



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

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

---

Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes e Igualdad  
«BOE» núm. 113, de 11 de mayo de 2019  
Referencia: BOE-A-2019-6994

---

### ÍNDICE

<i>Preámbulo</i> . . . . .	3
<i>Artículos</i> . . . . .	4
Artículo 1. Objeto. . . . .	4
Artículo 2. Definición de pan. . . . .	4
Artículo 3. Definición de pan común. . . . .	4
Artículo 4. Denominaciones del pan común. . . . .	5
Artículo 5. Definición de pan especial. . . . .	5
Artículo 6. Denominaciones del pan especial. . . . .	6
Artículo 7. Definición de productos semielaborados. . . . .	6
Artículo 8. Definición de masa madre de cultivo. . . . .	7
Artículo 9. Definición de masa madre inactiva. . . . .	7
Artículo 10. Elaboración artesana del pan. . . . .	7
Artículo 11. Materias primas y otros ingredientes. . . . .	7
Artículo 12. Coadyuvantes de la panificación. . . . .	8
Artículo 13. Información alimentaria obligatoria. . . . .	8
Artículo 14. Información alimentaria voluntaria. . . . .	8
Artículo 15. Comercialización del pan en el punto de venta. . . . .	9
<i>Disposiciones adicionales</i> . . . . .	9

**BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**  
**LEGISLACIÓN CONSOLIDADA**

---

Disposición adicional primera. Cláusula del mercado único. . . . .	9
Disposición adicional segunda. No incremento del gasto público. . . . .	9
<i>Disposiciones transitorias</i> . . . . .	9
Disposición transitoria primera. Comercialización de existencias de productos. . . . .	9
Disposición transitoria segunda. Contenido máximo en sal. . . . .	10
<i>Disposiciones derogatorias</i> . . . . .	10
Disposición derogatoria única. Derogación normativa. . . . .	10
<i>Disposiciones finales</i> . . . . .	10
Disposición final primera. Título competencial. . . . .	10
Disposición final segunda. Facultad de desarrollo. . . . .	10
Disposición final tercera. Entrada en vigor. . . . .	10

TEXTO CONSOLIDADO  
Última modificación: 04 de octubre de 2023

El pan y los panes especiales están regulados por la legislación horizontal armonizada de la Unión Europea en materia alimentaria, y por el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales. Esta norma desarrollaba la regulación contenida en el Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, sobre los mencionados productos, en el capítulo XX «Harinas y derivados», sección 4.ª, «Productos de panadería».

Las numerosas modificaciones que ha tenido la Reglamentación Técnico-Sanitaria del pan y panes especiales, y, por otro lado, la evolución tecnológica experimentada por el sector de la fabricación y comercialización de estos productos desde su publicación, así como los cambios en las tendencias de consumo, recomiendan realizar una profunda revisión de la misma, incluyendo definiciones de nuevos productos, como los panes elaborados con masa madre que, a pesar de ser elaborados de acuerdo con las prácticas habituales, no se habían definido ni incluido en la anterior normativa, siendo una característica actualmente valorada por el consumidor.

Al mismo tiempo, los profundos cambios en los hábitos de consumo de pan de las últimas décadas, han hecho necesaria también una ampliación de concepto de pan común, puesto que este pan, considerado como el de consumo habitual en el día, no se circunscribe ya exclusivamente al elaborado con harina de trigo, sino que abarca panes elaborados con harinas de otros cereales, incluyendo las harinas integrales. De esta manera se incorporan en la definición de pan común panes nutricionalmente más completos. Por otro lado, recogiendo el mandato que establece el artículo 36 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para fomentar desde todas las administraciones públicas una alimentación saludable, se incorpora en la norma un límite máximo en el contenido de sal del pan común, progresando en la senda de reducción que el sector venía realizando en el marco de la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

También se ha considerado que debía ordenarse la elaboración artesana del pan, definiéndola como un proceso donde prima el factor humano sobre el mecánico y su producción no se realiza en grandes series.

Debido a la importancia que representan las ventas de pan sin envasar o envasado a petición del consumidor, a las que se aplica el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, se han incluido determinados aspectos que regulan la comercialización de pan en los puntos de venta. Asimismo, las denominaciones incluidas en esta norma, serán las utilizadas también para el pan comercializado en este tipo de establecimientos, en aplicación del artículo 4 del citado Real Decreto.

