

Los cambios en la legislación del pan después de 35 años

Texto: Soraya León. Levanova

El pan es un alimento imprescindible en nuestra alimentación y fundamental en la base de la pirámide nutricional.

A pesar de ello, la Ley que actualmente regula su comercialización data nada más y nada menos que del año 1984.

Es evidente, que en estos últimos 35 años han cambiado muchas cosas. El sector panadero (al igual que otros muchos) ha experimentado una tremenda evolución tecnológica. Por otro lado, los hábitos de alimentación son completamente diferentes (comemos más veces fuera de casa, invertimos menos tiempo en el desayuno y en la comida, etc...) Y, por último, hay nuevas tendencias de consumo que han llegado para quedarse.

Por todo esto, El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación lanzó una propuesta de modificación de la Ley del pan al Consejo de Ministros que posteriormente fue aprobada en Real Decreto. Esta nueva regulación trae consigo reajustes que tratan, por un lado, de dar más información al consumidor y, por otro, de fomentar la alimentación más saludable.



Esta nueva normativa del pan, que entrará en vigor el 1 de julio de este mismo año, trata de recoger preceptos fundamentales en cuanto a la calidad de la producción y distribución del pan, abarcando varios puntos que, hasta llegado el momento, ni se habían considerado. Por un lado, se aclaran conceptos mediante la inclusión de definiciones mucho más concretas del pan integral o el pan de masa madre. Por otro lado, se ha apostado por una reducción de los impuestos que afectan a algunos de estos productos. Así mismo, se han tomado medidas para reducir la cantidad de sal en cada elaboración. Desde Levanova queremos que conozcas de primera mano qué variaciones se han dado en esta nueva reforma de la Ley.

Otro de los cambios importantes es la definición del “pan elaborado con masa madre”, el cual deberá contener como mínimo un 5% de masa madre y como máximo un 0,2% de levadura de panadería sobre el peso de la harina utilizada.

En primer lugar, la nueva

normativa **incluye** de forma clara y concisa **la definición de pan integral o 100% integral**. Concluyendo que, el pan integral es todo aquel que se produce de forma exclusiva con harina integral, es decir, **su composición es 100% integral**. De no ser así, se deberá **especificar en el etiquetado qué porcentaje de harina integral** contiene.

Otro de los cambios importantes es la **definición del “pan elaborado con masa madre”**, el cual deberá contener como **mínimo un 5% de masa madre** y como **máximo un 0,2% de levadura de panadería sobre el peso de la harina utilizada**. Adicionalmente, **el pH tras la cocción deberá ser inferior a un 4,8**. Todo esto se traducirá en un **pan de miga más densa y compacta y con unas notas de sabor bastante ácidas**, muy diferente a lo que aquí, en España, estamos acostumbrados.

En cuanto a **los impuestos que afectan al pan**, una de ellas es la **disminución del IVA al 4% en el pan integral**, que hasta este momento **se mantenía en un 10%**. Esto se debe a que el pan integral sale de la categoría de “panes especiales” para situarse en la de “**pan común**”, lo cual es muy buen **reflejo de las tendencias actuales de consumo** ya que cada vez más gente consume productos integrales.



Para finalizar con las modificaciones, esta nueva ley también **afectará a la cantidad de sal que se puede emplear en la elaboración del pan común.**

Como **máximo** el pan podrá contener un **1,31% sobre su peso total**. Sin embargo, y a diferencia de todo lo comentado anteriormente, este **cambio** no será inmediato, sino que su fecha de aplicación no llegará **hasta el 1 de abril de 2022.**

A modo de **conclusión**, podemos decir, que **el nuevo marco legislativo del pan** adapta la normativa a la **cantidad de consumo y fomenta que el consumidor** cuente con una **mayor información a la hora de elegir** un producto u otro.