

Límite de sal en el pan: nada nuevo en la panadería

Mucho antes del pasado 1 de abril, las empresas que forman parte de ASEMAC han venido anticipándose al nuevo límite de sal en el pan común promovido por la Norma de Calidad del Pan. El sector industrial apuesta por el método de análisis mediante determinación de sodio total, al coincidir el criterio básico con lo establecido en la normativa comunitaria de información al consumidor.

Por Silvia Martín, directora de Normativa Alimentaria de la Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC).

Desde el pasado 1 de abril, son numerosos los medios de comunicación que se han hecho eco de que a partir de ese momento nos encontraremos con “un pan más soso” y “más saludable” en los puntos de venta. Del mismo modo, el propio Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicaba una nota de prensa en la que anunciaba que entraba en vigor la norma que limitaba el contenido máximo de sal en el pan.

Pero ¿qué es lo que ha cambiado exactamente? La norma de calidad del pan se aprobó en abril de 2019, mediante el Real Decreto 308/2019 y entró en vigor el 1 de julio de 2019, pero la medida específica sobre el contenido de sal se pospuso casi 3 años, hasta el pasado 1 de abril de 2022, con la finalidad de que poco a poco pudiéramos adaptar nuestros procesos de producción a la reducción de este ingrediente.

La norma de calidad del pan aprobada en el 2019 supuso una actualización de una normativa vigente durante 35 años, que respondía a la demanda de los operadores, en parte representados por ASEMAC, y cuyo propósito era ofrecer las máximas garantías a los consumidores en cuanto a los

productos que consumen. En ella se incluían medidas para definir, de manera clara e inequívoca, determinados productos como son los panes integrales o distintas formas de elaboración, como puede ser la artesana o la realizada con masa madre.

La norma establece un contenido máximo de sal doble en función del método a través del cual se haga el análisis: “1,31 gramos por 100 gramos de pan (13,1 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,52 g de sodio por 100 g de pan) si se analiza mediante determinación de cloruros o de 1,66 gramos de sal por 100 gramos de pan (16,6 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,66 g de sodio por 100 g de pan), si se analiza mediante determinación de sodio total”.

Esta dualidad de valoración del contenido de sal (cloruros o sodio total) podría generar ciertas dudas de aplicación. Por ello, las empresas representadas en ASEMAC, desde la aprobación de la norma en el 2019, han analizado el método de medición más oportuno, determinando que la misma debería realizarse en función del contenido de sodio total, en aras de contar con un marco legal más claro y seguro jurídicamente, al coincidir el criterio básico con lo establecido en la normativa comunitaria de información al consumidor (Reglamento 1169/2011) y evitando así la confusión.

La entrada en vigor de dicho límite, **¿supondrá que nos encontremos un producto “más soso” y “más sano”?** La realidad es que el pan per se es un alimento completo, saludable y básico, además de ser un complemento magnífico para con el resto de los alimentos, que se caracteriza por ser fuente de fibra y por un bajo contenido en grasa y en grasa saturada

La sal juega un papel muy importante a la hora de hacer pan. Por un lado, actúa como potenciador de sabor, ya que resalta aromas y sabores y por otro, como auxiliar tecnológico. La reducción de sal en el pan conlleva una masa menos elástica, con un volumen menor, sin tenacidad ni consistencia y con menos color. Por tanto, reducir la sal en el pan no es una tarea fácil.

Pese a ello, la industria de panadería lleva años realizando importantes esfuerzos en innovación y reformulando sus productos en aras de ofrecer productos más saludables, si bien es cierto que, desde el 1 de abril del 2022, dichos productos serán favorecidos al gozar de un IVA superreducido.

El motivo es que la citada norma supuso un precedente legal en materia de regulación de requisitos de calidad de los alimentos, dado que por primera vez en España se introducía una medida de fiscalidad positiva que buscaba incentivar el consumo, con un tipo de IVA reducido para aquellos productos considerados más saludables, tales como los elaborados con harinas de cereales, los integrales o aquellos con bajo contenido en sal

Por otro lado, y tal como se señala en la nota de prensa publicada por el MAPA, previamente a la aprobación de esta norma, el sector panadero llevaba años abordando de manera voluntaria la reducción de los contenidos de sal en sus productos, convencidos de la necesidad de hacerlos más saludables para los consumidores.

En este sentido, no debemos olvidar que ya en el año 2004 ASEMAMAC, junto con la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN), acordaron en el marco de la Estrategia NAOS, con el Ministerio de Sanidad, una reducción en el porcentaje de sal utilizado en la elaboración de pan, disminuyendo a razón de un gramo cada año.

Sobre ASEMAMAC

La Asociación española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (**Asemac***) es una organización profesional de ámbito nacional que está presente en todas las Comunidades Autónomas, contando con una representatividad mayoritaria en su sector.

Asemac* como organización profesional de carácter sectorial, pretende defender los intereses empresariales de la industria alimentaria que la integran, tanto ante las Comunidades Autónomas, Entidades Locales y Organizaciones Empresariales. Así como ante los Organismos y

Madrid, 19 de abril de 2022

Administración del Estado, Unión Europea y Organizaciones Internacionales.

Asemac* reúne al 80 % de las empresas y cerca del 90 % de las ventas del sector, sus empresas asociadas presentan una gran capacidad para generar empleo de calidad, con cerca de 5.000 personas empleadas de forma directa.

Más información

Álvaro Bárez

comunicacion@asemac.es

Teléfono: 91 563 58 60