La disposición final cuarta de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, habilita al Gobierno para aprobar normas de calidad de productos alimenticios, con el objeto, entre otros, de adaptarse a la reglamentación de la Unión Europea, y de simplificar, modernizar y valorizar las normas existentes así como mejorar la competitividad del sector, incluyendo los adelantos producidos por la innovación tecnológica.

Por las anteriores razones, es aconsejable la elaboración de una norma que derogue el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, y el contenido de determinados apartados sobre los productos de panadería del Código Alimentario Español.

Así se adecua la normativa sobre el pan a las actuales demandas del mercado, eliminando las restricciones que puedan situar a los operadores españoles en una posición de desventaja, frente a los productores de otros Estados miembros de la Unión Europea; además, por razones técnicas conviene eliminar los límites máximos de humedad, lo cual permitirá elaborar una mayor variedad de panes. De esta manera se garantizan unas condiciones de competencia equitativas entre los operadores, que contribuyen a mejorar la

competitividad del sector, potenciando la innovación y el desarrollo de nuevos productos y proporcionando, por otra parte, la información adecuada al consumidor para facilitarle la elección de compra.

El presente real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, así como a lo dispuesto en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información. Asimismo se ha sometido al procedimiento de notificación previsto en el artículo 45 del Reglamento (UE) 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.

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 establecer una ordenación adecuada del sector del pan, siendo la derogación del Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, y la aprobación de una nueva norma de calidad, la forma más adecuada de conseguirlo. Se han tenido en cuenta asimismo, los principios de eficiencia y proporcionalidad, al establecer una regulación y limitar las cargas administrativas a las mínimas imprescindibles para la consecución de los fines que se pretenden. En aplicación del principio de transparencia, además de la audiencia pública, durante la tramitación de esta disposición han sido consultadas las comunidades autónomas, así como las entidades representativas de los sectores afectados y los consumidores. Por último, el 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 a la norma.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de abril de 2019,

DISPONGO:

**Artículo 1.** *Objeto.*

Este real decreto tiene por objeto establecer las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización del pan en España.

**Artículo 2.** *Definición de pan.*

Pan, sin otro calificativo, es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre.

Adicionalmente, se podrán incorporar a la masa de pan los ingredientes enumerados en esta norma.

**Artículo 3.** *Definición de pan común.*

Es el pan definido en el primer párrafo del artículo 2, de consumo habitual en las veinticuatro horas siguientes a su cocción, elaborado con harina o harina integral de cereales. Podrá incorporar en su composición salvado de cereales.

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

El pan común puede recibir las siguientes denominaciones, que se incluyen a título enunciativo y no limitativo:

1. Pan bregado, de miga dura, español o candeal: es el obtenido mediante un proceso de elaboración en el que es indispensable el uso de cilindros refinadores. La miga de este tipo de pan será blanca y con alveolos finos y uniformes.

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

2. Pan de flama o de miga blanda: es el obtenido con una mayor proporción de agua que el pan bregado y que no precisa normalmente el proceso de refinado con cilindros. La miga de este tipo de pan tendrá alveolos más irregulares, en forma y tamaño, que los del pan bregado.

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

3. Pan integral: pan elaborado con harina integral o de grano entero, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

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

b) Los panes en los que la harina utilizada en la elaboración no sea exclusivamente integral incluirán en la denominación la mención «elaborado con harina integral X %», correspondiendo «X» al porcentaje de harina integral utilizada. Dicho porcentaje se calculará sobre la harina total utilizada en la elaboración. La denominación se completará con el nombre del cereal, cereales de los que proceda la harina o las harinas utilizadas.

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

d) La masa madre utilizada para la elaboración de «pan 100 % integral» deberá proceder de harina integral. La masa madre utilizada para la elaboración del resto del pan integral podrá proceder de harina no integral, la cual se tendrá en cuenta en el cálculo para establecer el porcentaje de harina integral utilizada.

e) El término «integral» podrá ser sustituido por «de grano entero».

f) Queda prohibido el uso de la denominación «pan integral» en el etiquetado de panes diferentes a los descritos en el apartado a).

