



Dossier  
compromiso  
por la SALUD  
febrero 2017

## Compromiso por la salud

Las personas consumidoras aprecian sobremanera su **salud y bienestar**. Desde nuestros orígenes, en EROSKI hemos trabajado activamente para promocionarlas y esta preocupación se ha convertido en uno de nuestros rasgos identificativos como cooperativa de consumo. Así, estamos comprometidos con la promoción de un estilo de vida saludable y fomentamos la llevanza de una dieta saludable ofreciendo elecciones alimentarias más equilibradas.

Hacemos propias las **preocupaciones, demandas y necesidades** las personas consumidoras. Mantenemos una comunicación abierta y directa con ellas para conocer e incorporar sus inquietudes e intereses.

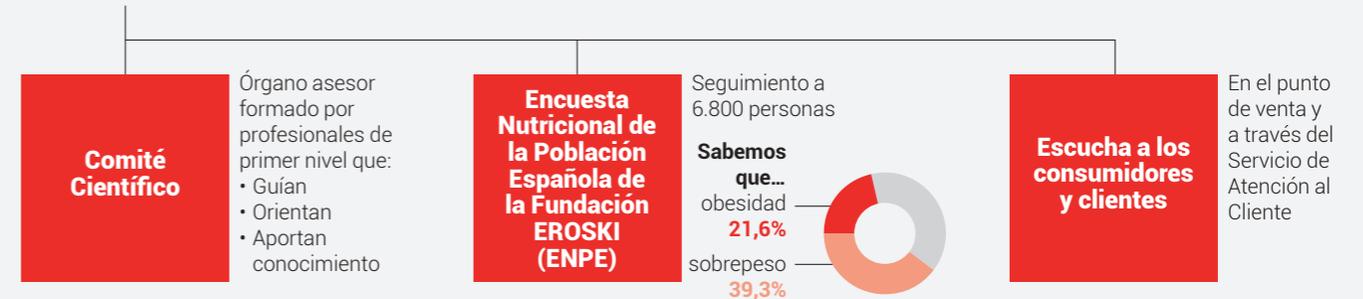
Además de esta escucha permanente, es imprescindible incorporar las aportaciones y conocimientos que sobre salud y alimentación proporciona la comunidad científica y académica. Para ello, contamos con **herramientas y alianzas** que garantizan que nuestros desarrollos y propuestas en salud responden a las necesidades y prioridades que la ciencia establece para nuestra sociedad.

Este sólido compromiso por la salud y el bienestar de las personas consumidoras se manifiesta en varias **líneas de trabajo**:

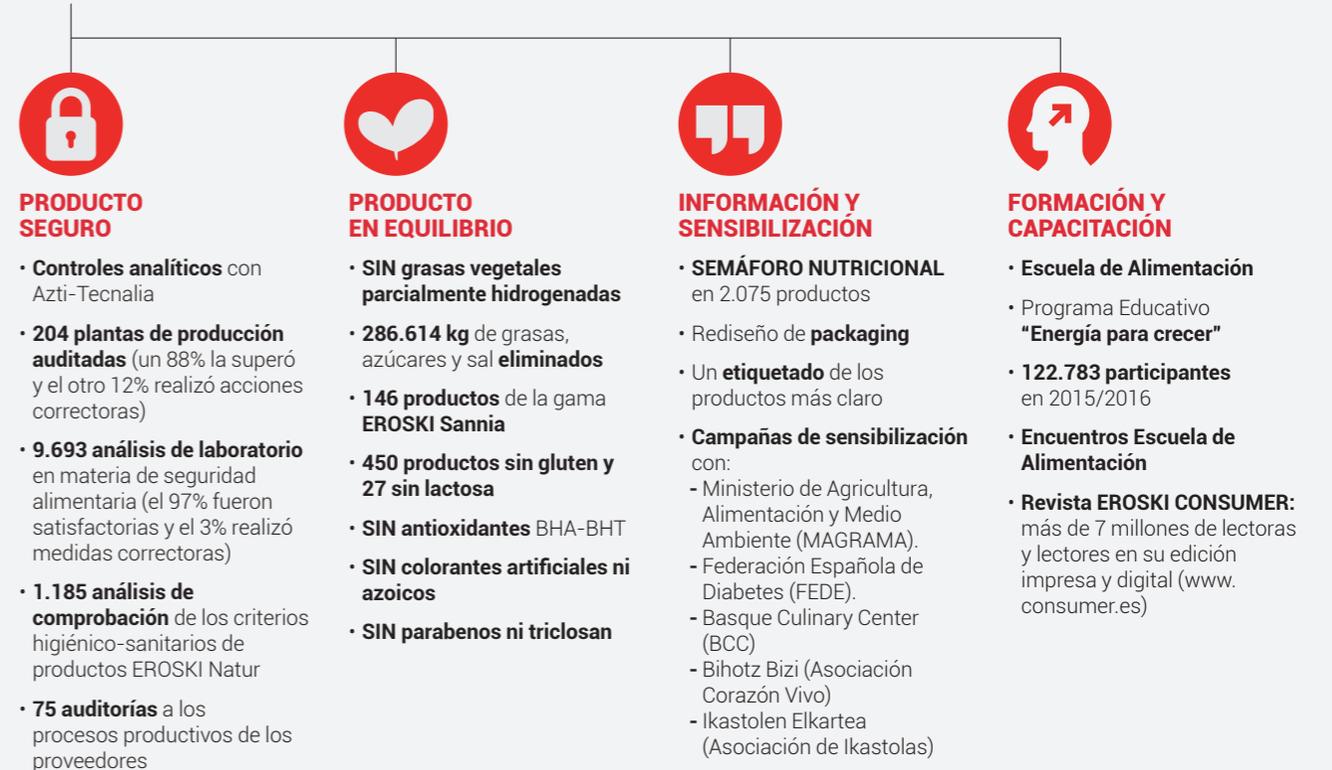
1. Integración de las **necesidades** en alimentación saludable de nuestra sociedad y de las **aportaciones** de la comunidad científica.
2. Creación de un **producto seguro**.
3. Búsqueda de un **producto más saludable** con un equilibrio de nutrientes y sin elementos nocivos.
4. **Comunicación y promoción** de opciones alimentarias saludables y equilibradas.
5. Participación en diversas **campanas de sensibilización** para fomentar el consumo responsable de forma activa.
6. **Formación y capacitación** de las personas consumidoras.

## Nos ocupa tu salud y bienestar

**DETECTAMOS**  
preocupaciones y necesidades



**INTERVENIMOS**  
desarrollando...



## Necesidades y aportaciones de la comunidad

El **consenso de la comunidad científica internacional** es uno de los fundamentos de nuestro desarrollo en salud. El conocimiento preciso del **estado de situación** que nuestra sociedad tiene en relación con su alimentación es también un imperativo.

