

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DA PRESIDENCIA, RELACIÓNS COAS CORTES E IGUALDADE

6994 *Real decreto 308/2019, do 26 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para o pan.*

O pan e os pans especiais están regulados pola lexislación horizontal harmonizada da Unión Europea en materia alimentaria e polo Real decreto 1137/1984, do 28 de marzo, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación, circulación e comercio do pan e pans especiais. Esta norma desenvolvía a regulación contida no Código alimentario español, aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, sobre os mencionados produtos, no capítulo XX «Fariñas e derivados», sección 4.^a «Produtos de panadaría».

As numerosas modificacións que tivo a regulamentación técnico-sanitaria do pan e pans especiais e, por outra banda, a evolución tecnolóxica experimentada polo sector da fabricación e comercialización destes produtos desde a súa publicación, así como os cambios nas tendencias de consumo, recomentan realizar unha profunda revisión daquela, incluíndo definicións de novos produtos, como os pans elaborados con masa nai, que, a pesar de seren elaborados de acordo coas prácticas habituais, non se definiran nin incluíran na anterior normativa, e son actualmente unha característica valorada polo consumidor.

Ao mesmo tempo, os profundos cambios nos hábitos de consumo de pan das últimas décadas fixeron necesaria tamén unha ampliación do concepto de pan común, posto que este pan, considerado como o de consumo habitual no día, non se circunscribe xa exclusivamente ao elaborado con fariña de trigo, senón que abrangue pans elaborados con fariñas doutros cereais, incluíndo as fariñas integrais. Deste xeito incorpóranse na definición de pan común pans nutricionalmente máis completos. Por outro lado, recollendo o mandato que establece o artigo 36 da Lei 17/2011, do 5 de xullo, de seguridade alimentaria e nutrición, para fomentar desde todas as administracións públicas unha alimentación saudable, incorpórase na norma un límite máximo no contido de sal do pan común, progresando na senda de redución que o sector viña realizando no marco da Estratexia NAOS (nutrición, actividade física e prevención da obesidade) da Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición.

Tamén se considerou que se debía ordenar a elaboración artesá do pan, definíndoa como un proceso onde prima o factor humano sobre o mecánico e a súa produción non se realiza en grandes series.

Debido á importancia que representan as vendas de pan sen envasar ou envasado por petición do consumidor, ás cales se aplica o Real decreto 126/2015, do 27 de febreiro, polo que se aproba a norma xeral relativa á información alimentaria dos alimentos que se presenten sen envasar para a venda ao consumidor final e ás colectividades, dos envasados nos lugares de venda por petición do comprador e dos envasados polos titulares do comercio a retalho, incluíronse determinados aspectos que regulan a comercialización de pan nos puntos de venda. Así mesmo, as denominacións incluídas nesta norma serán as utilizadas tamén para o pan comercializado neste tipo de establecementos, en aplicación do artigo 4 do citado real decreto.

A disposición derradeira cuarta da Lei 28/2015, do 30 de xullo, para a defensa da calidade alimentaria, habilita o Goberno para aprobar normas de calidade de produtos alimenticios, co obxecto, entre outros, de se adaptar á regulamentación da Unión Europea e de simplificar, modernizar e valorizar as normas existentes, así como mellorar a competitividade do sector, incluíndo os adiantos producidos pola innovación tecnolóxica.

Polas anteriores razóns, é aconsellable a elaboración dunha norma que derroque o Real decreto 1137/1984, do 28 de marzo, e o contido de determinadas epígrafes sobre os produtos de panadaría do Código alimentario español.

Así se adecúa a normativa sobre o pan ás actuais demandas do mercado, eliminando as restricións que poidan situar os operadores españois nunha posición de desvantaxe fronte aos produtores doutros Estados membros da Unión Europea; ademais, por razóns técnicas, convén eliminar os límites máximos de humidade, o cal permitirá elaborar unha maior variedade de pans. Deste xeito garántense unhas condicións de competencia equitativas entre os operadores, que contribúen a mellorar a competitividade do sector, potenciando a innovación e o desenvolvemento de novos produtos e proporcionando, por outra parte, a información adecuada ao consumidor para facilitarlle a elección de compra.

O presente real decreto foi sometido ao procedemento previsto na Directiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeo e do Consello, do 9 de setembro de 2015, pola que se establece un procedemento de información en materia de regulamentacións técnicas e de regras relativas aos servizos da sociedade da información, así como ao disposto no 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. Así mesmo, someteuse ao procedemento de notificación previsto no artigo 45 do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeo e do Consello, do 25 de outubro de 2011, sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor e polo que se modifican os regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, e polo que se derrogan a Directiva 87/250/CEE da Comisión, a Directiva 90/496/CEE do Consello, a Directiva 1999/10/CE da Comisión, a Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeo e do Consello, as directivas 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comisión e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comisión.

