

La nueva norma contempla requisitos más estrictos para considerar un pan integral y redefine 'masa madre' para primar el trabajo humano de los panaderos

EN CIFRAS

100

es el porcentaje de harinas integrales que tendrán que contener los panes para poderse denominar 'pan integral'

1

de julio, fecha en la que entró en vigor la nueva normativa

lo que será una obligación a partir de 2022. Por su parte, el consumidor tendrá la certeza de que el denominado pan integral está confeccionado con el 100% de harinas integrales y, si es sólo un porcentaje, estará indicado.

A su vez, para poder denominarse 'de masa madre' tienen que cumplir estrictamente con los requisitos de una norma que fue publicada en el Boletín Oficial del Estado del pasado 11 de mayo, con el fin de preservar un tipo de elaboración que limita las levaduras industriales. Sin embargo, esta acepción y la que redefine la elaboración artesana del pan «para primar el factor humano frente al mecánico», no ha suscitado unanimidad en el sector de productores industriales, ya que muchos se han visto obligados a reformular recetas o dejar de usar determinadas denominaciones.

«La norma reconoce el trabajo de los pequeños panaderos, para llamar a un pan artesano tiene que primar el trabajo del panadero respecto a la maquinaria que utilizan las panaderías industriales, donde tienen todo mecanizado», resalta Adolfo Bastida, maestro panadero de la Casa del Jamón. Desde las panaderías artesanas, la normativa se recibe con los brazos abiertos: «No nos afecta porque nosotros ya elaborábamos con masa madre de cultivo, de generación espontánea a parir de sal y agua. Se hace un cultivo y se deja varios días, se va refrescando y al final sale nuestra masa madre».

Sin embargo, pese a que valoran positivamente una mayor exigencia en los requisitos de la nomenclatura y de producción, el panadero de la Casa del Jamón avanza que aún existen resquicios en la nueva norma que permiten que la panadería industrial «nos haga una competencia no del todo legal». Uno de ellos, el apéndice que permite a los productores vender todas las existencias anteriores a la entrada en vigor de la nueva normativa el pasado 1 de julio.

«Pueden tener un millón de barras con productos no adecuados y bolsas con nomenclaturas no adaptadas a la nueva normativa y podrán seguir vendiéndolas», señala, así como pone en valor la diferencia entre la masa madre que trabaja en su obrador y la presente en las grandes industrias: «Nosotros utilizamos una masa de madre activa pero un epígrafe permite utilizar inactiva también. Entonces, las industrias cogen masa madre química, dicen



La masa de las diferentes piezas se divide manualmente en la elaboración artesana.



Las hogazas en el banetton antes de hornear.



Harina totalmente integral o de grano entero.

que la han secado ellos y que con eso han hecho el pan. Si utilizo masa madre de cultivo que refresco todos los días, no me hace mucha gracia que las industrias digan que su producto es igual que el mío», exclama.

Demanda

El consumo de panes industriales, tanto en frescos como secos, experimentó crecimientos en valor del 3,6 y el 4,5 % en 2018; mientras, el pan fresco integral cayó un 21,7 %, el fresco normal un 2 % y el fresco sin sal un 11,2 %. En general, el consumo per cápita de pan en España ha descendido en los últimos veinti-

te años: de los 57 kilos que se ingerían en 1998 a los 31,8 de 2018.

«A la gente hay que darle distintas opciones a la hora de comprar el pan. Poco a poco la gente va moviéndose a panes especiales, son personas que no priman el precio tanto como la calidad o el gusto porque es evidente que los pequeños artesanos nos quedamos fuera del mercado de la gente que prima el precio a la hora de comprar el pan, nosotros tenemos que ofrecer otro tipo de cosas», valora el panadero de La Casa del Jamón.

Y es que, en el caso concreto de los panes 'Multicereales', la nueva

reglamentación obligará a que los productos contengan al menos especies diferentes de cereal y que, además de en el componente principal, que acostumbra a ser el trigo, exista al menos un 30% en alguno de ellos. «Las grandes marcas llamaban la palabra 'Multicereal' en panes que tenían porcentajes mínimos de centeno para darle olor y poco más para cumplir con su presencia», sentencia.

Así, la nueva normativa de calidad, «insuficiente» para muchos artesanos, puede erigirse como un buen primer paso hacia la competencia leal entre productores de pan.

«Se puede perder un poco la identidad de los diferentes panes»

T. C.

MIRANDA DE EBRO. Pese a lo reciente del aterrizaje de la nueva normativa nacional relacionada con la calidad del pan, las múltiples opiniones de consumidores; productores y expertos del sector no se han hecho esperar y han ido haciendo aparición durante las últimas jornadas. En el caso de Axel Ceinos, dietista-nutricionista de la Clínica Nutrición y Cocina, destaca que «lo importante es que ahora van a forzar a que la harina sea completamente integral a la hora de denominar al pan como tal». Y es que, de contener harina refinada, el producto deberá presentar una etiqueta con el porcentaje de harina integral utilizado.

Por otra parte, el nutricionista no se alinea con la opinión reflejada por el panadero Adolfo Bastida en relación a los requisitos a cumplir en caso de utilizar la nomenclatura de 'elaborado con masa madre'. «Al acotar tanto la definición de masa madre puede caerse un poco en el error de que se pierda la variabilidad de los distintos panes, y acabarían siendo todos iguales», subraya, ya que, en su opinión, el panadero «de toda la vida» ha de adaptarse a un estándar demasiado ajustado que no permite casi la diferenciación.

«El pan de los pueblos, que es diferente en cada uno, lo hace un panadero que a buen seguro nunca ha tenido que medir el PH de la masa madre para hacer el pan porque se basará en una receta antigua. Ahora tendrá que hacerlo, mediante procesos que muchos no habrán hecho, y se puede perder un poco la identidad de cada pan porque la base será muy parecida en todos los casos», añade.

Por último, el nutricionista sí que se muestra muy favorable a la rebaja en el porcentaje de sal que se convertirá en una obligación a partir de 2022. Todo ello dentro de una normativa que da sus primeros pasos entre la incertidumbre del sector.