Para incorporar ambos puntos en nuestro proyecto de salud, disponemos de dos **herramientas** fundamentales:

1. Comité Científico
2. Encuesta Nutricional de la Población Española de la Fundación EROSKI (ENPE)

## Comité Científico de la Fundación EROSKI

La existencia de este órgano asesor nos permite integrar una visión externa, basada en la **evidencia científica, experta e independiente** en nuestra estrategia.

El Comité Científico fue creado en **2006** para asesorar al Patronato de la Fundación EROSKI en cuestiones relativas a sus ámbitos de interés. Su misión es **guiar y orientar** a la Fundación EROSKI aportando un conocimiento objetivo, independiente, proactivo y fundamentado en el saber científico de quienes lo integran.

El Comité Científico está formado por profesionales de primer nivel de diferentes disciplinas relacionadas con la **salud**. El mundo académico y universitario, la práctica clínica en salud, alimentación y nutrición, la tecnología de los alimentos, así como el dominio de las artes culinarias y gastronómicas son los ámbitos cubiertos por los expertos y expertas de nuestro Comité, que va renovando su composición a lo largo del tiempo para incluir diferentes sensibilidades y aportaciones.

Hoy en día, el Comité Científico está coordinado por Alejandro Martínez, Director General de la Fundación EROSKI; y Eduardo Cifrián, Responsable de Desarrollo de Salud de Fundación EROSKI. Además, está integrado por 3 especialistas de reputación:

### DR. MIGUEL ÁNGEL RUBIO

Endocrinología y Nutrición del Hospital Clínico San Carlos. Prof. de la Universidad Liceo San Carlos. Miembro de la Sociedad Española de Endocrinología.

### DR. JORDI SALAS-SALVADÓ

Catedrático de Nutrición y Bromatología, Departamento de Bioquímica y Biotecnología, Universitat Rovira i Virgili. Reus.

### DR. ELENA URDANETA

Directora de I+D del Basque Culinary Center. Profesora de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Mondragón.

### DR. JAVIER ARANCETA-BARTRINA

Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Profesor Asociado de Nutrición Comunitaria, Universidad de Navarra. Director Científico del Estudio ENPE.

### DRA. CARMEN PÉREZ-RODRIGO

Médico especialista en Salud Pública y Nutrición. Presidenta de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Investigadora de la Fundación para la Investigación y la Docencia de las Enfermedades Cardiovasculares (FIDEC). Bilbao.

### SONIA LÁZARO

Managing Partner de SPRIM.

## Encuesta Nutricional de la Población Española de la Fundación EROSKI (ENPE)

Para actuar de manera eficiente en la mejora de la alimentación y la salud de las personas consumidoras, es necesario conocer detalladamente el **estado de situación** a este respecto de la población española. En ausencia de estudios fiables y recientes que pudieran aportarnos una base de partida con la validez científica que nuestra exigencia requiere, decidimos llevar a cabo el que sin duda es **el más ambicioso estudio** de los últimos tiempos sobre los hábitos nutricionales en nuestro país.

La **Fundación EROSKI**, con el asesoramiento de su Comité Científico, impulsó el estudio ENPE, junto a la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). La investigación fue dirigida por estas personas especialistas:

Los datos obtenidos a través de esta investigación permitirán durante los próximos años, a través de su explotación, **conocer y evaluar los hábitos alimentarios y dietéticos** de la población española.

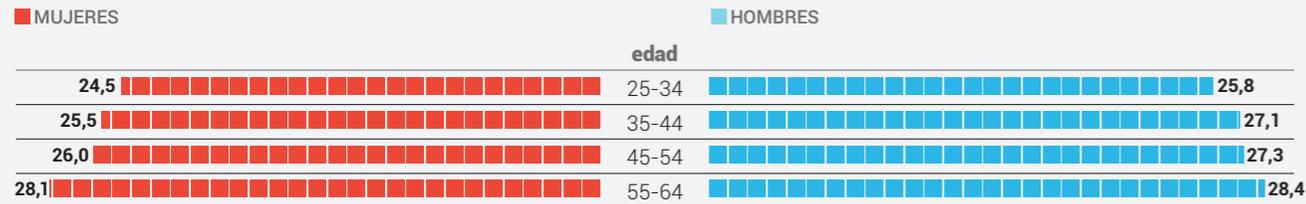
El estudio se centró en el seguimiento de 6.800 personas distribuidas por las diferentes comunidades autónomas. Los datos están categorizados por edad, sexo, nivel sociocultural, ubicación geográfica y otros factores sociodemográficos, que permitirán un conocimiento afinado y muy útil para el mundo académico y para las instituciones responsables de la salud.

## Conclusiones principales de la Encuesta Nutricional de la Población Española de la Fundación EROSKI (ENPE)

A continuación se muestran de forma gráfica los datos principales que resumen algunos de los aspectos investigados por este estudio pionero: por un lado, el exceso de peso de la población española y, por el otro, sus preferencias en materia de alimentación.

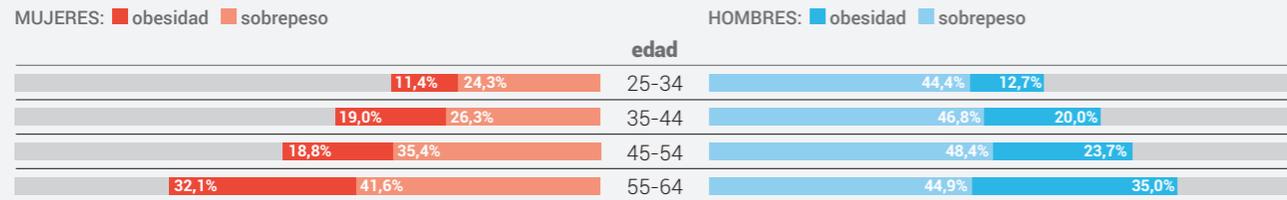
### Índice de Masa Corporal (IMC)

Media del índice de masa corporal que sirve para identificar el exceso de peso en la población adulta. El sobrepeso se sitúa entre 25,0 y 29,9 y la obesidad es igual o superior a 30.



