

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN,
CIRCULACIÓN Y COMERCIO DEL PAN Y PANES ESPECIALES**

TEXTO REFUNDIDO DE LOS REALES DECRETOS 1137/1984, DE 28 DE MARZO;
285/1999, DE 22 DE FEBRERO Y 1202/2002, DE 20 DE NOVIEMBRE)

TÍTULO PRELIMINAR

Artículo 1º.- Ámbito de aplicación

La presente Reglamentación Técnico-Sanitaria tiene por objeto definir a efectos legales, lo que se entiende por pan, panes especiales y productos semielaborados y fijar con carácter obligatorio, las normas de elaboración, fabricación, transporte y comercialización, y en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos. Obligará así mismo a los productos importados de países terceros. Esta Reglamentación Técnico-Sanitaria obliga a los elaboradores, fabricantes, distribuidores, expendedores e importadores de los productos de panadería, aún cuando la venta de los mismos no constituya la principal actividad del establecimiento.

Se consideran elaborados, fabricantes, distribuidores, expendedores e importadores de productos de panadería, aquellas personas naturales o jurídicas que en uso de las autorizaciones concedidas por los organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración, distribución, venta e importación de los productos definidos en los artículos 2º, 3º 4º y 4º bis.

Las exigencias de los productos regulados por la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria no se aplicarán a los productos legalmente elaborados o comercializados en los restantes estados miembros de la Unión Europea ni a los productos originarios de los países miembros de la Asociación Europea del Libre Comercio, de acuerdo con lo que se establece en el protocolo 4 del acuerdo sobre el espacio económico europeo.

Los citados productos podrán ser comercializados en España sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 36 del Tratado de la Unión Europea, en el artículo 13 del acuerdo sobre el espacio económico europeo y de la defensa de los consumidores, la protección del medio ambiente y la lealtad en las transacciones comerciales.

TÍTULO I

DEFINICIONES Y DENOMINACIONES

Artículo 2º.- Definición de pan

Pan, sin otro calificativo, designa el producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

Artículo 3º.- Definición del pan común

Es el definido en el artículo 2º, de consumo habitual en el día elaborado con harina de trigo y que cumpla los requisitos establecidos en el **artículo 14** y al que sólo se le pueden añadir los coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados para este tipo de pan.

Artículo 4º.- Definición de pan especial

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

4.1 Por su composición.

- **4.1.1** Que se haya incorporado cualquier aditivo y/o coadyuvante tecnológico de la panificación, autorizados para panes especiales, tanto a la masa panaria como a la harina.
- **4.1.2** Que se haya utilizado como materia prima, harina enriquecida.
- **4.1.3** Que se haya añadido cualquier ingrediente de los citados en el **artículo 15** y que eleven suficientemente su valor nutritivo.

4.1.4 Que no lleve microorganismos propios de la fermentación, voluntariamente añadidos.

Artículo 4º bis.- Definición de los productos semielaborados

a) 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 de conservación autorizado.

b) Masa congelada: es la masa definida en los **artículos 2, 3 y 4** que, habiendo sido no fermentada y habiendo sido no formada la pieza, ha sido posteriormente congelada.

c) Otras masa semielaboradas: serán las 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 5º.- Duración del pan especial

Los panes especiales que recibirán las denominaciones del **artículo 7º**, se clasificarán por su duración en:

5.1 De consumo normal en el día; los que habitualmente se consumen antes de las 24 horas posteriores a su cocción.

5.2 De mayor duración; los que por sus especiales características de elaboración tecnológica y envasado tienen un período apto para el consumo, superior a tres días

Artículo 6º.- Denominación del pan común

El pan común tendrá en razón de su elaboración, las siguientes denominaciones:

6.1 Pan bregado, de miga dura, español o candeal. Es el obtenido mediante elaboración en la que es indispensable en uso de cilindros refinadores. Se considera pan común todas aquellas variedades regionales elaboradas a partir de una masa de pan candeal, con las distintas denominaciones que cada una adopta, como la telera, el lechuguino, fabiola, pan de cruz y otras existentes.

6.2 Pan de flama o miga blanda. Es el obtenido con una mayor proporción de agua que el pan bregado y que no precisa normalmente de refinado con cilindros. Se considerarán pan de flama todas aquellas especialidades regionales tales como la baguette, la chapata, el payés, el gallego y otras existentes elaboradas a partir de una masa de pan de flama, con las distintas denominaciones que cada una adopta

Artículo 7º.- Denominación del pan especial

El pan especial puede recibir las siguientes denominaciones que se incluyen a título enunciativo y no limitativo, prohibiéndose cualquier denominación que induzca a error al consumidor.

7.1 Pan integral: es el elaborado con harina integral

7.2 Pan con grañones: es el elaborado con harina integral al que se le han añadido grañones convenientemente tratados.

7.3 Pan con salvado: es el elaborado con harina al que se le añade salvado en el momento del amasado en una cantidad mínima de 200 gramos de salvado por kilograma de harina.

7.4 Pan de Viena y pan francés: es el pan de flama elaborado a base de masa blanda, entre cuyos ingredientes debe entrar, además de los básicos, azúcares, leche, o ambos a la vez en la cantidad suficiente para una buena práctica de fabricación.

