



Proyecto de REAL DECRETO POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA EL PAN Y PANES ESPECIALES (Versión 16.10.2017)

El pan y panes especiales están regulados por la normativa horizontal armonizada de la Unión Europea en materia alimentaria, y la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales, aprobada mediante Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, modificada en varias ocasiones. Esa norma desarrollaba la regulación contenida en el Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, sobre los mencionados productos, en el capítulo XX "Harinas y derivados", sección 4ª. "Productos de panadería".

Las numerosas modificaciones que ha tenido la Reglamentación Técnico-Sanitaria (R T-S) del pan y panes especiales, y, por otro lado, la evolución tecnológica experimentada por el sector de la fabricación y comercialización de estos productos desde la publicación del Real Decreto 1137/1984, así como los cambios en las tendencias de consumo, recomiendan realizar una profunda revisión de la misma, incluyendo definiciones de nuevos productos, citando como ejemplo los panes elaborados con masa madre, que a pesar de ser elaborados de acuerdo con las prácticas habituales, no se habían definido ni incluido en la anterior normativa, siendo una característica actualmente valorada por el consumidor.

También se ha considerado que debía ordenarse la elaboración artesana de pan, definiéndola como un proceso donde prima el factor humano sobre el mecánico y que no se produzca en grandes series, gracias a la fermentación en bloque de la masa y al formato manual.

Debido a la importancia numérica que suponen las ventas de pan sin envasar o envasado a petición del consumidor, a las que se les aplica el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, se ha incluido la exigencia de indicar el peso.

La disposición final cuarta de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, habilita al Gobierno para aprobar normas de calidad de productos alimenticios, con el objeto, entre otros, de adaptarse a la reglamentación de la Unión Europea, y de simplificar, modernizar y valorizar las normas existentes así como de mejorar la competitividad del sector, incluyendo los adelantos producidos por la innovación tecnológica.

Por las anteriores razones, es aconsejable la elaboración de una norma que derogue el Real Decreto 1137/1984, de 23 de mayo, y el contenido de determinados apartados sobre los productos de panadería del Código Alimentario Español.

Así se adecua la normativa sobre el pan y panes especiales a las actuales demandas del mercado, eliminando las restricciones que puedan situar a los



operadores españoles en una posición de desventaja, frente a los productores de otros Estados Miembros de la Unión Europea; además, por razones técnicas conviene eliminar los límites máximos de humedad, lo cual permitirá elaborar una mayor variedad de panes. Así se garantizan unas condiciones de competencia equitativas entre los operadores, que contribuyen a mejorar la competitividad del sector, potenciando la innovación y el desarrollo de nuevos productos y proporcionando, por otra parte, la información adecuada al consumidor para facilitarle la elección de compra.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento previsto en la Directiva (UE) 2015/1535, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información (versión codificada), y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

En el proceso de elaboración de esta norma han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

Esta norma tiene por objeto establecer las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización del pan y panes especiales.

TÍTULO I

Definiciones y denominaciones

Artículo 2. *Definición de pan*

Pan, sin otro calificativo, es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo u otro cereal, solas o en combinación, y de agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre.

Artículo 3. *Definición de pan común.*



Es el pan definido en el artículo 2, de consumo habitual en las 24 horas siguientes a su cocción, elaborado con harina de trigo y al que solo se le puede añadir los coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados para este tipo de pan.

Artículo 4. *Definición de pan especial*

Es el pan no incluido en el artículo 3, que reúna alguna de las condiciones siguientes:

1. Por su composición:

a) Que se haya incorporado cualquier aditivo o coadyuvante tecnológico de la panificación, autorizados para panes especiales, tanto a la masa panaria como a la harina.

b) Que se haya incorporado una harina tratada, definida en la legislación vigente.

c) Que se haya incorporado cualquier ingrediente de acuerdo con la letra a) del apartado 2 del artículo 12.

2. Por su elaboración:

Que haya incorporado en la elaboración un procedimiento tecnológico especial, diferente de los utilizados habitualmente para la elaboración del pan común, como es el rallado, cocido en molde, con formas especiales o con escaldado parcial de las harinas, entre otros.

Artículo 5. *Definición de productos semielaborados.*

Son los productos obtenidos mediante la interrupción del proceso de elaboración del pan, definido en los anteriores artículos, antes de obtener el producto acabado.

Se clasifican en:

1. Pan precocido: es la masa definida en los artículos 2, 3 y 4, cuya cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, siendo sometida posteriormente a un proceso de congelación o a cualquier otro proceso de conservación autorizado.

