

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA, JUSTICIA Y RELACIONES CON LAS CORTES

4519 *Real Decreto 142/2026, de 25 de febrero, por el que se modifican y derogan determinadas disposiciones en materia alimentaria.*

Como indica la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, el sector alimentario, por su trascendencia en términos sociales, económicos y medio ambientales, tiene un carácter estratégico tanto en España como en toda la Unión Europea. Su misión básica es proporcionar al ciudadano unos alimentos sanos, seguros y que además respondan a sus expectativas de calidad. Esta situación demanda un modelo de calidad alimentaria que incluya un conjunto básico de disposiciones legales y vele por el respeto a la competencia leal entre operadores.

Con el fin de actualizar un conjunto de normas alimentarias que tienen por finalidad asegurar esos fines, se procede con el presente real decreto a incorporar diversas modificaciones puntuales, de carácter marcadamente técnico, en su contenido.

El presente real decreto tiene por objeto, pues, modificar diversas normas de calidad y reglamentaciones técnico-sanitarias con el fin de actualizar su contenido y derogar aquellas disposiciones que ya no se aplican por existir nueva normativa sobre los productos a los que afectan.

En primer lugar, en cuanto a las actualizaciones de normativa de calidad alimentaria que se operan por medio de este real decreto, se trata de las siguientes:

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos, aprobada por el Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, contempla una definición de «preparados grasos» que resulta imprecisa, por cuanto no delimita claramente cuál es el ingrediente o ingredientes fundamentales de estos productos, pudiendo generar una incompatibilidad con la normativa aplicable a los aceites vegetales comestibles. En concreto, el Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, prohíbe la elaboración en territorio español para consumo interno de mezclas de aceites de oliva y de orujo de oliva con otros aceites o grasas de origen vegetal, y establece que dichas mezclas no podrán comercializarse bajo ninguna denominación de alimento. Por consiguiente, y con el objetivo de evitar que dichas mezclas se puedan producir y comercializar como «preparados grasos», por motivos técnicos y legales conviene actualizar la definición de «preparados grasos» incluida en el mencionado Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, en particular para clarificar que su ingrediente primario serán las grasas comestibles autorizadas en dicha norma, evitando que cualesquiera otras mezclas de productos que no contengan alguna de estas grasas como ingrediente primario puedan ser comercializadas bajo la denominación «preparado graso», de acuerdo con la definición de ingrediente primario contenida en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión. Procede también, en consecuencia, derogar el artículo 9 del Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, al desaparecer la referencia al ingrediente fundamental.

Así mismo, la citada reglamentación técnico-sanitaria todavía contempla la necesidad de declarar las especificaciones de los productos, en el momento de su registro, ante la Dirección General correspondiente del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, trámite que desde la entrada en vigor del Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos, ya no es obligatorio, por lo que se considera adecuado eliminar este requisito con el fin de garantizar plenamente la seguridad jurídica de los operadores económicos.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas, aprobada por el Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril, tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por galletas y fijar, con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Entre dichas normas, se establecen las características y condiciones específicas de los productos, entre ellas los límites máximos de humedad y cenizas.

El límite máximo de cenizas establecido responde a la realidad del sector en el momento de la aprobación de la norma, de la que han transcurrido más de cuatro décadas. No obstante, este sector ha realizado un gran esfuerzo en innovación para adaptarse a las necesidades de un consumidor cada vez más exigente. Los ingredientes típicos de las galletas –harina, azúcar y grasas– han abierto paso a otros ingredientes de mayor valor añadido nutricional, como la harina de diversos cereales, las harinas integrales, las fibras naturales y los frutos secos, entre otros, lo que ha provocado que el contenido de cenizas en estas especialidades pueda superar, en ocasiones, el límite fijado por la reglamentación, sin que proceda fijar un nuevo límite concreto superior al actual por cuanto la propia dinámica productiva permite ajustar sus umbrales al mínimo posible.

Por todo ello, y a fin de dar cabida a estos nuevos productos, así como seguir permitiendo la innovación dentro del sector, conviene eliminar el límite máximo de cenizas.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa, aprobada por el Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre, establece, entre otros aspectos, un contenido mínimo de azúcares para las distintas categorías de productos. Sin embargo, más de treinta y cinco años han pasado desde la aprobación de esta norma y las tendencias de consumo han evolucionado. En concreto, existe una demanda creciente por parte de la sociedad de poder consumir horchata sin azúcares añadidos o con un contenido reducido de azúcares, en línea con las recomendaciones sanitarias de reducción del consumo de azúcares en la dieta. Con el fin de preservar la calidad de las distintas clases de horchata con contenidos modificados de azúcar, atendiendo a la preocupación del sector horchatero, conviene impedir el uso de edulcorantes y colorantes, diferenciando a las horchatas reguladas por esta norma de otras bebidas refrescantes a base de chufa. Por consiguiente, se debe modificar esta norma para permitir la elaboración de horchata con un contenido distinto de azúcares, posibilitando así al sector productor elaborar horchatas que satisfagan las demandas del mercado garantizando al mismo tiempo que sus características intrínsecas y calidad no se modifiquen mediante el uso injustificado de dichos aditivos.

El Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, contempla una excepción para los vinagres acogidos a una denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP) en lo que respecta al límite de alcohol residual, permitiendo que, en estos productos concretos, el alcohol residual sea el que contemplen sus pliegos de condiciones. El alcohol residual puede evolucionar a lo largo de su vida útil dando lugar al incremento del contenido en ácido acético, por lo que conviene establecer una tolerancia superior en lo que se refiere a la indicación del grado de acidez para estos vinagres.

Así mismo, debe contemplarse también la posibilidad de emplear como ingredientes facultativos del vinagre el mosto de uva concentrado y el mosto de uva concentrado

rectificado, atendiendo a la realidad productiva y puesto que son ambos ingredientes contemplados en la definición de «vinagre balsámico». Del mismo modo, debe permitirse el empleo, como ingrediente facultativo, del mosto de uva fresca «apagado» para los vinagres acogidos a una DOP o IGP, puesto que su uso responde a una práctica tradicional que está ya aprobada en los pliegos de condiciones de varias Denominaciones de Origen Protegidas de vinagre.

El Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, establece la caracterización de los derivados cárnicos en función del tratamiento a los que han sido sometidos y regula, entre otros aspectos, los relativos al etiquetado y a las denominaciones de venta.

En concreto, establece reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor, curado-madurados, que, en el caso del jamón y la paleta curados, obligan al marcado e identificación de todas las piezas, de manera individual, mediante un sistema que incluya, al menos, la semana y el año de entrada en salazón. Como quiera que, en determinados casos, estas piezas no se comercializan enteras, sino fraccionadas, deshuesadas o loncheadas, en este tipo de piezas puede desaparecer el marcado de la fecha de entrada en salazón como consecuencia de dicha transformación. En estos casos, a través del lote de producto que figura en el etiquetado se puede conocer, por trazabilidad, el lote de salazón a que pertenece dicho producto loncheado, fraccionado o deshuesado y, en consecuencia, la información del marcado para ese producto. Por consiguiente, conviene exceptuar expresamente a estos productos de esta obligación.

Por otra parte, el uso de la mención «natural» no está regulado en esta norma, mientras que sí se contempla su uso en otras normativas específicas de productos alimentarios. Se trata, por tanto, de un término que el consumidor reconoce y busca, y que el sector demanda poder emplear en condiciones de seguridad jurídica, por lo que conviene establecer las características y requisitos para poder emplear esta mención en los derivados cárnicos. Por ello, se propone definirlo con los mismos criterios que han sido válidos en el resto de los sectores en los que esta mención se halla regulada.

Del mismo modo, la elaboración artesana de los productos alimentarios constituye un factor de diferenciación apreciado por el consumidor, que contribuye al incremento de su valor añadido y que también se encuentra regulada en determinadas normas específicas para ciertos alimentos. Conviene, por tanto, establecer una regulación para la elaboración artesana, así como para el empleo de la mención «elaboración artesana» en el etiquetado de los derivados cárnicos, definiendo los requisitos específicos para ello y teniendo como base la normativa general sobre ordenación y regulación de la artesanía.

El citado Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, recoge en su anexo II una relación de derivados cárnicos que, presentando características fisicoquímicas particulares y diferenciadas de las reguladas para los derivados de su mismo tipo, se han convertido en productos tradicionales, con sus denominaciones consagradas por el uso. Esta relación no tiene carácter limitativo y puede ser actualizada con nuevos productos que hayan alcanzado este carácter tradicional y cuya denominación se considere igualmente consagrada por el uso.

En este sentido, el «jamón de pavo» es un derivado cárnico que se comercializa desde hace más de veinticinco años, contando con una elevada presencia en el mercado, siendo un producto claramente conocido e identificado por el consumidor, y cuya denominación está plenamente consagrada por el uso. Por tanto, se considera procedente reconocer esta denominación habitual como una denominación legal, de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, así como reconocer su carácter tradicional, incluyéndolo en el mencionado anexo II del Real Decreto 474/2014, de 13 de junio.

En este mismo anexo II de productos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso, se incluye el término «mortadela bolonia». Debido a la existencia de la

Indicación Geográfica Protegida «Mortadella Bologna» registrada en la Unión Europea, y a fin de no crear confusión en el consumidor con respecto a productos no amparados por esta IGP procedentes de España, procede eliminar este término de la relación de denominaciones consagradas por el uso, dando un plazo a los industriales del sector para agotar existencias y material de etiquetado.

El Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa, establece, entre otros aspectos, los relativos a la información alimentaria facilitada al consumidor. A este respecto, determina la forma en la que deberá denominarse el alimento, definiendo tanto las menciones obligatorias como las voluntarias. En el caso de aceitunas rellenas, puede encontrarse en el mercado una gran variedad de rellenos y de fórmulas comerciales.

Teniendo en cuenta la tradición productiva de nuestro país, así como las denominaciones consolidadas por el uso, pero a fin de garantizar, al mismo tiempo, que se informa de una manera precisa al consumidor, conviene especificar que, en el caso de que el relleno se realice en forma de pasta, será obligatorio indicar esta característica en el listado de ingredientes, así como detallar los ingredientes de la pasta, pudiendo indicarse en la denominación comercial únicamente el producto caracterizante de la misma.

El Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra, establece las prácticas permitidas en los mostos de manzana y en las diferentes categorías de sidra natural. Con la aprobación del Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos, los coadyuvantes autorizados en la elaboración de sidra fueron eliminados de la norma de calidad a fin de ser trasladados a dicha norma horizontal. Sin embargo, determinadas prácticas permitidas fueron también eliminadas, inadvertidamente, en dicha derogación cuando deben seguir vigentes. Por ello, se estima conveniente reestablecer estrictamente las prácticas derogadas en los artículos correspondientes, por claridad y seguridad jurídica, sin regular en esta norma de calidad ningún coadyuvante empleado en dichas prácticas, que deben quedar regulados a través del vigente Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre.

También se corrige el error advertido en las unidades utilizadas para establecer el nivel máximo de organoclorados en el agua de lavado en las entradas de la parte B del anexo I del Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, asociadas a ciertos derivados de cloro empleados en el tratamiento del agua de lavado de frutas y hortalizas, que debe pasar de «ppm» a «µg/l», y se aclara en el apartado 3 del artículo 1 que las modificaciones de las especificaciones de identidad y pureza aplicables a los coadyuvantes tecnológicos también deben ser objeto de una evaluación por el Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y de un informe de la Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Este real decreto establece, asimismo, las características que, desde el punto de vista de la calidad alimentaria, han de cumplir las diferentes categorías de sidra. En particular, determina un límite máximo para su contenido en metanol. El proceso de producción de las sidras de hielo da lugar a productos con un contenido en metanol que, aunque en línea con productos similares, es superior al establecido en esta norma. Procede, por tanto, establecer un límite máximo más elevado para las sidras de hielo en cuanto a su contenido en metanol.

El Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, establece la definición y delimita las diferentes categorías de pan, tanto para el «pan común» como para el «pan especial». Sin embargo, no reconoce aquellos productos exentos o con contenido reducido en gluten, bien por haber sido objeto de un tratamiento especial para reducir el contenido de gluten de uno o varios de sus ingredientes que contienen gluten, bien porque sus ingredientes con gluten han sido sustituidos por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural. Dada la

importancia que estos productos tienen para las personas con intolerancia al gluten, y atendiendo al clamor de este colectivo, conviene extender el ámbito de aplicación de esta norma para dar cabida a los mismos, de forma que puedan emplear la denominación «pan».

Como consecuencia de ello, es preciso introducir en la norma, como ingredientes permitidos para el pan común sin gluten, aquellos necesarios para sustituir a la harina y dotarle de sus atributos intrínsecos.

Por último, el Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos, tiene por objeto establecer la normativa básica en relación con la utilización de coadyuvantes tecnológicos, los criterios de identidad y pureza aplicables a dichos coadyuvantes tecnológicos, sus condiciones de uso y las menciones que deberán figurar en su etiquetado, y establece la lista de coadyuvantes tecnológicos a los que aplica esta disposición. Esta norma se modifica a fin de incorporar el mosto de manzana como alimento en cuya elaboración se pueden emplear ciertos coadyuvantes, a saber, los clarificantes autorizados para la elaboración de sidra. En efecto, dichos clarificantes, actualmente autorizados para la elaboración de sidra natural, deben también serlo para la elaboración de mosto de manzana, por lo que este alimento debe ser incorporado junto a la sidra natural en el encabezado de las filas correspondientes.

En segundo lugar, se depura el Ordenamiento con el fin de asegurar su correcto encaje, tanto entre diferente normativa nacional como con la evolución de la normativa europea.