4. Pan elaborado con harinas de cereales: es el elaborado con harina de cereales distintos al trigo y, en su caso, harina de trigo.

a) Pan elaborado con harina de otro cereal: es el pan elaborado, exclusivamente, con harina de un cereal distinto al trigo. Se denominarán «pan 100 % de» o «pan de» seguido del nombre del cereal.

b) Pan elaborado con dos o más harinas de cereales: es el pan elaborado con dos o más harinas de cereales, entre las que puede encontrarse el trigo.

Se denominarán «pan de» seguido del nombre del cereal o cereales que el operador quiera destacar, de entre los empleados en la elaboración. A continuación de cada nombre de cereal se indicará el porcentaje que dicha harina representa, respecto al total de la harina incorporada en el pan.

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

Es el pan no incluido en la definición de pan común, que reúna alguna de las condiciones siguientes:

1. Por su composición:

a) Que se haya incorporado una harina tratada, definida en la legislación vigente.

b) Que se haya incorporado cualquier ingrediente de acuerdo con el artículo 11.3.

2. Por su elaboración: Que se haya incorporado en la elaboración un procedimiento tecnológico especial, diferente de los utilizados habitualmente para la elaboración del pan común, como es el rallado, cocido en molde, con formas especiales o con escaldado parcial de las harinas, entre otros.

**Artículo 6.** *Denominaciones del pan especial.*

El pan especial puede recibir las siguientes denominaciones, que se incluyen a título enunciativo y no limitativo:

1. Pan elaborado con harina de cereales y otras harinas: Es el pan indicado en el artículo 4.4 al que se han añadido semillas comestibles de diferentes especies de plantas que no pertenecen a la familia de las gramíneas ni leguminosas ni son semillas oleaginosas, como el amaranto, la quinua, el trigo sarraceno o alforfón, entre otras.

Se denominarán «pan de» seguido del nombre de los cereales o semillas que el operador quiera destacar, de entre los empleados en la elaboración. A continuación de cada nombre de cereal o semilla se indicará el porcentaje que dicha harina representa, respecto al total de la harina incorporada en el pan.

2. Pan multicereal: Es el pan elaborado con tres o más harinas diferentes, de las cuales dos al menos procederán de cereales. Cada una de las tres harinas mayoritarias estará en una proporción mínima del diez por ciento y las harinas procedentes de cereales no podrán suponer menos del treinta por ciento, sobre la mezcla total de harinas.

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

Se denominará «pan multicereal», o incluirá el término «multicereal» en la denominación.

3. Pan de Viena, pan de nieve o pan bombón: Pan elaborado a base de masa blanda de harina de trigo, entre cuyos ingredientes pueden entrar, además de los básicos, uno o varios de los siguientes: azúcares, leche, grasas o aceites.

4. Pan tostado: Pan que después de su cocción es cortado en rebanadas, tostado y envasado.

5. Biscote: Pan que después de su cocción en moldes con tapa, es cortado en rebanadas, tostado y envasado.

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

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

7. Pan de molde: aquel que para su cocción ha sido introducido en molde.

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

9. Otros panes especiales: son también panes especiales por razón de sus ingredientes adicionales, por su forma o por el procedimiento de su elaboración, los siguientes: «pan bizcochado», «pan dulce», «pan de frutas», «palillos», «bastones», «pan ácimo», «pan pita», «tortilla de (seguido por el nombre del cereal o cereales)» y otros.

**Artículo 7.** *Definición de productos semielaborados.*

Son los productos obtenidos mediante la interrupción del proceso de elaboración del pan, definido en los anteriores artículos, antes de obtener el producto acabado.

Se clasifican en:

1. Pan precocido: Es la masa definida en los artículos 2, 3 y 5, cuya cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, siendo sometida posteriormente a un proceso de congelación o a cualquier otro proceso de conservación autorizado.

2. Masa congelada: Es la masa definida en los artículos 2, 3 y 5, que habiendo sido o no fermentada y habiendo sido o no formada la pieza, ha sido posteriormente sometida a un proceso de congelación.

3. Otras masas semielaboradas: Son las masas definidas en los artículos 2, 3 y 5, que habiendo sido o no fermentadas y habiendo sido o no formadas las piezas, han sido

posteriormente sometidas a un proceso de conservación autorizado, distinto de la congelación, de tal manera que se inhiba, en su caso, el proceso de fermentación.

