

A/a Cristina Clemente Martínez

Subdirectora General de Control y

de Laboratorios Alimentarios.

Dirección General de la Industria Alimentaria.

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación

y Medio Ambiente.

Pº/ Infanta Isabel, 1 – 28071 – Madrid

R.AUX. MAGRICULT. Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y M.AMBIENTE
(GVSF)

Entrada 20180010040585
27/12/2018 15:11:56

Las personas abajo firmantes representantes de distintas panaderías biológicas del estado y socias de la APB
(Asociación de Panaderías Biológicas)

MANIFIESTAN:

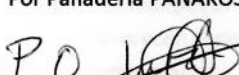
1. Haber tenido conocimiento del proyecto de ley referente al pan integral en octubre del presente año, 2018, y no antes, y no haber sido consultadas para su redacción, ni tampoco otras asociaciones de panaderías artesanas hasta donde sabemos.
2. Estar preocupadas por el impacto negativo que causaría la nueva ley si se aprobara tal cual está, para las panaderías artesanas, los derechos de los consumidores y el concepto mismo de pan artesano.
 - a. Se podría llamar "Pan elaborado con Masa Madre", a un pan elaborado con masa madre pero fermentado con levadura industrial y aditivos, con siembra de microorganismos autorizados, e incluso deshidratada o pasteurizada cuando ya no le quedan microorganismo vivos, dando una imagen falsa de calidad y artesanía. Además, esa masa madre también podría incluir levadura industrial. En contrapartida, no contempla, ni denomina, ni diferencia, el pan fermentado exclusivamente con masa madre de origen espontaneo (levadura madre) el único que no desvirtúa la fermentación láctica.
 - b. Los tiempos de fermentación y la cantidad de fermento de este proyecto de Ley son los que favorecen la elaboración industrial. Los panaderos artesanos no podrían llamar "pan de larga fermentación" a sus panes de larga fermentación sin cumplir antes unos requisitos industriales que harían que sus panes dejaran de ser artesanos. Confunde "larga fermentación" con fermentación controlada refrigerada.
 - c. No define con exactitud lo que se considera "elaboración artesana del pan" identificado con la producción de pan de calidad, trabajado con esmero. Pero, al supuestamente regularlo, permite que la industria pueda denominar artesano a un pan que no lo es.
3. No hay mención del pan biológico, ecológico u orgánico en el mentado proyecto de ley. Recordamos que, para la APB, el pan biológico es un pan artesano elaborado con materias primas ecológicas, ausencia de aditivos y fermentado exclusivamente con levadura madre.
4. La redacción actual del proyecto de ley, disfraza de artesano un pan industrial. Es necesaria una definición de pan artesano

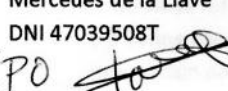
PROPONEN:

1. Propuesta de definición de masa madre (art 8) "la masa madre contiene una microflora acidificante constituida esencialmente por bacterias lácticas, levaduras y otros hongos presentes naturalmente en el grano. No podrá ser objeto de una siembra con microorganismos autorizados".

2. En el art. 14 no limitar la proporción del peso total de la masa madre en la amasada. Cuando se utilice levadura de panificación no debe permitirse usar la denominación "fermentado con masa madre".
3. En el caso de que la masa de pan tenga una fermentación refrigerada controlada deberá indicarse como "masa refrigerada" en el etiquetado del producto.
4. Propuesta de redacción para el artículo 6 "solo podrá denominarse pan de XX a un pan que contiene exclusivamente dicho cereal. Cuando haya mezclas, habrá que indicar 'pan mezcla de' y añadir el cereal en el orden de más proporción a menos. En el etiquetado deberá especificarse el porcentaje de cada uno de los cereales. Se denominará pan multicereal a la mezcla de 3 o más cereales".
5. Para la definición de pan artesano, habría que contemplar los siguientes factores:
 - a. Elaboración del propio fermento, la levadura madre, por el artesano. Que no se autorice en el pan artesano la introducción de aditivos, inoculación de microorganismos autorizados, ni pasteurización.
 - b. Ausencia de aditivos en las materias primas y en la elaboración.
 - c. División y/o heñido del pan de forma manual.
 - d. Bajo nivel de mecanización.
 - e. Baja relación producción/jornada-operario.
 - f. Bajo nivel de electrificación y energía de origen renovable.
 - g. Empresa PyME o microPyME.
6. Del art. 12 "Coadyuvantes de la panificación", eliminar el apartado b), o mejor aún, prohibir taxativamente que el pan artesano incorpore enzimas externas a las del propio grano.
7. En el art. 9 "Definición de masa madre inactiva" (párrafo único) suprimir la expresión "pasterización o equivalente".
8. En el art. 14 apartado 4, segundo párrafo, suprimir el final de la frase "y la levadura de panificación".
9. Cambiar la redacción de los artículos 6, 8, 9, 10, 12 y 14 relativos a la definición de pan especial, masa madre, elaboración artesana, coadyuvantes de panificación e información alimentaria voluntaria en el sentido expresado más arriba.
10. Establecer un grupo de trabajo para realizar una redacción más completa y cercana a la realidad de la panadería artesana con los agentes implicados.

Firmado:

Por Panadería PANAKÓS:
 JOSE LUIS SANCHEZ PO 

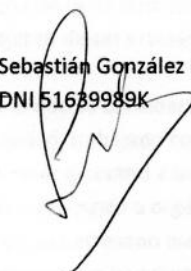
Mercedes de la Llave
 DNI 47039508T
 JOSE LUIS SANCHEZ PO 

Inmaculada de la Llave
 DNI 52954891J

Por Panadería RINCÓN DEL SEGURA:
 Y Secretaría de la APB


 José Luis Sánchez Molina
 DNI 75219157A

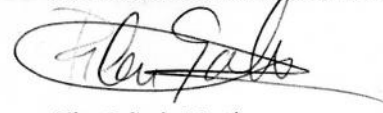
Por Panadería EL ÁRBOL DEL PAN:

Sebastián González López
 DNI 51689989K


Por Panadería LA PANATA:
 Y Presidencia de la APB


 Miguel de Medina Ruiz
 DNI 50294754X

Por Panadería LA GARBANCITA ECOLÓGICA:
 Junta Directiva de la Sociedad Española de
 Agricultura Ecológica y Vicepresidencia de la APB


 Pilar Galindo Martínez
 DNI 51902838A