2. Masa congelada: es la masa definida en los artículos 2, 3 y 4, que, habiendo sido o no fermentada y habiendo sido o no formada la pieza, ha sido posteriormente sometida a un proceso de congelación.

3. Otras masas semielaboradas: son las masas definidas en los artículos 2, 3 y 4, que, habiendo sido o no fermentadas y habiendo sido o no formadas las piezas, han sido posteriormente sometidas a un proceso de conservación autorizado, distinto de la congelación, de tal manera que se inhiba, en su caso, el proceso de fermentación.

Artículo 6. *Definición de masa madre.*



Es la masa compuesta por harina de trigo u otro cereal, o mezclas de harinas, y agua, con o sin adición de sal, sometida a una fermentación espontánea acidificante cuya función es asegurar la fermentación de la masa de pan. La masa madre contiene una microflora acidificante constituida esencialmente por bacterias lácticas y levadura. Puede ser objeto de una siembra con microorganismos autorizados.

Puede deshidratarse si tras su hidratación contiene una flora viva de bacterias lácticas y levaduras que asegure la fermentación de la masa de pan.

Artículo 7. *Definición de masa madre inactiva.*

Es la masa madre en la cual los microorganismos se encuentran en estado fisiológicamente inactivo, por haber sido sometida a un proceso de secado o pasterización, pero que conserva propiedades organolépticas que mejoran la calidad de los productos finales.

Artículo 8. *Elaboración artesana de pan.*

Elaboración conforme a lo establecido en la presente norma de calidad, mediante un proceso que se desarrolle de forma completa en la misma instalación, en el que prime el factor humano sobre el mecánico, incorpore una fermentación en bloque de la masa, salvo en las masas refinadas con cilindros, y un formado manual, de forma que se obtenga un resultado final individualizado, que no se produzca en grandes series, bajo la dirección de un maestro panadero o artesano con experiencia demostrable, y siempre y cuando se cumpla la legislación que le sea aplicable en materia de artesanía.

Artículo 9. *Denominaciones del pan común.*

La denominación "pan", sin otro calificativo, hace referencia al pan común, que además puede recibir las siguientes denominaciones:

1. Pan bregado, de miga dura, español o candeal: es el obtenido mediante un proceso de elaboración en el que es indispensable el uso de cilindros refinadores.

Incluye todas las variedades regionales elaboradas a partir de una masa de pan candeal, con las distintas denominaciones que cada una adopta, como telera, lechuguino y fabiola, entre otras.

2. Pan de flama o de miga blanda: es el obtenido con una mayor proporción de agua que el pan bregado y que no precisa normalmente el proceso de refinado con cilindros.

Incluye todas las especialidades regionales y otras como la baguette, la chapata, el payés, y otras existentes elaboradas a partir de una masa de pan de flama, con las distintas denominaciones que cada una adopta.



Artículo 10. *Denominaciones del pan especial.*

El pan especial puede recibir las siguientes denominaciones, que se incluyen a título enunciativo y no limitativo:

1. Pan integral: pan elaborado con harina integral o de grano entero, definida en la legislación vigente.

- a) Se denominarán “pan 100% integral” o “pan integral” los panes elaborados con harina exclusivamente integral, excluyendo de dicho porcentaje las harinas procesadas/malteadas. La denominación se completará con el nombre del cereal, cereales o semillas comestibles de los que procedan la harina o las harinas utilizadas, excepto en el caso de los panes elaborados únicamente con harina integral de trigo.
- b) Los panes en los que la harina utilizada en la elaboración no sea exclusivamente integral incluirán en la denominación la mención “elaborado con harina integral X %”, correspondiendo “X” al porcentaje de harina integral utilizado; dicho porcentaje se calculará sobre la harina total utilizada en la elaboración. La denominación se completará con el nombre del cereal, cereales o semillas comestibles de los que proceda la harina o las harinas utilizadas, excepto en el caso de los panes en los que la harina integral proceda únicamente del trigo.

El término “integral” podrá ser sustituido por “de grano entero”.

2. Pan de Viena, pan de nieve, pan bombón: pan elaborado a base de masa blanda de harina de trigo, entre cuyos ingredientes pueden entrar, además de los básicos, uno o varios de los siguientes: azúcares, leche, grasas o aceites, en la cantidad suficiente para una buena práctica de fabricación.

3. Pan tostado: pan que después de su cocción es cortado en rebanadas, tostado y envasado.

4. Biscote: pan que después de su cocción en moldes con tapa, es cortado en rebanadas, tostado y envasado.

5. Colines, regañás, picos: son piezas de miga seca, quebradiza y crujiente y de sección estrecha. Se elaboran a partir de masa panaria que contiene la cantidad suficiente de grasas o aceites para una buena práctica de fabricación, habitualmente cortada después del laminado, fermentada y horneada.

