

# ATU SALVD

## LEY DEL PAN

LA NUEVA NORMA NO FRENA  
EL FRAUDE DE LA MASA MADRE

## Una nueva ley en el horno

**GASTO EN PAN Y BOLLERÍA EN ESPAÑA**  
En euros por habitante

**Compuesta** por harina de trigo u otro cereal y agua, fermentada espontánea acidificante

**Contiene** una microflora acidificante constituida por bacterias lácticas y levadura

**Puede ser objeto** de una siembra con microorganismos autorizados

**Puede deshidratarse** si contiene una flora viva de bacterias lácticas y levaduras que la fermenten

**Masa madre inactiva** los microorganismos se encuentran inactivos, pero conservan propiedades organolépticas

# Ley del pan

## La nueva norma permite el fraude con el término de masa madre

El borrador que cocina el Ministerio de Agricultura lo hace rodeado de polémica al aprobar la denominación de pan elaborado con masa madre a los fermentados con levadura

Fuente: elaboración propia

E. M. RULL / R. BONILLA • MADRID

El pan es un alimento básico, de esos que tomamos a diario, de ahí que el control de su calidad se convierta en una obligación. Pero el Gobierno va con retraso en esta tarea, pues el borrador que actualiza el Real Decreto 1137/1984 –por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales– debería haberse aprobado en enero, aunque no será una realidad hasta el segundo trimestre del año, como mínimo. Mientras la norma está en el horno, lo hace rodeada del fermento de la polémica, ya que las denominaciones de panes integrales, de masa madre o las referencias a los tiempos de fermentación no convencen a los principales actores del sector.

«La primera ley sobre pan integral era deficitaria. En los años 70 bastaba con que un pan estuviera hecho de harina blanca mezclada con salvado para que se denominara integral. En 1984 se estableció que la harina debía salir del molino ya como harina integral, incluyendo el germen del cereal, por lo que se evitaría la mezcla en obrador. El problema de aquella ley reside

en que no obliga a que en el etiquetado se escriba claramente el contenido en porcentaje de cada tipo de harina. En este contexto el borrador actual quería aclarar este punto, pero de las 10 páginas de texto, sólo una se dedica a ello, por lo que no termina de completar la antigua ley y aparecen otros conceptos preocupantes que equiparan el pan industrial con el artesano», afirma Sinuhé de Medina, presidente de la Asociación de Panaderías Biológicas y dueño del obrador ecológico La Panata.

El borrador actual afirma que «los panes en los que la harina utilizada en la elaboración no sea exclusivamente integral incluirán en la denominación la mención elaborado con harina integral X%, correspondiendo «X» al porcentaje utilizado. La denominación se completará con el nombre del cereal o semillas comestibles de los que procedan las harinas empleadas». Es decir, que sólo se llame pan del cereal que sea cuando contenga exclusivamente ese ingrediente al 100%. Pero esta incorporación, que se ha hecho bien con el pan integral, no se ha logrado con el que se realiza con otras harinas. De hecho, por ejemplo, con el pan de espelta u otros cereales antiguos sólo se exige que la proporción sea superior al 50%, y esto no parece suficiente para evitar el

**COSUMO**

40 kilos por persona al año

88% dentro del hogar

Recomendado: 250 g de pan integral cada día

**MITO: ¿EL PAN ENGORDA?**

No. El pan elaborado a base de harina integral o grano entero puede incorporarse a una dieta equilibrada e incluso en dietas de adelgazamiento



Aporta: Hidratos de carbono, fibra, vitaminas y minerales

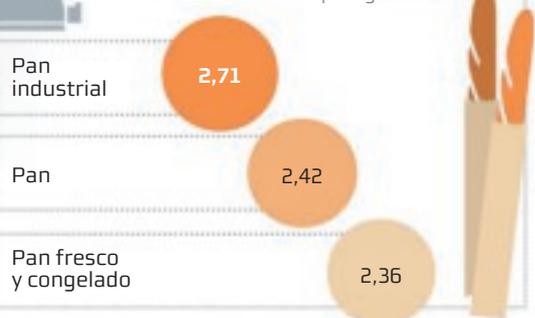
Proteínas de origen vegetal

El elaborado a partir de harina 100% integral es el más saludable

Evita el estreñimiento por su alto contenido en fibra

Previene la diabetes tipo 2 su consumo disminuye la demanda de insulina la fibra reduce el colesterol «malo»

Beneficios del pan integral:

**PROPIEDADES NUTRICIONALES****PRECIO MEDIO** En euros por kg

Infografía J. L. Montoro / LA RAZÓN

fraude al consumidor.

«La producción de pan ha aumentado y la mecanización de los procesos han abaratado este alimento básico y con ello se ha dado lugar a un producto de peor calidad», asegura Pilar Galindo, miembro de la Junta Directiva de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica y fundadora de la cooperativa La Garbancita Ecológica. Así, el sector «bio» considera que este borrador da un espaldarazo a la industria y legaliza un fraude para el usuario, que debería estar bien informado sobre las materias primas y el proceso de elaboración que sigue el producto que compra, para que elija libremente. Frente a ello, la industria, representada por la Confederación Española de Organizaciones de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (Ceopan), ha declinado participar en la elaboración de este reportaje, aunque en otras ocasiones ha declarado no estar de acuerdo tampoco con el proyecto de ley.

De igual modo, el concepto de masa madre y el control de la calidad de los panes que llevan esta denominación tampoco queda solucionado en el nuevo borrador. De hecho, para la Asociación de Panaderías Biológicas, tal y como está ahora redactada la ley, el concepto de masa madre se diluye para favorecer «elaboraciones propias de

la gran industria que de esta manera cobraría más caro un pan que no es en realidad de masa madre», explica Galindo.