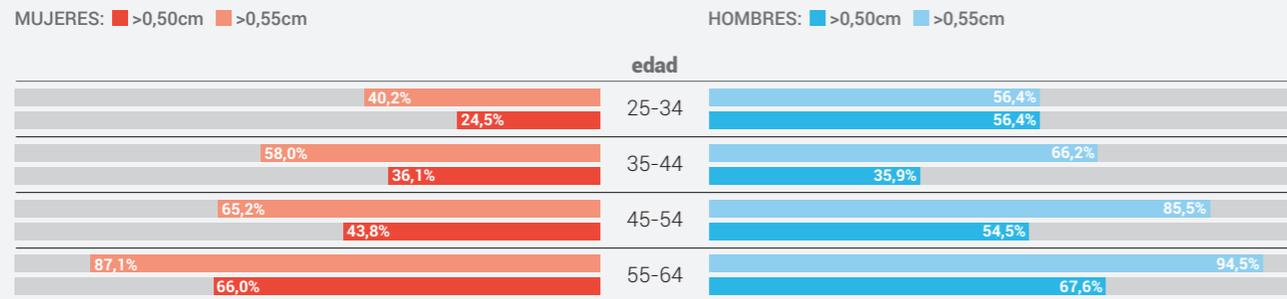
### Sobrepeso y obesidad

Porcentaje de prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población adulta.

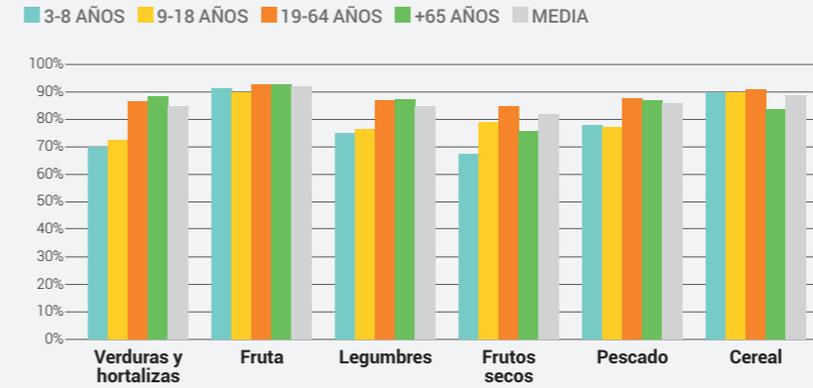


### Índice cintura-talla (C-T)

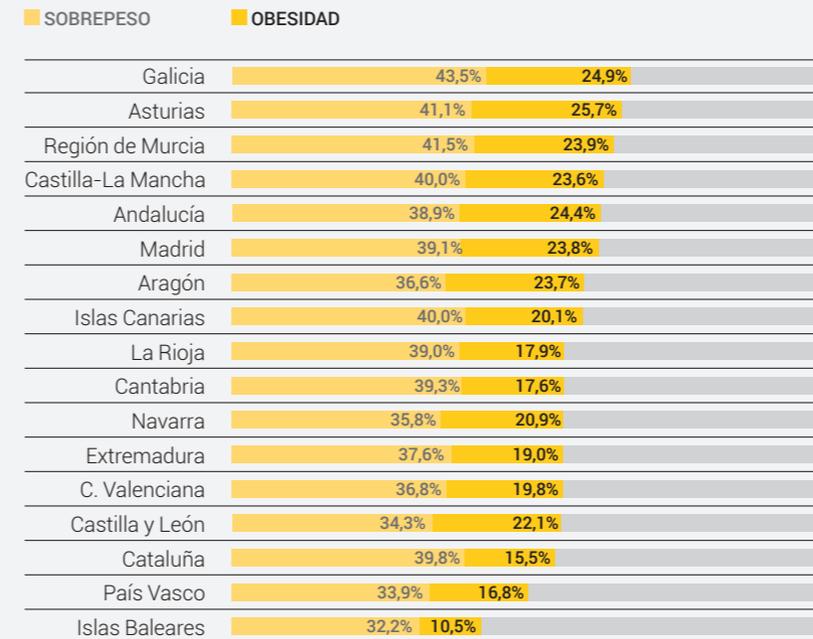
Porcentaje del índice cintura-talla e indicador de adiposidad abdominal. La obesidad abdominal puede medirse en función de diferentes criterios. Entre los que se han utilizado: cuando el índice es mayor de 0,50 cm y mayor de 0,55 cm.



Proporción de personas a las que les gustan, al menos, 3 variedades por grupo de alimentos en función del grupo de edad



Prevalencia de obesidad en la población adulta en España, por comunidad autónoma



#### FICHA TÉCNICA:

Muestra total: 6.800 personas de entre 25 a 64 años, de las que 3.966 aportaron sus medidas antropométricas

Por comunidad autónoma: 400 personas, de las que 210 aportaron sus medidas antropométricas

Sexo: 52% mujeres y 48% hombres

Nivel educativo: 43% con estudios primarios o menos, el 34% con secundarios y el 23% superiores.

#### METODOLOGÍA:

Se ha recogido información detallada del consumo alimentario individual de una muestra representativa de la población española adulta e infantil.

#### Primera entrevista:

- Cuestionario con preguntas sobre estilos de vida, ingesta alimentaria actual y habitual
- Toma de medidas antropométricas
- Cuestionario autoadministrado sobre seguridad alimentaria, información nutricional y preferencias

#### Segunda entrevista:

- Recogida del cuestionario autoadministrado
- Cuestionario sobre ingesta alimentaria actual
- Durante todo el estudio se puso a disposición de los encuestados un teléfono gratuito de atención para dudas y consultas

Producto seguro: seguridad alimentaria

La aplicación rigurosa de los estándares de calidad y seguridad en productos y servicios es uno de nuestros **pilares básicos**. Toda la cadena de valor cuenta con una serie de **controles exhaustivos** que garantizan la seguridad de productos e instalaciones. Esta es la mejor forma de alcanzar un alto nivel de competitividad y también de asegurar la **defensa de los derechos e intereses de las personas consumidoras**.

## Doble garantía

En 1981, fuimos pioneros con la creación de un **laboratorio propio** que sumara a los controles de las empresas proveedoras y fabricantes nuestra propia supervisión. Se trata del compromiso de **doble garantía** con el que trabajamos desde entonces.

A partir de esta fecha, el Departamento de Calidad y el laboratorio fueron incrementando su capacitación técnica para poder abarcar diferentes **ámbitos de control**. El ejercicio de esta función se desarrolla con criterios técnicos y científicos absolutamente independientes.

En 1997, fuimos de nuevo pioneros al conseguir superar la auditoría de certificación 17025 de ENAC (Entidad Nacional de Acreditación).

En 2011, finalmente, EROSKI unifica y sinergiza todos sus controles analíticos propios con Azti-Tecnalia.



### ANÁLISIS QUÍMICO

Que permite garantizar la ausencia o presencia en las cantidades adecuadas de sustancias relevantes para la salud y la seguridad de las personas consumidoras en los productos de marca propia.



### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Permite garantizar la ausencia de patógenos, la higiene y frescura de los productos e instalaciones.



