

Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo

Reglamentación Técnico-Sanitaria para fabricación, circulación y comercio

BOE 19 junio 1984, núm. 146, rect. BOE 23 noviembre 1984, núm. 281, (castellano)

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales.

DISPOSICIÓN FINAL.

La citada Reglamentación entrará en vigor a los quince días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICIONES TRANSITORIAS.

No obstante lo establecido en la disposición final y como únicas excepciones a lo dispuesto en ella:

Primera.

Las reformas y adaptaciones necesarias para el cumplimiento de lo establecido en el artículo 11, punto 3, apartado f); artículos 20 y 21, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses a contar desde la entrada en vigor de la presente Reglamentación.

Segunda.

Las adaptaciones necesarias para el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 7, punto 7, serán llevadas a cabo en el plazo de veinticuatro meses a contar desde la entrada en vigor de la presente Reglamentación.

Tercera.

Las condiciones de etiquetado y rotulado de los productos sujetos a esta Reglamentación se exigirán en la forma establecida en ella, desde el momento de la entrada en vigor del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, Envasados.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA.

A partir de la entrada en vigor de la presente Reglamentación, queda derogado el Decreto 338/1975, de 7 de marzo, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo señalado en el presente Real Decreto.

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales

TÍTULO PRELIMINAR.

Artículo 1. Ámbito de aplicación

La presente Reglamentación 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, asimismo, a los productos importados de países terceros.

Esta Reglamentación obliga a los elaboradores, fabricantes, distribuidores, expendedores e importadores de los productos de panadería, aun cuando la venta de los mismos no constituya la principal actividad del establecimiento.

Se consideran elaboradores, 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 2, 3, 4 y 4 bis .

Las exigencias de los productos regulados por la presente Reglamentación 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 2. Definición de pan

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

Artículo 3. Definición del pan común

Es el definido en el artículo 2, 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 4. Definición de pan especial

Es aquel pan no incluido en el artículo 3, que reúna algunas 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.

4.2. Por su formato:

Es aquel que, aunque sea pan común por su composición incluidos los aditivos, tiene un formato especial que precisa de un procedimiento de elaboración y acabado no susceptible de mecanización en todas sus fases, por exigir la intervención de mano de obra en cada pieza individualizada.

Artículo 4 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 proceso de conservación autorizado.

b) 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 congelada.

c) Otras masas 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 5. Duración del pan especial

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

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

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

Artículo 6. Denominación del pan común

Pan bregado, de miga dura, español o candeal. Es el obtenido mediante 6.1. elaboración en la que es indispensable el uso de cilindros refinadores. Se considerarán 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, lechuguino, fabiola, pan de cruz y otras existentes.

Pan de flama o miga blanda. Es el obtenido con una mayor proporción de 6.2. agua que el pan bregado y que no precisa normalmente de refinado con cilindros. Se considerarán pan de flama todas aquellas especialidades regionales y otras 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 7. 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 de Viena y pan francés: es el pan de flama elaborado a base de masa blanda, entre cuyos ingredientes deben entrar, además de los básicos, azúcares, leche o ambos a la vez, en la cantidad suficiente para una buena práctica de fabricación.

7.4. Pan tostado: es el que, después de su cocción, es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado.

7.5. Biscote: es el que, después de su cocción en moldes con tapa, es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado.

7.6. Colines: son los 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.

7.7. Pan de otro cereal: es aquel en el que se emplea harina de trigo mezclada con harina de otro cereal en una proporción mínima del 51 por 100 y recibe el nombre de pan de este último cereal.

7.8. 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 legislación vigente.

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

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

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

TÍTULO II.

Condiciones de los establecimientos, del material y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas

Artículo 8. Condiciones de los establecimientos de fabricación. Las industrias de fabricación de pan y panes especiales cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias

- ***Derogado el artículo 8 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

8.1. Todos los locales destinados a la elaboración de pan, panes especiales y productos semielaborados, contemplados en la presente 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. Les serán de aplicación los Reglamentos vigentes de Recipientes a Presión, Electrotécnicos para Alta y Baja Tensión, y en general, cualquier otro de carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda.

8.3. La instalación de nuevas industrias panaderas o las existentes deberá 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 producto terminado, 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.