De este modo, se modifica con dos finalidades el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

Por una parte, el Código contempla las grasas comestibles (animales, vegetales, hidrogenadas y transformadas) en su capítulo XVI, secciones 4.^a, 5.^a, 6.^a y 7.^a Esta materia fue desarrollada y regulada de forma específica por el Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril. Por ello, procede derogar de forma expresa el contenido de dichas secciones del capítulo XVI del Código Alimentario Español, remitiéndose expresamente a dicha normativa, de modo que se eviten incoherencias en el Ordenamiento.

Por otra parte, este mismo Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, regula las cervezas en su capítulo XXX, sección 9.^a Esta materia fue desarrollada y regulada de forma específica por el Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta, y que deroga expresamente el Real Decreto 53/1995, de 20 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza y de la malta líquida, y la Orden de 15 de octubre de 1985, por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis de cerveza. Procede, por tanto, y en aras de la seguridad jurídica, substituir las disposiciones anteriores que regulan la misma materia por la regulación actualmente en vigor.

Adicionalmente, el Real Decreto 1045/1990, de 27 de julio, por el que se regulan las tolerancias admitidas para la indicación del grado alcohólico volumétrico en el etiquetado de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final, regula una materia que ha sido posteriormente regulada a través del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Por ello, procede derogar el mencionado real decreto, pues su contenido está ya tácitamente derogado al quedar recogido dentro de un reglamento comunitario.

Asimismo, se corrige una errata en el Real Decreto 351/2025, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites vegetales comestibles.

Por último, este real decreto ajusta algunos aspectos actuales del Derecho interno al Reglamento (UE) n.º 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, el cual viene a regular, en toda la

Unión Europea y de manera específica, los productos vitivinícolas aromatizados, estableciendo reglas para su definición, descripción, presentación y etiquetado, así como la protección de las indicaciones geográficas. Asimismo, las disposiciones nacionales en materia de registros, declaraciones, circulación, comercio exterior y sanciones específicas de los productos vitivinícolas aromatizados se han visto superadas por otras normas, tanto de ámbito nacional como europeo, o han quedado obsoletas. Por todo ello, procede derogar expresamente las Órdenes ministeriales que fueron dictadas de conformidad con el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes», a saber: la Orden de 23 de enero de 1974 por la que se reglamenta la elaboración, circulación y comercio de la sangría y de otras bebidas derivadas del vino; la Orden de 31 de enero de 1978 por la que se reglamentan los vinos aromatizados y el biter-soda; y la Orden de 11 de diciembre de 1986 sobre reglamentación de bebidas derivadas del vino.

La disposición final cuarta de la Ley 28/2015, de 30 de julio, habilita al Gobierno para aprobar normas de calidad de productos alimenticios, con el objeto, entre otros, de adaptarse a la reglamentación de la Unión Europea, y de simplificar, modernizar y valorizar las normas existentes, así como mejorar la competitividad del sector, incluyendo los adelantos producidos por la innovación tecnológica, así como en el artículo 40 y la disposición adicional segunda de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y la disposición final quinta de la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.

El contenido de este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación contemplados en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Así, en virtud de los principios de necesidad y eficacia, se justifica esta norma en la necesidad de permitir la actualización de la normativa en materia de calidad alimentaria, de tal forma que se adapte a la realidad tecnológica y productiva del mercado en la actualidad, permitiendo satisfacer las nuevas necesidades y demandas de los consumidores, así como fomentando la innovación en el sector alimentario. Se ha tenido en cuenta, asimismo, el principio de eficiencia al establecer una regulación que limita las cargas administrativas a las mínimas imprescindibles para la consecución de los fines que se pretenden, los cuales responden a razones de interés general y que encuentran en esta norma el instrumento más adecuado para garantizar su consecución. Del mismo modo, se ha tenido en cuenta el principio de proporcionalidad, puesto que el contenido del proyecto viene a dar más unidad, si cabe, al mercado, al clarificar las normas que han de tener en cuenta todos los operadores del sector. En aplicación del principio de transparencia, además de la audiencia pública, durante la tramitación de esta disposición se ha consultado a las comunidades y ciudades autónomas, así como las entidades representativas de los sectores afectados y los consumidores. Por último, este real decreto atiende al principio de seguridad jurídica, manteniendo la coherencia con el resto del ordenamiento jurídico que es de aplicación y dejando a los operadores los necesarios periodos transitorios de adaptación.

Del mismo modo, en el proceso de tramitación de este real decreto se ha emitido informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento de información previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, y al procedimiento de notificación previsto en el artículo 45 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la

Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.

