Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La nueva normativa sobre el pan mejora la información en las denominaciones de venta

06-05-2019

El pasado viernes 26 de abril el Consejo de Ministros aprobó un Real Decreto que establece las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización del pan en España. La nueva norma mejora la información clarificando las denominaciones de venta, así como el resto de información voluntaria que pueden utilizar los operadores para evitar fraudes, competencia desleal y ventas engañosas de este alimento.

El consumo per cápita de pan en España ha descendido en los últimos 20 años desde los 57 kilos de 1998 a un consumo medio anual por persona y año en 2018 de 31,77 kilos, siendo los adultos independientes y los jubilados los que tienen un consumo mayor (49,37 y 48,40 kilos respectivamente por persona y año). Las comunidades autónomas con mayor consumo de pan son Galicia, Andalucía y Castilla La Mancha.

Quizás por la importancia económica del sector, quizás por lo obsoleto de la anterior norma de calidad, quizás por facilitar una información alimentaria veraz al consumidor o quizás por todas estas causas, el pasado viernes 26 de abril, el Consejo de Ministros aprobó el nuevo Real Decreto, que sustituye a otro de 1984, que establece las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización del pan en España, sienta un precedente legal en las normas de calidad de los alimentos al introducir una fiscalidad positiva, y garantiza que los ciudadanos adquieran productos de calidad perfectamente caracterizados y etiquetados.

Esta norma pretende garantizar un alto nivel de calidad de los productos y mejorar la información que reciben los consumidores, clarificando las denominaciones de venta, así como el resto de información voluntaria que pueden utilizar los operadores, por lo que se ha incluido diversas novedades:

– Se considera **pan integral** cuando el 100% de la harina empleada sea integral; en caso de no estar elaborados de forma exclusiva con ese tipo de harinas, se tendrá que indicar el porcentaje de harina integral en el etiquetado.

– La denominación **pan de centeno** se circunscribe sólo al pan al elaborado con ese tipo de harina.

– Se podrá etiquetar como **pan multicereal** el elaborado con, al menos, tres harinas distintas y cada una de ellas en una proporción mínima del 10%.

– **Masa madre** es la masa activa compuesta por harina de trigo u otro cereal o mezcla de ellas y agua, con o sin adición de sal, sometida a una fermentación acidificante; su función tiene que ser asegurar la fermentación de la masa del pan y se podrá utilizar la denominación **elaborado con masa madre** a las especialidades que limiten el uso de levaduras industriales.

– Se podrá utilizar la expresión de **elaboración artesana del pan**, cuando prime el factor humano frente al mecánico.

– Y la denominación **pan de leña** o de **horno de leña** sólo se podrá usar con panes cocidos íntegramente en un horno que utilice como combustible la leña.

– También se ha introducido una nueva definición del **pan común**, que incluye panes elaborados con otros tipos de harinas distintas a la del trigo (harinas integrales, de otros cereales, productos con salvado, etc.), pudiéndose aplicar un IVA reducido del 4% a estos productos.

– Y, por último, se ha incluido una medida que consiste en limitar la **cantidad de sal** que se puede emplear para elaborar el pan común.

Notícias Relacionadas

- El pan y los alimentos procedentes de cereales deberían formar parte de la alimentación diaria
- El pan, invisible en las colectividades... ¿por qué su bajo consumo?
- Según un reciente estudio, el pan integral reduce las posibilidades de tener diabetes

Ángel Caracuel es veterinario bromatólogo y trabaja en la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga. Es autor de innumerables artículos publicados en prensa y promotor del Bromatoblog, un espacio de difusión de la alimentación, de los alimentos y de la nutrición. @: angelcaracuel@gmail.com. (Todos los artículos).