8.4. No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, podrán instalarse libremente industrias panaderas de carácter artesano, siempre que cumplan las condiciones siguientes:

a) Ajustarse a las exigencias del Código Alimentario y de la presente Reglamentación.

b) Que su capacidad de producción sea, como máximo, la equivalente a 150 kilogramos de harina en jornada de ocho horas, con la única limitación técnica de no utilizar combustibles líquidos si el horno es de calefacción directa.

c) El producto sea elaborado por el propio titular del establecimiento y familiares de su convivencia.

d) Que el pan elaborado sólo podrá venderlo en su propio y único despacho, anejo al taller.

En el supuesto de que no se cumplieran las condiciones técnicas vigentes, el Organismo competente podrá autorizar su instalación, en uso de las facultades que le atribuye la legislación vigente.

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, si ello no fuera posible, deberán contar con circulación artificial del 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 aquéllas 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, roedores 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 «portland».

8.10. Las paredes de los obradores deberán revestirse de azulejos o materiales lavables hasta una altura mínima de dos maestros; el resto de las paredes y 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; el 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 lavado 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 también 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 utilizar maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, 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 cumplirá 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 9. Condiciones de los establecimientos de venta

- ***Derogado por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

A efectos de esta Reglamentación técnico-sanitaria se consideran establecimientos de venta de pan todos aquellos que vendan 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 ello, 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 los 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 estén independizados de la venta de otros 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 venda productos distintos de los de la alimentación, excepto en aquellos locales que tengan áreas especiales para los productos alimenticios, perfectamente delimitados.

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. Queda 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 4 bis, además, se deberá 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 o estará provista de ventilación artificial suficiente y no podrá tener salida directa al local 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 9 bis. Requisitos de los locales en los que se realice la cocción de productos semielaborados

- ***Derogado el artículo 9.bis por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

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:

1ª 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, y

2ª 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 10. Condiciones generales de los materiales

- ***Derogado por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

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, aun 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 11. Del personal de fabricación, distribución y venta de pan y panes especiales

- **Derogado el apartado 1 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.**

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 dirección 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 12. Manipulaciones permitidas y prohibidas

- **Derogado los apartados 3 a 8 del artículo 12 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.**

12.1. Se prohíbe fabricar pan rallado con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo. Asimismo, 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 estén 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 4 bis deberán introducirse en envases adecuados, al objeto de protegerlos contra las contaminaciones externas, microbianas, o de otro tipo y contra la desecación.

Queda prohibida la congelación de pan y panes especiales por los distribuidores o expendedores.

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.

Asimismo, queda prohibido la utilización de conservadores y gasificantes en la elaboración de pan de Viena y pan Francés.

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 9.

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.

12.8. Los instrumentos utilizados para las operaciones de corte, automático o manual del pan, deberán ofrecer suficientes garantías en cuanto a tamaño y consistencia para evitar su abandono o fractura en el interior del producto, quedando por ello expresamente prohibido el uso para este fin de cualquier instrumento cortante que pueda producir riesgos.

TÍTULO III.

Registros administrativos

Artículo 13. Registros administrativos

- ***Derogado el artículo 13 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 diciembre), sin perjuicio de los demás registros exigidos por la legislación vigente.

Cuando estas industrias lleven a cabo otras elaboraciones complementarias, deberán hacerlas constar en la documentación presentada al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos y deberán cumplir los requisitos establecidos en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes.

TÍTULO IV.

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

Artículo 14. Materias primas

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

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

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

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

Artículo 15. Otros ingredientes

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

En la elaboración de los panes especiales se permitirá la incorporación a la masa panaria de los siguientes ingredientes que se enuncian a efectos indicativos en esta lista no limitativa:

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 y ovoproductos.

15.4. Harinas de leguminosas (soja, habas, guisantes, lentejas y judías) en cantidad inferior al 3 por 100 en masa de 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 16. 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 2519/1974, 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/kilogramo de harina.
Grasas comestibles	10 gramos/kilogramo de harina.

1.1.2. Complementos panarios.

Mejorantes tecnológicos Número Dosis máxima de uso

Acido L-ascórbico. E-300 20 gramos por 100 kilogramos de harina, aislados o en conjunto, expresados en ácido L-ascórbico.

L-ascorbato sódico. E-301 20 gramos por 100 kilogramos de harina, aislados o en conjunto, expresados en ácido L-ascórbico.

L-ascorbato cálcico. E-302 20 gramos por 100 kilogramos de harina, aislados o en conjunto, expresados en ácido L-ascórbico.

Ortofosfato monocálcico. E-341 (i) 250 gramos por 100 kilogramos de harina, aislados o en conjunto.