### ANÁLISIS GENÉTICO

Permite identificar especies animales y vegetales y detectar organismos genéticamente modificados (OGM).

azti  
tecnalia

## Auditorías de calidad en tiendas y plataformas propias

En EROSKI, desarrollamos un exhaustivo protocolo de auditorías de calidad en todos nuestros hipermercados, supermercados y plataformas logísticas. Estos controles exhaustivos garantizan la calidad y la higiene a lo largo de toda la cadena. Son los siguientes:

- Sistemas de gestión de calidad y auditorías para la recepción, almacenamiento, mantenimiento de la cadena de frío, expedición y transporte de los productos a los puntos de venta.
- Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (**APPCC**) en los puntos de venta y plataformas para la verificación diaria del correcto estado del producto, el mantenimiento de la cadena de frío y la higiene y la limpieza de las instalaciones.
- Análisis periódicos de la **calidad microbiológica** de los productos y la higiene de las superficies de manipulación de los productos frescos.
- Auditorías periódicas de verificación de los **sistemas y herramientas de control de la calidad**.
- Sistemas de **trazabilidad** para todos los productos.
- Sistema de **Gestión de Alertas Alimentaria y Retirada de Producto** por motivos de calidad para garantizar en todo momento la seguridad y los criterios en los que EROSKI aplica el principio de precaución.

## Plan de Control de productos de marca EROSKI

Todos los procesos y sistemas empleados por las empresas proveedoras se adaptan a los **requisitos de producto y de proceso** establecidos para la marca propia. En 2015, auditamos 204 plantas de producción, de las cuales el 88% superaron la auditoría satisfactoriamente y con el 12% restante se realizaron acciones correctoras oportunas (no incorporarse a nuestra cartera de proveedores homologados y/o corregir las incidencias identificadas). Asimismo, impulsamos el cumplimiento de estándares de calidad y seguridad a nivel europeo, como el certificado *International Food Standard (IFS)*.

Aplicamos un estándar aún más riguroso si cabe con los proveedores de **productos frescos**, por la especial importancia de sus condiciones de producción, conservación y transporte.

Todos los productos frescos están sometidos a un programa de calidad concertada, que nos permite conocer al detalle su calidad y gestionarla. La herramienta se basa en la confianza mutua entre EROSKI y la empresa proveedora, que reconoce el sistema de medición y los indicadores como válidos.

Siguiendo el Plan de Control Analítico y los criterios con los que se establece dicho Plan (red de alertas europea, matriz de riesgos interna, histórico de resultados, auditorías, reclamaciones de la clientela), se realizaron un total de **9.693 análisis de laboratorio** para ofrecer la mayor garantía en materia de seguridad alimentaria; de los cuales el 97% han sido satisfactorias y del 3% restante se han establecido las acciones correctoras oportunas (coordinación con proveedores, reformulación de producto, retirada de producto del mercado y otros).

Destaca la gama EROSKI Natur de frutas, hortalizas, carne y pescado, en la que ofrecemos una calidad seleccionada y una garantía sanitaria contrastada. Estos productos soportan exhaustivos controles de calidad y un seguimiento desde su origen al punto de venta. Durante 2015, nuestro Departamento de Calidad efectuó 1.185 análisis para comprobar que los productos de EROSKI Natur cumplieran con los criterios higiénico-sanitarios estipulados y realizó 75 auditorías a los procesos productivos de los proveedores.

Uno de los rasgos diferenciales de EROSKI Natur es el control de la **trazabilidad** de los productos que componen la marca. De esta forma, se puede conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un determinado producto a lo largo de su ciclo de vida: desde su origen hasta que llega a la persona consumidora final. El objetivo es conocer todo el desarrollo por el que pasan los productos hasta que llegan al punto de venta. De esta manera, es posible asegurar su calidad contrastada y su frescura.

Buena parte de los productos frescos EROSKI Natur proceden además de orígenes con calidad diferenciada y son alimentos con Denominaciones de Origen (D.O.) o con Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.). Estas certificaciones de calidad avalan las condiciones específicas sobre su localización, elaboración, control de calidad, etc. de determinados productos de Eroski NATUR.



## Producto en equilibrio

Nuestro compromiso irrenunciable con la salud no termina con la garantía de un perfecto estado de seguridad alimentaria, sino que también nos preocupamos por ofrecer a las personas consumidoras **opciones más equilibradas y saludables**, sobre todo a través de los productos de nuestra marca.

En la actualidad, la gama de las marcas de EROSKI de alimentación, frescos, droguería, perfumería e higiene está formada por 4.549 referencias.



## Producto en equilibrio

### Nuestras marcas

#### ESPECIALIDADES

Soluciones innovadoras y surtidos no convencionales de excelente calidad



**EROSKI SeleQtia**  
"Lo mejor de lo mejor"  
2007

Exquisiteces realizadas con los mejores ingredientes, realizados siguiendo métodos artesanales basados en recetas tradicionales o de alta cocina. Sabor superior avalado por expertos.

#### PRESTACIONES

Soluciones amplias y variadas que ofrecen valores reales para todos los públicos



**EROSKI Faccile**  
"Soluciones frescas y fáciles"  
2014

Productos frescos con algún tipo de preparación (marinado, condimentado, empanado...) listos para ser cocinados (fritos, hornados, asados...), representando una solución que ahorra tiempo pero no renuncia a los ingredientes de la cocina tradicional.



**EROSKI**  
1977

Productos con la mejor relación calidad/precio.



**EROSKI Sannia**  
2011

Productos con todo el sabor nutricionalmente equilibrados y mejorados con respecto a su igual o media del mercado (25% menos de sal, 30% menos de grasa o azúcar o enriquecidos con fibra, omega 3 o fitoesteroles).



**EROSKI Natur**  
"Origen y sabor"  
1996

Productos frescos con todo el sabor, total trazabilidad y calidad controlada, sobre la base de una cuidada selección de razas, orígenes y variedades, tipo de alimentación, características de cultivo y crianza, entre otros aspectos que se recogen en el pliego de cada producto. Además, gamas en cobranding con los orígenes más reconocidos (D.O. e I.G.P.).

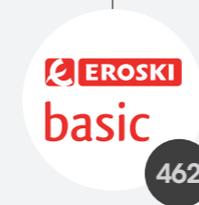


**Belle**  
"Tu belleza y bienestar"  
2009

Productos de perfumería, sin parabenos, clínicamente testados y al mejor precio para el cuidado y la higiene personal de toda la familia.

#### ECONÓMICAS

Soluciones a las necesidades básicas con calidad garantizada y al mejor precio



**EROSKI Basic**  
2010

Productos de consumo ordinario para todos los días con todas las garantías de calidad y a un precio más bajo.

## Mejora nutricional del producto

De manera sostenida en el tiempo, en EROSKI velamos por que los productos de nuestras marcas tengan un fácil encaje en una dieta equilibrada y la favorezcan. Pero además de **formular** constantemente su ficha técnica en consonancia con las recomendaciones más solventes de los expertos en salud, nos esforzamos en **comunicar** estas mejoras a las personas consumidoras.

