

# AMA DE CASA EXIGETUS DERECHOS



**NO AL  
FRAUDE  
DEL PAN**



**ES LO QUE QUEREMOS LAS AMAS DE CASA**



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS DE MESTRESSES DE CASA DE CATALUNYA

Pelayo, 9 - Tel. 302 22 34

## LA FALTA DE INFORMACION LLEVA A LA CONFUSION Y FACILITA EL FRAUDE

Actualmente el pan sigue siendo un producto muy importante en el consumo diario. Podemos decir que aún es el pan nuestro de cada día. Por ello los consumidores y en particular las amas de casa tenemos derecho a exigir el pan tenga calidad, sabor, presentación, peso y precios óptimos.

Las amas de casa sabemos lo que son los abusos en los precios, en la calidad y en el peso, diariamente vivimos situaciones injustas que nos rebelan e indignan, pero hasta ahora no hemos alzado nuestra voz en contra de todo ello. Es fundamental que las amas de casa 1.º Conozcamos nuestros derechos, 2.º Nos atrevemos a exigirlos, 3.º Nos unamos en las Asociaciones de Amas de Casa para poderlos defender.

Por ello las Asociaciones de Amas de Casa, hemos iniciado una labor de vigilancia y control de los productos de consumo diario haciendo denuncias en los libros de reclamaciones, llamando a los inspectores del Ministerio de Comercio, yendo a los Ayuntamientos y ante la importancia del fraude o la inoperancia de los organismos oficiales hemos planteado también denuncias judiciales.

Así nos encontramos con el problema del pan en Badalona. Se descubrió un fraude clarísimo de falta de peso en el pan, en las panaderías del señor Mañé Font: De 30 a 50 gr. de menos por cada pieza de 400 gr. Esto significaba miles de pesetas diarias de beneficios extras a costa de este fraude. Descubrimos también que ya son escasos los hornos familiares, lo normal son industrias de panadería con muchos puestos de venta con lo que la especulación se convierte en un negocio redondo. Esto nos animó a ser más exigentes en nuestras demandas; no se trataba de un comerciante pequeño afectado por la crisis y la carestía de la vida como cualquier ciudadano. Estábamos descubriendo el fraude del pan a gran escala. Así iniciamos la campaña: «No al fraude». «Ama de Casa exige el peso del pan». Y comenzaron los juicios. Ni abogados ni jueces sabían resolver el problema. Era la primera vez en Catalunya que se planteaba este conflicto. Las Amas de Casa éramos las protagonistas.

Este era el inicio, siguieron denuncias en Sant Boi con la participación de gran número de mujeres y el apoyo de la población, en el Prat, Barcelona (ciudad) y Bellvitge donde a simple vista no había falta de peso, pero el fraude era mayor: Ante la petición de la barra «normal» de 400 gr. entregaban la especial con 75 gr. menos.

El pan normal de venta obligatoria estaba escondido, no se vendía (porque era incomible! La masa era como goma de mascar.

Ante la actuación de la Asociación, las Amas de casa de Bellvitge se unieron apoyándonos. Hacía tiempo que sufrían el problema y no veían solución.

Creemos que esta labor ha sido muy importante, pero no nos hemos conformado con la denuncia y la movilización:

**¡¡QUEREMOS SOLUCIONES!!**

Hemos editado este boletín para dar a conocer a miles de amas de casa este problema y nuestras reivindicaciones que ya hemos planteado al Ministerio de Comercio en Catalunya y al Gremio de Panaderos.

Necesitamos el apoyo y la unidad de todas las amas de casa en torno a las soluciones que proponemos para hacerlas realidad.

La expresión popular que el ama de casa utiliza al pedir una barra de pan «de medio» es incorrecta ya que barras de medio kilo no existen, son de 400 gr. la pieza de pan normal y de 325 gr. la pieza de pan especial.

Lo mismo ocurre con otras piezas como la popularmente llamada «de cuarto», que en realidad pesa 200 gr. la normal y 180 gr. la especial. Esta diferencia muchas amas de casa la desconocen y de ello muchos panaderos se aprovechan.

Las piezas de pan que se venden son las que constan en los carteles de exposición obligatoria en las panaderías publicadas por el Gremio de Panaderos y selladas por el Ministerio de Comercio.

