

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

7714 *Real decreto 496/2010, do 30 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para os produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría.*

O Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español, establece a normativa relativa aos produtos de bolaría na sección 4.^a «Produtos de panadaría», aos produtos de pastelería e repostaría na sección 5.^a «Outros derivados de fariñas», pertencentes ao capítulo XX «Fariñas e derivados», e aos produtos de confeitaría na sección 4.^a «Produtos de confeitaría», do capítulo XXIII «Edulcorantes naturais e derivados».

Esa normativa complementábase co establecido no Real decreto 2419/1978, do 19 de maio, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de produtos de confeitaría-pastelería, bolaría e repostaría.

Así mesmo, aínda que non existe normativa harmonizada na Unión Europea sobre os produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría, son aplicables diversas disposicións comunitarias de carácter horizontal, relacionadas cos alimentos en xeral, que inciden sobre determinados aspectos regulados pola mencionada regulamentación técnico-sanitaria, que os deixan sen aplicación.

No que respecta ás normas sanitarias, actualmente encóntranse harmonizadas na UE mediante o Regulamento (CE) 852/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios, e o Regulamento (CE) 2073/2005 da Comisión, do 15 de novembro, relativo aos criterios microbiolóxicos aplicables aos produtos alimenticios.

A simplificación e actualización da norma realízase por petición do sector, que desexa conservala para evitar distorsións na aplicación e manter os produtos definidos, de longa tradición en todo o territorio nacional, contribuíndo á transparencia do mercado.

As actuais tendencias dos consumidores van encamiñadas á compra de produtos que se axusten ás recomendacións científicas nutricionais, para iso é aconsellable modificar as vixentes definicións para permitir a elaboración de produtos cuxa composición se poida reformular, permitindo o cambio de certos ingredientes, tales como graxas por aceites e eliminación de azucres e sal, e, ao mesmo tempo, permitiralle á industria diversificar os seus produtos, para facelos máis competitivos fronte aos produtos procedentes doutros Estados membros.

Así mesmo, os novos avances tecnolóxicos, tanto no proceso de elaboración dos produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría, coma nas formas de comercio para a venda, deron lugar a unha transformación do sector que fai conveniente adecuar a citada regulamentación técnico-sanitaria para adaptala aos ditos cambios; por esta razón incluíronse os produtos «semielaborados», que deberán ser sometidos posteriormente a un tratamento térmico para finalizar a súa elaboración, presentes no mercado e actualmente non incluídos na normativa vixente, para os efectos de que os controis oficiais teñan unha interpretación única.

Esta nova normativa, complementaria da normativa horizontal comunitaria, trata de manter uns mínimos requisitos de elaboración, elimina algunhas restricións que existen nas definicións e permite elaboracións que actualmente non están recollidas. Todo iso co obxectivo dunha aplicación uniforme en todo o territorio nacional e ao mesmo tempo de favorecer a competencia do sector.

En consecuencia, procede substituír o contido dos números 3.20.46 da sección 4.^a, 3.20.50 da sección 5.^a, pertencentes ao capítulo XX e do número 3.23.39 da sección 4.^a do capítulo XXIII do Código alimentario español, aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polas definicións contidas na norma de calidade que se detalla a continuación,

e derogar o mencionado Real decreto 2419/1978, do 19 de maio de 1978, co obxecto de establecer unha nova norma de calidade para os produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría que se recolle neste real decreto.

No proceso de tramitación dese real decreto foron consultadas as comunidades autónomas e as entidades representativas dos sectores afectados, e emitiu informe favorable a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Este real decreto foi sometido ao procedemento previsto na Directiva 98/34/CE, do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, pola que se establece un procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas, incorporado ao ordenamento xurídico interno polo Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Medio Ambiente, e Medio Rural e Mariño, da ministra de Sanidade e Política Social, e do ministro de Industria, Turismo e Comercio, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día do 30 de abril de 2010,

DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

Apróbase a norma de calidade para os produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría elaborados en España, que se insire a continuación.

Este real decreto aplícase sen prexuízo das normas sanitarias e outras disposicións específicas que afecten a produción e comercialización dos produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría.