Este real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1, reglas 13.^a y 16.^a de la Constitución Española, que atribuyen al Estado las competencias exclusivas en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de la sanidad, respectivamente. De ello se excluyen los artículos quinto, séptimo y octavo, que se dictan únicamente al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución Española.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, de la Ministra de Sanidad y del Ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 24 de febrero de 2026,

DISPONGO:

Artículo primero. *Modificación del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.*

El Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, queda modificado como sigue:

Uno. La sección 4.^a del capítulo XVI 3.16.00. Grasas comestibles, queda redactada como sigue:

«Sección 4.^a Grasas animales, grasas vegetales, grasas hidrogenadas alimenticias y grasas transformadas

Las grasas animales, grasas vegetales, grasas hidrogenadas alimenticias y grasas transformadas quedan reguladas por el Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.»

Dos. Las secciones 5.^a, 6.^a y 7.^a del capítulo XVI 3.16.00. Grasas comestibles, quedan sin contenido.

Tres. La sección 9.^a del capítulo XXX 3.30.00. Bebidas alcohólicas, queda redactada como sigue:

«Sección 9.^a Cervezas

Las cervezas quedan reguladas por el Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta.»

Artículo segundo. *Modificación del Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.*

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y

preparados grasos, aprobada por el Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, queda modificada como sigue:

Uno. El artículo 8 queda redactado como sigue:

«Artículo 8. *Preparados grasos.*

Son los productos de aspecto graso elaborados con grasas comestibles autorizadas en esta norma como ingrediente primario. Además, podrán formar parte de su composición el agua, los aceites comestibles, otros ingredientes alimenticios, y los aditivos y aromas alimentarios autorizados para este tipo de productos. La denominación de venta será “preparado graso”.»

Dos. Quedan suprimidos los artículos 9, 18 y 23.

Artículo tercero. *Modificación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas, aprobada por el Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril.*

El apartado 5 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas, aprobada por Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril, queda redactado como sigue:

«5. HUMEDAD DE LOS PRODUCTOS REGULADOS POR ESTA REGLAMENTACIÓN.

La humedad no excederá de las cifras señaladas a continuación para cada tipo de elaboraciones:

	Galletas simples – Porcentaje	Bizcochos – Porcentaje	Cubiertas o rellenas – Porcentaje
Humedad.	6	10	10»

Artículo cuarto. *Modificación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa, aprobada por el Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre.*

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa, aprobada por el Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre, queda modificada como sigue:

Uno. Se añade un nuevo apartado 9 al artículo 3, que queda redactado como sigue:

«3.9 Sin perjuicio del contenido mínimo de sólidos solubles y de azúcares exigido para cada una de las clases de horchata indicadas en los epígrafes anteriores, se podrán asimismo elaborar horchatas sin azúcares añadidos o con un contenido de azúcares modificado en los términos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, en cuyo caso se podrán emplear las declaraciones nutricionales que correspondan. En el caso de las horchatas con un contenido reducido de azúcares se tomarán como referencia para aplicar la reducción mínima del 30 % regulada en dicho reglamento, los contenidos mínimos de azúcar regulados para cada tipo de horchata. En estos casos, el contenido mínimo de sólidos solubles será del 4,5 por 100 expresados como °Brix a 20 °C.»

Dos. Se incorpora un apartado 7 al artículo 6 con la redacción siguiente:

«6.7 En la elaboración de los productos comprendidos en el ámbito de aplicación de esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, no podrán utilizarse aditivos de las clases funcionales “edulcorantes” ni “colorantes” definidas en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.»

Artículo quinto. *Modificación del Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.*

El Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, queda modificado como sigue:

Uno. En el apartado 2 del artículo 7, se modifican los párrafos b) y c), que quedan redactados como sigue, y se añade una letra h):

«b) Zumo de frutas y zumo de frutas concentrado.

c) Mosto de uva, mosto de uva concentrado y mosto de uva concentrado rectificado.»

«h) Mosto de uva fresca “apagado” con alcohol para el vinagre con denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP), en los términos establecidos en el correspondiente pliego de condiciones.»

Dos. El apartado 3 del artículo 11 queda redactado como sigue:

«3. Se indicará el grado de acidez, seguido del símbolo “%” o “°”.

Con respecto al grado de acidez reflejado en la etiqueta, se admitirá, siempre que el vinagre cumpla con el mínimo establecido en el artículo 8.c), una diferencia, en más o en menos, de 0,2°, y, para los vinagres acogidos a Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP), de 0,5°»

Artículo sexto. *Modificación del Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.*

El Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, queda modificado como sigue:

Uno. La letra a) del apartado 2 del artículo 21 queda redactada como sigue:

«a) Marcado e identificación para el control del periodo de elaboración. Todos los jamones y paletas curados, incluidos los regulados en su correspondiente legislación específica, deberán ir marcados o identificados, individualmente, mediante un sistema que incluya, al menos, la semana y el año de entrada en salazón.