7.5 Pan aglutinado: es el que se ha elaborado con harina de trigo y gluten de trigo en proporciones tales que el contenido de proteínas (N x 5,7) referido a materia seca del producto final, es igual o superior al 25 %.

7.6 Pan al gluten: es el que se ha elaborado con harina de trigo y gluten de trigo en proporciones tales que el contenido de proteínas (N x 5,7) referido a materia seca del producto final, es igual o superior al 15 % y menos del 25 %.

7.7 Pan tostado: es el que después de su cocción es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado. La denominación "a la brasa", podrá utilizarse únicamente cuando la tostación se efectúe con el empleo de brasas.

7.8 Biscotte: es el que después de su cocción en moldes con tapa, es cortado en rebandas y sometido a tostación y envasado.

7.9 Colines: son lo fabricados con una masa panaria que contiene la cantidad suficiente de grasa para una buena práctica de fabricación, laminada, cortada en cilindros, fermentada y horneada.

7.10 Pan de huevo, pan de leche, pan de pasas, pan con pasas y pan de miel: son aquellos elaborados con masas panarias a las que se han incorporado los ingredientes de los que toman su nombre, en las cantidades siguientes:

Ingredientes de los que toma su nombre

Denominación	Mínimo -gramos-	Máximo -gramos-
Pan de huevo	125	200
Pan de leche (en sólidos de leche)	50	100
Pan de pasas	500	600
Pan con pasas	100	500
Pan con miel	100	125

Las cantidades anteriores están referidas a gramos por kilogramos de harina.

Los productos descritos se registrarán por la Reglamentación de Pastelería, Bollería y Confitería Repostería, cuando superen los máximos indicados o cuando por su composición, tecnología o forma, se comprendan en el Título I de dicha reglamentación.

7.11 Pan de otro cereal: es aquel en el que se emplea harina de trigo mezclada con harina de otro cereal en una proporción mínima de 51 % y recibe el nombre de pan de este último cereal.

7.12 Pan enriquecido: es aquel en cuya elaboración se han incorporado harinas enriquecidas o en el que se han empleado sustancias enriquecedoras, según lo dispuesto en la vigente reglamentación Técnico-Sanitaria de alimentos enriquecidos.

7.13 Pan de molde o americano: es aquel que tiene una ligera corteza blanda y que para su cocción ha sido introducido en molde.

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

7.15 Por razones de sus ingredientes adicionales, además de su forma externa, o el procedimiento de su elaboración, son también, panes especiales, los siguientes: "pan abizcochado", "pan dulce", "pan de frutas", "palillos", "bastones", "grisines", "pan ácimo", y otros

TÍTULO II

CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS, DEL MATERIAL Y DEL PERSONAL. MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBIDAS.

Artículo 8º.- Condiciones de los establecimientos de fabricación

Las industrias de fabricación del pan y panes especiales, cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

8.1 Todos los locales destinados a la elaboración de pan, panes especiales y productos semielaborados, contemplados en la siguiente reglamentación, estarán debidamente aislados de cualquier otro ajeno a ese cometido que pudiera producir alteraciones en dichos productos desde el punto de vista cualitativo o sanitario.

8.2 Le serán de aplicación los Reglamentos vigentes de Recipientes a Presión, Electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general cualquier otro carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o su fin, corresponda.

8.3 La instalación de nuevas industrias panaderas o las existentes, deberán cumplir las condiciones técnicas siguientes:

a) Almacén de harina independiente del de combustible.

b) Limpiadora cernedora.

c) Depósito mezclador-dosificador de agua.

d) Amasadora mecánica y en su caso cinta de reposo.

e) Pesadora divisora y formadora mecánica.

f) Cámara de fermentación.

g) Horno mecanizado de calefacción indirecta y régimen continuo. El horno podrá ser de calefacción directa si el combustible es gaseoso.

h) Almacén de productos terminados, independiente del de combustible. Cuando los productos terminados así lo requieran, deberá ser frigorífico.

i) Almacén frigorífico, para las materias primas y productos semielaborados que lo requieran.

j) Almacén frigorífico de conservación de congelados, para los productos semielaborados y terminados que lo requieran.

8.5 Las industrias destinadas a la fabricación de pan y panes especiales, sólo podrán instalarse en locales que tengan ventilación directa a la calle o patios centrales de manzanas o espacios libres y su ello no fuera posible, deberán contar con circulación artificial de aire previamente filtrado.

8.6 En los locales destinados a la elaboración de pan y panes especiales, se evitará al máximo la entrada de polvo y las circulaciones no controladas de aire. Su ventilación será suficiente y adecuada, preferiblemente circulación artificial de aire previamente filtrado.

8.7 Los parámetros y superficies exteriores de los hornos deberán revestirse con material aislante de poder suficiente para que la temperatura de su superficie exterior no rebase en ningún momento la que especifique la legislación vigente, de forma que tampoco transmitan calor a las paredes de las fachadas de la vía pública, paredes medianeras o techos estarán separadas de aquellas por espacios practicables para que pueda el aire circular libremente por ellos, debiendo ser fáciles de limpiar.

8.8 Las puertas y ventanas de las industrias de pan y panes especiales deberán poder cerrar herméticamente y estarán provistas de dispositivos especiales para evitar la introducción de insectos y otros animales domésticos o no.

