

*MIX SOBRE LA NORMATIVA DEL PAN. 1-VII-2019

Marilourdes de Torres Aured

Miembro del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad. AESAN

La nueva normativa del pan aprobada por el Consejo de Ministros en abril, ha entrado en vigor el 1 de julio de este año 2019 y sirve para introducir una serie de cambios que aporten una mayor calidad y protección a los consumidores. La última fue hace 35 años, 1984.

La norma dice que el “pan es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo u otro cereal, solas o en combinación, y de agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre”.

DENOMINACIONES DEL PAN

Pan común. Es el “pan de consumo habitual en las veinticuatro horas siguientes a su cocción, elaborado con harina de trigo y al que solo se le puede añadir los aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados para este tipo de pan”. Puede recibir diferentes denominaciones, separadas en dos categorías:

- **Pan bregado, de miga dura, español o candeal:** obtenido mediante un proceso de elaboración en el que es indispensable el uso de cilindros refinadores. La miga de este tipo de pan será blanca y con alveolos finos y uniformes.
- **Pan de flama o de miga blanda:** obtenido con una mayor proporción de agua que el pan bregado y que no precisa normalmente el proceso de refinado con cilindros. La miga de este tipo de pan tendrá alveolos más irregulares, en forma y tamaño, que los del pan bregado. Las variedades tradicionales elaboradas a partir de este tipo de masa, podrán utilizar las distintas denominaciones que cada una adopta como baguette, chapata, payés, gallega,.....

Pan integral. El artículo 2 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, también incluye en la definición del pan común, el elaborado con "harina integral de cereales". Es importante porque el integral pasa a gravarse con el tipo de IVA, el 4%, y no el 10% como hasta ahora.

OTRAS MATIZACIONES EN LA NORMA

NUEVA DEFINICIÓN DEL PAN INTEGRAL

El decreto prohíbe expresamente en su artículo 4 que el etiquetado incluya el término "pan integral" en todos aquellos panes que no se hayan elaborado "con harina exclusivamente integral", añadiendo a continuación de qué cereal se trata.

El texto obliga a usar la denominación de “pan integral” o pan “de grano entero” solo para referirse a los panes elaborados con harina exclusivamente integral. La denominación se debe completar además, con el nombre del cereal, cereales o semillas comestibles de los que procedan la harina o las harinas utilizadas.

Es una de las aclaraciones del nuevo texto que más afectará a los consumidores. Hasta la fecha se podría denominar como “pan integral” a cualquier producto que tuviera entre su composición harina integral, pero no se exigía un porcentaje mínimo. Esto provocaba que, solo un 35% de los panes que se vendían como integrales, estuvieran elaborados con un 100 % de harina integral.

Los que no estén elaborados de forma exclusiva con ese tipo de harinas, deberán indicar el porcentaje de cada una en el etiquetado. Así los panes que hasta ahora contenían solo un porcentaje de harina integral pasaran de denominarse panes integrales a venderse como panes “elaborado con harina integral X %”, correspondiendo “X” al porcentaje de harina integral utilizada.

Si se ha hecho a partir de masa madre, esta deberá ser también de harina integral. Si el pan lleva un porcentaje de otras harinas, tendrá que poner "elaborado con harina integral" marcando el porcentaje de harina integral que lleve.

IVA REDUCIDO DEL PAN INTEGRAL AL 4 %

El texto amplía el IVA reducido del 4 %, exclusivo hasta ahora para lo que se denominaba “pan común”, a los panes elaborados con otras harinas distintas a las de trigo, como los elaborados con harinas integrales, con salvados o bajo contenido en sal que antes se gravaban con el 10 % de IVA.

Hay que fomentar el consumo de productos integrales (o a base de grano entero) porque el consumo de fibra es insuficiente en la dieta de los españoles. Si la ingesta recomendada es de 25-30 g diarios, nuestro consumo no llega a los 12,5 g diarios.

Esta recomendación junto con la de ingerir legumbres, frutas y hortalizas, resulta beneficioso para la salud, ya que diferentes estudios epidemiológicos avalan que comer estos alimentos reduce la posibilidad de padecer enfermedades cardiovasculares, diabetes, obesidad, etc.

Con la aprobación de la nueva normativa, el pan de todo tipo de cereales, ya sea blanco o integral, y aquellos bajos en sal pasan a formar parte de la categoría de pan común (hasta ahora, estaban incluidos en la de especial) y, por tanto, su IVA baja del 10 % al 4 %.

PAN ARTESANO.

Es artesano el pan en cuyo “proceso de elaboración prime el factor humano sobre el mecánico”, que no se produzca “en grandes series”, cuyas piezas sean formadas “total o parcialmente, de forma manual” y que sea elaborado “bajo la dirección de un maestro panadero o asimilado, o artesano con experiencia o conocimientos demostrables”.

Lo que se pretende es evitar abusos de las palabras “artesano” y “tradicional”, se han fijado unos criterios que limitan el uso del término *pan artesano*, sólo a los productos que realmente se hacen de forma artesanal, dejando fuera a aquellos de fabricación industrial.

