



El pan cambia de norma pero no de calidad

ÁNGEL MARQUÉS ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

El pan es uno de los alimentos más representativos de la cultura occidental. Tras 35 años sin actualizarse, la nueva normativa del pan fue aprobada por el Consejo de Ministros en abril del 2019 y entró en vigor el 1 de julio de dicho año. Desde varios sectores han recibido con satisfacción este cambio y principalmente porque piensan que esta actualización hacía mucha falta, pues la anterior norma se había quedado totalmente desfasada.

El pan es un alimento muy sencillo. Se compone de agua, harina, levadura y/o masa madre (fermentada el día anterior) y sal. A veces, se le añaden mejorantes, normalmente, enzimas o levaduras para facilitar la elaboración. La harina debe ser de las llamadas “de fuerza”, es decir, con un elevado contenido de gluten.

PALABRAS CLAVE: Masa madre, integral, levadura, harina, grano, pan artesano, sal.

La nueva norma de calidad del pan ha sustituido a la que ha estado vigente durante más de 35 años en España, e incorpora numerosas novedades de calidad y garantías para el consumidor y otras que mejoran la calidad nutricional y favorecen un consumo de un pan más saludable.

La nueva normativa contempla requisitos más estrictos para considerar un pan integral; exigiéndose que el 100% de la harina empleada sea integral. Para aquellos panes integrales o de otros cereales que no estén elaborados de forma exclusiva con ese tipo de harinas, se tendrá que indicar el porcentaje de harina en el etiquetado.

Otro cambio a tener en cuenta es la nueva definición de “pan común”, incluyendo panes elaborados con harinas integrales o que incorporan salvado de cereales, cuyo consumo es altamente recomendado porque aporta más calidad nutricional por su elevado aporte de fibra. Este pan común con harina integral o salvado de cereales tiene un IVA reducido del 4% en lugar del 10%, con lo que se facilita e impulsa su adquisición y consumo, especialmente en los grupos de población de menos ingresos.

Por otro lado, la nueva norma limita la cantidad de sal que se puede emplear en la elaboración del pan común. Se establece un límite máximo de contenido en sal permitido en el pan común, como producto acabado 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. Este límite máximo de contenido en sal será obligatorio a partir del 1 de abril de 2022.

Esta medida contribuye decisivamente a una menor ingesta de sodio, ya que datos específicos muestran que una de las fuentes más importantes de aporte de sal en la población es el pan y España se alinea con las recomendaciones sanitarias de la OMS de reducir la ingesta diaria de sodio, ya que es un factor de riesgo directo de hipertensión y de enfermedades muy graves como las cardiovasculares y cerebrovasculares.

Con esta disposición el sector también ha continuado progresando en la reformulación de sal que, desde el año 2004, venía realizando en el marco de la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Otra de las novedades consiste en concretar la definición de masa madre, que se preserva a un tipo de elaboración que limita el uso de levaduras industriales y se establecen los requisitos para utilizar la denominación “elaborado con masa madre”.

La nueva normativa contempla requisitos más estrictos para considerar un pan integral; exigiéndose que el 100% de la harina empleada sea integral. Para aquellos panes integrales o de otros cereales que no estén elaborados de forma exclusiva con ese tipo de harinas, se tendrá que indicar el porcentaje de harina en el etiquetado

También se define la elaboración artesanal del pan, en la que debe primar el factor humano frente al mecánico y los requisitos que se deben cumplir para poder incluir esta mención en el etiquetado de los productos.



En el caso de pan de otros cereales, también se incluyen requisitos más estrictos, estableciéndose por ejemplo para el pan de centeno que sea elaborado solo con ese tipo de harina. También se define el pan multicereal.

NORMA POSITIVA

Desde CEOPAN (Confederación Española de Organizaciones de Panadería), asociación patronal, sin ánimo de lucro, que integra en su seno a las Asociaciones y Gremios de fabricantes y expendedores de pan tradicional existentes en España, a través de su asesor técnico, Arturo Blanco, nos dice que es importante que el Gobierno señale los porcentajes de cada cereal que llevan los panes “especiales” porque por ejemplo si alguien quiere hacer un pan con un 60% de centeno y un 40% de harina de trigo, obtendrá un pan fantástico, pero vemos de forma positiva que lo especifique y no se venda como pan de centeno, o que se indique como pan con un 60% de centeno y 40% de trigo. Otro de los puntos estrella es el pan de “Masa Madre de Cultivo”. Nosotros defendemos un tipo de pan de Masa Madre de Cultivo, con unos parámetros claros y bien definidos, y el resto de panes, que se califiquen como pan con “Masa Madre de Cultivo”.

“Estamos satisfechos con la norma y además hemos conseguido que el pan integral, tenga que ser 100% de harina integral, para que se pueda llamar así, y no era tarea fácil, pero ese camino, ya está hecho. Seguiremos peleando por más temas que entendemos que son importantes para el consumidor final, que es de quien tenemos que cuidar”.