8.9 Los pavimentos de los obradores serán lisos, duros y resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y podrán ser continuos o de piezas perfectamente unidas, no admitiéndose como pavimento definitivo, la chapa de cemento "porland".

8.10 Las paredes de los obradores deberán revestirse de azulejos o materiales lavables hasta una altura mínima de 2 metros; el resto de las paredes y de los techos se revestirán de esmalte o pintura plástica de especial resistencia a los lavados y al calor.

8.11 Tanto las paredes como los techos y pavimentos se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza.

8.12 Los productos elaborados deberán colocarse en cestas de material adecuado o vitrinas, cámaras frigoríficas o cubetas.

8.13 No se podrá comer, fumar, mascar chicle o tabaco ni pernoctar en los locales de fabricación y almacenamiento de los productos sujetos a esta Reglamentación.

8.14 Los locales de fabricación dispondrán de agua potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico; es suministro deberá ser directo, con desagües directos también, a la red general de evacuación, provistos de sifones y dispositivos antimúricos.

Podrá utilizarse agua de otras características en generadores de vapor, instalaciones frigoríficas, bocas de incendio o servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable.

8.15 En cuartos separados y de acceso indirecto, se dispondrán los servicios sanitarios, integrados como mínimo, por lavabo y ducha, ambos con agua fría y caliente y por retretes y urinarios inodoros, en el número proporcional al censo de los productores del establecimiento y que fijen las autoridades sanitarias. Los lavabos y retretes deberán estar en cuartos distintos, anejos o no, no existiendo entre estos últimos y el local de fabricación, acceso directo. En los locales donde se manipulen los productos, se dispondrá de lavamanos de funcionamiento no

manual, en número necesario, con jabón líquido y toalla de un solo uso o generadores de aire caliente.

8.16 El horno utilizado en la cocción de las masas, podrá ser de calefacción por combustible sólido, líquido o gaseoso, o mediante energía eléctrica.

En el caso de utilizar hornos eléctricos, se admitirá la utilización de condensadores de vapor en sustitución de la chimenea. Asimismo, para los vapores resultantes de la cocción en cualquier otro tipo de horno se admitirá la utilización de condensadores de vapor.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y las masas en cocción están en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar ninguna contaminación de los productos elaborados. En este tipo de hornos queda prohibido maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juntos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa de cocción, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión.

Cuando se utilicen combustibles líquidos para la calefacción del horno, las masas en cocción no podrán ponerse en contacto en ningún caso con los humos y gases de la combustión.

Tanto si se utiliza combustibles sólidos, líquidos o gaseosos, la instalación de evacuación de humos y gases de la combustión, cumplirán las condiciones reglamentarias sobre contaminación atmosférica.

El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de las materias primas, productos acabados e intermedios.

Artículo 9º.- Condiciones de los establecimientos de venta.

A efectos de esta Reglamentación Técnico-Sanitaria se consideran establecimientos de venta de pan a todos aquellos que venden los productos que se incluyen en el ámbito de aplicación de la misma.

9.1 Cuando el local de venta tenga obrador deberá existir separación entre éste y el local de venta, de manera que el público no pueda acceder al local de fabricación. Sin embargo, esta separación podrá permitir que el público contemple el interior del obrador.

9.2 La venta de productos sin envasar sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, se efectuará por personal dedicado especialmente a ella, pudiendo únicamente simultanearla con la venta de productos de repostería, pastelería, confitería, bollería, bocadillos, empanadas, masas fritas, helados y su degustación en el local acompañada de bebidas refrescantes y solubles, así como con la venta de otros productos alimenticios de envase íntegro y no recuperable. Queda expresamente prohibida la venta de pan sin envasar en las cajas de los autoservicios.

9.3 La venta de productos sin envasar, sujetos a esta Reglamentación se efectuará únicamente en los locales destinados exclusivamente a este fin o en áreas de locales del comercio de la alimentación que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas en la presente Reglamentación y que están independizados de la venta de productos de la alimentación permitidos en el punto 9.2, con mostradores independientes y con separación mínima de un metro

9.4 Queda prohibida la venta de los productos sujetos a esta Reglamentación, sin envasar, en aquellos establecimientos donde se vendan productos distintos de los de la alimentación, excepto en aquellos locales que tengan áreas especiales para los productos alimenticios, perfectamente delimitadas.

9.5 En los despachos o locales de venta, las piezas de pan y panes especiales estarán situadas en anaqueles, estanterías o vitrinas construidas con materiales adecuados, para no producirles ninguna alteración o contaminación.

9.6 El pan sin envasar depositado en anaqueles y estanterías, estará colocado siempre a una distancia tal que quede fuera del alcance del público.

9.7 Que prohibido el almacenamiento y exposición del pan, tanto sobre los mostradores como en algún lugar distinto de los anaqueles, estanterías, vitrinas o trastiendas.

9.8 La superficie total de los establecimientos de venta y la altura mínima del techo serán las que disponga la normativa vigente. En todo caso, los establecimientos de venta deberán tener capacidad suficiente para poder cumplir con las exigencias establecidas en el apartado 9.7 del presente artículo.

En el caso de venta de los productos semielaborados definidos en el **artículo 4º bis**, además, se deberán contar con un almacén frigorífico que cumpla con los requisitos establecidos en la legislación vigente.

