



El pan

En 2019 entró en vigor la nueva normativa del pan (RD 308/2019, de 26 de abril).
Estos cambios persiguen una mejor caracterización del producto y un etiquetado correcto.

¿QUÉ ES EL PAN?

Es el resultado de la **cocción** de una masa obtenida de la mezcla de **harina y agua**, con o sin sal y que fermenta con ayuda de levadura o de masa madre.



▶ Tipos de pan y sus ingredientes

- 🌾 **Pan común:** agua, harina de cereal, sal (optativa) y levaduras o masa madre.
- 🌾 **Pan especial:** puede incorporar ingredientes adicionales.

🌾 Qué es el pan común

Con la nueva ley, se amplía su definición y se incluyen panes elaborados con tipos de harina diferentes a la de trigo: los integrales o de otros cereales, por ejemplo. También puede incorporar salvado de cereales.



El pan común debe venderse en las 24h siguientes a su cocción.

🌾 Qué es el pan especial

Es el pan que no es común e incorpora alguna harina tratada o algún otro tipo de ingrediente como el gluten de trigo, huevos, leche o cacao, entre otros.



También puede tener incorporado en su elaboración un procedimiento tecnológico especial distinto al del pan común como el rallado o cocido en molde.

TIPOS DE PAN COMÚN



El pan común puede recibir las siguientes denominaciones:

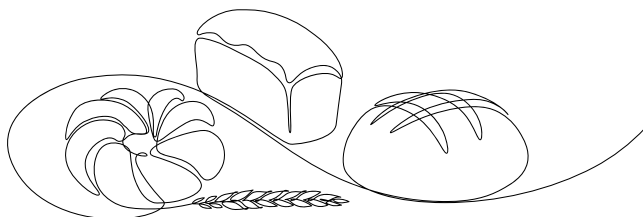
- **Pan bregado, de miga dura, español o candeal**

Es imprescindible el uso de cilindros refinadores. De miga blanca y alveolos finos y uniformes. **Otros nombres:** telera, lechuguino, fabiola.



- **Pan de flama o de miga blanda**

Se obtiene con una mayor proporción de agua que el pan bregado y no requiere de cilindros. Su miga es más suelta, con alveolos más irregulares en forma y tamaño. **Baguette, chapata o payés** son algunas de las variedades tradicionales elaboradas a partir de este tipo de masa.



• Pan integral

Solo es “pan integral” o “pan 100% integral” el que ha sido elaborado en su totalidad con harina, o harinas integrales. Su denominación debe incluir el nombre de los cereales de los que se ha obtenido la harina, por ejemplo: **“Pan integral de trigo y centeno”**. La masa madre utilizada en su fabricación deberá ser 100% integral.

Si la totalidad de la harina no es integral, podrá indicarse **“elaborado con harina integral X%”**, siendo X el porcentaje de harina integral utilizada en su fabricación (respecto del total de la harina utilizada, no del total de ingredientes). Por ejemplo: “Pan elaborado con harina integral de trigo 30% y centeno 30%”. Es posible el uso de masa madre no integral en este caso, pero esta computará en el total de las harinas para el cálculo del porcentaje de harina integral.

También podrá denominarse pan de grano.



• Pan elaborado con harinas de cereales distintos al trigo

Si se utiliza una única harina, la denominación será **“Pan 100% de” o “pan de” y el nombre del cereal**.

Si se utiliza más de una harina en su elaboración, el trigo puede estar entre ellas. En este caso es obligatorio indicar el porcentaje de cada cereal, y la empresa fabricante o comercializadora podrá destacar en el nombre el cereal que desee.



*Esta clasificación no es limitante, por lo que puede haber **otros tipos de pan común** que cumplan estos requisitos.

TIPOS DE PAN ESPECIAL



El pan especial puede recibir las siguientes denominaciones:

- **Pan elaborado con harina de cereales y otras harinas**

Se denominará **"pan de" seguido del nombre** de los cereales o semillas que el productor o la productora quiera destacar de entre los que ha utilizado para su elaboración (quínoa, amaranto, trigo sarraceno...). Deberá indicar el porcentaje que dicha harina representa.



