



CONVENCIÓN
VIII NAOS 2014

¡come sano y muévete!

VII PREMIOS
ESTRATEGIA NAOS 2013

Madrid, 4 de Noviembre de 2014

Política de reformulación. Plan nacional de reducción de sal: Estudio sobre el contenido de sal de los alimentos en España

Dra. Teresa Robledo de Dios
Vocal -Asesora coordinadora Estrategia NAOS
AECOSAN
Madrid, 4 de noviembre de 2014



observatorio de la
nutrición
y de estudio de la
obesidad



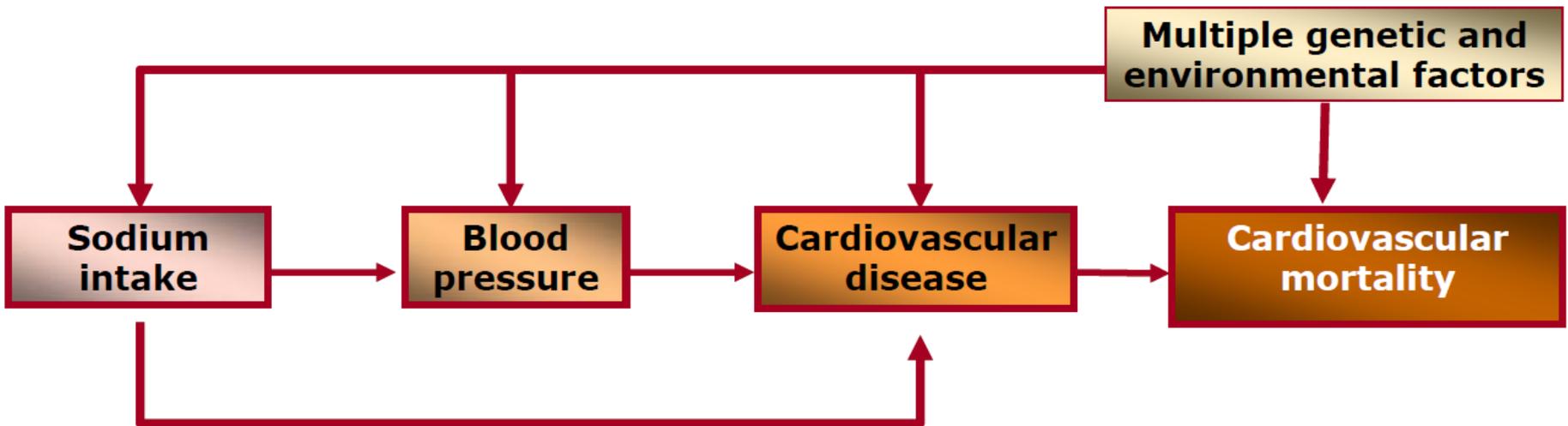
Mortalidad global según su fracción atribuible a los 10 principales factores. Health Statistics and Informatics Department, 2004 WHO

Posición global	Factor de riesgo	Muertes (millones)	Porcentaje total
1	Hipertensión arterial	7,5	12,80%
2	Tabaquismo	5,1	8,70%
3	Diabetes	3,4	5,80%
4	Inactividad física	3,2	5,50%
5	Sobrepeso y obesidad	2,8	4,80%
6	Hipercolesterolemia	2,6	4,50%
7	Relaciones sexuales de riesgo	2,4	4%
8	Abuso de alcohol	2,3	3,80%
9	Bajo peso infantil	2,2	3,80%
10	Humo de interior de combustibles sólidos	2	3,30%



PREVALENCIA DE HIPERTENSIÓN ARTERIAL

- Mundial: 40% población \geq 25 años
- España: 33% población \geq 25 años
 - 40% en edades medias
 - 68% población \geq 65 años