Asimismo, deberá contar con una cámara de fermentación en el caso de que el producto intermedio sea una masa congelada u otra masa panaria semielaborada sin fermentar y que precise fermentación.

9.9 El pavimento de dichos locales o áreas será de baldosas, mosaico hidráulico o material análogo. Los muros y techos serán impermeables, lisos y de fácil limpieza

9.10 Existirá un anejo utilizable para cuarto de aseo con agua corriente y lavabo. El servicio de inodoro precisará ventana directa al exterior que estará provista de ventilación artificial suficiente y no podrá tener salida directa al colar de venta.

9.11 Las máquinas automáticas expendedoras de pan cumplirán todos los requisitos exigidos a este tipo de maquinaria para que garanticen la absoluta higiene de los productos expendidos.

Dichos productos deberán ir envasados y etiquetados de acuerdo con la normativa vigente.

En el exterior de la máquina se deberá especificar claramente el peso y el precio de las piezas que se expenden.

Artículo 9º bis.- Requisitos de los locales en los que se realice la cocción de productos semielaborados.

Las condiciones de los establecimientos en los que se realice la cocción "in situ" de productos semielaborados, para la venta al público del pan o panes especiales, serán las siguientes:

a) En los establecimientos a que se refiere el presente artículo efectuarán la manipulación y cocción de dichos productos semielaborados en un área separada del local a la que no tenga acceso el público, aunque pueda estar a la vista de éste, teniendo en cuenta las condiciones siguientes:

- **1** Que los elementos utilizados en la separación del despacho de pan y el lugar donde se finaliza la manipulación de las masas panarias y su cocción sea suficiente para impedir su contaminación cruzada.
- **2** Que los productos se manejen de acuerdo con los principios de las buenas prácticas de higiene.

b) El local destinado a la venta deberá cumplir todas las condiciones exigidas en el **artículo 9** de esta Reglamentación.

En todo caso, los establecimientos en los que se lleven a término procesos finales de elaboración del pan, deberán respetar las normas técnico-sanitarias correspondientes a este tipo de establecimientos

Artículo 10º.- Condiciones generales de los materiales

Las mesas, mostradores y estanterías serán de mármol, acero inoxidable, material vitrificado o materias duras totalmente lisas, fácilmente lavables y todos los elementos o utensilios que puedan entrar en contacto con las materias primas, los artículos elaborados o en proceso de fabricación tendrán características tales que en modo alguno puedan transmitir al producto propiedades nocivas u olores o sabores desagradables.

Dada la especificidad de determinadas labores propias de manipulado de masas panarias, se autoriza expresamente la utilización de mesas con tablero de madera de haya, roble o pino rojo.

Todo material que esté en contacto con el pan y panes especiales, en cualquier momento de su elaboración, distribución y venta, mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación.

10.1 Tener una composición adecuada para el fin a que se destinen.

10.2 No ceder sustancias tóxicas, contaminantes y en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación o que, aún siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

10.3 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos del pan y panes especiales.

Artículo 11º.- Del personal de fabricación, distribución y venta de Pan y Panes Especiales

El personal de fabricación, distribución y venta, cumplirá obligatoriamente las siguientes exigencias:

11.1 Deberá estar en posesión del carnet sanitario individual en las condiciones que establecen las disposiciones vigentes.

11.2 Estará obligado, todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad, a poner el hecho en conocimiento de la Empresa, quien, previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en ese puesto de trabajo o la posibilidad de cambiarle de actividad en la Empresa, dando cuenta del hecho a los Servicios de la Sanidad Nacional.

11.3 Queda prohibido terminantemente al personal afecto al proceso de fabricación, distribución y venta:

- **a)** Simultanear esta actividad laboral específica con cualquier otra que pueda suponer una fuente de contaminación.

- **b)** Comer, fumar y masticar chicle o tabaco en los locales de elaboración, distribución y venta.
 - **c)** Utilizar prendas de trabajo que no reúnan las condiciones de limpieza reglamentarias.
 - **d)** Efectuar cualquier manipulación de materias primas, masas o productos acabados, con las manos, sin que previamente se haya procedido a una cuidadosa limpieza de las mismas.
 - **e)** El personal dedicado al proceso de fabricación estará obligado a llevar el pelo correctamente recogido con una cofia, gorro o red.
- f)** Que el personal afectado a los procesos de distribución y venta, ponga los recipientes o cestos de pan, tanto con productos como sin él, en contacto con el suelo o sobre los mostradores. Estos recipientes o cestos deberán tener los requisitos y condiciones técnicas suficientes para el cumplimiento riguroso de este punto

La responsabilidad en el cumplimiento de estas condiciones será tanto del empresario como del trabajador

Artículo 12º.- Manipulaciones permitidas y prohibidas

12.1 Se prohíbe fabricar Pan rallado con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo. Así mismo se prohíbe su venta sin envasar.

12.2 Se prohíbe la venta de pan común, cocido el día anterior. Excepcionalmente se autoriza la misma siempre que las existencias de este tipo de pan esté separadas adecuadamente y se indique claramente su procedencia del día anterior mediante carteles colocados en las vitrinas 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 del día anterior en las mismas estanterías donde esté el pan común del día.

12.3 Para el pan común, los panes especiales y los productos semielaborados, se permitirá la congelación como una etapa del proceso productivo.

