



7 Febrero, 2018

No al azúcar, sal y grasas

La industria pacta reducir estos ingredientes en 3.500 alimentos

RAQUEL VILLAÉCIJA MADRID

¿Es posible reducir la cantidad de azúcar que hay en un donut sin añadirle otros edulcorantes y lograr que éste no tenga más calorías ni pierda su sabor? Ése es el reto al que se enfrenta la industria de la alimentación, que acaba de firmar con el Ministerio de Sanidad un acuerdo de colaboración para reducir en un 10% el contenido de azúcar, sal y grasas en unos 3.500 productos de aquí a 2020.

Mucho antes de que el Gobierno catalán aprobara la polémica tasa sobre los refrescos azucarados, la industria de la alimentación y bebidas ya trabajaba en este paquete de medidas cuyo objetivo es reformular miles de productos que abarcan todas las categorías de alimentos: desde aperitivos salados y bollería industrial, hasta otros en los que la presencia de azúcares es mayor de la que pensamos, como son los lácteos o los cereales para el desayuno. Se incluyen también algunos refrescos, salsas, néctares de frutas o panes envasados.

«El plan afecta a muchísimos productos de marcas de fabricantes y de distribución, en muchas familias de alimentos, y supone un enfoque y compromiso voluntario que supera los intentos de intervención a través de la regulación o la fiscalidad.», señala Aurelio del Pino, presidente de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (Aces).

El bautizado como Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas cuenta con 180 medidas concretas y lo han firmado más de 500 empresas



Dolors Montserrat y José Javier Castrodeza en un acto en Madrid. EFE

y 20 asociaciones del sector. El cuento no sólo se lo aplicarán los fabricantes. También las cadenas de supermercados y de restaurantes, algunas empresas de catering y los comedores de hospitales y colegios. En las máquinas automáticas (*vending*) también encontraremos aperitivos más sanos.

Reformular estos miles de artículos (quitando los ingredientes prohibidos sin añadir otras sustancias y sin que el producto pierda el sabor) conllevará una importante inversión. El de la alimentación y bebi-

das es el primer sector industrial del país, con una facturación de más de 96.000 millones de euros y más de 27.000 millones en exportaciones.

Cambiará parte de la oferta en los pasillos de los supermercados (donde el consumidor pide cada vez productos más sanos, light y sin azúcares añadidos ni grasas saturadas) pero también en los espacios citados. Por ejemplo, en restauración el objetivo es reducir el 50% del contenido de azúcar en los sobres que acompañan al café y un 33% en los de sal.