Según destaca la asociación se podría vender como pan elaborado con masa madre uno fermentado con levadura industrial y aditivos, con microorganismos añadidos y autorizados, incluso deshidratado o pasteurizado. Esto significa que no se diferenciaría del pan fermentado con masa madre de origen espontáneo (levadura madre), el único que no desvirtúa la fermentación láctica. «Este borrador legaliza la confusión al permitir una denominación ambigua. La masa madre se elabora en el propio obrador y recoge la madre de la hornada anterior, que a su vez depende de la masa original, que sigue una fermentación adecuada. El pan se crea partir de agua y harinas integrales para que las levaduras y los hongos que contienen ayuden al proceso de fermentación

**El aporte nutricional no depende sólo del uso de masa madre, sino de la harina utilizada, en la que debe priorizarse la integral**

tación completo. Se da una doble fermentación, la alcohólica, que es la que hace que el pan sea esponjoso, y la láctica, que le da a la miga un color más oscuro. Ahí está la clave, porque gracias a ese proceso se digiere la cadena del gluten que se transforma en aminoácidos esenciales. Si no, no resulta digestivo», explica Galindo.

A eso se añade la necesidad de un largo tiempo de espera, pues como recuerda Paco Fernández, cuarta generación de panaderos y gerente de Viena La Baguette, «la masa madre es una levadura natural y, como tal, siempre está entre dos y tres días creándose, pues se trata de una fermentación 100% natural a la que no se le añaden levaduras químicas. Y una vez que empezamos a trabajar con la masa madre para hacer el pan, tiene que reposar un mínimo de ocho horas». Sin embargo, en los procesos industriales para aminorar los tiempos de producción de los panes se corta con levadura panaria, levaduras «deshidratadas o con bacterias. Así se agiliza la fermentación; se hace más corta porque no se da el proceso láctico y el gluten no se transforma», continúa Galindo. Ésa es su principal queja; que la ley, tal y como está prevista, permite que se pueda llamar pan de masa madre a mezclas que luego tienen levaduras panarias al 1,5%, con lo que están reconociendo que la industria las añade.

«Hoy por hoy no tenemos ningún estudio que nos diga si un 15% de masa madre es poco o mucho y si es posible distinguir analíticamente si la masa madre usada es activa o inactiva, lo que sí es cierto es que el consumidor será incapaz de distinguirlo en el etiquetado, ambas se consideran masa madre a efectos de denominación, pero la forma de elaboración es diferente, aunque será un argumento para subir el precio de este producto por un simple reclamo. Desde ese punto de vista la norma no beneficia al consumidor. Y es una pena que tampoco se hable de un contenido máximo de sal, aunque al ser un borrador quizá todo ello cambie en el documento definitivo», aseguran desde la Organización de Consumidores y Usuarios, OCU.

**MÁS SALUDABLE**

El consumidor cada día es más exigente con lo que come, de ahí que busque panes de mayor calidad. «Los panes artesanos son más livianos a la hora de comer, no generan histamina y resultan más digestivos, además de que no incluyen conservantes ni aditivos», destaca Fernández. Sin embargo, tal y como explica Eva M<sup>a</sup> Pérez, presidenta de la Asociación de dietistas-Nutricionistas diplomados de La Rioja y miembro del Consejo General de Colegios de Dietistas-Nutricionistas, «el aporte nutricional no va a depender sólo de la masa madre, sino de la harina utilizada para la elaboración del pan. Si empleamos una harina de trigo blanca refinada no se aportará el contenido en salvado, en cambio si se utiliza una de trigo integral o de centeno incluiremos el salvado dando al pan un valor nutritivo más importante». Y esto se nota en el paladar, pues Pérez recuerda que «un pan elaborado con masa madre es más ácido y con olor más intenso, además contiene más minerales y resulta bastante digestivo, sin olvidar que aguanta varios días en buen estado».

**Ana Guerrero**  
Propietaria de Horno  
San Onofre



«A los españoles nos gusta el pan de calidad»

**¿En qué influye la masa del pan en su calidad?**

-La calidad de la harina y el tratamiento de las masas dentro del proceso productivo influirán en el tipo de masa de pan que resulte. Por ejemplo, si se ha molido en piedra o si no son trigos de agricultura ecológica o si por el contrario son harinas de origen transgénico... Todo esto proporcionará mayor o menor calidad de la masa. El proceso de fermentación, junto con la masa madre, hará que sea más rico y saludable porque mejora la digestión.

**¿En España hay pan de calidad?**

-Por supuesto. Y además encontramos una variedad de panes que hacen que la dieta mediterránea tenga en el pan un buen baluarte.

**¿Nuestros gustos han cambiado?**

-A los españoles nos gusta el buen pan, el de antes y el de ahora. Desde las hogazas oscuras y de corteza dura hasta los deliciosos panes de leche sin olvidarnos del famosísimo churro.

**¿La nueva ley establecerá las condiciones que deben cumplir los distintos tipos de pan?**

-Debería generar que los fabricantes tengan que proporcionar información y eso está muy bien. Cada vez somos más conscientes de que no todo vale.

**¿Cortará las alas al pan mal hecho?**

-Trata de informar y generar mayor compromiso por parte de todos los eslabones de la cadena alimentaria para que el consumidor final sepa lo que compra. Luego tendremos que recurrir a las empresas y a las personas que nos generan confianza para encontrar nuestros sabores y nuestras formas.

**¿Y se ocupa de la comercialización?**

-Antes nos preocupaban las gasolineras como lugares de venta, pero se han adecuado a las leyes y en una sociedad de consumo cada vez más inmediato tenderemos a encontrar alimentos de primera necesidad en lugares hasta ahora inauditos.

EL RINCÓN  
DE MARTA ROBLES

