

**CEDECARNE**  
confederación española de detallistas de la carne



# REDUCCIÓN DE SAL Y GRASA EN LOS PRODUCTOS DE CARNICERÍA CHARCUTERÍA

María Sánchez Ruiz

27/11/2012



MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD



**CEDECARNE**  
confederación española de detallistas de la carne



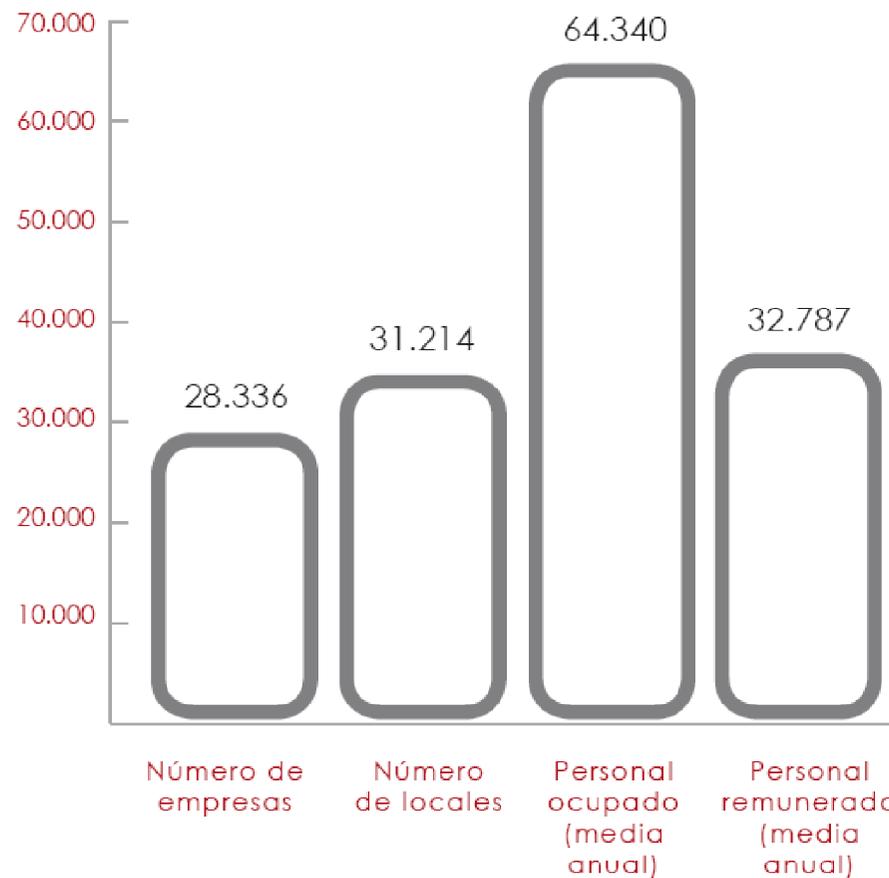
*Convenio CedeCarne-AFCA-ALSAN*

# Quiénes somos



-SAL = +SALUD

VOLUMEN DE NEGOCIO: **4.898.525 €**



[mariasr@cedecarne.es](mailto:mariasr@cedecarne.es)