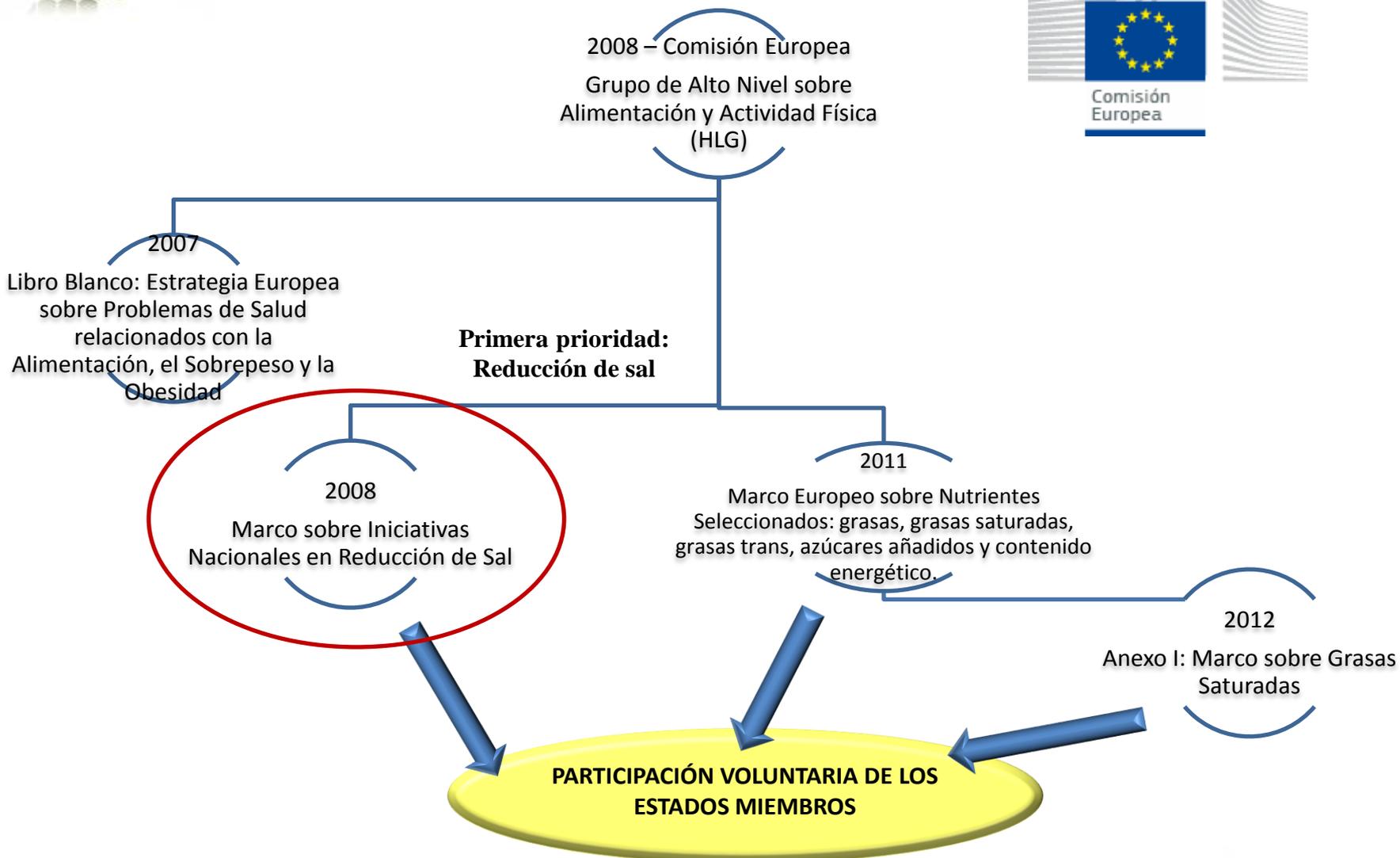
World Health Organization

5 g



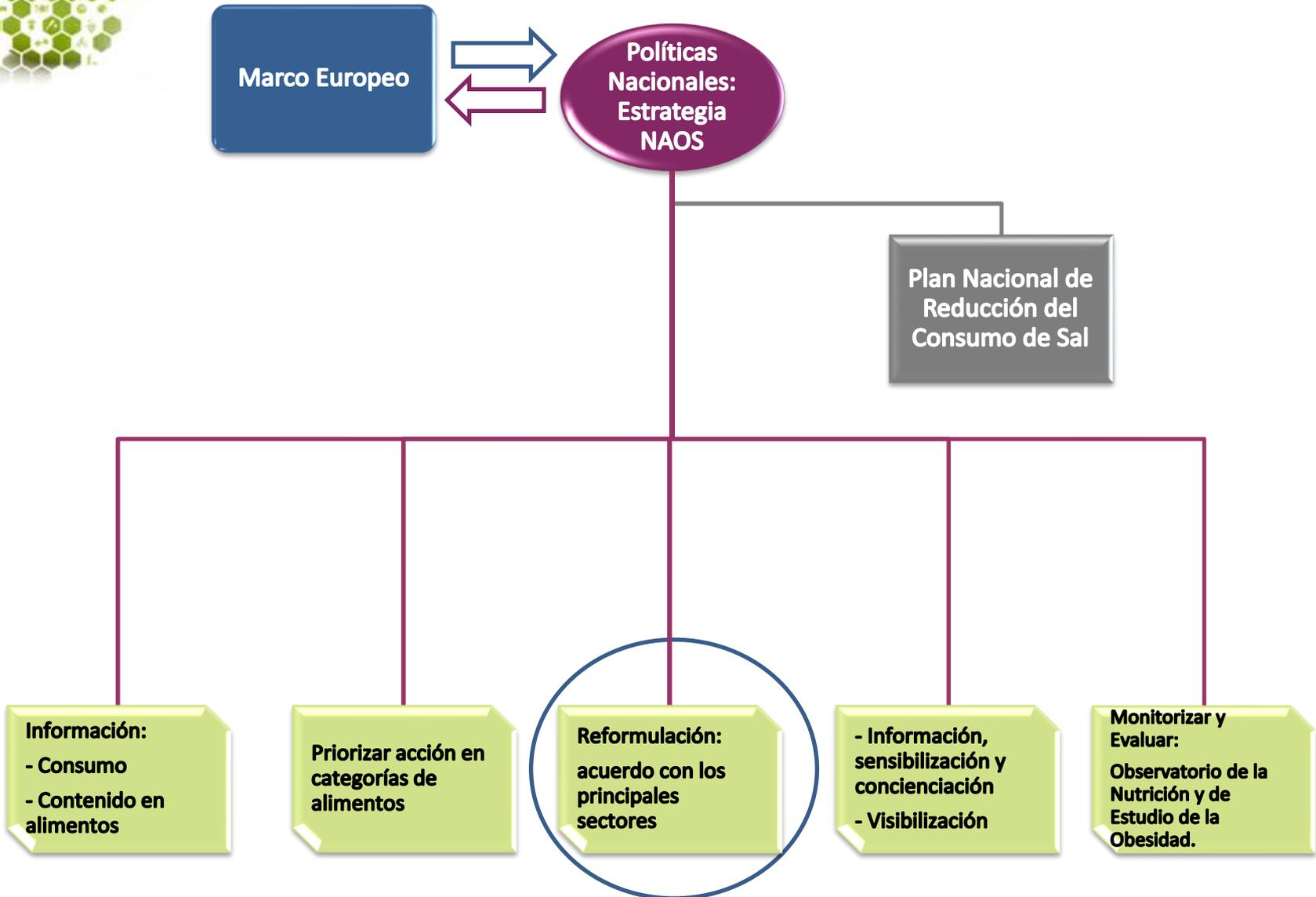


MARCO EUROPEO





ELEMENTOS CLAVE





PLAN DE REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE SAL



Consumo máximo diario de sal = 5 g

2007



2008



2008-2009

1. Impacto sobre la salud de un plan nacional para la reducción del consumo de sal: relación entre el excesivo consumo de sal y la hipertensión arterial, enfermedad cardiovascular, osteoporosis, litiasis renal y cáncer gástrico.

3. Análisis del contenido en sal en los productos que componen la dieta habitual de los españoles, (OCU).

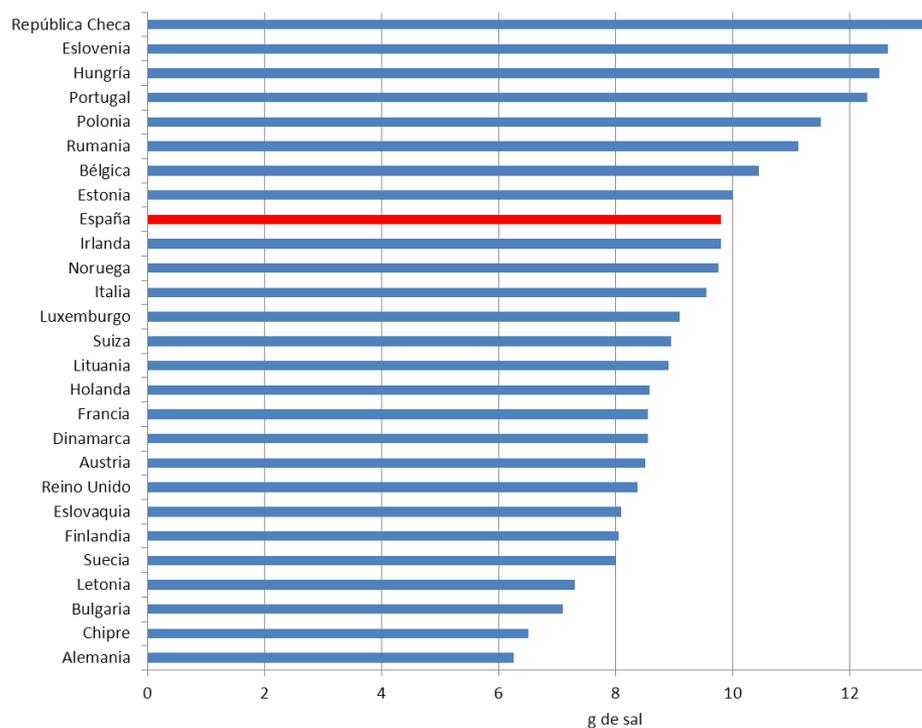
2. Análisis del consumo de sal en la población adulta española y principales fuentes alimentarias de sodio. Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

