

## **Las empresas de ASEMAC, comprometidas con la formulación de productos cada vez más saludables**

*En la semana en que se celebra el Día Mundial de la Salud (7 de abril) la Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería muestra su compromiso con una alimentación saludable a través del cumplimiento con los objetivos de reducción de azúcar y grasas saturadas marcados en el Plan para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas.*

La industria de panadería, bollería y pastelería industrial en España ha cumplido con los compromisos establecidos en el Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas y Otras Medidas, cuyos resultados ha validado la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Se trata de un hito sectorial que pone de manifiesto el compromiso del sector para mejorar la composición nutricional de sus productos y es un gran ejemplo de colaboración público-privada.

“Estos resultados nos permiten poner de manifiesto el compromiso de nuestro sector con la mejora de la composición de panes especiales, bollos y pasteles. Durante los últimos años, las empresas que forman parte de ASEMAC han hecho un importante esfuerzo de reformulación en base a innovación e inversión en I+D+i para poder cumplir estos objetivos. Y, lo que es más importante, el consumidor no ha notado ningún cambio sustancial en el sabor ni en la textura. En definitiva, contribuimos a la mejora de la calidad nutricional de la cesta de la compra de todos los ciudadanos”, afirman desde ASEMAC.

## **Resultados concretos**

En concreto en la categoría de bollería y pastelería, se ha logrado una reducción del 5% del contenido mediano de azúcares totales en pastelito relleno con cobertura, pastelito relleno sin cobertura, bollo relleno sin cobertura, bollo sin relleno, rosquillas sin cobertura, rosquillas con cobertura, croissants y magdalenas, así como una reducción del 5% del contenido mediano de grasa saturada en rosquillas sin cobertura, rosquillas con cobertura y bollo con pepitas de chocolate. En algunas el porcentaje de reducción ha sido mayor que el acordado, especialmente bollo sin relleno (29%), rosquillas sin cobertura (25%) y rosquillas con cobertura (20%).

Estas mejoras se suman a las también alcanzadas en la categoría de panes especiales en lo que se refiere a azúcares añadidos. En ese sentido, hay que destacar al de la panadería como un sector que viene ajustando la composición de sus productos a perfiles más saludables desde el punto de vista nutricional. Así, en el año 2004 ASEMAC, junto con otras organizaciones del sector, 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. Más recientemente, el 1 de abril de 2022, entró en vigor la medida específica sobre el contenido de sal dentro de la norma de calidad del pan, estableciendo un límite 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) mediante determinación de sodio total. “Ya en su momento nos adaptamos a la normativa del pan con total éxito. Y lo hemos vuelto a hacer en relación con la formulación de productos de bollería y pastelería. De hecho, muchas de nuestras empresas continúan trabajando en ampliar los márgenes de mejora. Es, en resumen, un gran logro para nuestro sector que ha conllevado a su vez un gran esfuerzo,

muestra de nuestro compromiso con una alimentación saludable”,  
apuntan desde ASEMAC.

## **Sobre ASEMAC**

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 Administración del Estado, Unión Europea y Organizaciones Internacionales.

**Asemac\*** reúne al 80 % de las empresas y cerca del 90 % de las ventas del sector de masas congeladas, 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](mailto:comunicacion@asemac.es)**

**Teléfono: 91 563 58 60**