# ¿Quiénes somos?



remunerados  
fijos

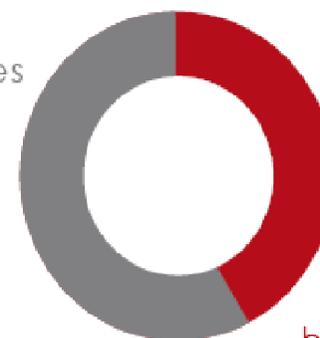
mujeres  
51%



hombres  
49%

remunerados  
eventuales

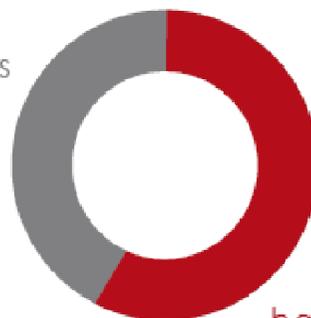
mujeres  
59%



hombres  
41%

no  
remunerados

mujeres  
40%



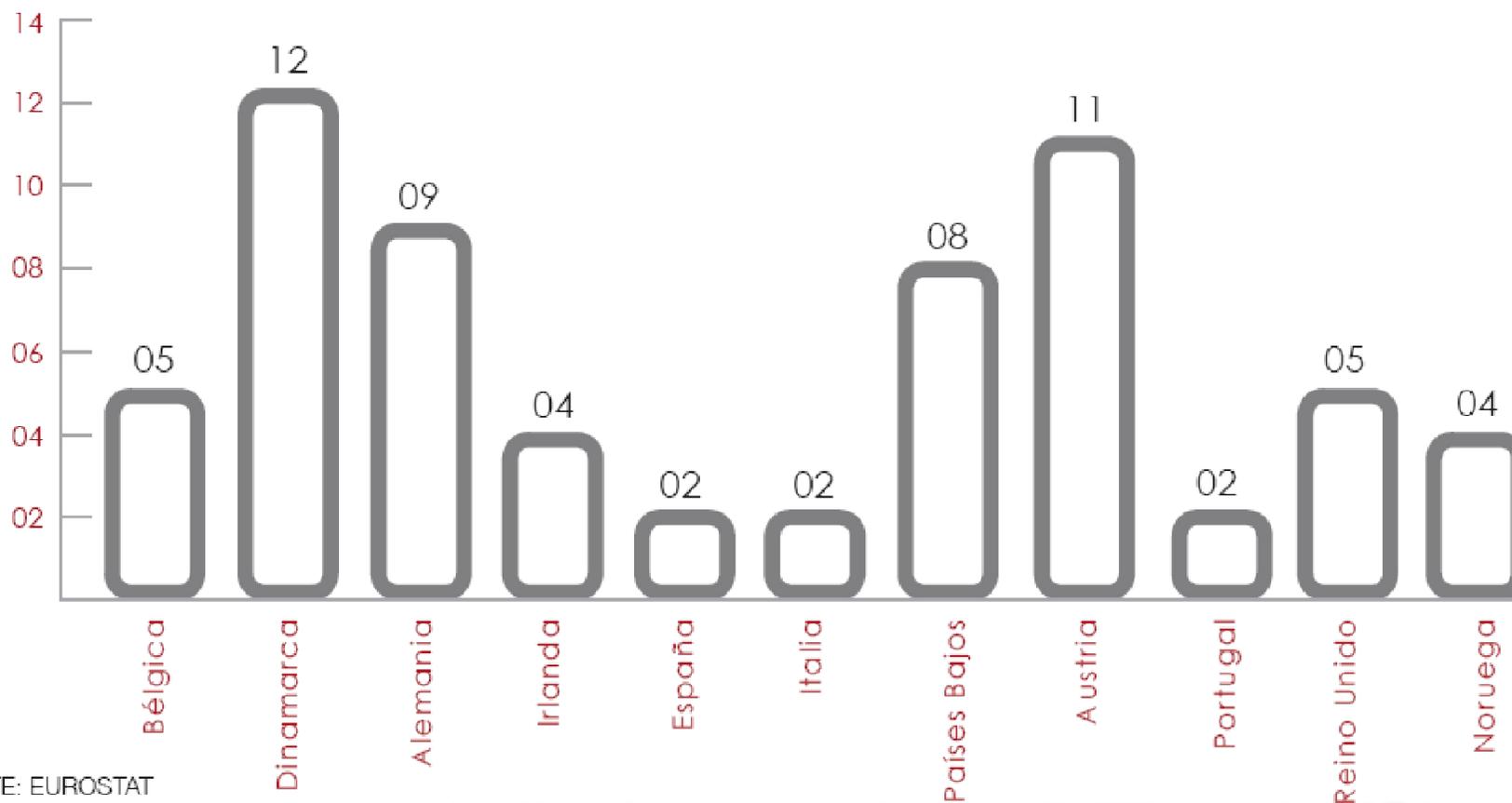
hombres  
60%

# ¿Quiénes somos?

MEDIA EMPLEADOS UNE



-SAL = +SALUD



FUENTE: EUROSTAT

[mariasr@cedecarne.es](mailto:mariasr@cedecarne.es)



## ¿De dónde partimos?



- Clara relación entre consumo de sal/sodio e incremento de la presión arterial
- Recomendación de la OMS: un consumo  $\leq 2$ g. de sodio al día (5g. de sal)
- Consumo actual en la UE está de media entre 8 y 12 g. de sal/día
- Incremento del riesgo de enfermedad cardiovascular

## ¿De dónde partimos?

-SAL = + SALUD

“ La mitad de los ictus producidos en España cada año están relacionados con el consumo excesivo de sal.



