



La norma entra en vigor el próximo lunes, 1 de julio

## La nueva norma de calidad del pan garantiza la adquisición de productos de calidad perfectamente caracterizados

- Mejorará la competitividad del sector español del pan, la leal competencia entre industrias y la innovación atendiendo a las nuevas necesidades de los consumidores
- La nueva norma 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%

28 de junio de 2019. La nueva norma de calidad del pan, que entra en vigor el próximo lunes, 1 de julio, garantizará a los consumidores la adquisición de productos de calidad perfectamente caracterizados y etiquetados. Esta norma, que fue aprobada en Consejo de Ministros mediante Real Decreto el pasado mes de abril, sienta un precedente legal en las normas de calidad de los alimentos, al introducir una fiscalidad positiva.

Asimismo, la nueva norma mejorará 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.

### NOVEDADES DE LA NORMA

La norma de calidad del pan contempla **requisitos más estrictos para considerar un pan integral**, ya que exige que el 100% de la harina empleada





será integral. Se tendrá que indicar el porcentaje de harina en el etiquetado para aquellos panes integrales o de otros cereales que no estén elaborados de forma exclusiva con ese tipo de harinas.

También incluye requisitos más estrictos en el caso de pan de otros cereales. Por ejemplo, se establece 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”.

Asimismo, en la norma **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. Incluirá asimismo productos más beneficiosos para la salud, y muy demandados por el consumidor moderno, como son productos con el salvado.

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%.

Fruto de las negociaciones entre las distintas administraciones, se ha incluido una medida consistente en **limitar la cantidad de sal** que se puede emplear para elaborar el pan común.

