



## Proyecto de REAL DECRETO POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA EL PAN (Versión 23.05.2018)

El pan y los panes especiales están regulados por la legislación horizontal armonizada de la Unión Europea en materia alimentaria, y por 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. Esta 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 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 del pan, definiéndola como un proceso donde prima el factor humano sobre el mecánico y su producción no se realiza en grandes series.

Debido a la importancia que representan las ventas de pan sin envasar o envasado a petición del consumidor, a las que se 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 han incluido determinados aspectos que regulan la comercialización de pan en los puntos de venta.

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 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. De esta manera 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.

El presente real decreto ha sido sometido 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, así como a lo dispuesto 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. Asimismo se ha sometido al procedimiento de notificación previsto en el artículo 45 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

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.

### **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 veinticuatro horas siguientes a su cocción, elaborado con harina de trigo y al que solo se le puede añadir los aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados para este tipo de pan.

#### **Artículo 4. Denominaciones del pan común.**

El pan común 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. La miga de este tipo de pan será blanca y con alveolos finos y uniformes.

Las variedades tradicionales elaboradas a partir de este tipo de masa, podrán utilizar 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. La miga de este tipo de pan tendrá alveolos más irregulares, en forma y tamaño, que los del pan bregado.

Las variedades tradicionales elaboradas a partir de este tipo de masa, podrán utilizar las distintas denominaciones que cada una adopta como baguette, chapata y payés, entre otras.

#### **Artículo 5. Definición de pan especial.**

Es el pan no incluido en la definición de pan común, 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 el artículo 11.2. a).

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 6. 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, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

a) Se denominarán “pan 100% integral” o “pan integral” los panes elaborados con harina exclusivamente integral. La denominación se completará con el nombre del cereal, cereales o semillas comestibles de los que procedan la harina o las harinas utilizadas.

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 utilizada. 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.

c) En la elaboración del pan integral podrán emplearse también sémolas integrales, grañones procedentes de granos enteros o granos enteros, que computarán en los porcentajes indicados en los apartados a) y b) anteriores.

d) La masa madre utilizada para la elaboración de “pan 100% integral” deberá proceder de harina integral. La masa madre utilizada para la elaboración del resto del pan integral podrá proceder de harina no integral, en cuyo caso no se tendrá en cuenta para establecer el porcentaje de harina integral utilizada.

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

2. Pan de Viena, pan de nieve o 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.

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 o picos: son piezas de miga seca, quebradiza y crujiente y de sección estrecha. Se elaboran a partir de masa panaria que contiene grasas o aceites, es cortada habitualmente después del laminado, fermentada y horneada.

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

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



a) 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.

b) 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 de semillas comestibles de diferentes especies de plantas que no pertenecen a la familia de las gramíneas ni leguminosas ni son semillas oleaginosas como, entre otras, el amaranto, la quinua, el trigo sarraceno o alforfón.

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:

1.º mayor del 50 por ciento para el trigo espelta, centeno, triticale, tritordeum, o

2.º mayor o igual al 20 por ciento para las harinas de avena, cebada, maíz, arroz, sorgo, teff, quinua, trigo sarraceno u otras.

c) Pan multicereal: es el pan elaborado con tres o más harinas diferentes, de las cuales dos al menos procederán de cereales. Teniendo en cuenta lo indicado en el siguiente párrafo, cada una de las harinas estará en una proporción mínima del 10 por ciento y las harinas procedentes de cereales no podrán suponer menos del 30 por ciento, sobre la mezcla total de harinas.

Los granos podrán emplearse también en forma de sémola, grañones o granos enteros, y computarán en los citados porcentajes.

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. Otros panes especiales: son también panes especiales por razón de sus ingredientes adicionales, por su forma o por 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.



### **Artículo 7. 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 5, 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 5, 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 5, 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 8. Definición de masa madre.**

Es la masa compuesta por harina de trigo u otro cereal, o mezclas de ellas, 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.

Asimismo, 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 9. 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 tratamiento de secado, pasterización o equivalente, pero que conserva propiedades organolépticas que mejoran la calidad de los productos finales.