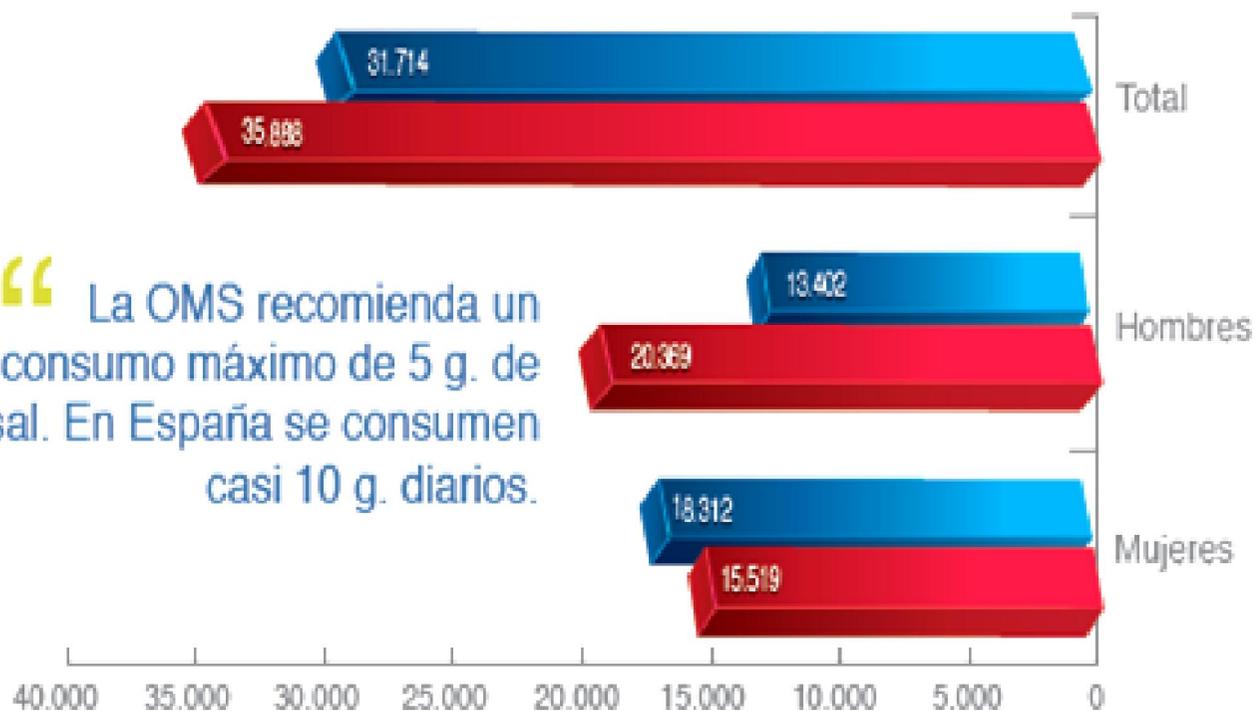
■ Ictus en España

■ Ictus en España causados por el consumo excesivo de sal

## ¿De dónde partimos?



“ La OMS recomienda un consumo máximo de 5 g. de sal. En España se consumen casi 10 g. diarios.



- Fallecidos por ictus en España. Año 2008
- Fallecidos por enfermedad coronaria en España. Año 2008

## ¿Qué proponemos hacer?

MARCO EUROPEO PARA INICIATIVAS NACIONALES  
EN RELACIÓN CON LA REDUCCIÓN DE SAL  
(Grupo de Alto Nivel para la Dieta, Actividad Física y Salud)

Reducción para derivados cárnicos:  
16% en 4 años

MARCO EUROPEO PARA INICIATIVAS NACIONALES  
EN RELACIÓN CON LA REDUCCIÓN DE GRASAS  
(Grupo de Alto Nivel para la Dieta, Actividad Física y Salud)

Reducción para derivados cárnicos:  
5% en 4 años  
5% adicional en 2020



## ¿Qué proponemos hacer?



1. Sensibilización sobre la importancia de moderar el consumo de las grasas, fundamentalmente saturadas, azúcares y sal.
2. Mensajes sobre hábitos de vida saludables (alimentación y actividad física).
3. Dar opciones para un estilo de vida saludable y asequible:
  - Reformular las recetas de elaboración
4. Informar a los consumidores
  - Utilizar la cercanía del carnicero charcutero con el consumidor

# ¿Por dónde empezamos?



1

## Estudio de viabilidad:

- a) 7 derivados cárnicos frescos
- b) 9 fórmulas diferentes por producto
- c) 63 muestras en total