Pueden adoptar distintos formatos y variedades, con diversas denominaciones, consagradas por la costumbre.

6. Pan elaborado con incorporación de harinas distintas del trigo.

6.1. Pan elaborado con harina de otro cereal: es el pan elaborado con harina exclusivamente de un cereal distinto al trigo.

La denominación es “pan 100% de” seguido del nombre del cereal.



6.2. Pan elaborado con harina de trigo y otras harinas: es el elaborado con harina de trigo mezclada con harina de otro cereal o cereales o semillas comestibles de diferentes especies de plantas como, entre otras, el amaranto, la quinoa, el trigo sarraceno o alforfón, que no pertenecen a la familia de las gramíneas ni leguminosas ni son semillas oleaginosas.

La denominación será “pan de” seguida del nombre del cereal o cereales, distintos al trigo, o semillas que cumplan los siguientes porcentajes, respecto a la mezcla total de harinas:

- a) mayor del 50 por ciento para el trigo espelta, centeno, triticale, tritordeum, o
- b) mayor o igual al 20 por ciento para las harinas de avena, cebada, maíz, arroz, sorgo, teff, quinoa, trigo sarraceno u otras;

La denominación será “pan de” e incluirá, el nombre de los cereales o semillas que cumplan los porcentajes establecidos en las letras a y b.

6.3. Pan multicereal: es el pan elaborado con tres o más harinas diferentes, dos al menos procederán de cereales. Cada una de las harinas, teniendo en cuenta lo indicado en el siguiente párrafo, estará en una proporción mínima del 10% de la mezcla total.

Los granos podrán emplearse también en forma de sémola, grañones o granos enteros, y computarán en el citado porcentaje.

Se denominará “pan multicereal”, o incluirá el término “multicereal” en la denominación.

7. Pan de molde: aquel que para su cocción ha sido introducido en molde.

8. Pan rallado: producto resultante de la trituración industrial del pan. Se prohíbe fabricarlo con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo.

9. Pan de leche: es el pan especial con incorporación de leche en polvo con un mínimo de 50 g/kg de harina, o cantidad equivalente de otro producto lácteo.

10. Otros panes especiales: son también panes especiales por razones de sus ingredientes adicionales, además de por su forma o el procedimiento de su elaboración, los siguientes: "pan bizcochado", "pan dulce", "pan de frutas", "palillos", "bastones", "pan ácimo", "pan pita", "tortilla de ..." (seguido por el nombre del cereal o cereales) y otros.

TÍTULO II

Manipulaciones prohibidas

Artículo 11. *Manipulaciones permitidas y prohibidas.*

El pan común solo podrá venderse en las 24 horas siguientes a su cocción. Excepcionalmente se autoriza la venta pasado ese tiempo, siempre que las existencias de este tipo de pan estén separadas adecuadamente en el punto de venta y se indique claramente que su cocción se ha realizado hace más de 24 horas,



mediante carteles colocados en las vitrinas o estanterías que lo contengan y siempre que al mismo tiempo se realice una información verbal al consumidor de tal circunstancia.

Se prohíbe el almacenamiento de pan común cocido hace más de 24 horas en las mismas estanterías donde esté el pan común cocido en un periodo inferior a las 24 horas.

TÍTULO III

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados.

Artículo 12. *Materias primas y otros ingredientes.*

Todas las materias primas que se utilicen como ingredientes en la elaboración del pan y de los panes especiales deberán cumplir las disposiciones que les sean de aplicación.

1. Materias primas: harina, agua, levadura de panificación y/o masa madre, y sal.

2. Otros ingredientes:

a) En la elaboración de los panes especiales se permitirá la incorporación a la masa panaria de los siguientes ingredientes, sin ser limitativa la relación:

-Gluten de trigo seco o húmedo,

-Salvado, sémolas o grañones.

-Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, total o parcialmente desnatada, o suero lácteo en polvo.

-Huevos y ovoproductos.

-Harinas de leguminosas (soja, habas, guisantes, lentejas y judías) en cantidad inferior al 3 por 100 en masa de harina empleada, sola o mezclada.

-Harinas de malta o extracto de malta, azúcares comestibles y miel.

-Grasas y aceites comestibles.

-Cacao, especias, condimentos y semillas.

-Pasas, frutas u otros vegetales, preparados o condimentados.

b) Aditivos en las condiciones y las dosis autorizadas según la normativa vigente.