2010 CONCLUSIONES DEL CONSEJO DE LA UE



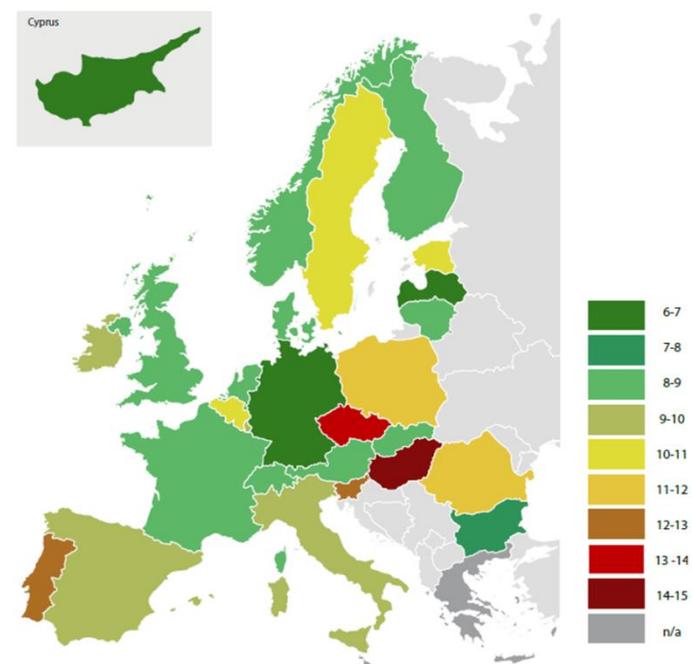
CONSUMO DE SAL EN EUROPA

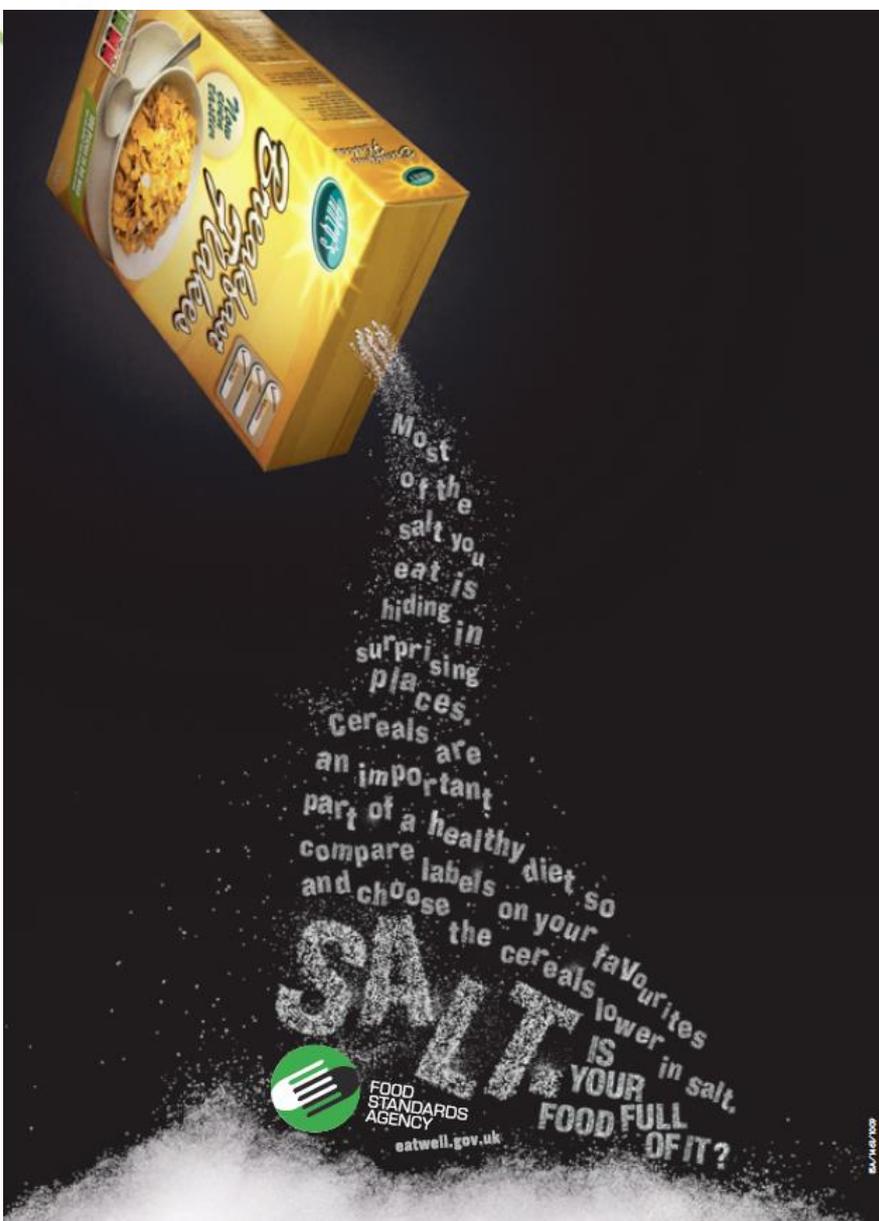
Consumo diario medio de sal en Europa. 2012.



Fuente: Survey on Member States implementation of the EU framework on salt reduction. 2012.

Figure 1
Map with estimates of daily salt intakes (in g) of adults in European countries participating in the Framework



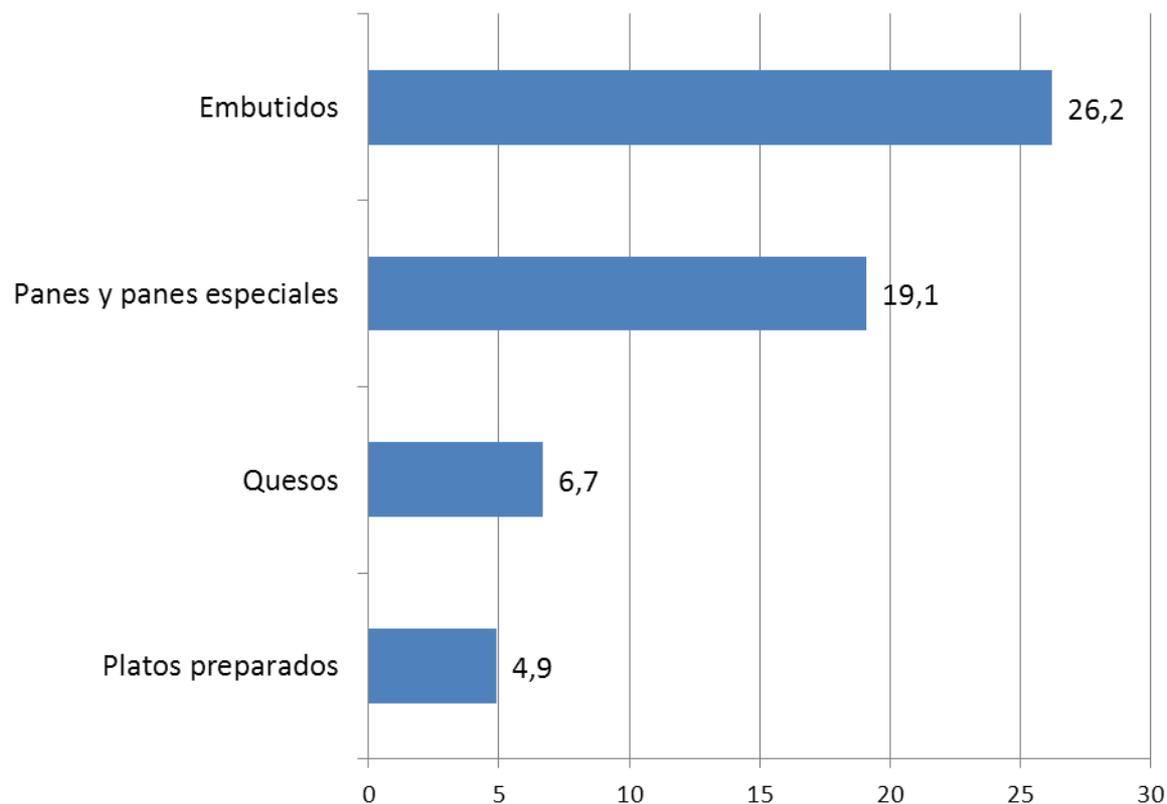


El 77 % de la sal ingerida se encuentra en los alimentos procesados.

Mattes RD, Donnelly D. J Am Coll Nutr. 1991 Aug;10(4):383-93.



Principales fuentes alimentarias de sal: combinación entre el contenido en sal de los alimentos y la frecuencia de consumo de los mismos.



56,9% de sal
alimentaria
total

AESAN, 2009.