**Artículo 8.** *Definición de masa madre de cultivo.*

Es la masa activa compuesta por harina de trigo u otro cereal, o mezclas de ellas, y agua, con o sin adición de sal, sometida a una fermentación espontánea acidificante cuya función es asegurar la fermentación de la masa de pan. La masa madre contiene una microflora acidificante constituida esencialmente por bacterias lácticas y levaduras salvajes.

Asimismo, puede deshidratarse si tras su hidratación contiene una flora viva de bacterias lácticas y levaduras que asegure la fermentación de la masa de pan.

**Artículo 9.** *Definición de masa madre inactiva.*

Es la masa madre en la cual los microorganismos se encuentran en estado fisiológicamente inactivo, por haber sido sometida a un tratamiento de secado, pasteurización o equivalente, pero que conserva propiedades organolépticas que mejoran la calidad de los productos finales.

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

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

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

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

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

1. Materias primas básicas: harina, agua, levadura de panificación o masa madre y sal.
2. Ingredientes del pan común:
  - a) Salvado.
  - b) Sémolas, grañones y granos enteros, únicamente en el pan integral.
  - c) El contenido máximo de sal permitido en el pan común, como producto acabado, debe ser de 1,31 gramos por 100 gramos de pan (13,1 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,52 g de sodio por 100 g de pan) si se analiza mediante determinación de cloruros o de 1,66 gramos de sal por 100 gramos de pan (16,6 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,66 g de sodio por 100 g de pan), si se analiza mediante determinación de sodio total.
3. Ingredientes de los panes especiales: se permite la incorporación a la masa panaria, además de los indicados para el pan común, los ingredientes siguientes, sin ser limitativa la relación:
  - a) Gluten de trigo seco o húmedo.
  - b) Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, total o parcialmente desnatada, o suero lácteo en polvo.
  - c) Huevos y ovoproductos.
  - d) Harinas de granos o semillas procedentes de plantas distintas a los cereales.
  - e) Harinas de malta o extracto de malta, azúcares comestibles y miel.

- f) Grasas y aceites comestibles.
- g) Cacao, especias, condimentos y semillas.
- h) Pasas, frutas u otros vegetales, preparados o condimentados.

4. Aditivos en las condiciones y las dosis autorizadas según la legislación vigente.

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

**(Derogado)**

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

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Derecho de la Unión Europea y nacional sobre información alimentaria al consumidor, la denominación legal de los productos recogidos en esta norma se corresponderá con la indicada en los artículos 4 y 6, excepto cuando sea de aplicación el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

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

La indicación y designación de los ingredientes se regirá por lo dispuesto en el Derecho de la Unión Europea y nacional relativas a dicha información, que en el caso de los aceites refinados y grasas refinadas de origen vegetal dispone que deberán indicar el origen vegetal específico.

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

1. La utilización del término «integral» en el pan integral y el nombre de los cereales o semillas, utilizados en la elaboración de los panes indicados en los artículos 4.4 y 6.1 fuera de la denominación y de la lista de ingredientes, se regirán por lo siguiente:

a) Los panes integrales elaborados con harina exclusivamente integral y los panes indicados en el artículo 4.4, elaborados con un solo cereal, podrán utilizar, respectivamente, el término «integral» y el nombre del cereal, sin indicar el porcentaje de harina utilizado.

b) Los panes integrales elaborados con harina que no sea exclusivamente integral y los panes indicados en el artículo 4.4 y 6.1, elaborados con harinas de cereales u otras semillas podrán utilizar, respectivamente, el término «integral» y los nombres de los cereales o semillas utilizados, siempre que estén acompañados, con el mismo tamaño, grosor, color y fuente, por el porcentaje de las harinas utilizadas.

El tamaño de fuente de los términos indicados en los párrafos a) y b) anteriores tendrá una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13.2, 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 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 Texto pertinente a efectos del EEE.

El término «integral» podrá ser sustituido por «de grano entero».

2. Los panes, en cuya elaboración se incorpore alguno de los ingredientes previstos en el artículo 11.3, podrán incluir en la denominación, precedido por la preposición «con», el nombre de ese o esos ingredientes seguido por el porcentaje de los mismos.

