



A partir de hoy, 1 de abril de 2022

Nota de prensa

Entra en vigor la norma que limita el contenido máximo de sal en el pan

- La medida está contenida en la norma de calidad del pan que rige desde julio de 2019, pero se pospuso hasta hoy para que los fabricantes de pan dispusieran de un periodo de adaptación

1 de abril de 2022. Hoy ha entrado en vigor la norma que reduce los contenidos máximos de sal en el pan, que tiene como objetivo ofrecer a los consumidores un producto más saludable. La norma de calidad del pan se aprobó en abril de 2019 ([Real Decreto 308/2019, BOE de 11 de mayo](#)) y entró en vigor el 1 de julio de 2019, pero la medida específica sobre los contenidos de sal se pospuso hasta hoy con la finalidad de que poco a poco los fabricantes pudieran adaptar sus procesos de producción a la reducción de este ingrediente.

Con este aplazamiento se trataba de evitar que se produjera una afección al consumo de pan y favorecer que el sector productor pudiera ir modificando las recetas de sus panes y los etiquetados de los mismos.

La norma establece que el contenido máximo de sal permitido en el pan común, como producto acabado, debe ser de 1,31 gramos por cada 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 bien 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.

La norma de calidad del pan supuso una actualización normativa que había sido demanda por parte del sector productor y que respondía a dar las máximas garantías a los consumidores en cuanto a los productos que consumen. En ella se incluían medidas de distinta índole que buscaban caracterizar y definir de manera clara e inequívoca determinados productos como son los panes





integrales, los panes de cereales o semillas distintos al trigo, o distintas formas de elaboración como puede ser la artesana o la realizada con masa madre.

Además esta norma, supuso un precedente legal en materia de regulación de requisitos de calidad de los alimentos, dado que por primera vez en España se introducía una medida de fiscalidad positiva que buscaba incentivar el consumo, con un tipo de IVA reducido para aquellos productos considerados más saludables como pueden ser los integrales o los bajos en sal.

El establecimiento de una reducción en los límites de sal fue consecuencia de las negociaciones entre las distintas administraciones (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Asociación Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición AESAN) con la finalidad de facilitar a los consumidores panes más saludables.

Previamente a la aprobación de esta norma, el sector panadero llevaba años abordando de manera voluntaria la reducción de los contenidos de sal en sus productos, convencidos de la necesidad de hacerlos más saludables para los consumidores.

ENCUESTA DE VALORACIÓN DE LA NORMA

El Barómetro de Clima de Confianza de Sector Agroalimentario que elabora el MAPA dedicó un monográfico a la norma de calidad del pan en el tercer trimestre de 2021, según el cual un 65 % de las industrias detectaron un incremento de la demanda de panes especiales y en la misma proporción de los elaborados con masa madre tras la entrada en vigor del real decreto. Un 75 % confirmó un aumento de la demanda de los panes elaborados con cereales distintos al trigo. El 90 % de los industriales consideraron que la norma ha contribuido a clarificar las características y composición que deben tener los distintos panes.

En lo que respecta a los consumidores, el 74,6 % de quienes eran conocedores de la nueva normativa consideraron que se había producido una mejora en la calidad del pan. El elaborado con masa madre es el pan que más se consume y el que más incremento de demanda registra.