

## **Nueva normativa de la calidad para la elaboración y comercialización del pan.**

El próximo día 1 de julio entrará en vigor el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

La nueva normativa mejora la competitividad del sector del pan en nuestro país, establece las mismas condiciones a todos los productores garantizando, así, un alto nivel de calidad de los productos, se clarifican las denominaciones de venta y se facilita la información que reciben los consumidores al adquirir productos de calidad perfectamente caracterizados y etiquetados.



### **Novedades de la nueva normativa**

- **Se amplía la definición de 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, y se permite incorporar en su composición salvado de cereales, ante la demanda del consumidor actual de este tipo de productos.
- 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%.

- **Los requisitos para considerar un pan integral serán más estrictos**, exigiéndose que el 100% de la harina empleada sea integral. Los que no estén elaborados de forma exclusiva con ese tipo de harinas, indicarán el porcentaje 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**: elaborado con tres o más harinas; cada una de las tres harinas mayoritarias estará en una proporción mínima del 10 % y las harinas procedentes de cereales no podrán suponer menos del 30 % de la mezcla total de harinas.
- **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 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.
- La denominación "**pan de leña**" o "**pan de horno de leña**" sólo podrá usarse con panes cocidos íntegramente en un horno que utilice como combustible la leña.
- **Se limita la cantidad de sal** que se puede emplear para elaborar el pan común. El límite máximo del contenido en sal será obligatorio a partir de abril de 2022.
- **La comercialización en el punto de venta**. La comercialización del pan a través de la tradicional panadería es historia y por ello era necesario especificar cuestiones relativas a los puntos de venta para la comercialización del pan.

**La venta de pan común solo podrá realizarse en las 24 horas posteriores a su cocción**, siendo una excepción la venta rebasado ese límite de tiempo. En este último caso, la información será clara y nos permitirá diferenciar del resto del pan al indicarse claramente que su cocción se ha realizado hace más de 24 horas, mediante carteles colocados en las vitrinas o estanterías que lo contengan y siempre que al mismo tiempo se informe verbalmente al consumidor de tal circunstancia.

Se prohíbe el almacenamiento de pan común cocido hace más de 24 horas en las mismas estanterías donde esté el pan común cocido en un periodo inferior a las 24 horas.

En el citado [Real Decreto 308/2019](#), se pueden consultar todas las definiciones, denominaciones y tipos de pan.