CEREALES DE DESAYUNO CEREALES DE DESAYUNO INFANTIL CHOCOLATEADOS	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
CREMAS CREMAS DE VERDURAS	SALSAS - KÉTCHUP - MAYONESA - SALSA FINA - TOMATE FRITO RECETA BÁSICA
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	

8.3 ANEXO 3: TÉCNICAS ANALÍTICAS UTILIZADAS EN LA EVALUACIÓN FINAL DEL PLAN

Todas las técnicas analíticas utilizadas por AQUIMISA S.L. están acreditadas según los criterios recogidos en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para las actividades de ENSAYO definidas en el ANEXO Técnico nº 221/LE451.

La validez de la acreditación puede confirmarse en la página web de [ENAC](#) introduciendo el código de validación electrónica que se muestra en el Certificado de Acreditación otorgado a la empresa: [hN7ij41646CN800o55](#)

NUTRIENTE	GRASA TOTAL	GRASA SATURADA	SAL	AZÚCAR
NOMBRE TÉCNICA	Grasa por Resonancia Magnética Nuclear (RMN)	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	Sodio mediante espectrometría de absorción atómica (atomización por llama)	Azúcares totales por volumetría
LÍMITE DE DETECCIÓN	<0,5g/100g	<0,1mg/kg	<0,004g/100g	<0,5g/100g
LÍMITE DE CUANTIFICACIÓN	<0,5g/100g	<0,1mg/kg	<0,004g/100g	<0,5g/100g
ACREDITACIÓN	Sí	Sí	Sí	Sí

8.4 ANEXO 4: DISTRIBUCIÓN DE LA MUESTRA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS POR SUBCATEGORÍAS: NÚMERO TOTAL DE PRODUCTOS, POR TIPO DE MARCA, CON ETIQUETADO Y POR TIPO DE ANALÍTICA

SUBCATEGORÍA	TOTAL DE PRODUCTOS		TIPO DE MARCA		PRODUCTOS CON ETIQUETADO (*)	PRODUCTOS CON ANALÍTICA Y ETIQUETADO			
			DISTRIBUCIÓN	FABRICACIÓN		AZÚCAR	GRASA TOTAL	GRASA SATURADA	SAL
	N	%	N	N	N	N	N	N	N
ANILLAS	30	1,0	23	7	22				7
ANILLAS RESTRUCTURADAS	18	0,6	6	12	18				6
ARROZ CON LECHE	25	0,8	19	6	25	5			
BATIDOS	70	2,2	36	34	70	33			
BEBIDAS REFR. LIMA-LIMÓN SIN EDULCORANTES	9	0,3	7	2	9	9			
BOLLO CON PEPITAS DE CHOCOLATE	15	0,5	12	3	15	1		5	
BOLLO RELLENO SIN COBERTURA	12	0,4	5	7	10	7			
BOLLO SIN RELLENO	19	0,6	17	2	17	12			
CEREALES DESAYUNO INFANTIL CHOCOLATEADOS	41	1,3	33	8	41	13			
CHORIZO EXTRA	111	3,6	25	86	108	5	34		27
CREMAS DE VERDURAS	45	1,4	39	6	45				18
CROISSANTS	39	1,3	36	3	29	15			
CROQUETAS	163	5,2	72	91	163				39
EMPANADILLAS	38	1,2	23	15	38				10
FLAN DE HUEVO	21	0,7	15	6	21	2			
FLAN DE VAINILLA	16	0,5	10	6	16	2			
GALLETAS DE DESAYUNO FAMILIAR E INFANTIL	104	3,3	79	25	104	27		22	