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

4. Los panes que en su proceso de elaboración incorporen levadura de panificación y realicen una fermentación de la masa, después del amasado y antes de la cocción, a una temperatura superior a 4 °C durante al menos ocho horas, podrán incluir la mención «elaborado con larga fermentación».

5. Los panes elaborados mediante la incorporación de masa madre definida en el artículo 8, en una proporción igual o superior al 5 % del peso total de la harina de la masa final y sin la adición de aditivos, podrán indicar la mención «elaborado con masa madre», siempre que se cumplan las condiciones siguientes:

a) La masa madre preparada para asegurar la fermentación de la masa de pan, antes de su incorporación a la misma, deberá tener un pH inferior a 4,2 y una acidez total titulable superior a 6, expresada como los mililitros de NaOH 0,1 M necesarios para llevar a pH 8,5, diez gramos de masa madre.

b) La masa de pan, antes de su cocción, y el pan una vez terminada su cocción deberán tener un pH inferior a 4,8.

Los índices de pH indicados serán producto únicamente de la acción biológica acidificante de la microflora presente en la masa madre.

Se podrá incorporar levadura panadera, en la última fase de amasado, en una dosis máxima de 0,2 % del peso de la harina total utilizada en la masa final.

6. La mención «pan de leña» o «pan de horno de leña» solo podrá utilizarse para los panes cocidos íntegramente en un horno que utilice como combustible la leña.

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

1. El pan común solo podrá venderse en las 24 horas siguientes a su cocción. Excepcionalmente se autoriza la venta pasado ese tiempo, siempre que las existencias de este tipo de pan estén separadas adecuadamente en el punto de venta y se indique claramente que su cocción se ha realizado hace más de 24 horas, mediante carteles colocados en las vitrinas o estanterías que lo contengan y siempre que al mismo tiempo se informe verbalmente al consumidor de tal circunstancia.

Se prohíbe el almacenamiento de pan común cocido hace más de 24 horas en las mismas estanterías donde esté el pan común cocido en un periodo inferior a las 24 horas.

2. La información alimentaria prevista en el artículo 4.1 del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, se completará con la indicación del peso de la pieza.

Esta indicación figurará en la etiqueta o en el cartel al que se refiere el artículo 6 de la mencionada norma general.

**Disposición adicional primera. Cláusula del mercado único.**

Las mercancías comercializadas legalmente en otro Estado miembro de la Unión Europea o en Turquía, u originarias de un Estado de la Asociación Europea de Libre Comercio signatario del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo y comercializadas legalmente en él, se consideran conformes con el presente real decreto. La aplicación de este real decreto está sujeta al Reglamento (CE) n.º 764/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de julio de 2008, por el que se establecen procedimientos relativos a la aplicación de determinadas normas técnicas nacionales a los productos comercializados legalmente en otro Estado miembro y se deroga la Decisión n.º 3052/95/CE.

**Disposición adicional segunda. No incremento del gasto público.**

Las medidas incluidas en esta norma no podrán suponer incremento de dotaciones ni de retribuciones ni de otros gastos del personal.

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

Los productos objeto de la presente norma de calidad, elaborados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en él, podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias, incluidas las etiquetas y envases rotulados adquiridos previamente, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes anteriores a su entrada en vigor.

**Disposición transitoria segunda.** *Contenido máximo en sal.*

El límite máximo de contenido en sal establecido en el artículo 11.2 será obligatorio a partir del 1 de abril de 2022.

**Disposición derogatoria única.** *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales, y los apartados 3.20.36 a 3.20.45 de la sección 4.ª del capítulo XX del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

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

El presente real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1, reglas 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 bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

**Disposición final segunda.** *Facultad de desarrollo.*

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, podrán dictar, en el ámbito de sus respectivas competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en este real decreto y, en su caso, para la actualización de la norma de calidad, cuando ello sea necesario, para adecuar su contenido a las normas de la Unión Europea.

**Disposición final tercera.** *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el 1 de julio de 2019.

Dado en Madrid, el 26 de abril de 2019.

FELIPE R.

La Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia, Relaciones con las Cortes e Igualdad,  
CARMEN CALVO POYATO

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.