



URGENTE Pedro Sánchez intentará ser investido presidente el 22 y 23 de julio »

## El coladero de la nueva ley del pan: los productos fabricados en el extranjero no tienen que cumplirla

Parte de la industria teme que la nueva normativa que entra este lunes en vigor podría restar competitividad al sector

LAURA DELLE FEMMINE

Madrid - 1 JUL 2019 - 17:55 CEST



Preparación de pan en un obrador de Madrid. JULIÁN ROJAS

Empieza una nueva era para el pan. [Este lunes, 1 de julio, entra en vigor en España una nueva norma](#) que establece cómo debe ser etiquetado correctamente un producto artesano, integral, de masa madre, etcétera, denominaciones que antes no estaban contempladas o tenían definiciones

muy laxas y que finalmente se han plasmado en un documento oficial al que todos los fabricantes tendrán que ajustarse. Todos, o casi. Porque los productos importados desde otros países de la Unión Europea —además de Turquía, Noruega, Islandia y Liechtenstein— no tienen por qué atenerse a estos nuevos requisitos. Es algo que ocurre con otros alimentos, pero que causa particular preocupación en una parte de la industria del pan, que teme que podría restar competitividad a las empresas españolas en el mercado nacional.

Son "productos importados de otros países de la UE (...) que no quedarán condicionados por esta norma, ni en su formulación ni en su *packaging*, y sin embargo estarán disponibles para el consumidor español. Hablamos de un riesgo real y es que, según las últimas cifras que manejamos, Portugal e Italia son los primeros exportadores de este tipo de productos a nuestro país", defiende Rubén Moreno, secretario general de la Asociación Española del Dulce (Produlce), que entre sus miembros cuenta con marcas como Bimbo o Panrico.

El pan, al igual que la cerveza, las salsas de mesa o los yogures, no cuenta con una legislación armonizada dentro de la UE: los Estados miembros establecen sus reglas internas y pueden exportar sus productos dentro del mercado europeo sin tener que adaptarlos a cada legislación nacional. "Mi pan, fabricado según criterios de España, lo puedo vender fuera; en contrapartida, el pan de Francia o Italia se puede vender aquí. Es el principio de la UE de reconocimiento mutuo", ejemplifica José María Ferrer, responsable del departamento de Derecho Alimentario del centro tecnológico Ainia. "Quien tiene los deberes pendientes es la propia industria y [siempre hay que plantearlo todo para no inducir a error al consumidor](#)", añade.

---

#### MÁS INFORMACIÓN



El Gobierno hornea el nuevo decreto del pan

---

El pan integral será integral de verdad

---

Así cambiará el pan a partir del 1 de julio

---

Esta preocupación sin embargo no es compartida por el resto del sector. “Nuestra competencia fundamental no es precisamente la de fuera”, dice José María Fernández del Vallado, secretario general de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (Ceoppan), que representa el segmento más tradicional y artesano. Fernández valora la norma con “moderada satisfacción” y no niega que su negociación ha sido “a veces dura y siempre compleja”, al haber muchos intereses enfrentados, y admite que hay aspectos que “no han quedado claros del todo”.

## Protección al consumidor

Fernández hace sobre todo referencia a las [nuevas denominaciones del pan artesano o de la masa madre](#), muy en boga entre los consumidores pero hasta ahora desconocidas por la ley. A partir de este lunes la denominación de pan artesano quedará restringida (salvo para las existencias ya producidas) solo a los productos que no se hayan fabricado en grandes series y en cuya elaboración haya primado el factor humano sobre el mecánico, y bajo la dirección de un maestro panadero. ¿Mejorará la protección del consumidor?

“No va a valer para nada, [no concreta ni menciona ninguna cifra](#)”, lamenta Felipe Ruano, presidente de la Asociación Española de la Industria de panadería, bollería y pastelería, Asemac, que entre sus principales clientes tiene supermercados, restauración y panaderías. También distintas asociaciones han lanzado críticas sobre las reglas establecidas para usar la definición de masa madre. “Creemos que va a dar demasiada acidez y no va a gustar, pero como había polémica se quiso regular. Ahora se ha aclarado, aunque no significa que el pan mejore”, zanja Ruano.