- **Pan Multicereal**

Elaborado con **un mínimo de 3 harinas** de las cuales 2 deben ser de cereal.

- Las harinas mayoritarias no podrán suponer menos de un 10%, cada una.
- Las harinas de cereal en su conjunto no podrán suponer menos de un 30% sobre el total de las harinas utilizadas.
- Pueden utilizarse sémola, grañones o granos enteros.
- Se llamará multicereal o incluirá el término multicereal en la denominación.





• Pan de Viena, pan de nieve o pan bombón

Elaborado a base de **masa blanda de trigo** y que, además, puede incorporar azúcares, leche, grasas o aceites.



• Pan tostado

Una vez cocido es cortado en rebanadas, tostado y envasado.



• Biscote

Pan cocido en moldes con tapa que se corta en rebanadas, se tuesta y se envasa.



• Pan de molde

Se ha introducido en un molde para su cocción.



• Pan rallado

Producto que se obtiene de la trituración industrial del pan. **Está prohibida su fabricación a partir de restos de pan para consumo.**





• Colines, regañás o picos

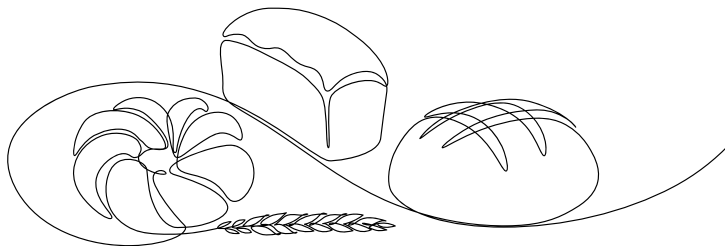
Miga seca, quebradiza y crujiente de sección extraña. Se elaboran a partir de masa que contiene grasas o aceites.



• Otros panes especiales

Lo son por sus ingredientes adicionales, por su forma o por el procedimiento de su elaboración: pan bizcochado, pan dulce, pan de frutas, palillos, bastones, pan pita...

Estos son algunos de los ingredientes que se pueden incorporar a los panes especiales: gluten de trigo seco o húmedo, leche (entera, desnatada, en polvo, suero...), huevos, ovoproductos, otras harinas o granos, harinas de malta, azúcares, miel, grasas y aceites comestibles, cacao, especias, condimentos, semillas, pasas, frutas...



MASA MADRE

► Solo es de pan masa madre si...

- 🌾 Por **lo menos un 5%** de las harinas usadas en la elaboración del pan proviene de masa madre. Solo así podrá indicarse “elaborado con masa madre”.
- 🌾 Si el pan tiene un Ph **inferior a 4,8**.
- 🌾 Si antes de su incorporación al pan la masa madre tiene un **Ph de 4,2**.
- 🌾 En la última fase de cocinado se podrá añadir levadura panadera, pero nunca más del 0,2% de total del peso de la masa final.

¿Qué es masa madre?

Es la harina o harinas de cereales mezclada con agua, con o sin sal y fermentada **sin ayuda de levaduras añadidas**.

Puede deshidratarse si aun así mantiene las **levaduras salvajes y bacterias lácticas** activas.



Masa madre inactiva: ha sido tratada (secado, pasteurizado...) y los microorganismos se encuentran inactivos, pero aún conserva propiedades que mejoran la calidad de los productos finales.

PAN ARTESANO



► Solo es pan artesano si...

- ✦ En el proceso de elaboración prima el **factor humano** sobre el mecánico.
- ✦ Se realiza la **fermentación en bloque** de la masa, inmediatamente después del amasado y antes de la división.
- ✦ A las piezas se les da forma total o parcialmente de manera **manual** y se obtiene un resultado individualizado.
- ✦ Una persona con **experiencia** demostrable, categoría de maestría panadera o titulación similar dirige la elaboración.
- ✦ Y, por supuesto, **cumple con la norma**.



PAN DE LEÑA

► Solo es pan de leña o pan de horno de leña si...

- ✦ El proceso de cocción se ha realizado **en su integridad** en un horno que utilice leña como combustible.



MÁS ASPECTOS DEL PAN

¿Qué son productos semielaborados del pan?

Pan precocido

Masa que se ajusta a la elaboración de pan común o pan especial y cuya cocción ha sido interrumpida y antes de finalizar congelada o conservada.

Masa congelada

Masa para la elaboración de pan común o pan especial que ha sido congelada. Puede haber sido transformada en pieza o no, o puede haber sido fermentada o no.

Otras masas semielaboradas

Masa para la elaboración de pan común o pan especial que ha sido sometida a un proceso de conservación autorizado que no es la congelación. Puede haber sido transformada en pieza o no, o puede haber sido fermentada o no.



MÁS ASPECTOS DEL PAN



La sal

El contenido máximo de sal será de 1,31gr por cada 100gr de pan (0,52gr de sodio x 100gr para un análisis de cloruros o 0,66gr por 100gr para un análisis de sodio).



* Este aspecto de la normativa entrará en vigor a partir del **1 de abril de 2022**.



La información contenida en este folleto se basa en el RD 308/2019, de 26 de abril. En ningún caso resulta legalmente vinculante. Para información legal detallada ha de acudir a la legislación vigente.

El pan a la venta

El etiquetado del pan debe cumplir con todas las normas del envasado alimentario.



La etiqueta debe estar visible y con un cuerpo de letra adecuado.



Además:

- Debe evitarse el uso de términos que puedan llevar a engaño.
- No se puede vender pan común pasadas las 24 horas de su cocción excepto que se indique expresamente esta circunstancia y que se presente a la venta de forma separada del resto. También el almacenaje deberá ser separado.
- Los panes especiales podrán llamarse “pan con” y el nombre del ingrediente o ingredientes (ejemplo quínoa, semillas de girasol...) incluido el porcentaje.
- Solo será pan de **“larga fermentación”** si la masa ha estado al menos 8 horas a una temperatura superior a 4°C.
- Solo es **pan de leña** si toda la cocción ha sido en horno de leña.
- Solo es **pan integral** si el total de las harinas utilizadas es integral.
- Es posible destacar una semilla determinada o una harina en el pan siempre y cuando se indique el porcentaje de las mismas en el pan.

La información contenida en este folleto se basa en el RD 308/2019, de 26 de abril. En ningún caso resulta legalmente vinculante. Para información legal detallada ha de acudir a la legislación vigente.


Pan sin envasar


Información alimentaria:
deberá estar presente
en la etiqueta o rotulada
en carteles sobre o
próximos al pan.




Debe indicarse:


- **Nombre** del alimento.
- **Peso** de la pieza, sea en la etiqueta o en el cartel.
- **Lista de ingredientes** ordenados de forma cuantitativa.
- Presencia de **gluten y alérgenos**.

 Y deben cumplirse todas las **obligaciones legales** respecto a la normativa de seguridad alimentaria.

 La información sobre las características nutricionales es **información opcional**.

Pan envasado

 En el caso de que **el propio establecimiento de venta al por menor** sea el envasador, habrá de añadirse, además de la información anterior, la **fecha de envasado** y de **caducidad o consumo preferente** y la **identificación del establecimiento** que envasa.

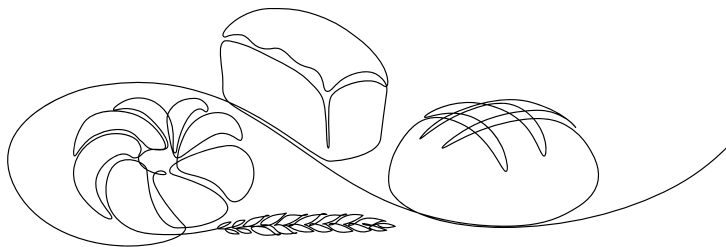
 Toda la información alimentaria deberá figurar impresa y de forma visible en el propio envase o en una etiqueta adherida.





Legislación a tener en cuenta

- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.
- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero sobre la norma general de información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar.
- Reglamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



La información contenida en este folleto se basa en el RD 308/2019, de 26 de abril. En ningún caso resulta legalmente vinculante. Para información legal detallada ha de acudir a la legislación vigente.