



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

www.vitoria-gasteiz.org

ANÁLISIS DE LA EVOLUCIÓN DEL CONTENIDO DE SAL EN PAN COMERCIALIZADO EN VITORIA-GASTEIZ EN EL PERÍODO DE 2017-2023

El consumo excesivo de sal puede ser perjudicial y derivar en problemas para la salud (enfermedades cardiovasculares, hipertensión arterial, etc.). En la actualidad, se estima que el consumo de sal es el doble de lo recomendado. El 75% de esta sal ya viene incorporada en los alimentos que compramos.

Dada la influencia que la ingesta de sal tiene en la salud de las personas, se están realizando actuaciones para la reducción de su consumo, entre ellas, se ha elaborado nueva normativa que establece límites máximos de contenido en sal para pan común, y se están realizando programas de sensibilización para comercializar alimentos con menos sal.

En 2019 se aprobó la norma de calidad para el pan, (*Real Decreto 308/2019, de 26 de abril*) que establece un límite máximo de 1.31 gramos por 100 gramos de pan en el contenido de sal del pan común, y que es de obligado cumplimiento desde el 1 de abril de 2022.

El pan es uno de los alimentos que aporta una mayor cantidad de sal en nuestra dieta. Forma parte de nuestra cultura acompañar las comidas diarias con pan, por lo que se trata de un producto de gran consumo por la población.

Dada la importancia de la ingesta de sal a través del consumo de pan, desde el Servicio de Salud Pública del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, se ha realizado un análisis de los resultados obtenidos en el estudio de cuantificación de la sal en pan, realizado durante el período comprendido entre los años 2017 a 2023, con el objetivo de evaluar la evolución y si ha habido reducción en el contenido de sal en el pan.



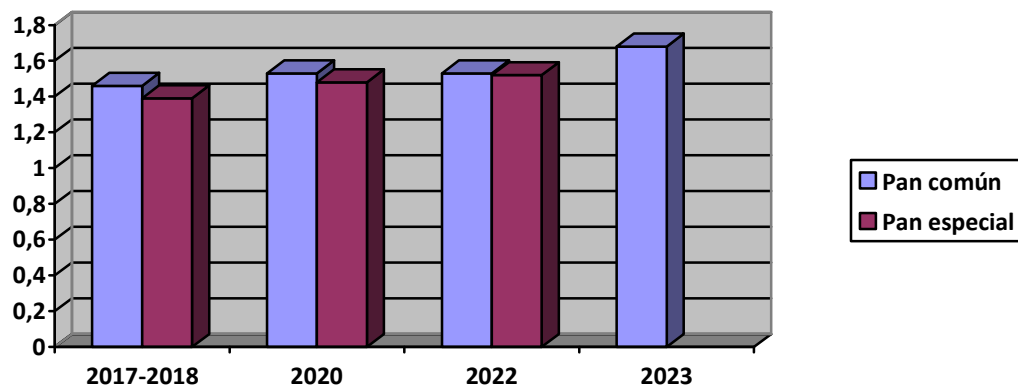
Durante el periodo del estudio se han tomado un total de 186 muestras de diferentes tipos de pan (común y especial) comercializados en Vitoria-Gasteiz:

AÑOS	NÚMERO DE MUESTRAS
2017-2018	90
2020	20
2022	60
2023	16

- *El pan común es el pan de consumo habitual en las 24 horas siguientes a su cocción, elaborado con harina o harina integral de cereales.*
- *Dentro del pan especial se incluyen, entre otros, el pan tostado y los biscotes, los colines, regañás o picos, el pan de molde, etc*

RESULTADOS

Los resultados del contenido medio en sal para pan común y pan especial se expresan en la siguiente tabla:



- En 2017-2018 el contenido medio en sal del pan común es ligeramente superior al del pan especial.



- En 2020 el contenido medio en sal del pan común es ligeramente superior al obtenido para el pan especial, En ambos casos los resultados fueron superiores a los obtenidos en 2017-2018.
- En 2022 el contenido medio en sal del pan común es ligeramente superior al obtenido para el pan especial. Los resultados obtenidos fueron similares a los de 2020 en el caso del pan común, pero se observó un nuevo incremento del contenido de sal en el pan especial.
- En 2023 el contenido medio de sal en pan común es superior al contenido obtenido en los muestreos de los periodos anteriores para el mismo tipo de pan.
- En el año 2022, 14 muestras de pan común superaban los límites establecidos en el Real Decreto,
- En el año 2023, once muestras superaban el límite máximo establecido en la Normativa.

CONCLUSIONES

De forma general se puede concluir, que a lo largo del período del estudio, se observa una tendencia al alza en el contenido en sal aportado tanto por el pan común como el pan especial. Esta tendencia va en contra del objetivo de reducción progresiva del contenido de sal en el pan para la mejora de la situación sanitaria de la población.

Por tanto, se detecta la necesidad de seguir trabajando en programas que persigan el objetivo de reducir la cantidad de sal aportada por el pan.

En Vitoria-Gasteiz a 12 de diciembre de 2023
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA