

**Dossier de Prensa**

**AFAP**

**Asociación de Fabricantes  
de Aperitivos**



*Mayo de 2016*

## **1.- LA ASOCIACIÓN**

La Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP) es una organización sin ánimo de lucro que representa a las empresas elaboradoras de patatas fritas, productos de aperitivo y frutos secos que operan en España. Actualmente, la forma un grupo de empresas que suponen alrededor del 60% de la industria.

AFAP trabaja para representar y defender, con una sola voz, los intereses comunes de las empresas asociadas, contribuyendo a la mejora del sector a través de la colaboración y cooperación de sus miembros, bien sea directamente o mediante las entidades nacionales e internacionales de las que forma parte. Además, desea posicionarse como una entidad de referencia para las entidades con las que se relaciona, y dar a conocer a prescriptores y consumidores el grado de compromiso y responsabilidad del sector y sus esfuerzos en términos de innovación, seguridad alimentaria, calidad y nutrición.

AFAP es miembro de ESA (*European Snacks Association*, asociación europea que agrupa a más de 200 empresas del sector de productos de aperitivo y a asociaciones nacionales) y de FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas).

## 2. LOS MIEMBROS DE AFAP

AFAP representa a 14 empresas elaboradoras de productos de aperitivo, lo que supone el 60 % del sector. Las empresas asociadas que forman parte de AFAP son, por orden alfabético:

Aperitivos Medina, Aperitivos y Extrusionados, S.A.U. (Grupo Apex: Aspil, Aperitivos Gus, Patatas Vicente Vidal), Celigüeta, Cumba, Facundo Blanco, Frit Ravich, Grefusa, Ibersnacks Snacks co-maker, Leng-d'Or, Liven, PepsiCo Foods, Risi, y Tostados y Fritos (Tosfrit).



### **3. LOS PRODUCTOS DE APERITIVO**

Los productos de aperitivo se estructuran en torno a 3 categorías:

- **Patatas fritas**
- **Frutos secos.** Incluye:
  - **Frutos secos** (almendras, avellanas, nueces, cacahuètes, pistachos, piñones, pecanas, anacardos, macadamias, ...)
  - **Semillas** (pipas de girasol o de calabaza)
  - **Frutas desecadas** (ciruelas desecadas, uvas pasas, dátiles, higos secos, orejones de albaricoque, ...)
- **Resto de Aperitivos: Aperitivos elaborados a base de cereales** como el maíz, el trigo, el arroz o el centeno (palomitas de maíz, tortillas, chips, tortitas y aperitivos fritos y extrusionados, ...)

Los productos de aperitivo se obtienen a partir de materias primas naturales como las patatas, el maíz, las harinas de cereales y las frutas, que son sometidas a procesos de elaboración sencillos como el secado, el tueste, el horneado...que respetan sus propiedades naturales. Cuando el proceso de elaboración es la fritura, se utilizan aceites vegetales de bajo contenido en grasas saturadas y que no contienen ácidos grasos trans (y en la mayoría de productos se usan íntegramente aceites vegetales de bajo contenido en grasas saturadas como oliva, girasol o maíz).

En la actualidad existe una extensa gama de productos que proporcionan al consumidor un mayor abanico de posibilidades a su elección. Entre

estas opciones, se encuentran diferentes niveles de grasa, energía y sal a fin de satisfacer las necesidades de todos los consumidores.

#### **4.- EL SECTOR**

El consumo per cápita de productos de aperitivo es de 6,43 kgs/persona al año.

Al cierre de 2015, el mercado de aperitivos ha crecido tanto en volumen (un 3 % hasta las 298.742 Toneladas) como en valor (un 1,2 % hasta los 1.960 millones de euros).

	2014	14-'13 %	2015	15-'14 %
VOL. Tons	290.040,4	1,50%	298.742	3,0%
VAL (Mill. €)	1.936,8	0,75%	1.960	1,2%

La distribución del mercado total por familias de productos se estima como sigue:

- Frutos secos: 42%
- Patatas fritas: 36%
- Resto de aperitivos: 22%

El tejido empresarial del sector de aperitivos en España, que **da trabajo a cerca de 20.000 personas**, se estructura en torno a medio millar de empresas, entre las que conviven grandes multinacionales con pequeñas sociedades de capital familiar, muchas de las cuales tienen un radio de acción únicamente local.

## **5.- LOS PRODUCTOS DE APERITIVO DENTRO DE UNA DIETA EQUILIBRADA**

El consumo de productos de aperitivo debe ser ocasional y moderado, complementando una dieta equilibrada, variada y saludable, sin llegar a sustituir nunca las comidas principales.