La búsqueda de productos más equilibrados nos ha llevado a **mejorar su perfil** lipídico (eliminando las grasas trans); a reducir la carga calórica y la aportación de azúcar, grasa y sal; y a lanzar una nueva gama de productos que ofrezcan la opción más saludable dentro de cada categoría (EROSKI Sannia). Asimismo, mantenemos nuestra responsabilidad con las personas consumidoras que tienen necesidades especiales en su alimentación (sin gluten, alergias, intolerancias).

**SIN**  
grasas  
parcialmente  
hidrogenadas

## Sin grasas vegetales parcialmente hidrogenadas

Ya en 2007 en EROSKI decidimos **eliminar las grasas vegetales parcialmente hidrogenadas** (o grasas trans) de todos nuestros productos de alimentación y frescos.

Las grasas trans industriales se generan tras un proceso de hidrogenación parcial de los aceites y grasas vegetales con el fin de hacerlas más sólidas y estables. Sin embargo, tienen consecuencias negativas para nuestra salud cardiovascular, ya que aumentan el nivel de colesterol malo (LDL). Este tipo de grasas trans puede encontrarse en un gran número de productos, principalmente en la bollería industrial, las margarinas y los snacks.

Siguiendo los consejos de las expertas y los expertos en salud y escuchando a nuestra clientela, fuimos **la primera empresa de distribución en España y de las primeras a nivel europeo** en eliminar de sus productos los aceites y las grasas vegetales parcialmente hidrogenadas, fuente de las grasas trans.

La **reformulación o sustitución** de los productos que contenían grasas trans industriales fue un **proceso muy complejo** y supuso un gran esfuerzo, en el que participaron de forma muy activa las empresas proveedoras, con el apoyo del laboratorio del Área de Calidad. Además, se calibró el sabor de los productos mediante numerosas catas, ya que las personas consumidoras debían percibirlo igual o mejor que el anterior.

Con el objetivo de que las personas consumidoras fuesen conscientes del cambio, se incorporó en el packaging de los productos y también se incluyó el **logo** "Sin grasas vegetales parcialmente hidrogenadas".

## Reducción de grasa, azúcar y sal

En EROSKI trabajamos de manera permanente para mejorar el perfil nutricional de todos nuestros productos **interviniendo en su composición**. Esta mejora sistemática se centra sobre todo en **reducir** la presencia de los principales nutrientes en relación con la salud: la grasa, la sal y el azúcar, ingredientes cuyo exceso es determinante en problemas tan generalizados como la obesidad, la obesidad infantil y los problemas cardiovasculares.

De esta forma, en 2015, hemos logrado la eliminación de:

- 162.904 kg de grasas.
- 111.002 kg de azúcares.
- 12.708 kg de sal.

Así, en EROSKI contamos con 61 productos bajos en sal, 49 bajos en grasa y 29 bajos en azúcares. Entre todos los productos que se reformularon en 2015 destacan los siguientes:

**BAJO en azúcares**

**Dulce Membrillo Light:** con un 65% menos de azúcares que el membrillo EROSKI Basic.

**Néctar sin azúcares añadidos EROSKI Naranja:** con un 60% menos de azúcar que otros néctares EROSKI.

**BAJO en sal**

**Atún claro oliva bajo en sal:** 65% menos contenido en sal que el atún en aceite de oliva EROSKI.

**BAJO en grasa**

**Bonito en aceite de oliva bajo en sal:** 60% menos sal que el bonito EROSKI.

**Queso fresco de Burgos 0% M.G.:** 97% menos grasa que el queso fresco de Burgos EROSKI Basic.



# Sannia

## EROSKI Sannia: equilibrio nutricional

Creada en 2011, EROSKI Sannia es una línea de productos de consumo diario destinados a aquellas personas consumidoras que desean **mejorar su alimentación y bienestar**.

Esta gama se compone de 146 productos que pueden identificarse fácilmente por su *packaging* azul. Les hemos **reducido entre el 25% y el 30% de las cantidades de sal, azúcar o grasas** (especialmente la grasa saturada), con respecto a su equivalente de la marca EROSKI o media de mercado. Vigilamos estos tres nutrientes (sal, azúcar y grasa) por su elevado, y por tanto perjudicial, consumo en la sociedad.

Además, también incluimos **productos enriquecidos con fibra, omega 3 y fitoesteroles** (que ayudan a reducir el colesterol). Desde EROSKI fomentamos el consumo de estos nutrientes que en ocasiones presentan una ingesta inferior a la recomendada en nuestra sociedad.

El **proceso** de reformulación implica un estudio de composición del producto para identificar los nutrientes que puede tener en exceso. Una vez que está claro el perfil nutricional, trabajamos de la mano de nuestras empresas proveedoras para reformular la receta, que pasa una **triple validación**:

- Una cata de consumidoras y consumidores para valorar su calidad gustativa.
- Un análisis técnico nutricional que certifique la composición del nuevo producto.
- Validación de la etiqueta del nuevo producto Sannia para ajustarla a la normativa europea que regula las declaraciones de salud y nutricionales que se pueden incorporar en los productos.



## Pan con betaglucanos de fibra de avena que ayuda a reducir los niveles de colesterol sanguíneo

En 2015, lanzamos más de **400 nuevas referencias de producto** con el objetivo de incorporar opciones saludables a la cesta de la compra de las personas consumidoras.

Un ejemplo es el pan con betaglucanos de fibra de avena EROSKI Sannia. Lo elaboramos con fibra de avena que contiene **betaglucanos**, un tipo de hidrato de carbono propio de la fibra que ayuda a reducir el nivel de colesterol sanguíneo. El control técnico lo realiza el centro tecnológico experto en investigación alimentaria AZTI.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, en sus siglas en inglés) autoriza a realizar esta declaración en alimentos que contienen al menos 1 gramo de betaglucano de avena por porción cuantificada. El efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de 3 gramos de betaglucano de avena.

Nosotros hemos dado con la **receta exacta** que ayuda a reducir los niveles de colesterol sanguíneo. Este pan tan especial lo presentamos en bolsas de tres unidades (de 70 gramos cada una). Cada panecillo aporta 1 gramo de betaglucanos, por lo que tomar 3 diarios completa la cantidad recomendada de 3 gramos de betaglucanos para reducir el colesterol en sangre.

Y es importante mantener una dieta variada, equilibrada y llevar un estilo de vida saludable.



## Atención a públicos con necesidades especiales

En EROSKI también trabajamos para dar respuesta a las personas con necesidades especiales y les facilitamos una amplia gama de productos que les permitan llevar una dieta equilibrada a pesar de sufrir una enfermedad alimentaria como la celiacía, las alergias alimentarias o las intolerancias alimentarias (como a la lactosa).