### TIPOS DE PAN NORMAL

(precios autorizados de venta obligatoria)

Pan redondo	1.000 gr.	36,— ptas.
Pan barra	600 gr.	23,— »
Pan barra (½)	400 gr.	17,— »
Pan barra (¼)	200 gr.	8,50 »

### TIPOS DE PAN «ESPECIAL»

(precios de vigilancia especial)

Inglés-Molde	1.000 gr.	65,— ptas.
Inglés-Molde	500 gr.	35,— »
Viena Barra (½)	325 gr.	17,— »
Viene Barra (¼)	180 gr.	8,50 »
Viena Panecillo	80 gr.	8,— »
Viena Panecillo	60 gr.	6,— »
Payés Redondo	800 gr.	40,— »
Payés Redondo	400 gr.	21,— »
Llonguet	120 gr.	7,— »
Bastones	25 gr.	4,— »

Como podemos ver las barras «normales» de 400 gr. y 200 gr. tienen el mismo precio que las piezas de 325 gr. y 180 gr. de pan Viena «especial» o «francés». Esto sería aceptable siempre y cuando el pan especial fuera verdaderamente pan de Viena, la diferencia de calidad sería notable.

Sin embargo, la realidad es que esta barra de Viena difícilmente se distingue en su forma y sabor, de la pieza de pan normal. Esto sucede porque la normativa oficial que regula la composición de los panes especiales no especifica los porcentajes de manteca y azúcar que componen el pan Viena, por lo tanto, el pan Viena que el ama de casa compra no se diferencia apenas de la barra de pan normal, ya que aprovechándose de la poca claridad de la normativa los panaderos elaboran el pan Viena con la mínima cantidad de estos ingredientes. A esto le llamamos fraude autorizado por la propia ley.

Esta situación se agravaba en panaderías como en Bellvitge en que la barra de 400 gr. es de tan mala calidad que el ama de casa se ve obligada a pagar 17,— pesetas por 325 gr. por un pan que se llama «especial» pero que es normal en su composición y sabor.

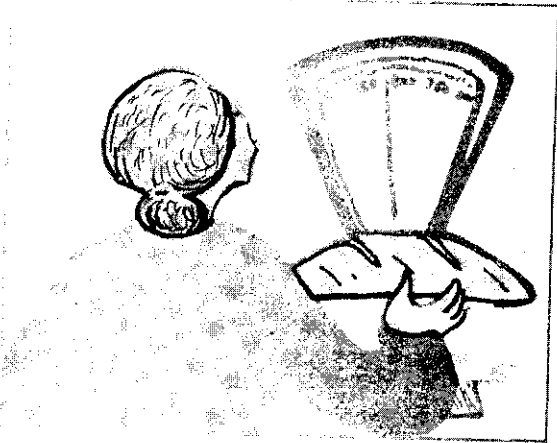
Esta situación de fraude «velado» se mantiene en primer lugar por la falta de información al consumidor y porque los organismos competentes: Gremio de Panaderos y Jefatura Provincial de Cámara de Comercio Interior, no realizan una estrecha vigilancia en las panaderías. Por todo esto EXIGIMOS:

## UNA CLARA INFORMACION

- Rótulo en el que conste el precio, peso y denominación de la barra debajo de cada tipo de pan.
- Que la barra «normal» de 400 gr. se vea claramente diferenciada de la barra «pan especial» de 325 gr. en su forma o nomenclatura.
- Que el Gremio de Panaderos, el Ministerio de Comercio y la Federació Catalana d'Associacions de Mestresses de Casa realicen una campaña informativa al ama de casa sobre la normativa, calidad, higiene y peso del pan, a través de todos los medios de difusión.

## HIGIENE Y UNA BUENA ELABORACION DEL PAN

### FRAUDE EN EL PESO DEL PAN



Más de una vez las amas de casa nos hemos preguntado desconfiadas: ¿Será cierto que esta barra pese 400 gr.? Esta desconfianza está justificada ya que las irregularidades en el peso del pan son continuas. La situación es indignante y ha llegado el momento en que las amas de casa digamos no al fraude en el peso del pan.

Hasta hace unos años el pan se elaboraba de forma artesanal y se cocía en hornos de leña. Este método dificulta la precisión en el peso del pan, por eso se tenía por costumbre pesarlo añadiendo «la torna», hasta completar su peso.

Con la actual maquinaria y los modernos métodos de elaboración se puede precisar con exactitud el peso de las distintas piezas de pan con un margen máximo de error autorizado de un 6 por ciento en una barra y un 3 por ciento en diez barras. Por lo tanto, si falta peso en el pan es porque el fraude está premeditado.

Nos hemos sorprendido muchas veces al comprobar en nuestra balanza que faltaba peso, cuando en la panadería lo daba exacto o incluso pasaba. Esto se debe a las manipulaciones que hacen los panaderos en la balanza.

¡Denunciamos el fraude en el peso del pan!



El pan es uno de los productos que ofrece menos garantías de higiene. Las Asociaciones de Amas de Casa al visitar diversos hornos hemos encontrado, en concreto en Badalona, cucarachas, telarañas, telas para envolver la masa madre, mugrientas; en definitiva, unas instalaciones en pésimo estado.