2

## Productos comprometidos:

- a) Longaniza, salchicha fresca madrileña
- b) Burger Meat, Hamburguesa
- c) Morcilla, Butifarra
- d) Chistorra

# ¿Por dónde empezamos?



3

## Reformulaciones estudiadas

- a) Salchicha de cerdo
  - Grasa: 25% / 20% / 15%
  - Sal: 18g/kg / 16.2g/kg / 14.4g/kg
- b) Burger meat de cerdo
  - Grasa: 35% / 27.5% / 20%
  - Sal: 18g/kg / 16.2g/kg / 14.4g/kg
- c) Burger meat mixta (cerdo y ternera)
  - Grasa: 25% / 20% / 15%
  - Sal: 18g/kg / 16.2g/kg / 14.4g/kg
- d) Burger meat de ternera
  - Grasa: 100% recorte falda/100% lardeo /80%aleta+20%falda
  - Sal: 18g/kg / 16.2g/kg / 14.4g/kg

# ¿Por dónde empezamos?



3

## Reformulaciones estudiadas

- b) Embutido de sangre
  - Grasa: 55% / 48% / 41%
  - Sal: 18g/kg / 16.2g/kg / 14.4g/kg
  
- c) Butifarra blanca
  - Grasa: 50% / 43% / 36%
  - Sal: 18g/kg / 16.2g/kg / 14.4g/kg
  
- d) Chistorra
  - Grasa: 20% papada + 80% panceta / 100% panceta / 20% magro de cuello +80% panceta
  - Sal: 20g/kg / 18g/kg / 16g/kg

## ¿A qué nos comprometemos?

Reducción de un 5% el contenido medio de grasa

Reducción de un 10% el contenido medio de sal



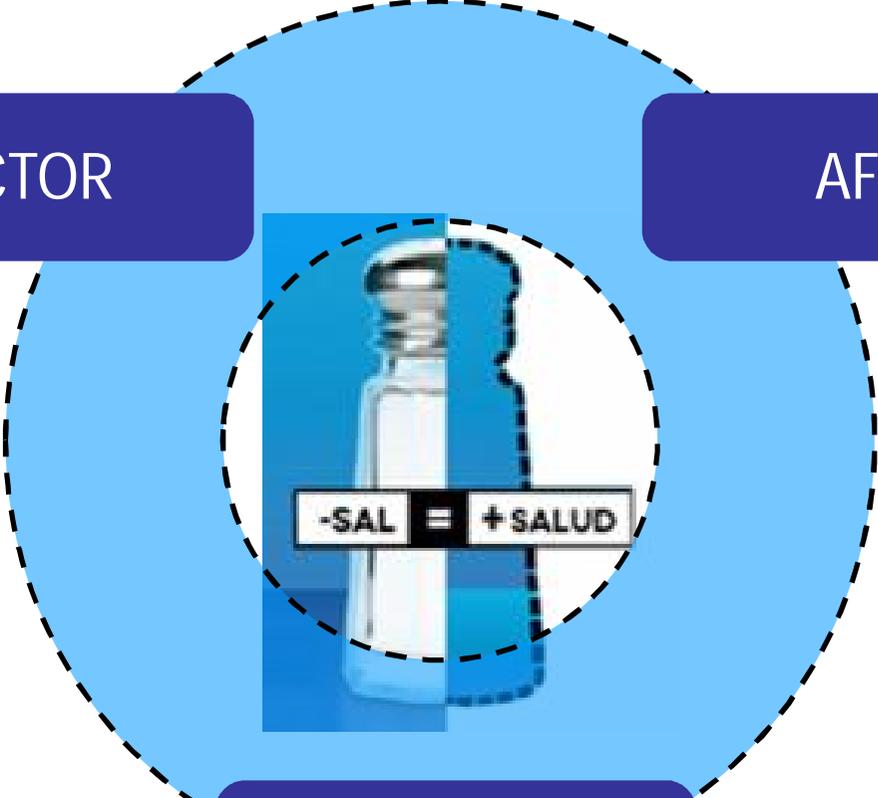
Producto	Grasa (%)	Sodio (g/Kg)
Salchicha de cerdo	12,63	7,46
Hamburguesa de cerdo	15,96	7,23
Hamburguesa de cerdo y ternera	10,91	7,14
Hamburguesa de ternera	18,68	7,48
Embutido de sangre	30,79	8,88
Butifarra blanca	22,66	7,52
Chistorra	36,63	8,54