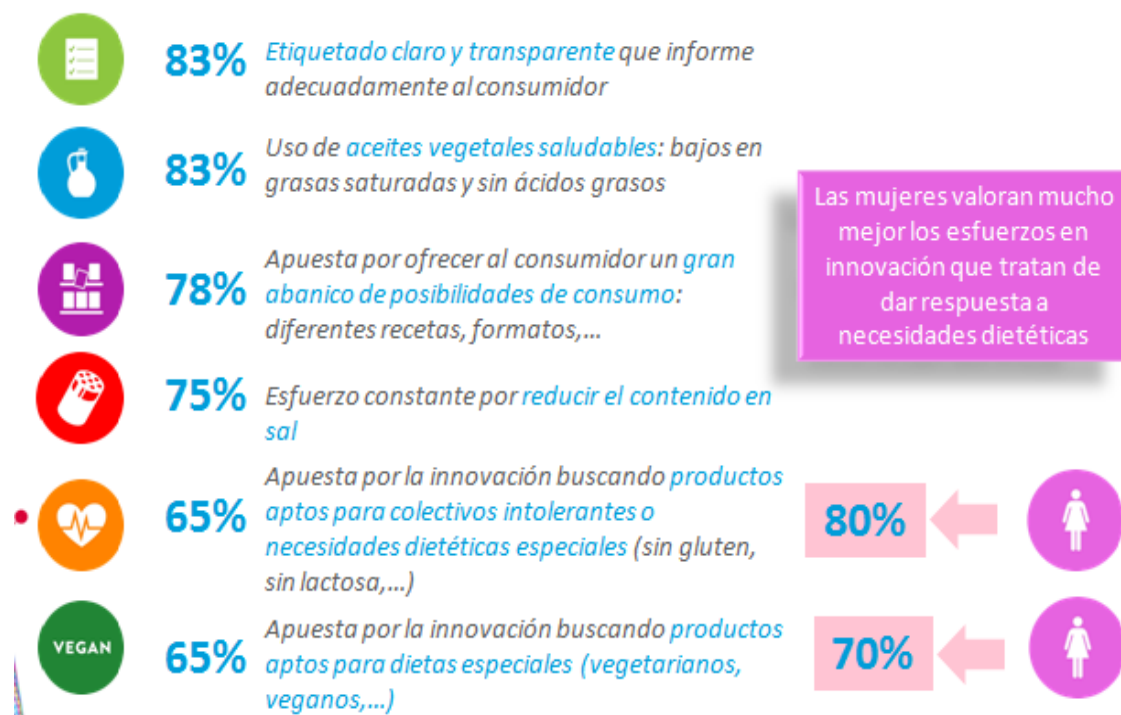
Una ración de aperitivos, que está establecida en 30 gramos, proporciona la cantidad de energía recomendada para una comida entre horas y no tiene un aporte calórico alto. En una dieta equilibrada con un consumo medio de 2000 kcal en la mujer y de 2500 kcal en el hombre, unas 150-200 kcal podrían ser aportadas por el consumo de una ración de aperitivos o sea menos del 10% de la ingesta diaria. A modo de ejemplo, una ración de patatas fritas/aperitivos (30 g) proporcionan 120-160 kcal y una ración de frutos secos (30 g) entre 170-200 kcal.

Los productos de aperitivo están elaborados con aceites vegetales de bajo contenido en grasas saturadas y que no contienen ácidos grasos trans. Además, la mayor parte de los aperitivos se elaboran íntegramente con aceites con bajo contenido en grasas saturadas (maíz, girasol u oliva) la casi totalidad de nuestros productos se elaboran íntegramente con grasas saturadas bajas (oliva, girasol o maíz) y no contienen ácidos grasos trans. Ni las materias primas ni los aceites utilizados en la elaboración de los productos de aperitivo contienen colesterol.

Los productos de aperitivo contribuyen con menos de un 2% a la ingesta total media de sal. Aun así, el sector tiene papel activo en la estrategia de reducción del consumo de sal en la dieta. En España, desde 2005, se ha conseguido una reducción de más del 15% en los niveles de sal/sodio en patatas fritas y entre el 19-24% en el resto de productos de aperitivo, siguiendo un compromiso aprobado por todo el sector en línea con la Estrategia NAOS impulsada en 2005 por el Ministerio de Sanidad y

Consumo. Como continuación de ese compromiso, en noviembre de 2015 se suscribió un convenio entre la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y la Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP) orientado a fijar un objetivo de reducción adicional de 5% de sal en patatas fritas y snacks para el periodo comprendido entre 2015 y 2020.

El consumidor valora positivamente las iniciativas que el sector viene desarrollando, tal como demuestra el estudio de consumidor realizado recientemente por Nielsen, que se recoge en la siguiente imagen:





## **6. “COMPROMETIDOS CON EL CONSUMIDOR”: DECÁLOGO AFAP**

Las empresas de la Asociación de Fabricantes de Productos de Aperitivo asumen su compromiso para con los consumidores, materializado en un Decálogo propio:

- I. Recomendación de un consumo moderado y ocasional de los productos del aperitivo, integrados en una dieta variada, equilibrada y saludable.
- II. Promoción activa de un estilo de vida saludable.
- III. Apoyo a la Estrategia NAOS y seguir ofreciendo alternativas saludables.
- IV. Promoción e impulso de la inclusión de Información Nutricional clara y simple en los envases de los productos de aperitivo.
- V. Papel activo en la estrategia de reducción del consumo de sal en la dieta.
- VI. Firme empeño en la reducción del contenido calórico de los productos de aperitivo, y uso de aceites vegetales sin ácidos grasos Trans, y particularmente bajos en ácidos grasos saturados.
- VII. Cumplimiento estricto de la normativa alimentaria vigente y la reglamentación específica del sector, así como códigos de buenas prácticas consensuados por el sector.
- VIII. Apuesta por la innovación. Investigación intensa y permanente asumiendo el reto de satisfacer las necesidades del consumidor y proporcionarle un mayor abanico de posibilidades en su elección.
- IX. Apoyo al código PAOS de autorregulación de la Publicidad de Alimentos dirigidos a menores y estímulo a sus empresas a participar en él.
- X. Trabajo continuo para mejorar el conocimiento que los consumidores tienen de los productos del aperitivo.

## MÁS INFORMACIÓN

AFAP – Asociación de Fabricantes de Aperitivos

Tel. 93 207 25 16

[www.afap-aperitivos.com](http://www.afap-aperitivos.com)

En [Twitter @AperitivoSnacks](#)

En el [Blog https://aperitivosysnacks.wordpress.com/](https://aperitivosysnacks.wordpress.com/).