Artículo 13. *Coadyuvantes de la panificación.*

Se permite el uso de los siguientes:

-Coadyuvantes tecnológicos: desmoldeadores (para moldes, placas y maquinaria de panadería): aceites comestibles, cera de abejas.



-Enzimas: enzimas amilolíticas (amilasas), proteasas, gluco-oxidasas y pentosanases en cantidad suficiente para obtener el efecto deseado.

Artículo 14. *Características de los productos terminados.*

El aspecto, textura, olor y sabor del pan común y panes especiales serán agradables y característicos del producto.

La miga del pan bregado, de miga dura, español o candeal será blanca y con alveolos finos y uniformes. En el pan de flama o de miga blanda los alveolos serán más irregulares en forma y tamaño que el pan bregado.

TÍTULO IV

Información alimentaria al consumidor

Artículo 15. *Información alimentaria al consumidor.*

La información alimentaria de los productos recogidos en esta norma se regirá por lo dispuesto en las normas de ámbito comunitario y nacional relativas a dicha información. Además se ajustará a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados:

1. Denominación.

La denominación legal de los productos recogidos en esta norma se corresponderá con la indicada en los artículos 9 y 10. Las denominaciones contempladas en el artículo 10, cuando proceda, podrán combinarse entre ellas.

2. Indicación y designación de los ingredientes.

La indicación y designación de los ingredientes se regirá por lo dispuesto en las normas de ámbito comunitario y nacional relativas a dicha información, que en el caso de los aceites refinados y grasas refinadas de origen vegetal dispone que deberán indicar el origen específico vegetal.

3. Etiquetado voluntario.

a) La utilización del término o términos "integral" o "de grano entero" fuera de la denominación y la lista de ingredientes se regirá por lo siguiente:

i. Los panes elaborados con harina exclusivamente integral podrán utilizar el término sin indicar el porcentaje de harina integral empleado.

ii. Los panes elaborados con harina que no sea exclusivamente integral podrán utilizar dicho término, siempre que esté acompañado, en el mismo tamaño, color y fuente, por el porcentaje de la harina o las harinas integrales utilizadas, calculadas como se indica en el apartado 1 del artículo 10.



El término “integral” podrá ser sustituido por “de grano entero”.

b) Los panes, en cuya elaboración se incorpore alguno de los ingredientes previstos en la letra a) del apartado 2 del artículo 12, podrán incluir en la denominación, precedido por la preposición “con”, el nombre de ese o esos ingredientes seguido por el porcentaje de los mismos.

c) Los panes elaborados conforme al método de elaboración artesana, definido en el artículo 8, podrán incluir la expresión “de elaboración artesana”.

d) Los panes elaborados mediante la incorporación, en una proporción igual o superior al 15 por ciento del peso total de la amasada, de “masa madre”, definida en el artículo 6, y en los que el tiempo transcurrido desde el comienzo de la elaboración de la masa madre hasta el comienzo de la cocción de la pieza sea superior a 20 horas, podrán indicar la mención “elaborado con masa madre”.

La amasada está constituida por la suma de la harina, el agua, la masa madre, y, si lleva, la sal y la levadura de panificación.

Cuando el proceso de elaboración del pan incorpora además una fermentación en bloque de la masa después del amasado y antes de la división, de al menos cuatro horas, se podrá utilizar el término “elaborado con masa madre con larga fermentación”.

Los tiempos citados en los dos párrafos anteriores serán ininterrumpidos.

e) La mención “pan de leña” o “pan de horno de leña” solo podrá utilizarse para los panes cocidos íntegramente en un horno que utilice como combustible la leña.

Ésas y otras menciones no previstas en esta norma, se podrán utilizar siempre que sean objetivas y verificables por las autoridades competentes y comprensibles por los consumidores, no debiendo provocar situaciones de engaño al consumidor.

4. Pan sin envasar o envasado a petición del consumidor.

La información alimentaria prevista en el apartado 1 del artículo 4 de la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, aprobada por el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, se completará con la siguiente indicación:

El peso de la pieza.

Esta indicación figurará en la etiqueta o en el cartel al que se refiere el artículo 6 de la mencionada norma general.



Disposición adicional primera. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la norma de calidad no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados en otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre Espacio Económico Europeo (EEE) ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *Control del gasto público.*

Las medidas incluidas en esta norma no podrán suponer incremento de dotaciones ni de retribuciones ni de otros gastos del personal.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencia de productos.*

Los productos fabricados y las etiquetas y envases rotulados adquiridos antes de la entrada en vigor de este real decreto que cumplan las disposiciones aplicables en ese momento, podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el 1 de julio siguiente a la publicación en el «Boletín Oficial del Estado».