**Sin gluten**  
Trabajamos con la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) para ir incorporando a nuestra gama EROSKI productos que sean aptos para las personas celiacas y celiacos y que también tengan precios competitivos. Ya contamos con un total de 460 productos sin gluten. Son muy fáciles de identificar, ya que en la etiqueta hemos destacado el mensaje "sin gluten" en color rojo.



**Sin lactosa**  
Contamos con 27 productos sin lactosa.



**Alérgenos en el etiquetado**  
Desde 2006, EROSKI de forma voluntaria decide mejorar y clarificar el etiquetado de sus productos con respecto a los alérgenos. Además de cumplir con el Real Decreto 2220/2004 sobre declaraciones de alérgenos, ofrece un plus de información e incluye en las etiquetas los textos de advertencia necesarios en mensajes separados de forma visible. En estos espacios de advertencia, por tanto, se indica la posible presencia de trazas de alérgenos, si fuera necesario.

### Reconocimiento

En 2015 hemos recibido el Premio CCNIEC a la innovación en la industria alimentaria de manos del Centro Catalán de la Nutrición del Instituto d'Estudis Catalans (CCNIEC). La labor premiada fue la contribución de EROSKI a la mejora de los hábitos alimenticios y su colaboración en la educación alimentaria.

## Reformulaciones de nuestros productos

Con el objetivo de crear productos cada vez más saludables, trabajamos para eliminar aquellos elementos que generan preocupación entre la población.

Esta apuesta por la innovación en materia de salud no solo se desarrolla en los productos alimentarios, sino que se traslada también a los **productos de higiene y cuidado personal**. Así, en todos nuestros productos cosméticos hemos **eliminado aditivos químicos** sobre los que existe un profundo debate entre la comunidad científica y que también preocupan a las personas consumidoras.

Además, otorgamos un mayor protagonismo a los alimentos de **producción ecológica**, como una opción más sostenible y más respetuosa con el medio ambiente. En 2015, comercializamos más de 1.000 productos ecológicos desde frutas y hortalizas hasta lácteos, aceites, vinos, etc.

Con todo, **hemos retirado de todos nuestros productos:**



**SIN**  
antioxidantes  
BHA y BHT

### Antioxidantes BHA-BHT (conservantes E-321 y E-320)

En el año 2013 iniciamos un proceso, que culminó un año después, a través del cual eliminábamos de todos nuestros productos los antioxidantes BHA y BHT. Estos conservantes utilizados para prolongar la vida útil de los alimentos generaban controversia por su acción cancerígena en dosis elevadas en animales de experimentación.

**SIN**  
parabenos

### Parabenos

A petición de la clientela eliminamos entre 2012 y 2014 este grupo de conservantes que generan controversia entre la comunidad científica y la población.

**SIN**  
triclosán

### Triclosán

También a petición de la clientela eliminamos este ingrediente cosmético conservante y desodorante.

### Ingredientes OGM transgénicos

Los productos de marca propia no contienen ingredientes procedentes de los organismos genéticamente modificados.

### Colorantes artificiales

Eliminamos los colorantes artificiales de todos nuestros productos entre 2013 y 2015.

### Colorantes azoicos

Ninguno de nuestros productos contiene colorantes azoicos desde su retirada entre 2013 y 2015. Este tipo de colorantes pueden tener efectos negativos sobre la actividad y atención de las niñas y los niños.

En EROSKI somos conscientes del valor de la información a las **personas consumidoras** como un elemento esencial para la defensa y protección de sus intereses. Solo una consumidora o un consumidor informado puede tomar decisiones racionales.

Por ese motivo, además de llevar a cabo diversas iniciativas para cumplir con ese compromiso con la salud, también buscamos ofrecer a las personas consumidoras una **información amplia, completa y veraz** sobre la importancia de llevar una alimentación saludable. Para ello, hemos creado una serie de herramientas con las que conseguimos una clientela y unas personas consumidoras más informadas sobre sus elecciones alimentarias:

## Semáforo Nutricional de EROSKI

El Semáforo Nutricional es un sistema de colores que permite a las personas consumidoras conocer de una manera rápida y sencilla la **cantidad de calorías, azúcares, grasa, grasa saturada y sal que aporta la ración de consumo** de un producto concreto. Todos ellos son nutrientes esenciales para mantener una alimentación equilibrada, pero cuyo consumo conviene controlar.

### Nacimiento

EROSKI puso en marcha esta iniciativa voluntariamente en 2007, después de que las socias y los socios solicitaran incluir en los productos de marca propia una mayor información nutricional.



- RACIÓN:** la porción de alimento que ingerimos habitualmente.
- APORTACIÓN DE NUTRIENTES:** información sobre la cantidad de calorías y nutrientes que aporta cada ración de alimento ingerido.
- INGESTA DE REFERENCIA (IR):** la comunidad científica recomienda una cantidad diaria de calorías y nutrientes (la CDO) que deberemos ingerir para mantener una dieta equilibrada.

### Principales características: los colores

Por su relevancia para una compra más saludable, el Semáforo Nutricional siempre se encuentra en la parte frontal del envase. El Semáforo proporciona información sobre la cantidad de calorías y de los cuatro nutrientes más relevantes en relación con la salud (grasa, grasa saturada, azúcar y sal) por cada ración usual de consumo. Además, con cifras ubicadas bajo cada nutriente, indica el porcentaje que esa cantidad supone sobre la necesidad diaria (Ingesta de Referencia o IR). Por último, un sencillo sistema de colores ayuda a identificar de un solo vistazo si esa ración aporta una cantidad baja (verde), media (amarillo) o significativa (naranja), de cada nutriente. Todo un compromiso de transparencia para con nuestros consumidores.

La totalidad de los miles de productos de las marcas de EROSKI en alimentación y frescos cuentan con esta herramienta que permite un etiquetado más transparente sobre la calidad nutricional de los alimentos.

### Código de colores

- Alto** (Verde): El **color verde:** ... una ración supone una aportación algo menor, aunque sigue siendo significativa
- Medio** (Amarillo): El **color amarillo:** ... una ración de la receta supone una menor aportación sobre la Ingesta de Referencia.
- Bajo** (Naranja): El **color naranja:** ... el valor concreto para cada nutriente en una ración de cada receta viene expresado en valor absoluto y en porcentaje sobre la Ingesta de Referencia.

### Reconocimientos

- Premio Mataix** de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación (AENCA), por el programa "Eroski por tu salud" (2013).
- Premio NAOS** de la AESAN, por el programa "Eroski contigo de nutrición y bienestar: Eliminación de grasas vegetales parcialmente hidrogenadas y el semáforo nutricional" (2009).

