

Los expertos dudan que la industria cumpla con la nueva norma de calidad del pan

- Tres expertos se muestran satisfechos con el contenido de la normativa pero escépticos sobre si se traducirá en verdaderos cambios para el consumidor final.

Publicado el 8 de Mayo de 2019 - 00: 53

CRISTINA CASTRO

cristina.castro@elindependiente.com

@criscastro_sm



Los expertos dudan que la industria cumpla con la nueva norma de calidad del pan. EP

Los nutricionistas han aplaudido, en general, la nueva norma de calidad del pan. La actualización – tras más de 30 años – de la normativa relativa al pan se aprobaba por Real Decreto hace unos días y que introducía importantes novedades, sobre todo en la fiscalidad (se extiende el tipo de panes que pueden llevar IVA súper reducido) y en la definición de los distintos panes, una medida que **estrecha el cerco al fraude del pan**.

Sin embargo, como afirma el catedrático de tecnología de alimentos de la Universidad de Valladolid, Manuel González Pallarés, la gran duda es si se cumplirá. “Hasta ahora no se cumplía y no pasaba nada. No es que no lo hiciera una panadería pequeña, es que supermercados grandes como Mercadona no cumplían la legislación, por ejemplo, con su pan tostado, que no contiene nada de harina integral, que lleva harina refinada a la que se añade salvado”, afirma.



El Gobierno estrecha el cerco al fraude del pan

Recordemos que en el pan integral es el que se hace con el grano del cereal completo, mientras que el pan blanco es el que resulta del refinado del grano. Un proceso en el que pierde un 25%, casi todo salvado y germen, que son muy ricos en vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes. Hasta ahora en algunos panes integrales, las marcas añadían salvado a la harina refinada, pese a que la normativa requería que tuviese algún porcentaje de harina integral. La norma ahora es más restrictiva. Para denominarse pan integral, el producto debe estar hecho 100% con harina de ese tipo.

En caso de que tenga solo una parte, se debe especificar el porcentaje exacto de harina integral. Según un estudio reciente, dos de cada tres panes que actualmente se venden como integrales no podrán llevar esa denominación.

Alma M^a Palau, presidenta del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas Nutricionistas, también muestra sus dudas sobre el cumplimiento: “Habrá que ver si la norma se traslada a la industria y ésta la cumple. En ocasiones la industria prefiere pagar una sanción a modificar su política de marketing”.



Dos de cada tres panes integrales no cumplirían la nueva normativa

La coach nutricional Andrea Cañas también se muestra reticente sobre cómo se traducirá la norma. “El histórico demuestra que las normas están muy bien, pero si no llegan al público no sirve para nada. Especialmente con los niños hay poca normativa y la que hay ni se cumple”, lamenta. En España, el código de autorregulación publicitaria para menores (PAOS) era incumplido por el 88% de los anuncios de TV, según un estudio publicado en 2017.

Cañas también duda de que el efecto de la adhesión al IVA súper reducido de los panes – la otra gran novedad de la norma – se traslade al consumidor final, “como ha ocurrido por ejemplo con la reducción del tipo para cines o teatros, que hasta en dos de cada tres casos no ha supuesto una bajada del precio. Sería necesaria la creación de algún órgano regulador que vigilara en qué se traduce este tipo de normativa”, añade.



Propionato: bajo sospecha el conservante más utilizado en los panes de molde

“Durante 30 años, la legislación ha favorecido a la gran industria frente a la panadería artesanal y se ha promovido durante años el consumo de pan blanco frente al más saludable”, afirma Palau, que recuerda que sólo se aplicaba el IVA súper reducido al pan blanco y a la masa congelada para hacer pan blanco.

Aunque se han incluido panes integrales, de cereales distintos al trigo, bajos en sal o los que incluyen salvado entre los que podrán aprovecharse del IVA súper reducido, los nutricionistas echan en falta los productos sin gluten. “Aún no hemos visto el detalle del Real Decreto, pero parece que el pan sin gluten no estará incluido, algo que sería necesario para no poner más obstáculos a las personas celíacas o intolerantes, que no pueden tomar otro tipo de panes”, critica González Pallarés.

Fuentes del Ministerio de Agricultura confirman que la nueva norma no contiene ninguna previsión específica respecto al gluten, excepto que se enumera dentro de los posibles ingredientes del pan especial. No obstante, subrayan que ahora las personas intolerantes “podrán conocer con más exactitud el porcentaje de harina de cereales que tienen los panes, tanto los integrales, como de aquellos constituidos por una mezcla de harinas de cereales u otras harinas”.

La nueva norma hará que desaparezcan la mayoría de los panes denominados de masa madre, estima González Pallarés. “La norma es muy restrictiva pues no permite apenas que se pueda añadir levadura a este tipo de panes, que quedarán con sabor fuerte y ácido. Creo que quedarán pocos panes de este tipo y menos aún industriales”, afirma el catedrático, que recuerda que “las propiedades de este tipo de panes no están muy claras, pero son más que nada organolépticas, que son más sabrosos y se conservan mejor”.

<https://www.elindependiente.com/vida-sana/nutricion/2019/05/08/los-expertos-dudan-que-la-industria-cumpla-con-la-nueva-norma-de-calidad-del-pan/>



EL INDEPENDIENTE Mi perfil Buscar Menú

RESULTADOS ELECCIONES 28-A RENTA 2018 POLÍTICA ESPAÑA ECONOMÍA OPINIÓN CIENCIA TENDENCIAS SOCIEDAD VIDA SANA ODS

NUTRICIÓN

Los expertos dudan que la industria cumpla con la nueva norma de calidad del pan

- Tres expertos se muestran satisfechos con el contenido de la normativa pero escépticos sobre si se traducirá en verdaderos cambios para el consumidor final.

Publicado el 8 de Mayo de 2019 - 00:53
CRISTINA CASTRO [@cristina.castro@elindependiente.com](mailto:cristina.castro@elindependiente.com) [@criscastro_sm](https://twitter.com/criscastro_sm)

[f](#) [t](#) [in](#) [g+](#)