También hemos puesto denuncia por encontrar pan con mordedura de rata en la panadería del Sr. Mañé Font.

Estas condiciones son intolerables porque atentan contra la salud de nuestras familias y se deben sobre todo a la falta de escrúpulos de panaderos que sólo van al negocio eludiendo la responsabilidad que tienen ante el consumidor.

Una vez elaborado el pan está expuesto a recoger el polvo y la suciedad que hay en el ambiente y pasa por las manos de varias personas.

Todavía existen panaderías donde no hay cajero, siendo la dependienta la que toca el pan y el dinero a la vez.

Es fundamental que los despachos de pan estén acondicionados con materiales de fácil limpieza con el fin de no acumular suciedad.

Una medida higiénica sería utilizar envoltorios para las piezas de pan de un material que permita una buena conservación.

### Productos básicos que componen el pan:

NORMAL		ESPECIAL O FRANCES	
Harina . . . . .	100 Kg.	Harina . . . . .	100 Kg.
Agua . . . . .	60 l.	Agua . . . . .	60 l.
Sal . . . . .	1,800 Kg.	Sal . . . . .	1,800 Kg.
Levaduras . . . . .	3 Kg.	Levadura . . . . .	3 Kg.
		Grasas . . . . .	1,500 Kg.
		(Manteca de cerdo)	
		Azúcar . . . . .	400 gr.

En la elaboración del pan «Especial» no se utilizan las cantidades de grasa y azúcar arriba expuestas sino que se elabora con la mínima cantidad de 100 gr. de

### POR UN PESO JUSTO

- Ama de Casa: tienes derecho a comprobar el peso en la panadería.
- Comprueba la balanza exigiendo el juego de pesas que obligatoriamente deben estar a disposición del público en todas las panaderías.
- Exijamos que se nos garantice el peso exacto en el pan.

grasas de «animales». Así al consumidor le llega el pan «especial» con una elaboración de pan normal. El resultado de todo esto es que a la venta al público hay dos tipos de pan de elaboración normal, al mismo precio y con un fraude en el peso entre una y otra pieza de 75 gr.

De la venta del pan especial la industria panadera obtiene grandes beneficios.

## La importancia de la harina para una buena calidad del pan

Para hacer un buen pan es fundamental una buena harina. Los trigos que se cultivan en España son trigos forrajeros que dan una harina pobre. A esto hay que añadir que a esta harina se le extraen azúcares, gluten y glucosa para pastelería con lo que queda muy empobrecida.

Otra manipulación es el uso bromatos y sulfatos, sustancias químicas corrosivas, perjudiciales para la salud.

Muchas amas de casa hemos encontrado el pan con miga oscura. Esto se debe, aunque parezca mentira a que la harina que cae al suelo es recogida y se utiliza para hacer pan.

EXIGIMOS a los organismos competentes que se lleve a cabo una rigurosa y periódica inspección de todos los hornos y panificadoras con el fin de.

- Garantizar las condiciones de higiene en las industrias.
- Impedir por medio de fuertes sanciones cualquier tipo de adulteración en la composición del pan.
- Que dichas sanciones se hagan públicas a través de los medios de difusión a todos los consumidores.

## EXIJAMOS NUESTROS DERECHOS

La administración del salario familiar se está convirtiendo en una tarea cada vez más difícil para las amas de casa debido a las continuas y descontroladas subidas de precios.

Los fraudes y abusos aumentan diariamente, por eso necesitamos una clara información.

En definitiva todos los problemas relacionados con el tema de la compra nos toca resolverlo a nosotras.

## ● Utilicemos los pocos cauces que tenemos para garantizar una vigilancia seria y eficaz

Ama de casa: Cuando tengas quejas en la compra de los productos de consumo diario exige tus derechos:

- Utiliza el libro de reclamaciones que está a disposición de todo consumidor.
- Llama a los inspectores del Ministerio de Comercio, ellos deberán acudir inmediatamente para dar curso legal a nuestras denuncias.
- Controlemos las asociaciones de amas de casa la actuación de dichos inspectores.
- Que los ayuntamientos tomen parte activa en este tema y creen las comisiones o departamentos necesarios para una gestión de control eficaz en los municipios.

## ● Exijamos que los cauces de control se amplíen y mejoren

- Las asociaciones de amas de casa queremos participar con pleno derecho en las Juntas Provinciales de Precios.
- Queremos que éstas democraticen su funcionamiento y amplíen sus competencias para que podamos intervenir en las decisiones que actualmente están reservadas para la Junta Superior de Precios dependiente del gobierno central.
- Que el gobierno de la Generalitat forme un «Consell Nacional de Preus» para intervenir en la política de precios de acuerdo con las necesidades y el nivel de vida del pueblo de Catalunya.