“El consumidor en general está viendo cosas positivas en la nueva norma, como por ejemplo la que se refiere al pan integral. Por otra parte, creo que le falta información respecto al pan de masa madre. Hay que decir, que es un poco difícil de entender en algunos puntos esta norma, además de que en muchas ocasiones, los medios consultan a algunos panaderos “de referencia” y hacen declaraciones que como titular para la polémica al medio le vienen genial, pero que distan mucho de la realidad, además de que nunca nos hemos encontrado con estos panaderos “referentes” en ninguna reunión del Ministerio, curioso que sepan más que los que llevan cuatro años trabajando”, nos dice Arturo Blanco, asesor tecnológico de CEOPAN, sobre cómo ha recibido el consumidor la llegada del pan artesano y la nueva normativa.

Sobre el momento que está viviendo en España el pan artesano, nos declara este técnico del sector que “se habla mucho de pan, lo cual es bueno, pero por otra parte, creo que no se pone en valor como se debería nuestro oficio y en ocasiones ni siquiera el producto en sí”.

“Nos queda mucho trabajo por hacer, para que la gente sea consciente de que nunca ha comido un pan de tanta calidad, como el que come a día de hoy, nunca el panadero se había preocupado tanto de las materias primas y los procesos como se preocupa hoy, y esto hay que explicarlo y ponerlo en valor”.

En relación con la incidencia que está teniendo en el sector la implantación de la nueva normativa sobre el pan, nos apunta este directivo de la Confederación Española de Organizaciones de Panadería, que se ha generado cierta confusión en los detalles, pero el sector está encantado de clarificar parámetros. Todo lo que sea clarificar como se tiene que hacer un tipo u otro de pan, es bueno para el sector, y evita posibles informaciones confusas.

Y añade “creo que al margen de las dudas comentadas, es bueno para nuestro sector, y espero que seamos capaces de transmitirlo correctamente a nuestros clientes. Para mí, una de las cosas más importantes, es que el cliente sepa que está comprando, y en muchas ocasiones, cuando uno puede comprar una barra de pan y llenar un depósito de gasolina, nadie le está engañando, pero tenemos que asumir, que no va a ser lo mismo que comprarlo en la panadería del barrio de toda la vida. Pero esa es una opción que solo depende del consumidor”.

Para el representante de CEOPAN, la calidad de nuestro pan es muy buena en general, curiosamente está más reconocida fuera de nuestras fronteras, que en muchas ocasiones en casa. Cuando realizamos campeonatos internacionales de panadería desde la selección de Panadería Artesana (Espigas) la panadería artesana española, está muy valorada por los otros países. Tenemos que tener en cuenta, que tenemos más de 300 variedades de pan, lo que en si ya es una riqueza impresionante.

Además de eso, la preocupación por los profesionales, en cuanto a la formación continua, ha provocado que el nivel de la panadería artesana en España, se valore mucho más.

Sobre donde radica la diferencia entre un pan artesano y uno industrial, nos responde Arturo Blanco “para mí está bastante claro, es en el proceso. Hay más factores que afectan a la calidad, por supuesto, pero la diferencia habitual, radica en el proceso. Como casi todo en la vida, el pan requiere su tiempo y en panadería ganar tiempo, casi siempre va en contra de la calidad.

“Nos queda mucho trabajo por hacer, para que la gente sea consciente de que nunca ha comido un pan de tanta calidad, como el que come a día de hoy, nunca el panadero se había preocupado tanto de las materias primas y los procesos como se preocupa hoy, y esto hay que explicarlo y ponerlo en valor”

SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés

Honoré

Hogaza Obrador BIO

*Un pan excepcional, fruto de
la agricultura ecológica*



Por otra parte, tengo que decir, que no me gusta cuando se utiliza el término industrial, como algo peyorativo, tenemos industrias en España, que hacen buen producto". Y nos añade, que "el tema no es que cantidad de pan hago, si no que calidad tiene".

MEJORAR EL CONSUMO

Tres cuartas partes de consumidores compran el pan en tiendas tradicionales (37,4%) y supermercados autoservicio (38,1%). El pan artesano se adquiere mayoritariamente en estos dos tipos de puntos de venta.

Las grandes superficies o hipermercados y los supermercados cuyas cuotas de mercado son 6,7% y 38,1% respectivamente, juegan un papel importante en la comercialización de este tipo de pan, ya que esta característica, la elaboración artesanal, es un atributo cada vez mejor valorado por los consumidores.

Los últimos datos de consumo de los que dispone el MAPA indican que la producción ha descendido, cayendo un 2% en volumen en el último año y siendo el consumo medio anual por persona y año de 37,78 kilos.

Las campañas de promoción del consumo que están llevándose a cabo permiten apreciar un cambio en la tendencia, el gasto aumenta porque hay un segmento que empieza a consumir productos con más valor añadido. Además existe un consumo creciente vinculado a productos con características más beneficiosas para la salud como son productos elaborados con harinas integrales, con salvado, y con bajos contenidos en sal o sustitutivos de sal.

Los perfiles sociodemográficos de los mayores consumidores de pan son, las parejas con hijos, con una evolución en el consumo de un +1,6%, y los adultos sin hijos o retirados, que registran una importante subida en la evolución del consumo de pan, de casi un 8%.

Galicia, Andalucía y Castilla-La Mancha registran un mayor consumo de pan, mientras que Madrid, Cataluña y Comunidad Valenciana, las que menos.

Además, destacar que el pan fresco integral sólo representa un 5,7% del total del pan, habiendo sufrido un descenso notable en el consumo, del 21,3%, en volumen y del 21,7% en valor. ■