MARCO SOBRE INICIATIVAS NACIONALES EN REDUCCIÓN DE SAL

Principales categorías de alimentos identificadas

PAN

PRODUCTOS
CÁRNICOS

PLATOS
PREPARADOS

QUESOS

CONVENIO AECOSAN-CEDECARNE- AFCA

Acuerdo voluntario para la reducción del 10% de contenido medio de sal y del 5% del contenido medio de grasas en los productos de carnicería y charcutería de elaboración artesanal en un período de 2 años

2012



CEDECARNE
Aparición nº 200005
28000 Madrid



PRODUCTOS COMPROMETIDOS		LOS CARNICEROS CHARCUTEROS	
EMBUTIDOS FRIOS Chorizos  AÑO 2014 Producto elaborado con carne de cerdo, sal y especias. No se debe consumir en exceso. Embutido de forma helado y en grandes cantidades de carne puede producir problemas de salud.	PRODUCTOS FRIOS SIN EMPLUMAR Hamburguesas  AÑO 2014 Producto elaborado de la carne picada de vaca, cerdo, pollo o pavo o mezcla de ellas. Hay que elegir variedades de carne que tengan un contenido de grasa y sal más bajo.	LOS CARNICEROS CHARCUTEROS Comprometidos con la sociedad  PLAN CUIDATE + - SAL - GRASA = + SALUD AECOSAN AFCA	
EMBUTIDOS DE SANGRE Morcillas  AÑO 2014 Embutido elaborado con sangre de cerdo y especias.	PRODUCTOS CALZOS CURADOS Chorizos  AÑO 2014 Morcilla de cerdo elaborada o chorizo de cerdo de vaca y cerdo y sal y especias. No se debe consumir en exceso.	LOS CARNICEROS - CHARCUTEROS COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD Nuestro compromiso: ELABORAR CON UN 10% MENOS DE SAL Y UN 5% MENOS DE GRASA COMUNICACIÓN AL CONSUMIDOR: Los carníceros charcuteros que se adhieren al proyecto de compromiso a reducir los contenidos de sal y grasas en sus productos se obligan en este punto. Una vez cumplido los porcentajes, podrán realizar una comunicación con el consumidor de manera voluntaria. Para hacer visible este proyecto con los clientes vamos a preparar un kit de material que incluye a lo largo de los próximos meses el proyecto. Serán para facilitar saber punto de venta y los productos comprometidos. FASE 1: Junto a este kit de información con las condiciones generales para participar en el proyecto, viene un kit de etiquetas con el texto "Cuidate + menos sal y grasas" adherible al producto para que figure en el envase o etiquetado directamente en la gema. FASE 2: Una vez iniciada la inscripción recibida el Manual de Buenas Prácticas de Elaboración. Además recibirá el diseño de "Cuidate + comprometido" al cual podrá que se encuentre en un proceso de trabajo continuo. FASE 3: Para facilitar la comunicación es necesario que entre una muestra de muestra con los datos personales de quien se adhiera al proyecto, que comprometerá. Estas muestras se recibirán directamente en el proyecto. Si necesita información adicional puede contactar directamente con el convenio de CEDECARNE. FASE 4: Una vez sea visible los resultados de los análisis se envía un Dossier de Elaboración Adhución al Proyecto, así como un kit de etiquetas para la identificación de los Productos Comprometidos que podrá poner directamente en los productos que cumple los requisitos.	



Jornada técnica informativa
REDUCCIÓN DE SAL Y GRASA
19 mayo 2014 – MSSSI - Madrid



Estudio de contenido de sal en los alimentos en España. 2012.



observatorio de la
nutrición
y de estudio de la
obesidad



OBJETIVOS

Objetivos principales:

- Evaluar el contenido de sal en los alimentos procesados en España.
- Explorar la tendencia del contenido de sal en los alimentos desde el anterior estudio realizado en 2009.

Objetivos secundarios:

- Evaluar las posibilidades de reducción del contenido en sal en los diferentes grupos de alimentos.
- Establecer prioridades a la hora de planificar objetivos de reducción del contenido de sal en los diferentes grupos de alimentos.





METODOLOGIA (I)

- Adquisición de productos en puntos de venta habituales.
- Productos iguales o similares a los analizados en 2009.
- Determinación de sal: análisis de cloruros.
- La cantidad de sal se expresa en g de sal por cada 100 g de producto.
- Mediana del contenido en sal en el conjunto de los alimentos, y también dentro de cada grupo.
- Cantidades mínima y máxima de sal halladas en cada uno de los grupos de alimentos.

Empresa: Aquimisa





METODOLOGIA (II)

Tendencia en el contenido de sal de los alimentos:

- Diferencia de medianas entre 2009 y 2012. Prueba de los rangos con signo de Wilcoxon.
- Porcentaje de cambio desde 2009 a 2012.
- Solo se utilizaron los alimentos que coincidían exactamente en los estudios de 2009 y 2012.
- En las comparaciones por subgrupos solo se tuvieron en cuenta aquellos subgrupos en los que la muestra era superior a 5.



Resultados

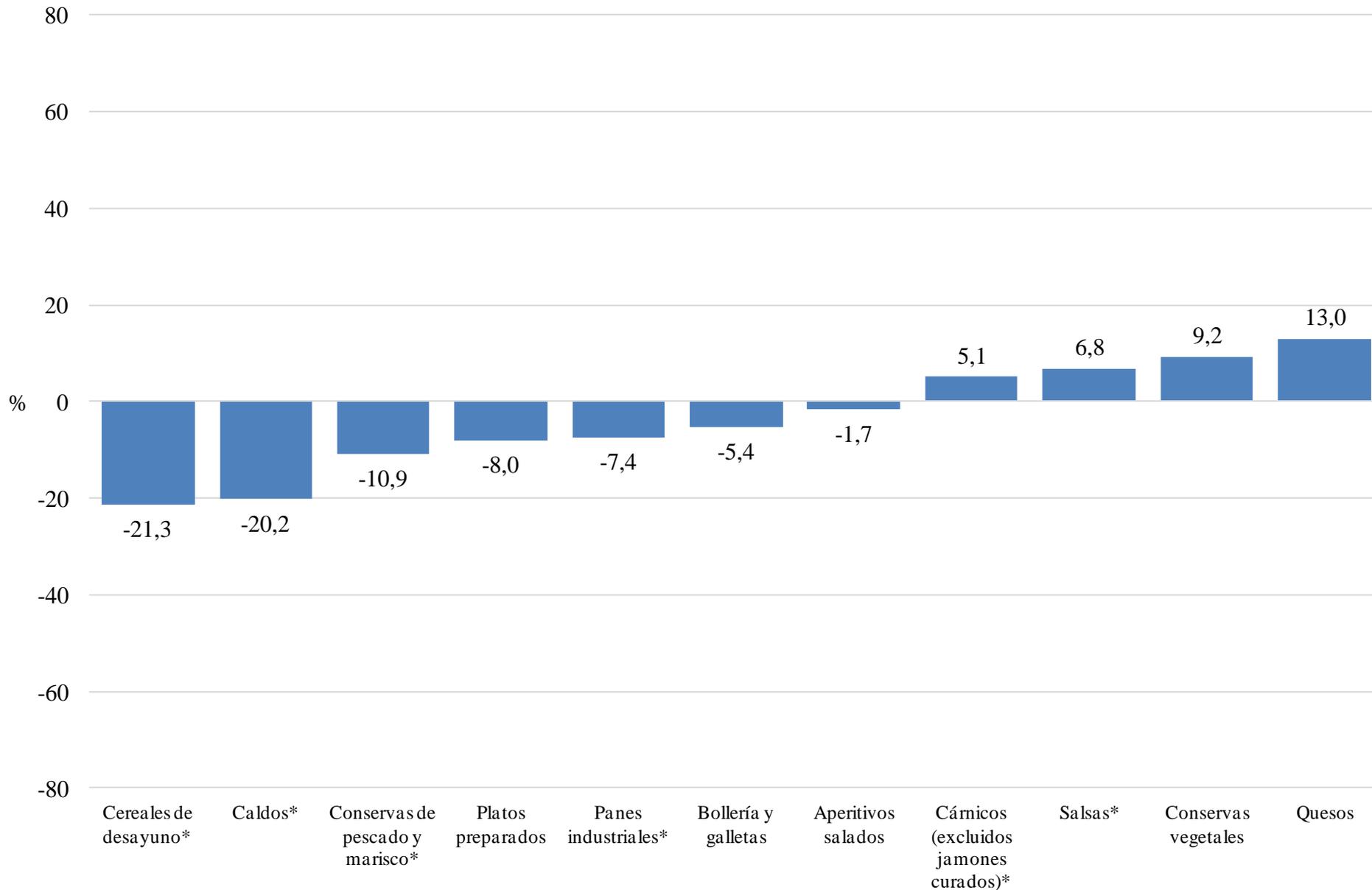




Grupos y cantidad de alimentos estudiados.