Artigo 2. *Substitución parcial do Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español.*

O contido dos números 3.20.46 e 3.20.50 do capítulo XX e 3.23.39 do capítulo XXIII do Código alimentario español, aprobado polo Real decreto 2484/1967, do 21 de setembro, queda substituído polas definicións incluídas na norma de calidade contida neste real decreto.

Disposición adicional única. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos desta regulamentación non se aplicarán aos produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría, legalmente fabricados e/ou comercializados de acordo con outras especificacións nos outros Estados membros da Comunidade Europea, nin aos produtos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes no Acordo sobre o Espazo Económico Europeo (EEE), nin aos Estados que teñan un acordo de asociación alfandegueira coa Unión Europea.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Os produtos etiquetados con anterioridade á data de entrada en vigor deste real decreto e que non se axusten ao disposto nel poderanse comercializar ata que se esgoten as súas existencias, sempre que cumpran coas disposicións vixentes anteriores á súa entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

A partir da entrada en vigor deste real decreto queda derogado o Real decreto 2419/1978, do 19 de maio de 1978, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de produtos de confeitaría-pastelería, bolaría e repostaría.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase de conformidade co disposto no artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución que, atribúe ao Estado as competencias exclusivas en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica, e de bases e coordinación xeral da sanidade, respectivamente.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 30 de abril de 2010.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta primeira do Goberno
e ministra da Presidencia,
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

NORMA DE CALIDADE PARA OS PRODUTOS DE CONFEITARÍA, PASTELARÍA, BOLARÍA E REPOSTARÍA

1. *Definicións e tipos*

1.1 Produtos de confeitaría.

Para os efectos desta norma enténdese por produtos de confeitaría aqueles produtos alimenticios cuxos ingredientes fundamentais son os azucres, xunto con outros ingredientes, incluídos os aditivos autorizados, e que nalgunha fase da elaboración se someten a un tratamento térmico axeitado.

Este real decreto aplícase sen prexuízo das normas específicas que afecten a produción e comercialización de turróns e mazapáns, caramelos, gomas de mascar e outros produtos de confeitaría, cacao, chocolate e produtos derivados, sucedáneos de chocolate e outros relacionados.

Cando os industriais ou elaboradores confeiteiros, pasteiros, elaboradores de bolaría e repostaría elaboren produtos que estean suxeitos á regulamentación técnico-sanitaria de turróns e mazapáns, aprobada polo Real decreto 1787/1982, do 14 de maio, de caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas, aprobada polo Real decreto 1810/1991, do 13 de maio, dos produtos do cacao e chocolate destinados á alimentación humana, aprobada polo Real decreto 1055/2003, do 1 de agosto, e dos produtos derivados de cacao, derivados de chocolate e sucedáneos de chocolate aprobada polo Real decreto 823/1990, do 22 de xuño, e outras relacionadas, deberán observar as normas que as ditas regulamentacións determinen, no que afecta a composición e calidade establecidas na súa normativa específica.

1.2 Produtos de bolaría.

Son os produtos alimenticios elaborados basicamente con masa de fariña fermentada e que foron sometidos a un tratamento térmico axeitado. Poden conter outros alimentos, complementos panarios e aditivos autorizados.

Tipos de bolaría: bolaría ordinaria, sen recheo nin gornición, e bolaría rechea ou gornecida, que antes ou despois do tratamento térmico axeitado se encheu ou gorneceu con diferentes produtos alimenticios doces ou salgados.

1.3 Produtos de pastelería e repostaría.

Son os produtos alimenticios elaborados basicamente con masa de fariña, fermentada ou non, rechea ou non, cuxos ingredientes principais son fariñas, aceites ou graxas, auga, con ou sen lévedo, á cal se poden engadir outros alimentos, complementos panarios ou aditivos autorizados, e que foron sometidos a un tratamento térmico axeitado.