## IVA superreducido

Moreno, de Produlce, lamenta que la primera versión de la norma — “conllevó el trabajo de tres años en los que se escucharon y tuvieron en cuenta a todas las partes”, asegura— era más equilibrada que la que ha

acabado publicándose en el Boletín Oficial del Estado (BOE). Pero en al menos dos cosas coincide con el resto de actores que participaron en su elaboración: en primer lugar, en que hacia falta actualizarla, ya que la anterior se remontaba a 1984 y no recogía ni el gusto de los consumidores ni las innovaciones del sector; y en segundo lugar, en la ampliación de la definición de pan común a más categorías —pan bregado, de flama o miga blanca, y sobre todo, el integral y elaborado con harinas de cereales—, lo que conlleva un IVA superreducido del 4%, y no del 10%, como hasta ahora.

Con la crisis, el consumo de panes más elaborados se desplomó, en línea con la caída generalizada que sufre este sector desde hace años. Su consumo tocó en 2018 el mínimo histórico, [según el Ministerio de Agricultura](#): 31,87 kilos por persona y un gasto per cápita de 76,38 euros, frente a los casi 43 kilos y más de 90 euros de 2007. El año pasado, solo creció el segmento industrial, tanto en valor como en volumen, mientras el pan fresco integral sufrió el mayor retroceso.

“El consumidor ahora estará más informado que antes, pero otra cosa es que cambie de producto o compre más”, dice Ruano, de Asemac, quien prevé que no habrá confusión de cara al público pero que dentro de unos pocos años habrá que volver a actualizar la norma. “El consumidor sabe mucho más de lo que parece y seguirá comprando el pan que le gusta, se llame como se llame”.

## PRINCIPALES NOVEDADES

**Pan común.** El artículo 2 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, incluye en la definición del pan común el elaborado con "harina integral de cereales". Es importante porque el integral pasa a gravarse con el tipo superreducido de IVA, el 4%, y no el 10%.

**Pan integral.** El decreto prohíbe expresamente en su artículo 4 que el etiquetado incluya el término "pan integral" en todos aquellos panes que no se hayan elaborado "con harina exclusivamente integral". Después, habrá

que añadir de qué cereal. Si se ha hecho a partir de masa madre, esta deberá ser también de harina integral. Si el pan lleva un porcentaje de otras harinas, tendrá que poner "elaborado con harina integral", con el porcentaje de harina integral que lleve.

**Harinas de cereales.** Si el pan se hace solo con una harina que no sea de trigo, se denominará "pan 100% de" o "pan de" y el nombre del cereal. Si lleva más de una harina, se llamará "pan de" y el nombre del cereal o cereales que se quieran destacar y el porcentaje de esta(s) harina(s).

**Pan artesano.** Según el decreto, será artesano el pan en cuyo "proceso de elaboración prime el factor humano sobre el mecánico", que no se produzca "en grandes series", cuyas piezas sean formadas "total o parcialmente, de forma manual" y que sea elaborado "bajo la dirección de un maestro panadero o asimilado, o artesano con experiencia o conocimientos demostrables". Es uno de los puntos más polémicos de la norma, por su excesiva vaguedad (no hay definiciones de factor humano o una cuantificación de gran serie, por ejemplo) o por la posibilidad no descartada de añadir al término artesano palabras como "estilo", "al modo" u otras.

---

Se adhiere a los criterios de  **The Trust Project**

[Más información >](#)

---

 **ARCHIVADO EN:**

Importaciones · Pan · Comercio exterior · Harinas · Ingredientes recetas · Unión Europea  
· Alimentos · Gastronomía · Organizaciones internacionales · Europa · Comercio · Cultura

### NEWSLETTER

Recibe la mejor información en tu bandeja de entrada