# ¿Con quién contamos?



SECTOR

AFCA



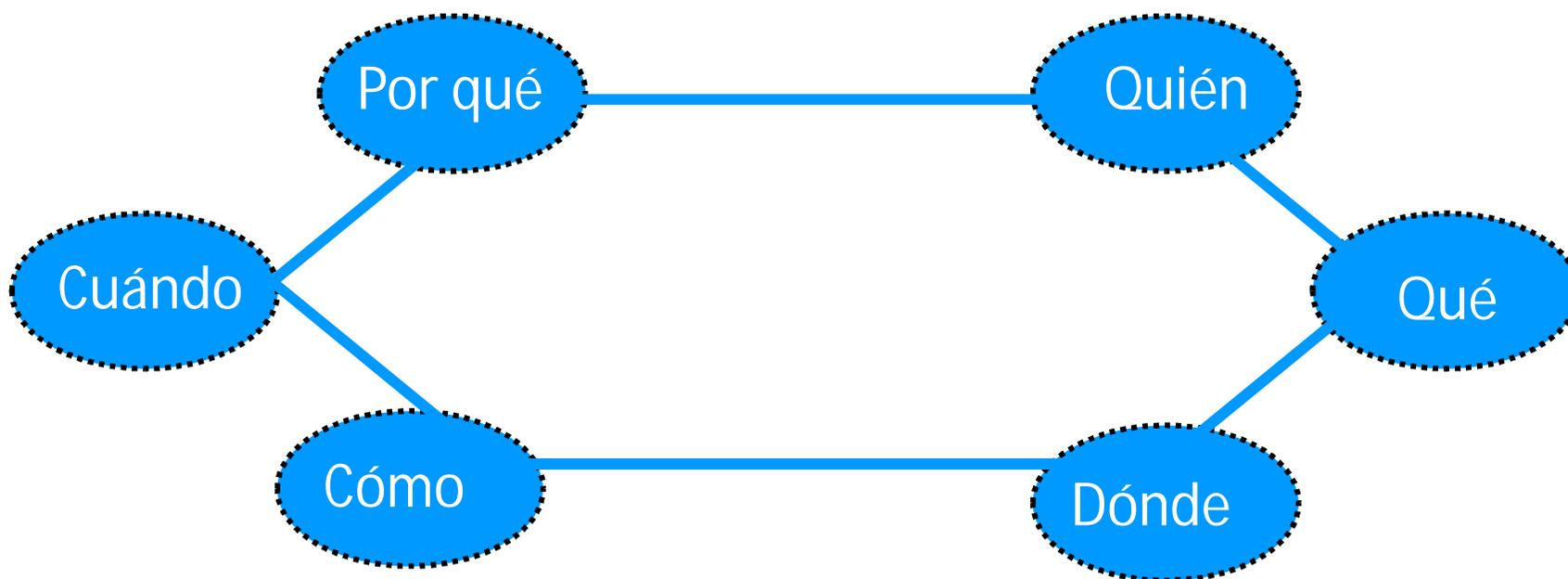
AESAN

# ¿Cómo lo hacemos?

2012



2014



2012 → 2014

## Plan de acciones



-SAL = +SALUD

Empresas  
fabricantes  
de aditivos

- Reformular para poder ofrecer a los carniceros charcuteros preparados con menor contenido en sal.
- Poner de manifiesto el compromiso social de la industria de aditivos con la salud de los consumidores.

Carniceros  
Charcuteros

Sin Obrador    Con Obrador

- Reducir el porcentaje de sal en el caso de formular ellos
- Adquirir mezclas de aditivos reformulados bajos en sal.
- Reducir el contenido en grasa que añaden al elaborado
- Poner de manifiesto el compromiso social de la carnicería-charcutería con la salud de los consumidores.

Consumidores

- Conocer el compromiso social de la carnicería-charcutería con la salud de los consumidores.
- Disponer de productos bajos en sal y grasas manteniendo todas las características del producto artesanal

# Plan de acciones



2012



2014

Año I  
Esfuerzo sectorial  
Reformular  
Buenas prácticas

Año II  
El consumidor  
Test de seguimiento  
Información  
consumidor

2012 → 2014

## Plan de acciones

-SAL = +SALUD

Jornadas  
formación  
sectorial

Mailing  
Folleto  
explicativo  
masivo

Difusión  
Internet

Compromiso de participación

Manual de buenas prácticas  
de elaboración en  
obradores de carnicería -  
charcutería

Yo estoy  
comprometido

## Ventajas del proyecto



- Poner en valor el producto elaborado de forma tradicional y al carnicero como profesional comprometido con el consumidor.
- Poner en el mercado un producto sin las características de los denominados funcionales y por tanto sin la complejidad y costes de este tipo de producto.
- Ofrecer al consumidor el mismo producto que encuentra actualmente en la carnicería charcutería, pero mejorado en su composición nutricional conforme a las recomendaciones de expertos en salud.
- Y hacer todo esto de forma progresiva evitando así que se vea afectado el gusto de los consumidores.