Este marcado o identificación deberá fijarse en el producto, antes de su entrada en salazón, de forma inviolable y perfectamente legible, acompañándolo en todas las etapas de elaboración y comercialización posterior al mismo.

Además, se incluirá en el registro de trazabilidad la información contenida en el marcado o identificación, así como las posibles incidencias, como la sustitución del elemento de marcado o identificación por otro nuevo debido a deterioro, que hayan podido producirse en dicho marcado o identificación a lo largo de la cadena de producción y comercialización.

No obstante, en aquellos productos en los que haya desaparecido el marcado de la fecha de entrada en sal como consecuencia de la transformación que han sufrido (deshuesado, loncheado, fraccionado, etc.), a través del lote de producto

que figura en el etiquetado se podrán conocer, por trazabilidad, los lotes de salazón que constituyen ese lote de producto y, en consecuencia, la información del marcado para ese producto.»

Dos. Se incluye un nuevo artículo 24, que queda redactado como sigue:

«Artículo 24. *Mención “natural” en el etiquetado de los derivados cárnicos.*

Los derivados cárnicos podrán incorporar en el etiquetado la mención “natural”, siempre y cuando se cumplan las siguientes características:

- a) No se utilizarán aditivos alimentarios en su elaboración, salvo aquellos que desempeñen una función de coadyuvante tecnológico y los gases de envasado;
- b) Solo se podrán emplear aromas naturales, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 1334/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE;
- c) No se emplearán ingredientes considerados Organismos Modificados Genéticamente (OMG);
- d) No se emplearán ingredientes que hayan sido sometidos a un proceso de irradiación;
- e) No se emplearán ingredientes en forma de nanomateriales artificiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 1852/2001 de la Comisión;
- f) No se empleará almidón ni fécula en su elaboración;
- g) En el caso de los embutidos, solo se podrá emplear “tripa natural”, tal como se define en el presente real decreto.»

Tres. Se incluye un nuevo artículo 25, que queda redactado como sigue:

«Artículo 25. *Elaboración artesana de los derivados cárnicos.*

1. Los derivados cárnicos podrán tener la consideración de elaboración artesana cuando se cumpla la legislación que les sea de aplicación en materia de artesanía y se respeten, en su conjunto, las siguientes condiciones:

- a) Se haya elaborado conforme a lo establecido en este real decreto.
- b) En el proceso de elaboración prime el factor humano sobre el mecánico.
- c) La producción no se realizará en grandes series. El formado de las piezas se realizará, total o parcialmente, de forma manual, de manera que se obtenga un resultado final individualizado.
- d) La elaboración se llevará a cabo bajo la dirección de un maestro artesano o asimilado, o artesano, con experiencia y conocimientos demostrables.

2. Los derivados cárnicos elaborados conforme al método definido en el apartado anterior podrán incluir en el etiquetado la mención “elaboración artesanal” o “de elaboración artesana”.»

Cuatro. En el anexo II, a continuación de la definición de jamón de pato, se añade la siguiente definición, y se elimina el producto «Mortadela bolonia»:

«Jamón de pavo: Producto elaborado a partir de la extremidad del pavo (muslo o contramuslo), al que se le puede adicionar sal, especias, condimentos, aditivos u otros ingredientes, pudiendo haber sido sometido a tratamiento térmico o no.»

Artículo séptimo. *Modificación del Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa.*

Se modifica el apartado 2 del artículo 12 del Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa, que queda redactado como sigue:

«2. Salvo para los casos de las aceitunas con normativa específica amparadas por regímenes de calidad, se deberán indicar las especificaciones siguientes:

a) La denominación del alimento, que estará formada por las siguientes indicaciones:

1.º El término “aceitunas” o “aceitunas de mesa”.

2.º El color de la aceituna según el artículo 4. Esta mención no será obligatoria en los envases transparentes.

3.º La forma de presentación conforme al artículo 6, que se corresponderá con la indicada en cada apartado o subapartado de dicho artículo. Cuando concurra más de una forma de presentación, se utilizará aquélla que mejor identifique el producto, o bien, una combinación de ellas.

En el caso de aceitunas rellenas, la denominación del producto será “aceituna rellena de...”, completada con el nombre del relleno. Cuando el relleno sea en forma de pasta, en la denominación del producto se podrá indicar únicamente el ingrediente caracterizante de la misma, debiendo indicarse claramente en el listado de ingredientes que el relleno es en forma de pasta, detallándose, además, sus ingredientes.

Para aquellas otras formas de presentación no contempladas en el artículo 6 de forma específica, se empleará una denominación del producto de tipo descriptivo.

b) La categoría comercial conforme al artículo 10.»