### **Artículo 10. *Elaboración artesana del pan.***

El pan se considerará de elaboración artesana cuando se cumpla la legislación que le sea aplicable en materia de artesanía y se respeten, en su conjunto, las siguientes condiciones:

- a) Se haya elaborado conforme a lo establecido en este real decreto.
- b) En el proceso de elaboración primará el factor humano sobre el mecánico.
- c) Se realizará una fermentación en bloque de la masa, salvo en las masas refinadas con cilindros. La fermentación en bloque de la masa se realiza inmediatamente después del amasado y antes de la división de ésta.
- d) La producción no se realizará en grandes series. El formado de las piezas se realizará de forma que se obtenga un resultado final individualizado.
- e) La elaboración se llevará a cabo bajo la dirección de un maestro panadero o asimilado, o artesano con experiencia demostrable

### **Artículo 11. *Materias primas y otros ingredientes.***

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

1. Materias primas: harina, agua, levadura de panificación 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.
    - 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 legislación vigente.



### **Artículo 12. Coadyuvantes de la panificación.**

Se permite el uso de los siguientes:

- a) Desmoldeadores: aceites comestibles, cera de abejas, u otros autorizados según la legislación vigente, utilizados en la cantidad mínima necesaria, para desmoldar moldes, placas y maquinaria de panadería.
- b) Enzimas: enzimas amilolíticas (amilasas), proteasas, glucoxidasas y pentosanasas, u otros autorizados según la legislación vigente, utilizados en la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado.

### **Artículo 13. Información alimentaria obligatoria.**

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Derecho de la Unión Europea y nacional sobre información alimentaria al consumidor, la denominación legal de los productos recogidos en esta norma se corresponderá con la indicada en los artículos 4 y 6, excepto cuando sea de aplicación el Reglamento (UE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Las denominaciones contempladas en el artículo 6, cuando proceda, podrán combinarse entre ellas.

La indicación y designación de los ingredientes se regirá por lo dispuesto en el Derecho de la Unión Europea 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 vegetal específico.

### **Artículo 14. Información alimentaria voluntaria.**

1. La utilización del término “integral” fuera de la denominación y de la lista de ingredientes, se regirá por lo siguiente:

- a) Los panes elaborados con harina exclusivamente integral podrán utilizar dicho término sin indicar el porcentaje de harina integral empleado.
- b) Los panes elaborados con harina que no sea exclusivamente integral podrán utilizar dicho término, siempre que esté acompañado por el porcentaje de la harina o las harinas integrales utilizadas, calculadas como se dispone en el apartado 1 del artículo 6.

Los términos indicados en los puntos a) y b) anteriores deberán aparecer con el mismo grosor, color y fuente. El tamaño de fuente tendrá una altura de la x correspondiente al menos al 75% de la altura de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (UE) nº 1169/2011.

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





2. Los panes, en cuya elaboración se incorpore alguno de los ingredientes previstos en el artículo 11.2.a), podrán incluir en la denominación, precedido por la preposición “con”, el nombre de ese o esos ingredientes seguido por el porcentaje de los mismos.

3. Los panes elaborados conforme al método de elaboración artesana, definido en el artículo 10, podrán incluir la expresión “de elaboración artesana”.

4. 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 8, 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 15 horas ininterrumpidas, 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.

5. Cuando el proceso de elaboración del pan incorpore una fermentación de la masa, después del amasado y antes de la cocción, a una temperatura superior a 4º C durante al menos ocho horas, se podrá incluir la mención “elaborado con larga fermentación”. Adicionalmente, si esta fermentación se realiza con masa madre, respetando las condiciones del apartado 4, se podrá utilizar el término “elaborado con masa madre con larga fermentación”.

6. 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.

### **Artículo 15. Comercialización del pan en el punto de venta.**

1. 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 informe verbalmente 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.

2. La información alimentaria prevista en el apartado 1 del artículo 4 del 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 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, Partes Contratantes en el Acuerdo sobre Espacio Económico Europeo 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 existencias 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 y los apartados 3.20.36 a 3.20.45 de la sección 4ª del capítulo XX del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

**Disposición final primera. *Título competencial.***

El presente real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1, reglas 13ª y 16ª de la Constitución Española, que atribuyen al Estado las competencias exclusivas en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

**Disposición final segunda. *Entrada en vigor.***

El presente real decreto entrará en vigor el 2 de enero de 2019.