# Repercusión social



el país



abc



antena 3



tve



[mariasr@cedecarne.es](mailto:mariasr@cedecarne.es)



# Repercusión social



terra



la información



el correo



la verdad



tribuna de salamanca



[mariasr@cedecarne.es](mailto:mariasr@cedecarne.es)



# Repercusión social



## alimentación 3.0

Los productos cárnicos contarán con menos sal y menos grasa en su composición

ACUERDO CON LA AGENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

MÁS NOTICIAS

Un 62% de los jóvenes asegura que no bebe alcohol si va a conducir

## gastronomía y cía

Reducir la sal y la grasa en los productos de carnicería-charcutería

Gastronomía & cía

...No hay amor más sincero que el amor a la comida...

Reducir la sal y la grasa en los productos de carnicería-charcutería

Comer Pan de Azúcar

Rest Barrio, Excepción

Jamon y embutidos ibéricos

Déficits Omega

## COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD

**PLANCUÍDATE+ -SAL = +SALUD**

**LOS CARNICEROS COMPROMETIDOS**  
CEDECARNE está comprometida con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y los trabajos que se desarrollan en materia de Nutrición para mejorar la salud de los consumidores, a través de la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS) desarrollada por Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Por eso el sector de la carnicería charcutería pone en marcha las medidas necesarias que permitan reducir el contenido en sal y grasa en los derivados cárnicos que se elaboran en las carnicerías charcuterías.

### PRODUCTOS COMPROMETIDOS

Los preparados cárnicos frescos: aquellos elaborados con carne de una o varias de las especies animales autorizadas, con o sin grasa, picadas, adicionadas con sal, condimentos, especias, otros productos alimenticios y aditivos, no sometidos a tratamiento de desecación, cocción o salazón, embutidos o no.

### PRODUCTOS COMPROMETIDOS

- Embutidos frescos
- Productos frescos sin embutir
- Productos cárnicos tradicionales
- Productos crudos curados

### ¿CUÁL ES NUESTRO COMPROMISO?

Elaborar los mismos productos pero con un perfil nutricional más ajustado a las recomendaciones que hacen los expertos en salud.

Sin que ello suponga a las empresas una inversión en I+D+i y un sobrecoste en sus "líneas de producción".

Se trata de un sencillo cambio que tiene que ver con las prácticas de elaboración, para ofrecer al consumidor un producto diferente, artesano más saludable que tendrá menos grasa y sal que el actual.

### Nuestro compromiso:

ELABORAR CON UN

**10% menos DE SAL** y un **5% menos DE GRASA**



**-SAL = +SALUD**

## COMPROMETIDOS

### EMBUTIDOS FRESCOS

#### Longaniza



Embutido de forma larga y angosta rellena de carne picada condimentada con especias.

#### ALGUNOS TIPOS:

- Longaniza de Aragón
- Longaniza Imperial
- Longaniza de pasena

### PRODUCTOS FRESCOS SIN EMBUTIR

#### Hamburguesa

Producto procedente de la carne picada de vacuno, porcino, pollo o pavo o mezcla de ambas. Hay una gran variedad de hamburguesas en función de las ideas creativas del maestro artesano.



### PRODUCTOS CÁRNICOS TRADICIONALES

#### Morcilla

Embutido elaborado con sangre como elemento caracterizante.

#### ALGUNOS TIPOS:

- Morcilla blanca
- Morcilla rondeña
- Morcilla de cataluña



### PRODUCTOS CRUDOS CURADOS

#### Chistorra



Mezcla de carnes picadas o troceadas - cerdo o de cerdo y vacuno y tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal y pimentón, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales que han sufrido un corto proceso de maduración - desecación con o sin ahumado - de calibre máximo de 25 mm en producto curado que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.



CEDECARNE  
Asociación Española de Carnicerías y Charcuterías





Voy a ser feliz,  
porque es bueno  
para la salud.

*Muchas  
Gracias*

[mariasr@cedecarne.es](mailto:mariasr@cedecarne.es)



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD



**CEDECARNE**  
confederación española de detallistas de la carne