Artículo octavo. *Modificación del Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra.*

El Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra, queda modificado como sigue:

Uno. Se añaden dos nuevos apartados al artículo 6:

«8. Clarificación.

9. Despectinización.»

Dos. Se añaden tres nuevos apartados al artículo 8:

«11. Clarificación.

12. Decoloración y desodorización.

13. Uso de los iniciadores de la fermentación legalmente autorizados.»

Tres. El párrafo b) del apartado 1 del artículo 12 queda redactado de la siguiente forma:

«b) Un contenido en metanol inferior a 200 mg/l, excepto para las sidras de hielo, que tendrán un contenido en metanol inferior a 400 mg/l.»

Artículo noveno. *Modificación del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.*

El Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, queda modificado como sigue:

Uno. En el artículo 3 se añade el siguiente párrafo al final:

«Tendrá también la consideración de “pan común” aquel que, respondiendo a la definición del párrafo anterior, haya sido elaborado con harina exenta de gluten, bien sea de forma natural o porque haya sido objeto de un tratamiento especial para reducir su contenido de gluten, o en el que la harina haya sido sustituida por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural necesarios para dotarle de sus atributos intrínsecos, aunque estos sean mayoritarios en su composición.»

Dos. En el artículo 5 se añade un apartado 3, con la siguiente redacción:

«3. Tendrá también la consideración de “pan especial” aquel que, respondiendo a la definición de los apartados 1 y 2, haya sido elaborado con harina exenta de gluten, bien sea de forma natural o porque haya sido objeto de un tratamiento especial para reducir su contenido de gluten, o en el que la harina haya sido sustituida por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural necesarios para dotarle de sus atributos intrínsecos, aunque estos sean mayoritarios en su composición.»

Tres. En el apartado 2 del artículo 11 se añade una letra d), con la siguiente redacción:

«d) En el pan definido en el párrafo segundo del artículo 3, ingredientes empleados en sustitución de la harina y necesarios para dotarle de sus atributos intrínsecos, tales como almidones o fibras vegetales.»

Artículo décimo. *Modificación del Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos.*

El Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos, queda modificado como sigue:

Uno. El apartado 3 del artículo 1 queda redactado del siguiente modo:

«3. Los coadyuvantes tecnológicos que no figuren en el anexo I, y que no estén contemplados en los apartados 2 y 3 del artículo 3 de este real decreto, así como las modificaciones de los criterios de identidad y pureza que se hayan establecido para los coadyuvantes tecnológicos, deberán ser objeto, para su aprobación e inclusión en dicho anexo I, de una evaluación del riesgo por parte del Comité Científico del organismo autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN OA) que establezca la seguridad del uso previsto, previo informe favorable de la Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.»

Dos. En el anexo I, parte B. Lista de coadyuvantes tecnológicos, se modifica el contenido de las filas correspondientes a los alimentos, con el Nombre del coadyuvante indicado en cada caso, que a continuación se relacionan: Frutas y hortalizas, Frutas y hortalizas frescas, Frutas y hortalizas frescas y congeladas, Frutas y hortalizas congeladas, y Sidra natural, quedando como sigue:

«Alimento»	Nombre del coadyuvante	Categoría	Condiciones de uso/Función	Cantidad máxima residual
Frutas y hortalizas.	Dióxido de cloro	Agente de tratamiento del agua de lavado	Los alimentos sometidos a la solución de lavado serán enjuagados y secados para minimizar la presencia de residuos.	Trihalometanos (THMs) < 100 µg/l (en agua de lavado-bromodichlorometano, bromoformo, cloroformo y dibromoclorometano); Organoclorados formados como consecuencia de la cloración del agua < 200 µg/l (en agua de lavado); Clorato < 700 µg/l (en agua de lavado); Asimismo, el alimento en cuestión deberá cumplir con el nivel máximo de residuo que para clorato se haya establecido en el Reglamento (CE) n.º 396/2005.
Frutas y hortalizas frescas.	Hipoclorito sódico o cálcico.	Agente de tratamiento del agua de lavado	Obligatorio un enjuagado posterior con agua de consumo humano para eliminar los restos del agua clorada. Concentración de cloro libre en el agua de lavado: máximo 80 ppm.	Trihalometanos (THMs) < 100 µg/l (en agua de lavado-bromodichlorometano, bromoformo, cloroformo y dibromoclorometano); Organoclorados formados como consecuencia de la cloración del agua < 200 µg/l (en agua de lavado); Clorato < 700 µg/l (en agua de lavado); Asimismo, el alimento en cuestión deberá cumplir con el nivel máximo de residuo que para clorato se haya establecido en el Reglamento (CE) n.º 396/2005.»

