



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la
Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y
Comercio del Pan y Panes Especiales.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 146, de 19 de junio de 1984
Referencia: BOE-A-1984-13859

ÍNDICE

<i>Preámbulo</i>	3
<i>Artículos</i>	3
Artículo único.	3
DISPOSICION FINAL	3
DISPOSICIONES TRANSITORIAS.	3
Primera.	3
Segunda.	3
Tercera.	3
DISPOSICIÓN DEROGATORIA.	3
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DEL PAN Y PANES ESPECIALES.	4
TÍTULO PRELIMINAR.	4
Artículo 1. Ámbito de aplicación.	4
TÍTULO I. Definiciones y denominaciones	4
Artículo 2. Definición de pan.	4
Artículo 3. Definición del pan común.	4
Artículo 4. Definición de pan especial.	5
Artículo 4 bis. Definición de los productos semielaborados.	5

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Artículo 5. Duración del pan especial.	5
Artículo 6. Denominaciones del pan común.	5
Artículo 7. Denominaciones del pan especial.	5
TÍTULO II. Condiciones de los establecimientos, del material y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas.	6
Artículo 8. Condiciones de los establecimientos de fabricación.	6
Artículo 9. Condiciones de los establecimientos de venta.	6
Artículo 9 bis. Requisitos de los locales en los que se realice la cocción de productos semielaborados..	6
Artículo 10. Condiciones generales de los materiales.	6
Artículo 11. Del personal de fabricación, distribución y venta de pan y panes especiales..	6
Artículo 12. Manipulaciones permitidas y prohibidas..	6
TÍTULO III. Registros administrativos	7
Artículo 13. Registros administrativos.	7
TÍTULO IV. Materias primas, otros ingredientes y aditivos. Características de los productos terminados.	7
Artículo 14. Materias primas.	7
Artículo 15. Otros ingredientes.	7
Artículo 16. Aditivos y coadyuvantes tecnológicos.	7
Artículo 17. Características de los productos terminados..	9
TÍTULO V. Envasado, etiquetado y rotulación.	10
Artículos 18 y 19.	10
TÍTULO VI. Transporte, venta, exportación e importación	10
Artículo 20. Transporte.	10
Artículo 21. Venta.	10
Artículo 22. Exportación..	10
Artículo 23. Importación..	10
TÍTULO VII. Competencias y responsabilidades	10
Artículos 24 a 26.	10

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: 29 de marzo de 2013

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de Reglamentaciones especiales las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario, procede dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta conjunta de los Ministerios de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 28 de marzo de 1984,

DISPONGO:

Artículo único.

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

DISPOSICION 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.º, 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.

Dado en Madrid a 28 de marzo de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

**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.º, 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.º, 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.

4.2 (Suprimido)

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 inhíba, en su caso, el proceso de fermentación.

Artículo 5. Duración del pan especial.

(Suprimido)

Artículo 6. Denominaciones del pan común.

6.1 Pan bregado, de miga dura, español o candeal. Es el obtenido mediante 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.

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 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. Denominaciones 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.

TITULO II

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

Artículo 8. *Condiciones de los establecimientos de fabricación.*

(Derogado)

Artículo 9. *Condiciones de los establecimientos de venta.*

(Derogado)

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

(Derogado)

Artículo 10. *Condiciones generales de los materiales.*

(Derogado)

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

(Derogado)

Artículo 12. *Manipulaciones permitidas y prohibidas.*

12.1 (Derogado)

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 a 12.8 (Derogados)

TÍTULO III

Registros administrativos

Artículo 13. *Registros administrativos.*

(Derogado)

TÍTULO IV

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

Artículo 14. *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.–Cumplirán lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Sal.

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

14.4 Agua.–Cumplirán lo dispuesto en la vigente 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 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/kilogramo de harina.
Grasas comestibles	10 gramos/kilogramo de harina.

1.1.2 1.1.2 Complementos panarios:

Mejorantes tecnológicos	Número	Dosis máxima de uso
Ácido 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	
L-ascorbato cálcico.	E-302	
Ortofosfato monocalcico.	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:

(Derogado)

1.2.2 Emulgentes:

(Derogado)

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 fungal-amilasas. 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:

(Derogado)

2.2.2 Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes.

(Derogado)

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

(Derogado)

2.2.4 Conservadores:

(Derogado)

2.2.5 Gasificantes:

(Derogado)

2.2.6 Colorantes:

(Derogado)

2.2.7 Humectantes:

(Derogado)

2.2.8 Excipientes para preparados comerciales de aditivos autorizados:

(Derogado)

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

(Derogado)

2.3 *Cuadyuvantes tecnológicos.*

2.3.1 Coadyuvantes de fermentación:

Fermento amilolíticos (amilasas) y fungal-amilasas	Cantidad suficiente para obtener el efecto deseado.
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 17. 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 **(Suprimido)**

17.3 **(Derogado)**

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:

a) Piezas superiores a 501 gramos, 39 por 100.

b) Piezas de 401 a 500 gramos, 37 por 100.

c) Piezas de pesos inferiores a 400 gramos, 35 por 100

17.5 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

Invasado, etiquetado y rotulación

Artículos 18 y 19.

(Derogados)

TÍTULO VI

Transporte, venta, exportación e importación

Artículo 20. *Transporte.*

(Derogado)

Artículo 21. *Venta.*

(Derogado)

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)

TÍTULO VII

Competencias y responsabilidades

Artículos 24 a 26.

(Derogados)

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es