Los productos semielaborados definidos en el **artículo 4º bis**, deberán introducirse en envases adecuados, al objeto de protegerlos contra las contaminaciones externas, microbianas, o de otro tipo y contra la desecación.

12.4 Se prohíbe a los fabricantes de pan y panes especiales, la compra, cesión, tenencia o utilización de los aditivos no expresamente autorizados para los productos sujetos a esta Reglamentación.

12.5 Queda expresamente prohibida la venta de los productos sujetos a esta Reglamentación, sin envasar, si no se cumplen estrictamente las condiciones enunciadas en el **artículo 9º**.

12.6 En la elaboración de panes especiales con harinas acondicionadas o enriquecidas, las industrias de panificación que no dispongan de instalaciones autorizadas para preparar para su propio uso este tipo de harinas, deberán adquirirlas de aquellas industrias harineras autorizadas para realizar las mezclas correspondientes con el fin de garantizar una perfecta dosificación y mezcla

12.7 En el caso de utilizar harinas acondicionadas en la elaboración de panes especiales, las dosis de aditivos permitidas serán exclusivamente las contenidas en éstas, sin que el fabricante de panes especiales, en este caso, pueda aumentarlas

directamente, excepto en aquellas industrias que dispongan de instalaciones autorizadas para preparar este tipo de harinas.

TÍTULO IV

MATERIAS PRIMAS, OTROS INGREDIENTES Y ADITIVOS. **CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS**

Artículo 14º.- Materias primas

14.1 Harinas. Cumplirán lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de harinas y especialmente en su parte correspondiente a la calidad panadera de la harina.

14.2 Sal. Cumplirá lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Sal.

14.3 Levadura. Cumplirá lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Levaduras.

14.4 Agua. Cumplirá lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aguas Potables de Consumo Público.

Artículo 15º.- Otros ingredientes

Cualquier otra de las materias primas que se utilicen como ingredientes del pan deberán cumplir obligatoriamente la correspondiente Reglamentación Técnico-Sanitaria que afecte y en su defecto, el código Alimentario Español.

En la elaboración de panes especiales se permitirá la incorporación a la masa panaria de los siguientes ingredientes:

15.1 Gluten de trigo seco o húmedo, salvado o grañones.

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

15.3 Huevos frescos, refrigerados, conservados u ovoproductos.

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

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

15.6 Grasas comestibles.

15.7 Cacao, especias y condimentos.

15.8 Pasas, frutas u otros vegetales naturales, preparados o condimentados

Artículo 16º.- Aditivos y coadyuvantes tecnológicos

Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del ministerio de Sanidad y Consumo. De conformidad con el **artículo 2.2** del decreto 2919/1974, de 9 de agosto, dicha subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la relación de aditivos mediante resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo

1.- Pan

1.1 Coadyuvantes de la panificación:

1.1.1 Complementos panarios mejorantes con valor nutritivo:

Dosis máxima de uso

Azúcares comestibles	B.P.F.(El contenido de azúcares reductores en el producto terminado no sobrepasará el 3 por 100 m/m).
Harina de malta	10 gramos /kilogramo de harina
Extracto de malta	Dosis equivalente en actividad diastásica a la autorizada para la harina de malta.
Harinas de leguminosas (habas, soja, guisantes, lentejas y judías)	30 gramos por kilogramo de harina
Grasas comestibles	10 gramos por kilogramo de harina.

1.1.2 Complementos panarios:

Mejorantes tecnológicos	Número	Dosis máxima de uso
Ácido L-ascórbico	E-300	20 gr. por 100 kg de harina
Ortofosfato monocálcico	E-341(1)	250 gr. por 100 kg de harina, aislados o en conjunto.
Ortofosfato bicálcico	E-341(2)	250 gr. por 100 kg de harina, aislados o en conjunto.

1.2 Aditivos:

1.2.1 Reguladores del pH

	Número	Dosis máxima de uso
--	--------	---------------------

Acetato potásico	E-261	3 gramos por kilogramo de harina, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente.
Acetato cálcico	E-263	5 mililitros por kilogramo de harina.
Acetato láctico	E-270	
Lactato potásico	E-326	
Lactato cálcico	E-327	
Ácido cítrico	E-330	
Citrato potásico	E-332	
Citrato cálcico	E-333	
Vinagre de origen vínico	-	

1.2.2 Emulgentes:

	Núm.	Dosis máxima de uso
Lecitina de soja	E-322	2 gr. por kg. de harina.
Mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios	E-471	3 gr. por kg. de harina
Ésteres de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con los ácidos:		3 gr. por kg de harina, aislados o en conjunto

- acético	E-472(a)	3 gr. por kg de harina, aislados o en conjunto
- tartárico	E-472(d)	3 gr. por kg de harina, aislados o en conjunto
- monoacetil tartárico y diacetil tartárico	E-472(e)	3 gr. por kg de harina, aislados o en conjunto

1.2.3 Antiapelmazantes

	Número	Dosis máxima de uso
Carbonato cálcico	E-170	B.P.F

1.2.4 Excipientes para preparados comerciales de los aditivos antes citados

Harina de trigo, maíz y mandioca.
Almidones comestibles crudos (se exceptúan los modificados químicamente).

1.3 Coadyudantes tecnológicos:

1.3.1 Desmoldeadores para moldes, placas y maquinaria de panadería):

Aceites comestibles
Cera de abejas.

2.- Panes especiales

2.1 Coadyudantes de la panificación:

Además de los incluidos en el apartado 1.1, para la elaboración de pan se autoriza la adición de:

- 2.1.1 Huevos frescos, refrigerados o conservados u ovoproductos.
- 2.1.2 Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, sólidos lácteos o proteínas lácteas.
- 2.1.3 Gluten de trigo seco o húmedo, sin desnaturalizar.

Además de los incluidos en el apartado 1.1, para la elaboración de pan se autoriza la adición de:

- 2.2.1 Reguladores del pH: Los relacionados en el apartado 1.2.1, y con las mismas dosis máximas de uso, a excepción del pan de centeno, en el que se podrá incrementar hasta 850 gramos por 100 kilogramos de harina la dosis máxima de uso de los ácidos y sales autorizadas en el apartado 1.2.1.

2.2.2 Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes:

	Número	Dosis máxima de uso
Lecitina	E-322	4 gr. por kg. de harina

Ortofosfato de sodio	E-339	3.000	ppm	aislados
		o en conjunto		
(I) Monosódico	E-340			
(II) Bisódico	E-341			
(III) Trisódico	E-450			
Ortofosfato de potasio				

(I) Monopotásico
(II) Bipotásico
(III) Tripotásico
Ortofosfato de calcio

(I) Monocálcico
(II) Bicálcico
Polifosfatos
(a) Difosfatos
(I) Disódico
(II) Trisódico
(III) Tetrasódico
(IV) Tetrapotásico

(b) Trifosfatos
(I) Pentasódico
(II) Pentapotásico
(c) Polifosfatos: lineales que no
contengan más del 8 por cien de
compuestos cíclicos
(I) Sódico
(II) Potásico

Alginato sódico E-401

B.P.F

Alginato potásico E-402

3 gramos por
de harina,
o en conjunto.

kilogramo
asilados

Alginato amónico E-403

Alginato cálcico E-404

Alginato de propilenglitol (alginatol de
1-2 propanodiol) E-405

Harina de granos de algarroba E-410

Harina de granos de guar E-412

Mono y diglicéridos de los ácidos
grasos alimenticios E-471

Ésteres de mono y diglicéridos de los
ácidos grasos alimenticios con los
ácidos:

- acético E-472 a

- tartárico E-472 d

- monoacetil tartárico y diacetil
tartárico E-472 e

Sucroésteres, ésteres de sacarosa con
los ácidos grasos alimenticios E-473

5.000 ppm.

Ésteres de propilenglitol de los ácidos
grasos E-477 10.000 ppm.

Estearoil-2-lactitato sódico (Estearoil-E-481

5.000 ppm asilados o en conjunto

2-lactil-lactato sódico)

Estearoil-2-lactilato cálcico (Estearoil-2-
lactil-lactato cálcico) E-482 B.P.F

Adipato de dialmidón acetilados

Éster glicérico de dialmidón

Éster glicérico de dialmidón hidroxipropilado

Fosfato de dialmidón

Fosfato de dialmidón acetilado

Fosfato de dialmidón hidroxipropilado

Fosfato de dialmidón fosfatado

Almidón oxidado

Acetato de almidón

Almidón hidroxipropilado

2.2.3 Antiapelmazantes:

Los incluidos en el apartado 1.2.3 y con las mismas dosis máximas de uso.

2.2.4 (excepto en el pan de Viena y pan francés):

Conservadores

Ácido sórbico

Sorbato sódico

Sorbato potásico

Sorbato cálcico

Diacetato sódico (acetato ácido de sodio)

Acetato cálcico

Propionato sódico

Propionato cálcico

Número

E-200

E-201

E-202

E-203

E-262

E-263

E-281

E-282

2.000 ppm, asilados o en conjunto,
expresado en ácido sórbico

3.000 ppm, asilados o en conjunto,
expresados en ácido acético

3.000 ppm, aislados o en conjunto, expresado en ácido propiónico.

2.2.5 (excepto en el pan de Viena y pan francés):	Gasificantes
---	---------------------

	Número	Dosis máxima de uso
Ortofosfato monosódico	E-339(I)	2.000 ppm, asilados o en conjunto
Ortofosfato disódico	E-339(II)	B.P.F
Ortofosfato monopotásico	E-340 (I)	Para mejorar la levadura. 5 gramos por kilo de levadura.
Pirofosfato ácido de sodio (difosfato disódico)	E-345 a) (I)	
Bicarbonato amónico	H-11.181	
Bicarbonato sódico		
Fosfato amónico	H-11.091	
Sulfato amónico	H-11.134	

2.2.6 (exclusivamente en el pan de centeno):	Colorantes
--	-------------------

	Número	Dosis máxima de uso
Caramelo(no al amoniac)	E-150	B.P.F

2.2.7 Humectantes:

	Número	Dosis máxima de uso
Sorbitol	E-420	B.P.F

2.2.8 comerciales de aditivos autorizados:	Excipientes	para	preparados
---	--------------------	-------------	-------------------

Harina	de	cereales.
Mandioca.		
Almidones comestibles.		

2.2.9 Las grasas utilizadas como coadyudantes de panificación podrán llevar incorporados los siguientes:

Antioxidantes	Número	Dosis máxima de uso
Ácido palmitil-6-L-ascórbico (palmitato de ascorbilo)	E-304	500 pp.
Alfa-tocoferol	E-307	B.P.F
Gamma-tocoferol	E-308	100 ppm, aislados o en conjunto
Galato de propilo	E-310	100 ppm, aislados o en conjunto
Galato de dodecilo	E-312	200 ppm, aislados o en conjunto
Butil-hidroxi-anisol (B.H.A)	E-320	
Butil-hidroxi-toluol (B.H.T)	E-321	

La utilización de estos antioxidantes en asociación se autoriza en cantidades tales que la suma de los "tantos por ciento" de cada uno de ellos referida a su cantidad máxima autorizada no debe superar cien.

Los antioxidantes autorizados no pueden ser autorizados en los obradores de panadería, excepto que el fabricante de la grasa garantice que ésta no contiene ningún antioxidante y que el obrador cuente con las instalaciones adecuadas para la perfecta homogeneización.

2.3 Coadyuvantes tecnológicos:

2.3.1 Coadyuvantes de fermentación:

Fermento amilolíticos
(amilasas) y fungal-Cantidad suficiente para obtener el efecto deseado.
amilasas
Proteasas
Gluco-oxidasas
Pentosanasas

La incorporación de estos productos a las harinas debe hacerse en instalaciones adecuadas que garanticen una perfecta homogeneización de los productos en ellas.

2.3.2 Desmoldeadores (para moldes, placas y maquinaria de panadería)

Los incluidos en el apartado 1.3.1

Artículo 17º.- Características de los productos terminados.

Las características del pan común y panes especiales serán las siguientes:

17.1 Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto.

17.2 La acidez no será superior al 5 por 100, expresada en ácido láctico, referida a sustancia seca y determinada sobre extracto acuoso.

17.3 No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos o larvas, o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

17.4 El pan bregado, de miga dura, español o candeal, en cualquiera de sus modalidades o características, tendrá una humedad máxima del 30 por 100.

Para el pan de flama su humedad estará en relación con el peso de las piezas:

Piezas 501 a 1.000 gramos o superiores, 35 por 100 máximo.

Piezas de 401 a 500 gramos, 34 por 100 máximo.

Piezas de pesos inferiores, 30 por 100 máximo.

17.5 El pan especial tendrá una humedad máxima del 38 por 100.

TÍTULO

V

ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACIÓN

Artículo 18°.- Envasado

Todos los productos sujetos a la presente Reglamentación deberán estar obligatoriamente envasados y etiquetados, excepto:

18.1 El pan común, cuando no se venda en régimen de autoservicio. En caso de que se venda en régimen de autoservicio, deberá estar obligatoriamente envasado.

18.2 Los panes especiales del punto 4.2 y los demás de consumo normal en su día, definidos en el punto 5.1 pueden estar sin envasar para su distribución y exposición, pero deberán envolverse obligatoriamente, antes de su entrega al comprador final. Si el acto de envasar con envoltura de papel u otros materiales autorizados se realiza en presencia del comprador final, no será necesario el etiquetado. Queda prohibido totalmente el uso de papeles de periódicos, impresos, ect. no considerándose a este fin, papel impreso, el nuevo que lleve consignado el nombre, dirección y otras indicaciones referentes al producto o vendedor, sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento.

Artículo 19°.- Etiquetado

El etiquetado de los productos a que se refiere esta Reglamentación, deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la norma general de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, sin perjuicio de que la denominación de venta de los productos que se incluyen en el ámbito de aplicación de esta Reglamentación Técnico-Sanitaria sea la contemplada en los **artículos 6° y 7°** de la misma.

19.1 La información del etiquetado de los productos sujetos a esta Reglamentación, que tengan que ir envasados según el artículo 18 y que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

a) Denominación del producto. Serán las denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en el **artículo 7.**

b) Lista de ingredientes. Irá precedida de la leyenda "ingredientes". Se mencionarán todos los ingredientes por su nombre específico, en orden decreciente de sus pesos. Los aditivos se designarán por el grupo genérico a que pertenecen, seguido de su nombre específico o del número asignado por la Dirección General de Salud Pública. En el caso del pan enriquecido se hará constar inexcusablemente y de forma destacada,

las sustancias enriquecedoras y la cuantía absoluta de cada una de ellas, presentes en el producto alimenticio.

c) Contenido neto. Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o kilogramo.

d) Fechas del producto. Los panes especiales definidos en los puntos 7.7, 7.8 y 7.14 y en general aquéllos cuya duración es superior a los 3 meses, obligatoriamente en su etiquetado harán constar: Fecha de duración mínima, mediante la leyenda: "Consumir preferentemente antes de...", seguida del mes y año. Para el resto de los productos, la leyenda "Consumir preferentemente antes de...", será completada por el día y mes en dicho orden. Las fechas anteriormente indicadas se expresarán de la forma siguiente: El día, con la cifra o cifras correspondientes. El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre. El año, con las dos cifras finales.

e) Instrucciones para la conservación. Los productos sujetos a la presente Reglamentación, cuya venta se realice con el producto envasado, en la etiqueta del mismo constarán obligatoriamente la leyenda: "Manténgase en sitio seco y fresco".

f) Identificación de la empresa. Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y en todo caso, su domicilio y el número de registro sanitario correspondiente.

Cuando la elaboración de un producto alimenticio se realice bajo marca de un distribuidor además de figurar sus datos, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión: "Fabricado por..."

g) Identificación del lote de fabricación. Todo envase deberá llevar una identificación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación.

19.2 La información de los rótulos de los embalajes que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos o colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto o marca.
- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la empresa.
- Instrucciones para la conservación, mediante la leyenda "Manténgase en sitio seco y fresco".

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases, sin necesidad de abrir el embalaje.

19.3 Los productos alimenticios importados, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes las especificaciones de los puntos 19.1 y 19.2, excepto lo referente a la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar el país de origen.

TÍTULO

VI

TRANSPORTE, VENTA, EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN

Artículo 20º.- Envasado

Para el transporte y distribución de la fábrica al vehículo de reparto y de éste a los locales en que esté autorizada la venta de los productos de panadería, los artículos transportados sin envasar, serán colocados obligatoriamente en cestas u otros recipientes de forma que no sobresalgan por encima de éstos y que queden protegidos de la contaminación. El diseño de las cestas o recipientes será tal que no permita la introducción de unas en otras.

Los recipientes utilizados para el transporte de los productos de panadería, deberán estar en perfecto estado de limpieza por dentro y por fuera. Dichos recipientes de pan, llenos o vacíos, no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores. Estos recipientes deberán reunir los requisitos y condiciones técnicas suficientes que permitan el cumplimiento riguroso de esta exigencia. La responsabilidad en el cumplimiento de estas exigencias será tanto del empresario como del trabajador que lo transporte.

Para el transporte de los productos de panadería, sin envasar, sólo se podrán utilizar vehículos cerrados de tracción mecánica cuya apertura no deberá realizarse, más que en el momento de la entrega. El techo o tipa del vehículo, así como sus paredes y suelos, deberán ser metálicos o de material macro-molecular duro y no tendrá ninguna parte formada por telas o lonas. Los vehículos que se destinen al transporte de pan y panes especiales, deberán ser mantenidos en perfecto estado de limpieza en todo momento y serán sometidos a desinfección periódica. Estos vehículos podrán simultanear el transporte de pan y panes especiales sin envasar, con los de bollería y similares, durante el tiempo que estén dedicados a transportar otros productos distintos de los alimenticios envasados. Para aquellos productos definidos en el **Artículo 4º bis** que lo requieran, se deberá garantizar que el transporte no rompe las cadenas de frío, para lo cual deberán utilizarse vehículos frigoríficos y cumplir con lo dispuesto en el **Real Decreto 2483/1986**, de 14 de noviembre, por lo que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.

Artículo 21º.- Venta

Queda prohibida totalmente la venta ambulante y la venta domiciliaria de pan y panes especiales, así como en instalaciones callejeras, puestos de mercadillos, tenderetes y cobertizos o directamente del vehículo transportador de estos productos. Excepcionalmente se permitirá la venta de pan desde el vehículo transportador en aquellos núcleos urbanos donde no exista despacho alguno de venta. La entrega a domicilio, previo encargo a establecimiento de venta autorizado, será obligatoriamente realizada con las piezas de cada encargo, totalmente cubiertas por una envoltura de las definidas en el Título I punto 1. Para realizar este tipo de venta, a cada pedido, necesariamente le debe acompañar una factura que indique el nombre y dirección del peticionario, contenido del embalaje, precios unitarios correspondientes, cantidad que se cobre por el servicio, en su caso, y el importe total.

Artículo 22º.- Exportación

Los productos objeto de esta Reglamentación, dedicados a la exportación, se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios de Economía y Hacienda y de Agricultura, Pesca y

Alimentación. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra "EXPORT" y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Ministerios competentes previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Artículo 23º.- Importación

Los productos de importación comprendidos en la presente en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente **Real Decreto** y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las empresas importadoras, deberán hacer constar el país de origen. Las empresas importadoras, deberán proceder a su registro, según lo marcado en el **Real Decreto** 2825/1981, sobre Registro General de Alimentos, y los productos importados, deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada empresa en particular.

TÍTULO

VII

COMPETENCIAS Y RESPONSABILIDADES

Artículo 24º.- Competencias

Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos Administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Artículo 25º.- Responsabilidades

25.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador del mismo, o al importador, en su caso.

25.2 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos, corresponde al tenedor del producto.

25.3 La responsabilidad inherente a la mala conservación o manipulación del producto contenido en envases abiertos o no, corresponde al tenedor del producto.

25.4 La responsabilidad inherente a la mala conservación y/o manipulación del producto sin envasar en los establecimientos de venta, corresponde al tenedor del producto.

Artículo 26º.- Régimen Sancionador

Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el **Real Decreto** 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las Autoridades sanitarias que correspondan. El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª y 16ª de la **Constitución**, por el que se atribuye al Estado, respectivamente, la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y bases y coordinación general de sanidad, así como en base a lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de Abril, General de Sanidad. Asimismo, el **artículo 1** de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y

Comercio de Pan y Panes Especiales, en lo referente a los productos importados de países terceros, se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1, 10ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de Comercio Exterior.

Disposición Final Primera.- Normativa aplicable

Las actividades, los establecimientos y los vehículos a los que se refiere el presente Real Decreto respetarán los requisitos previstos en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de Diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

Disposición Final Segunda.- Entrada en vigor

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.