SUBCATEGORÍA	TOTAL DE PRODUCTOS		TIPO DE MARCA		PRODUCTOS CON ETIQUETADO (*)	PRODUCTOS CON ANALÍTICA Y ETIQUETADO			
			DISTRIBUCIÓN	FABRICACIÓN		AZÚCAR	GRASA TOTAL	GRASA SATURADA	SAL
	N	%	N	N	N	N	N	N	N
GALLETAS RELLENAS	55	1,8	35	20	55	18		13	
HELADOS INFANTILES BASE AGUA	35	1,1	12	23	35	13			
JAMÓN COCIDO EXTRA	123	3,9	43	80	123	1			24
KÉTCHUP	23	0,7	19	4	23	5			6
LASAÑAS/CANELONES	98	3,1	56	42	98				20
LECHE FERMENTADA LÍQUIDA SEMIDESNATADA	51	1,6	41	10	51	17			
LONGANIZA FRESCA	91	2,9	14	77	86	3	17		17
MAGDALENAS	55	1,8	44	11	53	36			
MAYONESA	38	1,2	30	8	38	8			11
NATILLAS DE VAINILLA	22	0,7	13	9	22	2			
NUGGETS	39	1,3	17	22	39			12	9
NÉCTAR DE MELOCOTON SIN EDULCORANTE	11	0,4	4	7	11	11			
NÉCTAR DE NARANJA SIN EDULCORANTES	7	0,2	3	4	7	7			
NÉCTAR DE PIÑA SIN EDULCORANTES	10	0,3	4	6	10	10			
PALOMITAS DE MICROONDAS	26	0,8	20	6	26			3	
PAN DE MOLDE BLANCO	45	1,4	39	6	45	12			
PAN DE MOLDE INTEGRAL	34	1,1	28	6	34	13			
PAN TOSTADO	45	1,4	38	7	45	14			
PAN TOSTADO INTEGRAL	38	1,2	31	7	38	14			
PASTELITO RELLENO CON COBERTURA	33	1,1	15	18	32	19		1	
PASTELITO RELLENO SIN COBERTURA	10	0,3	6	4	10	6			
PATATAS FRITAS	156	5,0	123	33	156			25	28
PECHUGA DE PAVO	116	3,7	44	72	116	15			17
PRODUCTOS DE APERITIVO	65	2,1	36	29	65				19
PRODUCTOS DE APERITIVO FRITOS	145	4,7	98	47	145			21	31
PRODUCTOS DE SURIMI (SUCED. DE ANGULA)	33	1,1	26	7	33				8
PRODUCTOS DE SURIMI (SUCED. DE CANGREJO)	41	1,3	23	18	41				12
QUESO FRESCO SEMIDESNATADO CON FRUTAS	26	0,8	21	5	26	4			
ROSQUILLAS CON COBERTURA	18	0,6	15	3	16	8		6	
ROSQUILLAS SIN COBERTURA	13	0,4	9	4	12	6		2	
SALCHICHA/MORTADELA	225	7,2	102	123	225	34	67		43
SALCHICHÓN EXTRA	97	3,1	21	76	93	13	31		16
SALSA FINA	13	0,4	10	3	13	3			2
TOMATE FRITO RECETA BÁSICA	39	1,3	35	4	39	10			12
YOGUR CON FRUTAS	92	3,0	62	30	92	13			
YOGUR DE SABORES	167	5,4	91	76	167	44			
YOGUR GRIEGO CON FRUTAS	57	1,8	40	17	57	15			

SUBCATEGORÍA	TOTAL DE PRODUCTOS		TIPO DE MARCA		PRODUCTOS CON ETIQUETADO (*)	PRODUCTOS CON ANALÍTICA Y ETIQUETADO			
			DISTRIBUCIÓN	FABRICACIÓN		AZÚCAR	GRASA TOTAL	GRASA SATURADA	SAL
	N	%	N	N	N	N	N	N	N
YOGUR GRIEGO NATURAL AZUCARADO	24	0,8	16	8	24	2			
YOGUR LÍQUIDO	91	2,9	65	26	91	23			
YOGUR NATURAL AZUCARADO	38	1,2	19	19	38	13			
TOTAL	3.121	100%	1.825	1.296	3.081	543	149	110	382

(*) Para algunos productos de venta a granel, o del canal HORECA la información procede de la ficha técnica del producto o ha sido suministrada directamente por la empresa