Ortofosfato bicálcico. E-341 (ii) -

1.2. Aditivos:

1.2.1. Reguladores del pH:

Número		Dosis máxima de uso
Acetato potásico	E-261	3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente.
Acetato cálcico	E-263	
Acido láctico	E-270	
Lactato potásico	E-326	
Lactato cálcico	E-327	
Acido cítrico	E-330	
Citrato potásico	E-332	
Citrato cálcico	E-333	
Vinagre de origen vínico		5 ml/Kg de harina.

1.2.2. Emulgentes:

	Número	Dosis máxima de uso.
Lecitina de soja	E-322	2 g/Kg de harina.
Mono y diglicéridos grasos alimenticios.	E-471	3 g/Kg de harina.
Esteres de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con los ácidos:		3 g/Kg de harina.
- acético	E-472 a)	Aislados o en conjunto.
- tartárico	E-472 d)	
- monoacetil tartárico y diacetil tartárico	E-472 e)	

1.2.3. Antiapelmazantes para preparados comerciales de los aditivos antes citados:

	Número	Dosis máxima de uso.
Carbonato cálcico	E-170	B. P. F.
Fosfato tricálcico (fosfato tribásico del calcio)	H-7.102	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. Coadyuvantes tecnológicos:

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

Aceites comestibles.

Cera de abejas.

1.3.2. Coadyuvantes de fermentación:

Fermentos amilolíticos (amilasas) y fungalamilasas. Cantidad suficiente para obtener el efecto deseado.

2. Panes especiales.

2.1. Coadyuvantes 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.

2.2. Aditivos:

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 g/100 kg de harina la dosis máxima de uso de los ácidos y sales autorizados en el apartado 1.2.1.

2.2.2. Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes.

	Número	Dosis máxima de uso.
Lecitina de soja	E-322	4 g/Kg de harina.
Ortofosfato de sodio (i) monosódico. (ii) disódico. (iii) trisódico.	E-339	3.000 ppm aislados o en conjunto.
Ortofosfato de potasio (i) monopotásico. (ii) dipotásico. (iii) tripotásico.	E-340	
Ortofosfatos de calcio (i) monocálcico. (ii) dicálcico.	E-341	
Polifosfatos	E-450	

a) Difosfatos: (i) disódico. (ii) trisódico. (iii) tetrasódico. (iv) tetrapotásicos. b) Trifosfatos: (i) pentasódico. (ii) pentapotásicos. c) Polifosfatos: lineales que no contengan más del 8 por ciento de compuestos cíclicos: (i) sódico (ii) potásico.		
Alginato sódico	E-401	B. P.F.
Alginato potásico	E-402	
Alginato amónico	E-403	
Alginato cálcico	E-404	
Alginato de propilenglicol (alginato de 1-2 propano diol)	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	3 g/kg de harina, aislados o en conjunto.
Esteres de mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con los ácidos:		
- acético	E-472 a)	
- tartárico	E-472 d)	
- monoacetiltartárico y diacetil tartárico	E-472 e)	
Sucroésteres, ésteres de la sacarosa con los ácidos grasos alimenticios	E-473	5.000 ppm.
Esteres de propilenglicol de los ácidos grasos	E-477	10.000 ppm.
Estearoil -2- lactilato sódico (estearoil -2- lactil-lactato sódico)	E-481	5.000 ppm. aislados o en conjunto.
Estearoil -2- lactilato cálcico (estearoil -2- lactil-lactato cálcico)	E-482	
Adipato de dialmidón acetilados	H-4.384	B. P. F.
Eter glicérido de dialmidón	H-4.385	
Eter glicérido de dialmidón acetilado	H-4.386	
Eter glicérido de dialmidón hidroxipropilado	H-4.387	
Fosfato de dialmidón	H-4.388	
Fosfato de dialmidón acetilado	H-4.389	
Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	H-4.390	
Fosfato de dialmidón fosfatado	H-4.391	
Almidón oxidado	H-4.393	
Acetato de almidón	H-4.394	
Almidón hidroxipropilado	H-4.395	

2.2.3. Antiapelmazantes: Los incluidos en el apartados 1.2.3. y con las mismas dosis máximas de uso.

2.2.4. Conservadores:

(Excepto en el pan de Viena y pan Francés).

	Número	Dosis máxima de uso.
Acido sórbico	E-200	2.000 ppm. aislados o en conjunto, expresado en ácido sórbico.
Sorbato sódico	E-201	
Sorbato potásico	E-202	
Sorbato cálcico	E-203	
Diacetato sódico (acetato ácido de sodio)	E-262	3.000 ppm. aislados o en conjunto, expresado en ácido acético.
Acetato cálcico	E-263	
Propionato sódico	E-281	3.000 ppm. aislados o en conjunto, expresando en ácido propiónico.
Propionato cálcico	E-282	

2.2.5. Gasificantes:

(Excepto en el pan de Viena y pan Francés).