Existen dúas variantes: pastelería e repostaría doce, e pastelería e repostaría salgada. En ambas as dúas se distinguen, polo menos, cinco masas básicas:

1.3.1 Masas de follado: masas traballadas con aceites ou graxas, coas cales se producen follas delgadas superpostas. Elaboradas basicamente con fariña e con ingredientes como aceites ou graxas e auga, con sal ou non.

Con esta masa elabóranse pasteis, cocas, bandas de crema, bandas de froitas, cazoliña, besamela grande, milfollas, palmeiras, recheos, rusos, alfonsinos e pastas doces e salgadas, canas, cornos, tortellas, lazos, duquesas, pastel de mazá, garrotes, follas, etc.

1.3.2 Masas azucradas: masas elaboradas fundamentalmente con fariña, aceite ou graxa e azucres.

Coas masas azucradas elabóranse pastas secas ou de té, cazoliñas, pastas sable, pasta brisa, pasta queimada, pasta flora, tortas, manteigadas, polvoróns, beixiños, cigarros, tellas, linguas de gato, picos de pato, cigarros, carquiñolis, margaridas, mascotas, labras, rosquillas de santa Clara, etcétera.

1.3.3 Masas escaldadas: masas cocidas antes de sometelas ao tratamento térmico. Elaboradas fundamentalmente con fariña, sal, auga, leite, aceites ou graxas e, se é o caso, bebidas alcohólicas.

Con estas masas elabóranse profiterois, lionesas, paus, bocados de dama, roscos recheos, rosquillas delicadas, etc.

1.3.4 Masas batidas: masas sometidas a unha batedura, do que resultan masas de gran volume, tenras e suaves. Elaboradas fundamentalmente con ovos, azucres, fariñas ou amidóns.

Con elas elabóranse biscoitos, melindres, rosquillas, manteigadas, madalenas, biscoito de froitas, xenovesas, pranchas torradas, merengues, brazos de xitano, biscoitos de Vergara, biscoitos de Viena, tortas de Alcázar, capuchinos, búlgaros, biscotelas, etc.

1.3.5 Masas de repostaría: masas elaboradas a partir das anteriores, preparadas con recheo ou gornición doutros produtos. Prepáranse en formas e tamaños diversos.

Neste grupo inclúense os touciños de ceo, amendoados, xemas, masas de mazapán, mazapáns de Soto, turróns, cocadas, guirlache, tortas imperiais panellets, confeitos, anises, pastillas, caramelos, xaropes, confeites de froitas, marmeladas, xeleas de froitas, pralinés, trufas, figuras e motivos decorativos, ovo fiado, etc.

1.4 Produtos de bolaría, repostaría e pastelería semielaborados.

Son aqueles preparados alimenticios elaborados basicamente con masa de fariña fermentada ou non, rechea ou non, con ingredientes como fariñas, aceites ou graxa, sal, auga, con ou sen lévedo, á cal se lle engadiron ou non outros alimentos ou aditivos.

Clasifícanse en crus e precocidos:

Os crus son os produtos definidos nos números 1.2 e 1.3 que, sen recibir tratamento térmico, foron sometidos posteriormente a un proceso de conxelación ou a un proceso de conservación autorizado.

Os precocidos son os produtos definidos nos números 1.2 e 1.3, cuxa cocción foi interrompida antes de chegar á súa finalización. Posteriormente son sometidos, en caso de que sexa necesario, a un proceso de conxelación ou de conservación autorizado.

2. *Materias primas*

Para a elaboración de produtos de confeitaría, pastelería, repostaría e bolaría e outras elaboracións complementarias, os ingredientes deberanse axustar á normativa específica establecida en cada caso.

3. *Aditivos autorizados*

3.1 Corantes.

Poderanse utilizar os corantes autorizados polo Real decreto 2001/1995, do 7 de decembro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos corantes autorizados para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

3.2 Edulcorantes.

Poderanse utilizar os edulcorantes autorizados polo Real decreto 2002/1995, do 7 de decembro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para o seu uso en elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

3.3 Aditivos distintos de corantes e edulcorantes.

Poderanse utilizar os aditivos autorizados polo Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

4. *Etiquetaxe*

A etiquetaxe dos produtos recollidos nesta norma debe cumprir o disposto no Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios.