

Ley de artesanía alimentaria

En las comunidades autónomas

La regulación de la artesanía alimentaria como tal es una competencia de las Comunidades Autónomas, y lo que se entiende como tal no coincide de una a otra. En el caso de Andalucía el único producto que cuenta con una normativa propia es del queso artesano. Así, que para el caso del pan queda aún un camino que recorrer en este aspecto.

Ruta de trabajo para promover la incorporación del pan en la norma de Artesanía alimentaria en Andalucía

Solicitud de elaboración de la norma técnica (NT) correspondiente por parte de asociaciones representativas del sector

Reuniones con el Sector para elaborar la Norma Técnica (NT)

Remisión de la NT a la Comisión de Artesanía Alimentaria de Andalucía

Remisión de la NT a la Comisión Europea

Publicación en el BOJA de la Orden por la que se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del pan artesano en Andalucía

EL PAN
ARTESANAL



<https://justiciaalimentaria.org> • andalucia@justiciaalimentaria.org



Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el Desarrollo
CONSEJERÍA DE IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN



EL PAN
ARTESANAL

**Tejiendo
territorio**
Consume local,
sostenible
y artesanal

1

Licencia de actividad En el ayuntamiento

Verificar los requisitos para obtener la **Licencia de Actividad**: Es el permiso que otorga el **Ayuntamiento** para **desarrollar una actividad en un determinado local** indicando las condiciones jurídicas, técnicas y de funcionamiento de la actividad en ese local. Se deberá **cumplir con las normativas vigentes** de incendios, electricidad, acústica, ventilación y accesibilidad entre otras.

2

Licencia de funcionamiento En el ayuntamiento

La **licencia de funcionamiento** tiene por objeto autorizar la puesta en uso de los edificios, locales o instalaciones, previa constatación de que han sido efectuados de conformidad a las condiciones de la licencia de actividades e instalaciones y de que se encuentran **debidamente terminados y aptos**, según las condiciones urbanísticas, ambientales y de seguridad de su destino específico.

3

Registro sanitario autonómico En la administración de la Comunidad Autónoma Consejería de salud

Inscripción en el registro autonómico de establecimientos alimentarios de **venta directa al consumidor final**.

Esta situación se da para los comercios minoristas que deberán realizar una declaración responsable y podrán ejercer, su actividad de forma inmediata, a la espera de la supervisión por parte de la autoridad sanitaria competente.

4

Lo más reciente Real Decreto 308/2019, de 26 de abril Por el que se aprueba la norma de calidad del pan Ámbito nacional

Aunque la orientación del Decreto es incluir y definir los avances que ha tenido el sector del pan, es evidente que esta normativa **no aborda cuestiones específicas a la comercialización**, uno de los grandes retos que enfrenta la panadería artesanal. De igual forma, permite el uso de diferentes denominación y criterios que **no aclara cuestiones del proceso o de las materias primas utilizadas**, genera **mayor confusión a las personas consumidoras**, hecho que repercute negativamente en el sector artesanal, ya que crea un escenario bastante ambiguo en el uso de características propias de la elaboración artesanal por parte de panaderías industriales que puedan **dar una imagen falsa de elaboración artesanal**.



Temas cuestionables del Real Decreto de calidad del pan

Pan de "masa madre"

- Se permiten las levaduras industriales, levadura industrial o con siembra de microorganismos autorizados, e incluso empleando una masa madre deshidratada o pasteurizada.
- Se permita usar el término 'elaborado con masa madre' tras añadir al menos 5% del peso total de la harina de la masa final, cumpliendo condiciones de pH. De la misma manera, se permite el uso de levadura panadera, en la última fase de amasado, en una dosis máxima de 0,2% del peso de la harina total utilizada en la masa final.

Proceso de fermentación

- Lo importante de la fermentación es todo su proceso: elaboración, tiempos, temperaturas, y con esta normativa quedan desvirtuadas.
- El RD no contempla, ni denomina, ni diferencia, el pan fermentado exclusivamente con masa madre de origen espontáneo (levadura madre) el único que no desvirtúa la fermentación láctica, dejando desprotegidos a los panaderos que trabajan de esta forma.
- Se permita usar el término 'elaborado con larga fermentación' tras 8 horas de fermentación de la masa" y permite la utilización de levadura de panificación.

"Pan de leña" o "pan de horno"

- Se podrá utilizar para los panes cocidos íntegramente en un horno que utilice como combustible la leña, sin embargo no hace relación al tipo de harinas y/o fermentación con el que ha sido elaborado.

Definición de "elaboración artesanal"

- No se establecen límites y/o indicadores para las características: por ejemplo en factor humano, en la fermentación en bloque de masa, pequeñas series, dirección de un "maestro panadero o asimilado, o artesano con experiencia.
- Actualmente en España sólo existe un Título profesional básico en actividades de panadería y pastelería, y en el plan educativo no contempla elementos de la elaboración artesanal.

IVA reducido no contempla panes especiales

- Dadas las características de la elaboración del pan artesanal y sus formas de comercialización, probablemente no disfrutará del IVA reducido del 4%.
- El pan multicereal, con semillas o con harinas de granos son panes especiales, por tanto no aplica IVA reducido.

Otras pegas

- No hace ninguna mención al pan biológico, ecológico u orgánico
- Ambigüedad en definición "pan multicereal" y "pan elaborado con harinas de cereales".
- No aborda las cuestiones de comercialización del pan.