«Alimento»	Nombre del coadyuvante	Categoría	Condiciones de uso/Función	Cantidad máxima residual
Frutas y hortalizas frescas y congeladas.	Cloro gas.	Agente de tratamiento del agua de lavado	Obligatorio un enjuagado posterior con agua de consumo humano para eliminar los restos del agua clorada. Concentración de cloro libre en el agua de lavado: máximo 80 ppm.	Trihalometanos (THMs) < 100 µg/l (en agua de lavado - bromodichlorometano, bromoformo, cloroformo y dibromoclorometano); Organoclorados formados como consecuencia de la cloración del agua < 200 µg/l (en agua de lavado); Clorato < 700 µg/l (en agua de lavado); Asimismo, el alimento en cuestión deberá cumplir con el nivel máximo de residuo que para clorato se haya establecido en el Reglamento (CE) n.º 396/2005.
Frutas y hortalizas congeladas.	Hipoclorito sódico o cálcico.	Agente de tratamiento del agua de lavado	Obligatorio un enjuagado posterior con agua de consumo humano para eliminar los restos del agua clorada. Concentración de cloro libre en el agua de lavado: máximo 80 ppm.	Trihalometanos (THMs) < 100 µg/l (en agua de lavado - bromodichlorometano, bromoformo, cloroformo y dibromoclorometano); Organoclorados formados como consecuencia de la cloración del agua < 200 µg/l (en agua de lavado); Clorato < 700 µg/l (en agua de lavado); Asimismo, el alimento en cuestión deberá cumplir con el nivel máximo de residuo que para clorato se haya establecido en el Reglamento (CE) n.º 396/2005.»

«Alimento»	Nombre del coadyuvante	Categoría	Condiciones de uso/Función	Cantidad máxima residual
Sidra natural y mosto de manzana.	Bentonita.	Clarificante.	Dosis estrictamente necesaria para conseguir el efecto deseado.	Técnicamente inevitable.»

«Alimento	Nombre del coadyuvante	Categoría	Condiciones de uso/Función	Cantidad máxima residual
Sidra natural y mosto de manzana.	Caseína ² .	Clarificante.	Dosis estrictamente necesaria para conseguir el efecto deseado.	Técnicamente inevitable.
Sidra natural y mosto de manzana.	Clara de huevo/ Albumina de huevo.	Clarificante.	Dosis estrictamente necesaria para conseguir el efecto deseado.	Técnicamente inevitable.»

«Alimento	Nombre del coadyuvante	Categoría	Condiciones de uso/Función	Cantidad máxima residual
Sidra natural y mosto de manzana.	Gelatina alimenticia.	Clarificante.	Dosis estrictamente necesaria para conseguir el efecto deseado.	Técnicamente inevitable.
Sidra natural y mosto de manzana.	Leche descremada.	Clarificante.	Dosis estrictamente necesaria para conseguir el efecto deseado.	Técnicamente inevitable.
Sidra natural y mosto de manzana.	Taninos.	Clarificante.	Dosis estrictamente necesaria para conseguir el efecto deseado.	Técnicamente inevitable.
Sidra natural y mosto de manzana.	Tierras de Lebrija y Pozaldez.	Clarificante.	Dosis estrictamente necesaria para conseguir el efecto deseado.	Técnicamente inevitable.»

Artículo undécimo. *Modificación del Real Decreto 351/2025, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites vegetales comestibles.*

La primera fila de la segunda columna del apartado III.2 del anexo III del Real Decreto 351/2025, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites vegetales comestibles, queda redactada como sigue:

«Estigmastadienos (mg/kg).»

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

Los productos comercializados con anterioridad a la entrada en vigor de esta norma, de conformidad con la normativa vigente hasta el momento, podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias, como máximo hasta doce meses después de su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas las siguientes disposiciones:

- El Real Decreto 1045/1990, de 27 de julio, por el que se regulan las tolerancias admitidas para la indicación del grado alcohólico volumétrico en el etiquetado de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final.
- La Orden de 23 de enero de 1974 por la que se reglamenta la elaboración, circulación y comercio de la sangría y otras bebidas derivadas del vino.
- La Orden de 31 de enero de 1978 por la que se reglamentan los vinos aromatizados y el biter-soda.
- La Orden de 11 de diciembre de 1986 sobre reglamentación de bebidas derivadas del vino.

Disposición final primera. *Título competencial.*

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

De ello se excluyen los artículos quinto, séptimo y octavo, que se dictan únicamente al amparo de lo establecido en el artículo 149.1, regla 13.^a de la Constitución Española.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el 1 de marzo de 2026.

Dado el 25 de febrero de 2026.

FELIPE R.

El Ministro de la Presidencia, Justicia y Relaciones con las Cortes,
FÉLIX BOLAÑOS GARCÍA