	Número	Dosis máxima de uso.
Ortofosfato monosódico	E-339 (i)	2.000 ppm. aislados o en conjunto.
Ortofosfato deisódico	E-339 (ii)	
Ortofosfato monopotásico	E-340 (i)	
Pirofosfato ácido de sodio (difosfato disódico)	E-450 a) (i)	2.000 ppm. aislados o en conjunto.
Bicarbonato amónico	H-11.181	B. P. F.
Bicarbonato sódico	H-8.188	
Sulfato amónico	H-11.134	Para mejorar la levadura, 5 g/kg de levadura.
sulfato amónico	H-11.134	

2.2.6. Colorantes:

(Exclusivamente en el pan de centeno).

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

2.2.7. Humectantes:

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

2.2.8. Excipientes para preparados comerciales de aditivos autorizados:

Harina de Cereales.

Mandioca.

Almidones comestibles.

2.2.9. Las grasa utilizadas como coadyuvantes de panificación podrán llevar incorporados los siguientes:

Antioxidantes	Número	Dosis máxima de uso.
Acido palmitil-6-L-ascórbico (palmitrato de ascorbilo)	E-304	500 ppm.
Alfa-tocoferol	E-307	B. P. F.
Gamma-tocoferol	E-308	

Galato de propilo	E-310	100 ppm. aislados o en conjunto.
Galato de dodecilo	E-312	
Butil-hidroxi-anisol (B. H. A.)	E-320	200 ppm. aislados o en conjunto.
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 100.

Los antioxidantes autorizados no pueden ser utilizados 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 una perfecta homogeneización.

2.3. Coadyuvantes tecnológicos.

2.3.1. Coadyuvantes de fermentación:

Fermentos amilolíticos (amilasas) y fungalamilasas	Cantidad suficiente para obtener el efecto deseado.
Proteasas	
Gluco-oxidasas	
Pentosanases	

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 17. Características de los productos terminados.-Las características del pan común y panes especiales serán las siguientes

- **Derogado el apartado 3 del artículo 17 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.**

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

17.2. La acidez no será superior a 5 por 1.000, 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 máxima está en relación con el peso de las piezas:

- Piezas superiores a 501 gramos, 39 por 100.
- Piezas de 401 a 500 gramos, 37 por 100.
- Piezas de pesos inferiores a 400 gramos, 35 por 100.

17.5. El pan especial podrá tener una humedad máxima del 40 por 100.

No obstante, el pan especial integral podrá tener una humedad máxima del 42 por 100 y el pan especial que por sus características de proceso, diseño o de ingredientes justifique una absorción mayor de agua o modifique la relación corteza/estructura podrá tener una humedad máxima del 45 por 100.

TÍTULO V.

Envasado, etiquetado y rotulación

Artículo 18. Envasado

- ***Derogado el artículo 18 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

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. 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 el 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, etc., 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

- ***Derogado el artículo 19 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

El etiquetado de los productos a que se refiere esta Reglamentación técnico-sanitaria deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, 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.

TÍTULO VI.

Transporte, venta, exportación e importación

Artículo 20. Transporte

- ***Derogado el artículo 20 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

Para el transporte y distribución de la fábrica al vehículo de reparto y de éste a los locales en que éste 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 tapa del vehículo, así como sus paredes y suelos, deberá ser metálicas o de material macromolecular 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 del pan y panes especiales sin envasar con los de bollería y similares, durante el tiempo que estén dedicados al transporte de esta mercancía. Fuera de ese tiempo tampoco podrán transportar otros productos distintos de los alimenticios envasados.

Para aquellos productos definidos en el artículo 4 bis que lo requieran, se deberá garantizar que el transporte no rompe la cadena 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 el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.

Artículo 21. Venta

- ***Derogado el artículo 21 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

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 artículo 18. 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 22. 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 23. Importación

- ***Derogado el artículo 23 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

Los productos de importación comprendidos 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 proceder a su registro, según lo marcado en el [Real Decreto 2825/1981 \(RCL 1981, 2899\)](#) 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 24. Competencias

- ***Derogado el artículo 24 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

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 25. Responsabilidades

- ***Derogado el artículo 25 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

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

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

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

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

Artículo 26. Régimen sancionador

- ***Derogado el artículo 26 por art. 31 de Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo.***

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 corresponda.