Aperitivos salados	49
Bollería y galletas	88
Productos cárnicos	185
Cereales de desayuno	30
Conservas de pescado y marisco	131
Conservas vegetales	118
Panes industriales	80
Platos preparados	268
Quesos	17
Salsas	35
Sopas y caldos	30
Total	1.031

Porcentaje de cambio en el contenido de sal. 2009-2012.



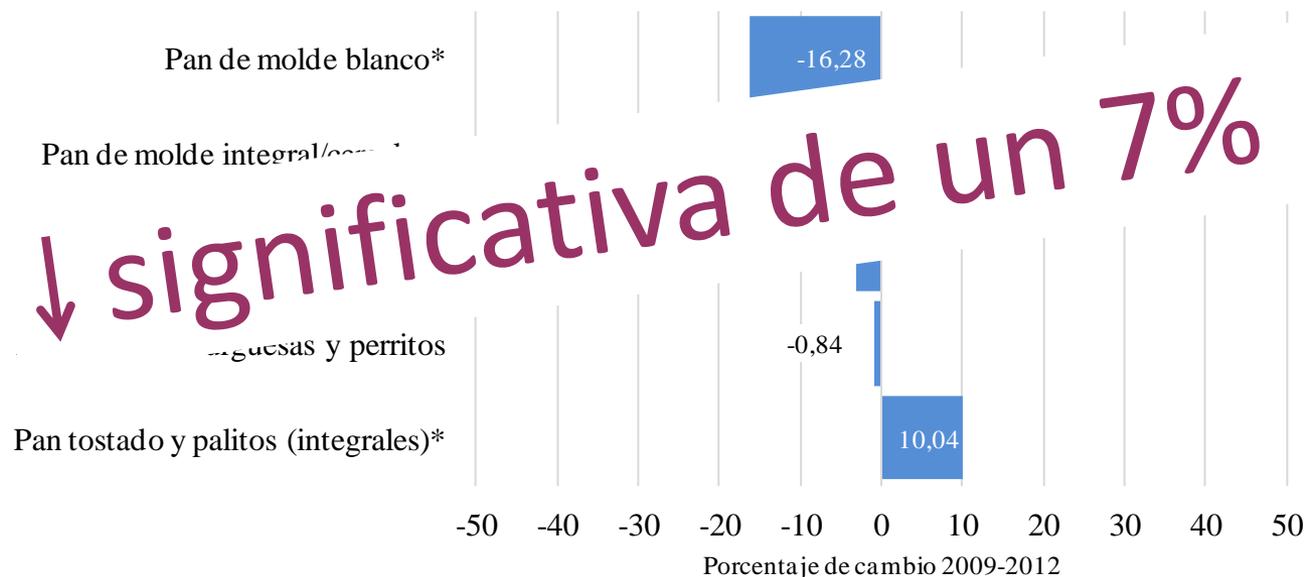
*p<0,05 para la diferencia de sal entre 2009 y 2012



Panes industriales. Contenido en sal (g/100 g de producto). 2012.

Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Pan de molde blanco	15	0,89	1,06	1,45
Pan de molde integral y de semillas	17	0,73	1,14	1,00
Pan para hamburguesas y perritos	17	0,79	1,16	1,35
Pan tostado y palitos blanco	21	0,21	1,27	2,18
Pan tostado y palitos integral	10	0,28	1,44	1,69
Total	80	1,19	1,06	2,18

Porcentaje de cambio del contenido de sal 2009-2012. Panes industriales.

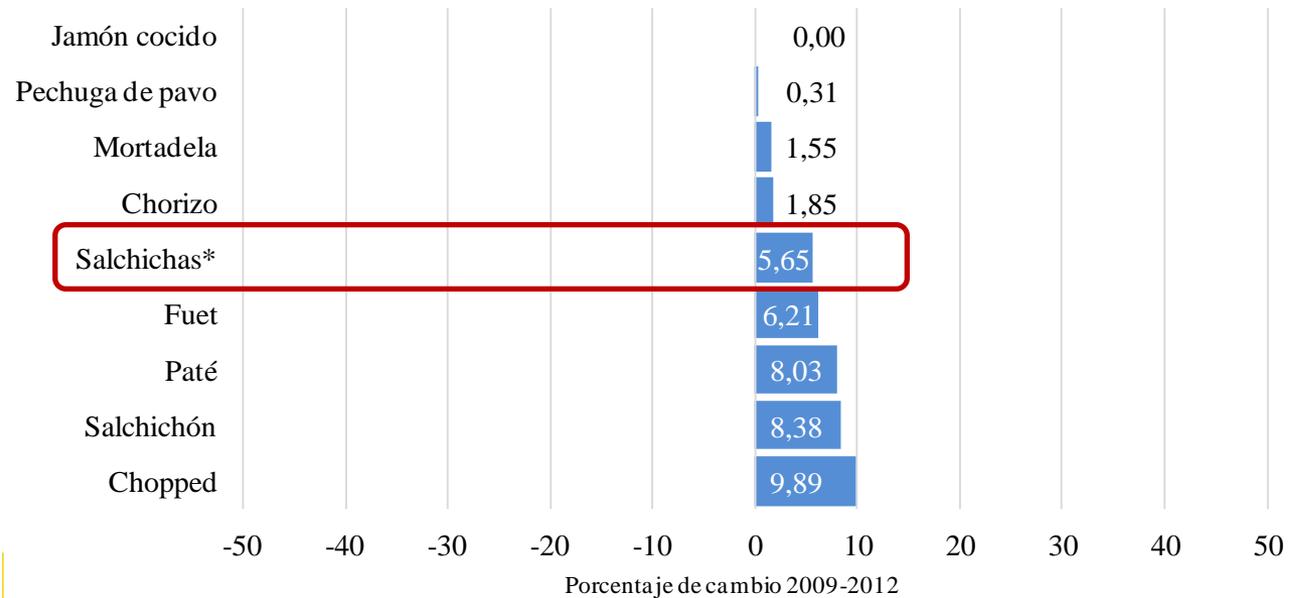


*p<0,05 0 porcentaje > 10%

Productos cárnicos (excluidos jamones curados). Contenido en sal (g/100 g de producto). 2012.

Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Chorizo	10	3,58	2,94	3,86
Fuet	6	3,94	3,64	4,31
Salchichón	14	3,36	1,96	4,21
Chopped	11	1,94	1,42	2,35
Jamón cocido	17	1,59	0,87	1,89
Pechuga de pavo	12	1,6	0,84	2,01
Mortadela	15	1,97	1,02	2,31
Paté	14	1,41	0,96	1,85
Salchichas	46	1,97	1,25	2,79
Total	145	1,89	0,84	4,31

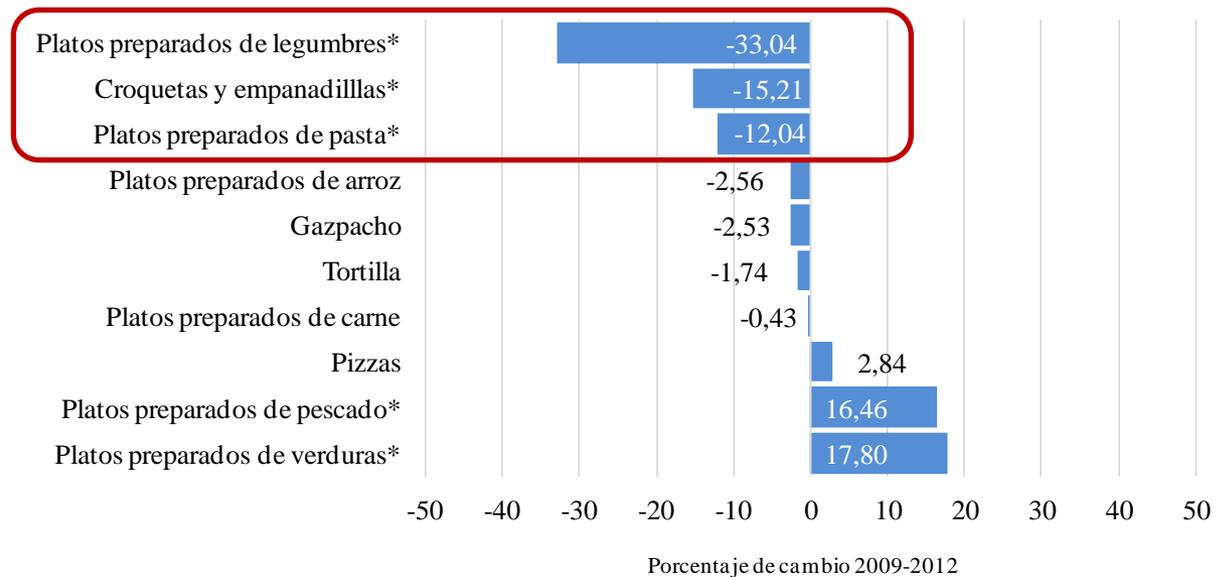
Porcentaje de cambio del contenido de sal 2009-2012. Cárnicos (excluidos jamones curados).



*p<0,05 o porcentaje > 10%

Platos preparados. Contenido en sal (g/100 g de producto). 2012.				
Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Platos preparados arroz	18	0,87	0,22	3,13
Platos preparados de carne	27	1,18	0,71	1,98
Croquetas y empanadillas	14	0,94	0,71	1,43
Gazpacho	25	0,77	0,31	0,99
Platos preparados de legumbres	22	0,77	0,51	1,04
Platos preparados de pasta	44	0,96	0,27	7,06
Platos preparados de pescado	28	0,86	0,25	1,44
Pizzas	27	1,45	0,68	1,78
Platos preparados de verduras	39	0,55	0,21	2,75
Sándwich y bocadillos refrigerados	12	1,48	0,93	1,90
Tortilla	9	1,11	0,62	1,43
Surimi	2	1,47	1,45	1,48
Total	267	0,92	0,21	7,06

Porcentaje de cambio del contenido de sal 2009-2012. Platos preparados.



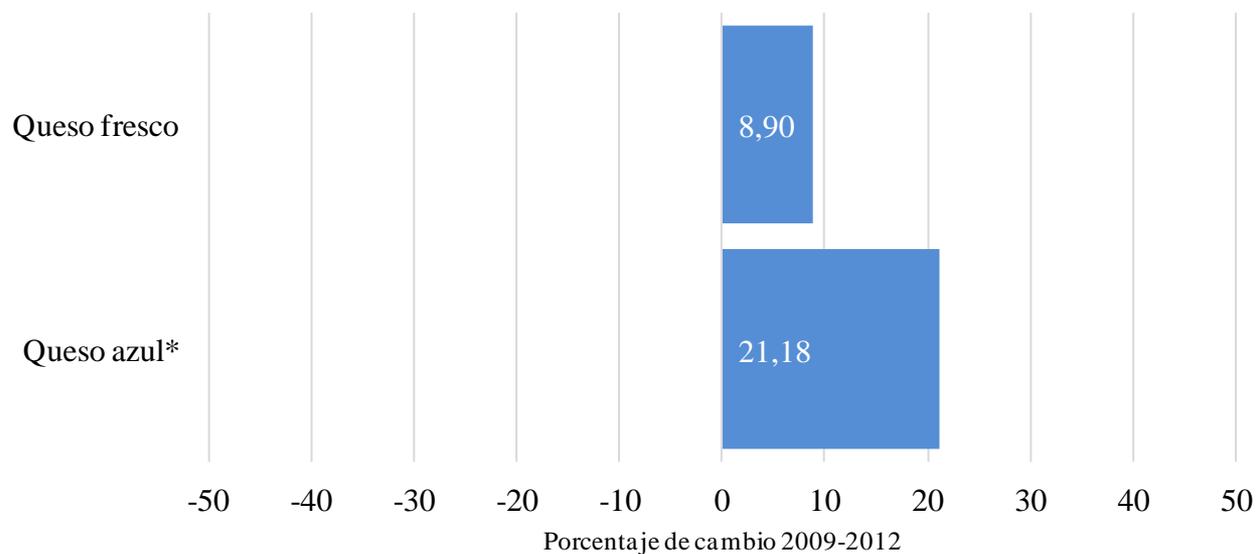
*p<0,05 o porcentaje > 10%



Quesos. Contenido en sal (g/100 g de producto). 2012.

Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Queso azul	6	3,14	2,41	3,96
Queso fresco	11	0,81	0,54	1,21
Total	17	1,04	0,54	3,96

Porcentaje de cambio del contenido de sal 2009-2012. Quesos.



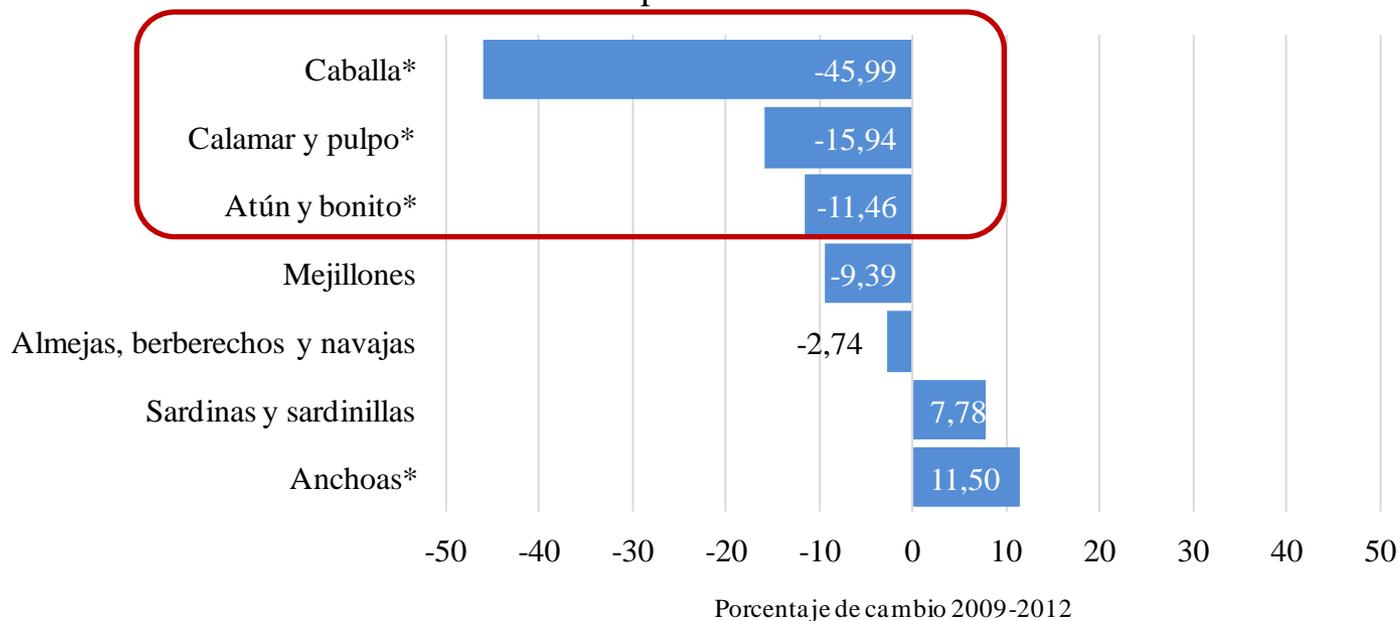
*p<0,005 o porcentaje > 10%



Conservas de pescado y marisco. Contenido en sal (g/100 g de producto). 2012.

Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Almejas, berberechos y navajas	16	1,54	0,65	2,28
Atún y bonito	27	0,85	0,28	3,69
Caballa	8	0,74	0,27	1,21
Calamar y pulpo	12	1,26	0,24	1,97
Mejillones	16	1,49	1,01	2,41
Sardinas y sardinillas	38	0,97	0,34	2,75
Anchoas	14	12,14	7,14	16,14
Total	131	1,19	0,24	16,14

Porcentaje de cambio del contenido de sal 2009-2012. Conservas de pescado.



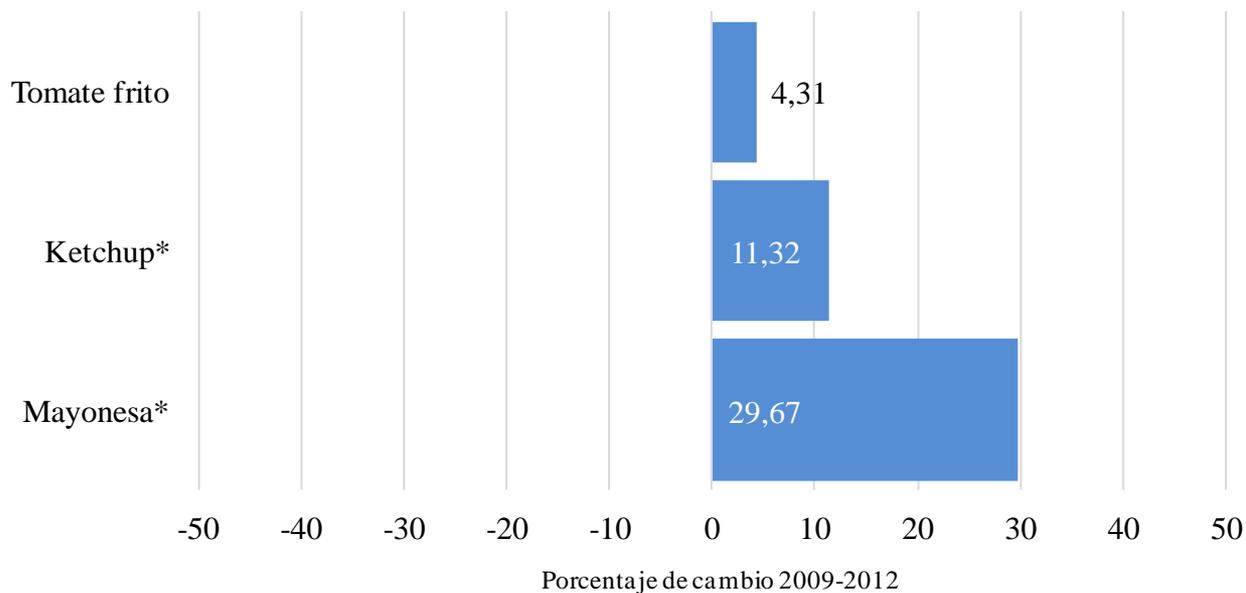
*p<0,05 o porcentaje >10%



Salsas. Contenido en sal (g/100 g de producto). 2012.

Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Kétchup	11	2,64	1,88	3,06
Mayonesa	11	1,18	0,63	4,63
Tomate frito	13	1,21	0,86	2,28
Total	35	1,42	0,63	4,63

Porcentaje de cambio del contenido de sal 2009-2012. Salsas.



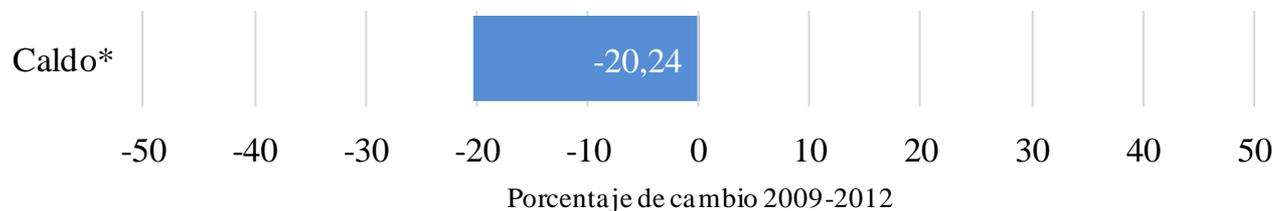
*p<0,005 o porcentaje > 10%



Sopas y caldos. Contenido en sal (g/100 g de producto). 2012.

Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Caldo	10	0,70	0,52	0,83
Cremas	5	0,74	0,53	0,99
Pastillas de caldo	5	8,59	3,93	10,21
Cacitos de caldo	2	16,83	14,29	19,36
Sopa deshidratada	8	5,76	3,11	8,54
Total	30	2,05	0,52	19,36

Porcentaje de cambio del contenido de sal 2009-2012. Caldos.



*p<0,05



- Estabilización.
- Su contribución a la ingesta media total de sal es baja (<2%)
- Objetivos del sector de aperitivos 2005-2009:
 - ↓ 15% (→18%) sal en patatas fritas.
 - ↓ 10% (→ 13%) sal en snacks.
- 2 Premios Estrategia NAOS:



PEPSICO

2011



Reducción del contenido de sal y AGS en productos de aperitivo.



2012

Reducción del contenido de sal, grasa, AGS, eliminación de AGT e incremento del aporte de fibra en productos de aperitivo y frutos secos.

- Convenio institucional:

AECOSAN – Asociación de Fabricantes de Aperitivos:



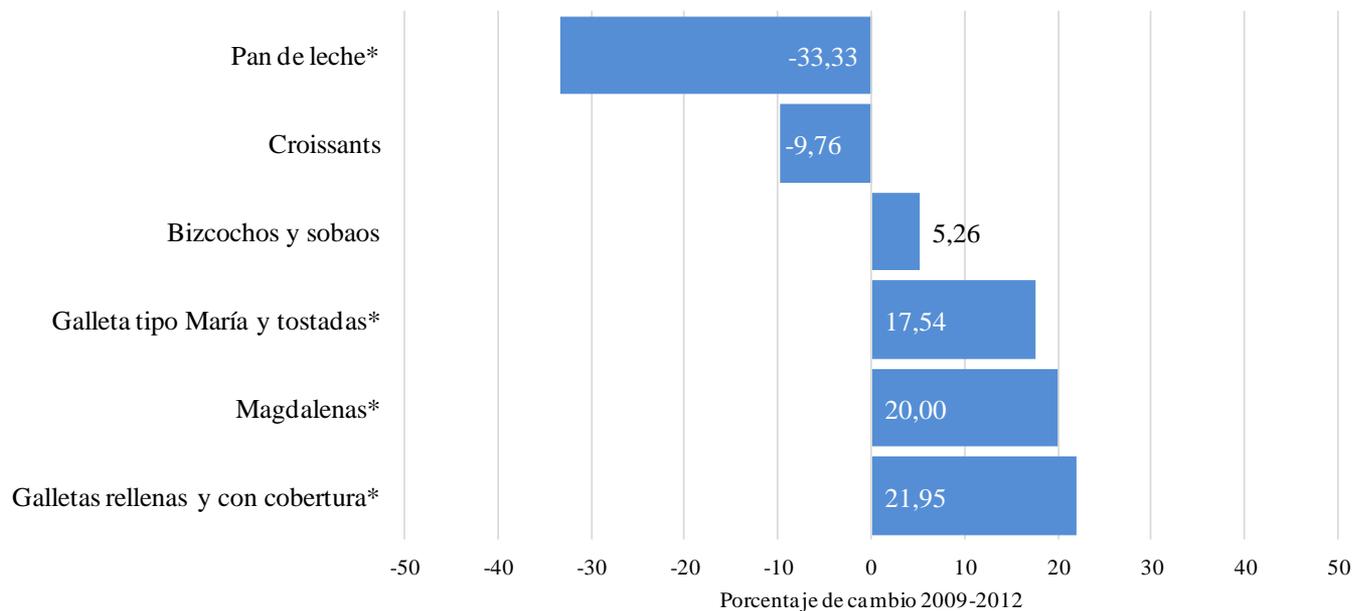
Objetivo adicional de ↓ 5% en 2015-2020.