## Campañas de sensibilización

El fomento de un consumo responsable nos impulsa no solo a mejorar los productos y a comunicarlos mejor, sino a participar activamente en todo tipo de campañas de sensibilización en relación con la salud. Estas son algunas:



### "SEMANA DEL CORAZÓN"

Colaboramos con la Fundación Española del Corazón en esta campaña anual que tiene el objetivo de prevenir las enfermedades cardiovasculares.



### HERRI URRATS, IBIALDIA, ARABA EUSKARAZ, KILOMETROAK Y NAFARROA OINEZ

Fomentamos la alimentación sana en las fiestas de promoción del uso del euskera de Ikastolen Elkarte (la Asociación de Ikastolas) y de la Escuela Pública Vasca.



### "DESAYUNOS CARDIOSALUDABLES"

Históricamente hemos colaborado con la organización Bihotz Bizi (la Asociación Corazón Vivo) para ayudar a las personas con enfermedades cardiovasculares y a sus familias) en esta campaña que muestra a las niñas y niños de Primaria la importancia de tomar un desayuno completo para mejorar el rendimiento físico y escolar, controlar el peso y mantener una alimentación equilibrada.

### "SUKALDATU", la cocina en las aulas



### "SUKALDATU/ A COCINAR"

Junto al Basque Culinary Center (BCC), colaboramos para enseñar a los estudiantes de Primaria a hacer la compra y a cocinar en los centros escolares de los 3 territorios vascos, para mostrarles el valor cultural de la gastronomía local y proporcionarles unas nociones sobre alimentación sana.



### "DÍA MUNDIAL DE LA DIABETES"

Colaboramos con la Federación de Diabéticos Españoles (FEDE) en esta campaña de concienciación sobre una de las enfermedades más importantes del mundo. Participamos en las actividades organizadas por la organización para concienciar a la población y promocionar conjuntamente hábitos de vida saludables y una alimentación saludable.



### "DÍA NACIONAL DEL CELÍACO"

Cooperamos con la Asociación de Celíacos de Euskadi y de Navarra para promocionar las actividades llevadas a cabo en este día con el fin de sensibilizar a la población sobre esta enfermedad y sus necesidades en materia de alimentación.



### "SEMANA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA"

En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) cedemos espacio en nuestra red comercial para promocionar las características y riqueza de la dieta mediterránea.



### RED CÁNTABRA DE ESCUELAS PROMOTORAS DE SALUD (RCEPS-SHE)

Colaboramos con esta iniciativa promovida por la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria para desarrollar diversos proyectos de salud escolar en los centros educativos de la provincia. Patrocinamos algunas de sus actividades y llevamos nuestro Programa Educativo de Alimentación y Hábitos Saludables "Energía para crecer".

## Capacitación y formación de las personas consumidoras

Una consumidora o un consumidor formado y exigente tiene la capacidad de influir muy positivamente en las prácticas y en los estándares del sector productivo y los canales de distribución. Por esta razón, le proporcionamos toda la **información y las herramientas** necesarias con el fin de que se **comprometa y sensibilice** en materia de salud.

**Escuela de Alimentación**

Inicio Quiénes somos Proyectos Sala de Prensa

**Pasaporte saludable**

Demuestra que no tienes fronteras y completa tu pasaporte saludable

¡PRÓXIMAMENTE!

**Energía para crecer**

Programa Educativo en Alimentación y Hábitos Saludables

219,060 Niños participantes

1,946



## Escuela de Alimentación

[www.escueladealimentacion.es/es](http://www.escueladealimentacion.es/es)

Esta iniciativa de la Fundación EROSKI nació en 2013 con la vocación de **fomentar una alimentación equilibrada** y unos hábitos de vida saludables entre la ciudadanía.

Se trata de un **punto de encuentro** entre profesionales de la salud, profesores, progenitores, escolares y ciudadanía; aquellos colectivos preocupados por mejorar su alimentación y estilo de vida.

**RETO:** "Movernos juntos hacia una sociedad más sana y, por tanto, más feliz".

Para ello, en la Escuela de Alimentación ofrecemos **información de calidad** y de actualidad, fruto del conocimiento científico y de las investigaciones que se desarrollan.

## Proyectos

Estas son algunas de las iniciativas que contiene esta gran proyecto de información y promoción de la salud:



## ENERGÍA PARA CRECER

### Programa Educativo en Alimentación y Hábitos Saludables (PEAHS)

[energiaparacrecer.escueladealimentacion.es/es](http://energiaparacrecer.escueladealimentacion.es/es)

La Fundación EROSKI desarrolló en 2012 un Programa Educativo en Alimentación y Hábitos Saludables (ENERGÍA PARA CRECER) para escolares con el objetivo de **promover la alimentación, los hábitos de vida saludables** y ayudar a frenar la tendencia al alza de la tasa de obesidad infantil en España.

En su cuarta edición, durante el curso 2015/2016, el programa ha contado con 122.783 participantes, un 70% más que el curso anterior y el 4% de los escolares de Educación Primaria en España.

Además, participaron un total de 1.330 colegios de Primaria en toda España, lo que supone cerca del 10% del total de los centros educativos de España que ofrecen este nivel educativo. Así, los propios centros educativos valoran nuestro programa educativo y su grado de satisfacción global en una escala del 1 al 4 es de 3,75 puntos.

Este programa se divide en 3 bloques:



#### 10 sesiones lectivas

Hemos creado materiales en los cuatro idiomas oficiales (castellano, euskera, gallego y catalán) sobre alimentación equilibrada y hábitos saludables para que los centros escolares puedan impartirlo en horas lectivas. Los contenidos han sido elaborados por un grupo interdisciplinar de expertos en Pedagogía y Nutrición para formar a las niñas y los niños sobre el conocimiento de la pirámide, el etiquetado nutricional, los grupos de alimentos, la dieta mediterránea, los valores del consumo de productos locales y la sostenibilidad del planeta.

Además, UNICEF, la Fundación Española del Corazón y WWF han colaborado en la redacción de nuevos contenidos sobre "Nutrición en el mundo" (UNICEF), "Como y cuido mi corazón" (FEC) y "Cómo me alimento y cuido de mi mundo" (WWF).



#### Taller de visita a una tienda

Las niñas y los niños en edad escolar revisan con productos reales el etiquetado nutricional de los productos y su ubicación en la pirámide nutricional. Además, de la mano de la persona responsable del taller, aprenden a componer una cesta saludable y a construir una pirámide nutricional. En el curso 2015/2016 se realizaron 1.244 talleres en 225 tiendas de EROSKI y CAPRABO.



#### Taller de visita a un productor o fabricante agroalimentario local o regional

El alumnado visita un centro de producción de alimentos y aprende, de una manera didáctica y lúdica, la importancia de la producción de alimentos local como eje de valor en materia de sostenibilidad medioambiental, cultural y social. En el curso 2015/2016, se llevaron a cabo 59 talleres de visita a 6 empresas proveedoras locales de EROSKI.