Aunque no se ha conseguido del todo y es uno de los puntos menos específicos, porque no cuantifica el factor humano ni qué se entiende por “gran serie”. Tampoco prohíbe que se pueda englobar como artesano si se añade “estilo artesano” o “al modo artesano” cuando no sea cien por cien, artesano.

PAN DE LEÑA

Hasta ahora se vendían como “pan de leña” o “de horno de leña”, productos que no habían estado bajo el fuego de madera. Desde ahora, estas menciones solo pueden utilizarse para los panes cocidos íntegramente en un horno que utilice como único combustible la leña, sin ayuda de otro tipo de calorífero.

DEFINICIÓN DE MASA MADRE Y PAN DE MASA MADRE.

Al igual que ocurría hasta ahora con el pan integral, la falta de definición en la ley anterior sobre la “masa madre”, hacía que se etiquetaran como tal a muchos panes que, en realidad contenían aceleradores de la fermentación como levaduras, ácido ascórbico, yogur o vinagre.

La masa madre natural es un fermento compuesto de harina y agua que no contiene ningún tipo de levadura añadida. Es la manera en la que se ha elaborado tradicionalmente el pan, que

se fue perdiendo con la panificación industrial. En la propia harina hay miles de levaduras y bacterias que provocan la fermentación de las masas de manera espontánea. Pero no siempre se ha etiquetado su presencia de forma lícita.

El nuevo texto define por fin la “masa madre” como la masa compuesta por harina de trigo u otro cereal, o mezclas de ellas, y agua, con o sin adición de sal, sometida a una fermentación espontánea acidificante cuya función es asegurar la fermentación de la masa de pan. La masa madre contiene una microbiota acidificante constituida esencialmente por bacterias lácticas y levadura. Puede ser objeto de una siembra con fermentos lácticos autorizados, que mejoran la microbiota intestinal del individuo.

Solo los panes elaborados con una masa madre que responda a esta definición podrán ser etiquetados como tal. La elaboración es más artesanal porque la fermentación debe ser más larga de 8 horas, lo que influye en las características del pan, provocando unos aromas procedentes de las bacterias ácido-lácticas y una miga más uniforme. Esto es posible si la adición de la levadura panadera es inexistente.

De añadir un mínimo de levadura industrial, ésta acelera la fermentación y es la trampa para conseguir un pan con aromas procedentes de la masa madre, pero sometidos a una fermentación rápida.

REGULACIÓN DEL PAN DE CEREALES Y MULTICEREALES. HARINAS DE CEREALES.

Si el pan se hace solo con una harina que no sea de trigo, se denominará “pan 100% de” o “pan de” con el nombre del cereal. Si lleva más de una harina, se llamará “pan de” con el nombre del cereal o cereales que se quieran destacar y el porcentaje de cada harina.

La nueva norma establece contenidos de harina mínimos para etiquetar los panes de otros cereales como centeno o espelta. Así, la proporción de harina para vender los “panes de X”, debe ser mayor del 50 por ciento para el trigo espelta, centeno, triticale, tritordeum, o mayor o igual al 20 por ciento para las harinas de avena, cebada, maíz, arroz, sorgo, teff, quinua, trigo sarraceno u otras.

El “pan multicereal” se considera a partir de ahora como el pan elaborado con tres o más harinas diferentes, de las cuales dos al menos procederán de cereales. Teniendo en cuenta esto, cada una de las harinas estará en una proporción mínima del 10 por ciento y las harinas procedentes de cereales no podrán suponer menos del 30 por ciento, sobre la mezcla total de harinas.

REDUCCIÓN Y LÍMITE MÁXIMO PARA LA CANTIDAD DE SAL

En el ministerio han confirmado que la normativa incluye que el contenido máximo de sal permitido en el pan común, como producto acabado, debe ser de 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.

A raíz de la Estrategia NAOS de la AESAN y de los trabajos presentados en el Observatorio de la Nutrición, se firmó un convenio con el sector de la Panadería en el que se acordó una reducción progresiva del porcentaje de sal utilizado en la elaboración de pan, pasando del 2,2 % a un 1,8 %.

Desde el Observatorio insistíamos en que esta petición se tomara en serio. Pues en un estudio realizado en 2005 comprobamos que el porcentaje de sal había descendido, situándose en torno al 1,23 %. Sin embargo en 2013, había subido de nuevo el contenido de sodio en la barra de pan. La nueva norma establece el 1,31 % como límite máximo de cantidad de sal

presente en el pan común. Esta condición entra en vigor en abril de 2022 y aquellos panes que no la cumplan no podrán entrar en la categoría de pan común.

NOTA

Los productos importados desde otros países de la Unión Europea, de Turquía, Noruega, Islandia y Liechtenstein no tienen por qué atenerse a estos nuevos requisitos. Aunque ocurre con otros alimentos, resulta muy preocupante para la industria del pan, que teme que podría restar competitividad a las empresas españolas en el mercado nacional.

**Mix entresacado del Ministerio, AESAN, Observatorio de la Nutrición y la OCU.*