



Hoy, en el Consejo de Ministros

El Gobierno aprueba la nueva norma de calidad del pan

- La nueva norma introduce una fiscalidad positiva y garantiza que los ciudadanos adquieran productos de calidad perfectamente caracterizados y etiquetados
- También mejora la competitividad del sector español del pan, asegura la leal competencia entre industrias estableciendo las mismas condiciones a todos los productores y facilita la innovación
- Entre las novedades contempla requisitos más estrictos para considerar un pan integral; concreta la definición de masa madre; y amplía la definición de “pan común” a otros panes, lo que permite aplicar un IVA reducido del 4% a otros panes que tenían un tipo del 10%

26 de abril de 2019. El Consejo de Ministros ha aprobado hoy, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un Real Decreto que establece las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización del pan en España. Una norma que sienta un precedente legal en las normas de calidad de los alimentos, al introducir una fiscalidad positiva, y que garantiza que los ciudadanos adquieran productos de calidad perfectamente caracterizados y etiquetados.

La nueva norma mejora la competitividad del sector español del pan, garantiza la leal competencia entre industrias estableciendo las mismas condiciones a todos los productores, y facilita la innovación atendiendo las nuevas necesidades de los consumidores.

De igual forma garantiza un alto nivel de calidad de los productos y mejora la información que reciben los consumidores, clarificando las denominaciones de venta, así como el resto de información voluntaria que pueden utilizar los operadores.

Nota de prensa





NOVEDADES DE LA NUEVA NORMA

La nueva norma de calidad del pan contempla **requisitos más estrictos para considerar un pan integral**, exigiéndose que el 100% de la harina empleada será 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.

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.

Se concreta 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”.

También **se define la elaboración artesana 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.

Además **se introduce una nueva definición del pan común**, que incluye panes elaborados con otro tipo de harinas distintas a la del trigo, permitiendo así el uso de harinas integrales, de otros cereales, pero además, incluirá productos más beneficiosos para la salud, y muy demandados por el consumidor moderno, como son productos con salvado, etc.

Esta nueva definición de pan común permite que a partir de ahora, **se aplique un IVA reducido a muchos más productos** que hoy en día se consideran de consumo habitual en los hogares, como son los panes integrales, los panes de otros cereales distintos al trigo y los panes elaborados con salvado. De esta forma y gracias a la ampliación de la definición de “pan común”, se van a





beneficiar del tipo de IVA reducido (4%) más tipos de panes que tenían actualmente un tipo del 10%.

Así mismo, fruto de las negociaciones entre las distintas administraciones, se ha incluido una última medida que consiste en **limitar la cantidad de sal** que se puede emplear para elaborar el pan común.

CONSUMO DE PAN

Según los últimos datos de 2018, el **consumo medio anual por persona y año se situó en los 31,77 kilos**. Los adultos independientes son los que tienen un consumo per cápita mayor (49,37 kilos por persona y año). También es muy alto el consumo per cápita de los retirados (48,40 kilos/persona/año).

Los hogares españoles destinaron el 5,09% de su presupuesto para alimentación y bebidas en el hogar a la compra de pan. De esta forma, el gasto por persona anual es de 76,13 euros.

Por tipos de pan, el más consumido es el pan fresco/congelado (80,7%), frente al pan industrial (pan seco y de larga duración que supone el 19,3%).

Las Comunidades Autónomas con un perfil más intensivo en el consumo de pan son Galicia, Andalucía y Castilla La Mancha. Contrariamente, las menos consumidoras son Madrid, Cataluña y Valencia.