Para desarrollar este Programa Educativo y el resto de iniciativas de la Escuela de Alimentación, hemos firmado en los últimos años una serie de acuerdos de colaboración con diversas organizaciones:

- Gobiernos de diversas comunidades autónomas.
- Organizaciones del mundo de la salud: Fundación Española del Corazón (FEC), Sociedad Española de Medicina de Atención Primaria (SEMERGEN), Federación Española de Diabetes (FEDE), 5 al día, Fundación Hispana de Osteoporosis y Enfermedades Metabólicas Óseas (FHOEMO), Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Salud (SEDCA), Sociedad Española de Medicina de Familia Comunitaria (semFYC), Fundación de

la Hipercolesterolemia Familiar (FHF), y Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE).

- Además, cuenta con el aval y el apoyo de: Unicef y WWF.
- El sector agroalimentario local y regional de los principales territorios en que opera EROSKI.
- Instituciones relevantes dentro del mundo de la educación en nutrición y gastronomía: el Departamento de Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco y el Basque Culinary Center y su Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Mondragón.

unicef



#### Reconocimientos

En 2015, "Energía para Crecer" ha obtenido varios premios:

- **Finalista en los VI Premios Corresponsables**, concedidos por la Fundación Corresponsables en la categoría Fundaciones de Empresa, en septiembre de 2015.
- **Sello Gosasun**, concedido por Innobasque (Agencia de Innovación del País Vasco), en julio de 2015.
- XVI edición de los **Premios Ciudadanos en la categoría de Salud y Calidad de Vida**, concedido por la Asociación Premios Ciudadanos en abril de 2015.

## Aula de Profesionales

[observatorio.escoladealimentacion.es](http://observatorio.escoladealimentacion.es)

Es un canal de la web dirigido a los profesionales de la salud y de la nutrición, y a todas aquellas personas interesadas en estos temas. A través de este proyecto, pueden acceder a una amplia diversidad de contenidos relacionados con la salud y la nutrición actualizados, además de poder aportar sus propios comentarios y contenidos.

Los profesionales han acogido este canal web de una forma excelente y su audiencia en un año ha sido de más de 15.000 visitas de especialistas en el área de la salud y de la alimentación.



### Observatorio de Alimentación

Espacio colaborativo para la difusión de conocimiento sobre salud y alimentación  
Colaboramos activamente con profesionales de la salud y la alimentación para estar siempre al día y poder contribuir en la difusión del sector, ofreciendo información rigurosa y de actualidad para los profesionales: artículos de actualidad, investigaciones, entrevistas, eventos...



## Observatorio de Alimentación

[observatorio.escoladealimentacion.es](http://observatorio.escoladealimentacion.es)

A través de la Escuela de Alimentación colaboramos activamente con profesionales de la salud y de la alimentación **para estar siempre al día** y poder contribuir en su difusión dentro del sector, ofreciendo información rigurosa y de actualidad para los profesionales.

Se crean diversos contenidos y también se organizan eventos para promover la difusión del conocimiento sobre salud y alimentación:

- **Artículos** de actualidad, investigaciones y entrevistas sobre nutrición básica, alimentación y salud, innovación alimentaria, legislación alimentaria y eventos científicos más importantes.
- **Eventos:** desde 2009, Fundación EROSKI ha promovido encuentros en los que han participado profesionales sanitarios y ciudadanas y ciudadanos con preocupaciones y necesidades en materia de salud. El objetivo es siempre ofrecer un espacio de reflexión en torno a temáticas relevantes y actuales relacionadas con la salud de la población.

En noviembre de 2015 se celebró el **V Encuentro Escuela de Alimentación Fundación EROSKI** en el Palacio Euskalduna de Bilbao. Bajo el título "Alimentación en clave de futuro. Desafíos, oportunidades y perspectivas en la nutrición del mañana", en esta cita se abordaron distintos puntos de vista para diseñar estrategias a favor de la salud pública.

Con anterioridad, se realizaron los siguientes:

- **I ENCUENTRO SALUD Y NUTRICIÓN.** Etiquetado nutricional (Madrid, 2009)
- **II ENCUENTRO SALUD Y NUTRICIÓN.** Las grasas trans (Madrid, 2011)
- **III ENCUENTRO SALUD Y NUTRICIÓN.** Educación Nutricional desde la infancia: construyendo un futuro más sano (Pamplona, 2012)
- **IV ENCUENTRO ESCUELA DE ALIMENTACIÓN FUNDACIÓN EROSKI.** Comer sano, crecer fuertes. Retos en la prevención de la obesidad infantil (Vitoria-Gasteiz, 2014)

## “Imagine Food”

### Concurso interescolar de cocina imaginativa

Organizamos un certamen de dibujo escolar para fomentar la imaginación de las niñas y los niños a la hora de crear recetas saludables y originales. Además de repartir premios, en su primera edición se publicó un libro con todas las recetas, explicadas y recreadas por el chef Peio Gartzia para convertirlas en opciones saludables. Además, cada una de ellas lleva incorporado el semáforo nutricional con el fin de clarificar sus valores nutricionales.



## EROSKI CONSUMER

Otra de las herramientas que utilizamos para comunicarnos con las personas consumidoras y proporcionarles la información en materia de salud que necesitan a través del proyecto informativo EROSKI CONSUMER (tanto su revista impresa como su portal web [www.consumer.es](http://www.consumer.es)), que tiene una audiencia de más de 7 millones de lectoras y lectores y cuenta con un canal específico de salud.



## Colaboraciones con empresas proveedoras

EROSKI tiene una relación muy cercana con aquellas **marcas** que se muestran preocupadas por nuestro eje estratégico más característico: la **salud**. Junto a ellas, trabajamos para sensibilizar a la población en la adquisición de hábitos de vida saludables y en la promoción de una alimentación equilibrada.

La colaboración con empresas proveedoras es una tendencia mantenida en el tiempo y, entre otras marcas, hemos trabajado con:

- UNILEVER
- KAIKU
- KELLOGG'S
- GULLÓN
- NESTLÉ
- PASCUAL
- PULEVA

Creamos alianzas a través de las cuales se desarrollan diversas acciones relacionadas con la vida activa y el consumo equilibrado de productos. Estas son algunas:



**“Carro saludable”**  
con Danone, Pascual, Gullón, Nestlé, Pescanova y Kellogg's



**“Un yogur al día ¡salud y alegría!”**  
Danone



**“Tolerancia cero ¡Siéntete bien!”**.  
Kaiku



**DiaBalance**  
Pascual en alianza con ESTEVE, líder en el canal farmacia



**“Corazones contentos”**  
Puleva



**“Por un verano saludable”**  
Kellogg's



**“En línea con Víctor”**  
Pascual



**Campanas contra el colesterol**  
Unilever