Bollería y galletas. Contenido en sal (g/100 g de producto). 2012.

Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Bizcochos y sobaos	9	0,32	0,20	0,59
Bollería y donuts	6	0,65	0,32	0,85
Croissants	8	0,79	0,52	1,06
Magdalenas	9	0,36	0,21	0,42
Pan de leche	7	0,82	0,62	1,25
Galleta tipo María y tostadas	33	0,67	0,21	0,99
Galletas rellenas y con cobertura	16	0,50	0,21	0,77
Total	88	0,61	0,20	1,25

Porcentaje de cambio del contenido de sal 2009-2012. Bollería y galletas.

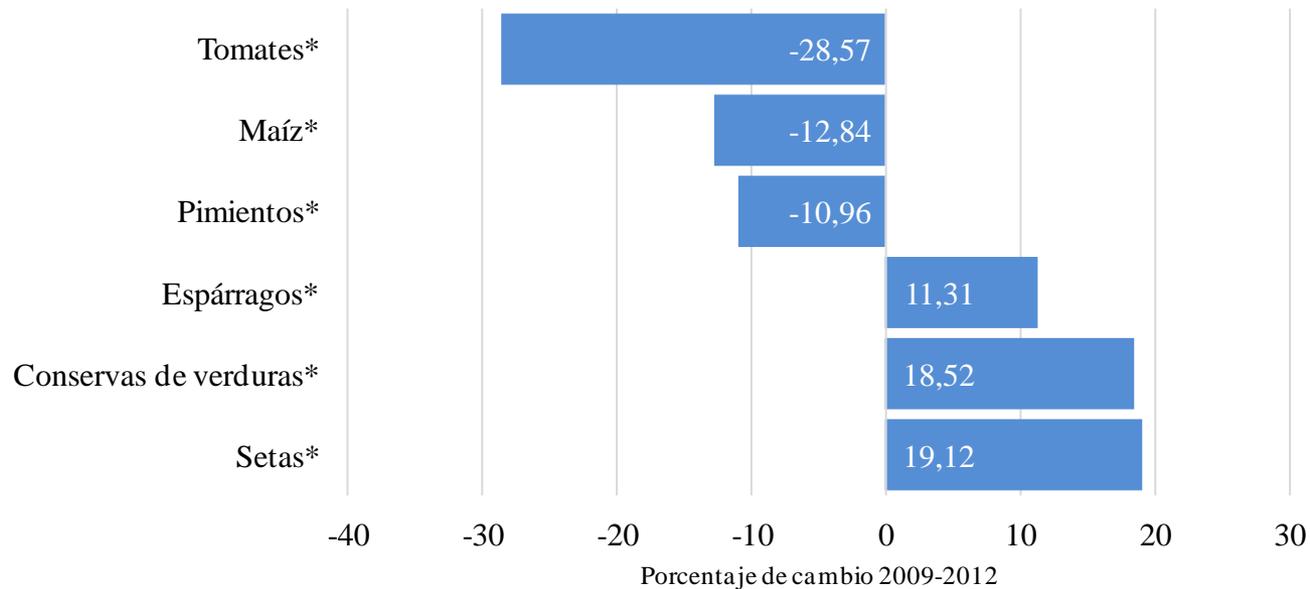


*p<0,05 o porcentaje > 10%



Conservas vegetales. Contenido en sal (g/100 g de producto). 2012.				
Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Conservas de verduras	27	0,96	0,43	1,38
Espárragos	30	0,95	0,61	1,75
Maíz	11	0,58	0,22	1,74
Pimientos	20	0,75	0,24	1,48
Setas	14	0,86	0,61	1,14
Tomates	16	0,5	0,23	1,49
Total	118	0,85	0,22	1,75

Porcentaje de cambio del contenido de sal 2009-2012. Conservas vegetales.



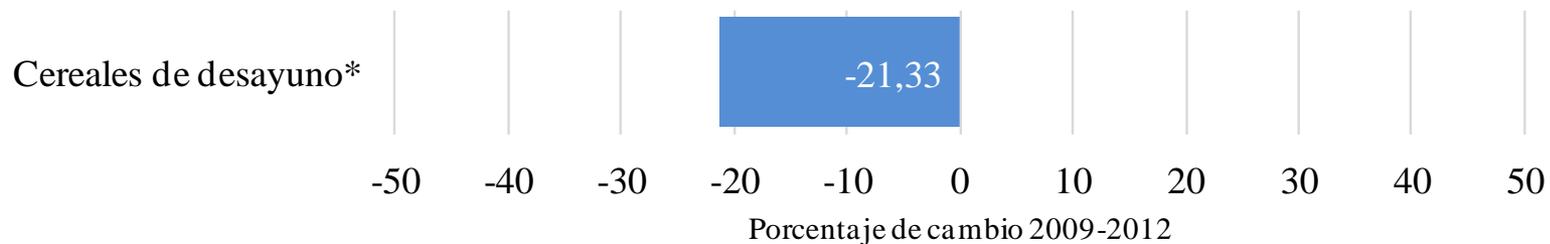
*Porcentaje > 10%



Cereales de desayuno. Contenido en sal (g/100 g de producto).

Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Cereales de desayuno	30	0,59	0,26	1,55

Porcentaje de cambio del contenido de sal 2009-2012. Cereales de desayuno.



* $p < 0,05$ o porcentaje $> 10\%$



CONCLUSIONES

- La información y educación de la población son necesarias, pero por sí solas no son suficientes.
- Es imprescindible combinar ambas acciones con cambios en el entorno social, económico y cultural que fomenten elecciones saludables y la práctica de actividad física.
- Se ha establecido un marco de cooperación con las empresas alimentarias, a través de la creación de un grupo de trabajo de la AECOSAN con la FIAB para provocar cambios en la oferta alimentaria, aprovechando sus conocimientos, experiencia y recursos, tratando de abordar juntos este importante problema de salud pública, a través del fomento de políticas de reformulación.



MUCHAS GRACIAS

Bienvenidos Benvinguts Ongi etorri Benvidos Benvinguts Welcome Bienvenue



aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

estrategia naos
¡come sano y muévete!

Mapa Web Contactar

Alimentación saludable y actividad física

Estrategia NAOS

Plan de Reducción de consumo de sal

activilandia
PLAN COLEGIOS

PLAN CUIDATE+
2012

Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad



Nutrición y Estrategia NAOS

estrategia naos

¡come sano y muévete!



activilandia
¡Qué sano es divertirse!

Plan 2014 de Reducción de Sal y Grasa en los Derivados Cárnicos Elaborados por los Carniceros/Charcuteros Artesanales

Día Nacional de la Nutrición **2014**
XIIIª EDICIÓN



Cambio en la dirección web, visitenos en www.naos.aesan.msssi.gob.es



aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

estrategia naos
¡come sano y muévete!



observatorio de la nutrición y de estudio de la obesidad