O contido deste real decreto axústase aos principios de boa regulación considerados no artigo 129 da Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas. Así, en virtude dos principios de necesidade e eficacia, xustifícase esta norma na necesidade de establecer unha ordenación adecuada do sector do pan, sendo a derogación do Real decreto 1137/1984, do 28 de marzo, e a aprobación dunha nova norma de calidade o xeito máis adecuado de conseguilo. Tivéronse en conta, así mesmo, os principios de eficiencia e proporcionalidade, ao establecer unha regulación e limitar as cargas administrativas ás mínimas imprescindibles para a consecución dos fins que se pretenden. En aplicación do principio de transparencia, ademais da audiencia pública, durante a tramitación desta disposición foron consultadas as comunidades autónomas, así como as entidades representativas dos sectores afectados e os consumidores. Por último, o real decreto atende ao principio de seguridade xurídica, mantendo a coherencia co resto do ordenamento xurídico que é de aplicación e deixando aos operadores os necesarios períodos transitorios de adaptación á norma.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación e da ministra de Sanidade, Consumo e Benestar Social, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 26 de abril de 2019,

DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto.*

Este real decreto ten por obxecto establecer as normas básicas de calidade para a elaboración e comercialización do pan en España.

Artigo 2. *Definición de pan.*

Pan, sen outro cualificativo, é o produto resultante da cocción dunha masa obtida pola mestura de fariña e auga, con ou sen adición de sal, fermentada coa axuda de fermento de panificación ou masa nai.

Adicionalmente, poderanse incorporar á masa de pan os ingredientes enumerados nesta norma.

Artigo 3. *Definición de pan común.*

É o pan definido no primeiro parágrafo do artigo 2, de consumo habitual nas vinte e catro horas seguintes á súa cocción, elaborado con fariña ou fariña integral de cereais. Poderá incorporar na súa composición farelo de cereais.

Artigo 4. *Denominacións do pan común.*

O pan común pode recibir as seguintes denominacións, que se inclúen a título enunciativo e non limitativo:

1. Pan de miolo duro, español ou candeal: é o obtido mediante un proceso de elaboración no cal é indispensable o uso de cilindros refinadores. O miolo deste tipo de pan será branco e con ollos finos e uniformes.

As variedades tradicionais elaboradas a partir deste tipo de masa poderán utilizar as distintas denominacións que cada unha adopta como *telera*, *lechuguino* e *fabiola*, entre outras.

2. Pan de flama ou de miolo mol: é o obtido cunha maior proporción de auga que o pan candeal e que non precisa normalmente o proceso de refinación con cilindros. O miolo deste tipo de pan terá ollos máis irregulares, na forma e no tamaño, ca os do pan candeal.

As variedades tradicionais elaboradas a partir deste tipo de masa poderán utilizar as distintas denominacións que cada unha adopta como *baguette*, *chapata* e *payés*, entre outras.

3. Pan integral: pan elaborado con fariña integral ou de gran enteiro, de acordo co establecido na lexislación vixente.

a) Denominaranse «pan 100 % integral» ou «pan integral» os pans elaborados con fariña exclusivamente integral. A denominación completarase co nome do cereal ou cereais dos cales proceda a fariña ou as fariñas utilizadas.

b) Os pans en que a fariña utilizada na elaboración non sexa exclusivamente integral incluírán na denominación a mención «elaborado con fariña integral X%», correspondendo «X» á porcentaxe de fariña integral utilizada. Esa porcentaxe calcularase sobre a fariña total utilizada na elaboración. A denominación completarase co nome do cereal ou cereais dos cales proceda a fariña ou as fariñas utilizadas.

c) Na elaboración do pan integral poderanse empregar tamén sémolas integrais, cadabullos procedentes de grans enteiros ou grans enteiros, que computarán nas porcentaxes indicadas nas alíneas a) e b) anteriores.

d) A masa nai utilizada para a elaboración de «pan 100 % integral» deberá proceder de fariña integral. A masa nai utilizada para a elaboración do resto do pan integral poderá proceder de fariña non integral, a cal se terá en conta no cálculo para establecer a porcentaxe de fariña integral utilizada.

e) O termo «integral» poderá ser substituído por «de gran enteiro».

f) Queda prohibido o uso da denominación «pan integral» na etiquetaxe de pans diferentes aos descritos na alínea a).

4. Pan elaborado con fariñas de cereais: é o elaborado con fariña de cereais distintos ao trigo e, se é o caso, fariña de trigo.

a) Pan elaborado con fariña doutro cereal: é o pan elaborado, exclusivamente, con fariña dun cereal distinto ao trigo. Denominarase «pan 100 % de» ou «pan de» seguido do nome do cereal.

b) Pan elaborado con dúas ou máis fariñas de cereais: é o pan elaborado con dúas ou máis fariñas de cereais, entre as cales pode encontrarse o trigo.

Denominarase «pan de» seguido do nome do cereal ou cereais que o operador queira destacar, de entre os empregados na elaboración. A continuación de cada nome de cereal indicarase a porcentaxe que esa fariña representa respecto do total da fariña incorporada no pan.

Artigo 5. *Definición de pan especial.*

É o pan non incluído na definición de pan común, que reúna algunha das condicións seguintes:

1. Pola súa composición:
 - a) Que incorpore unha fariña tratada, definida na lexislación vixente.
 - b) Que incorpore calquera ingrediente de acordo co artigo 11.3.

2. Pola súa elaboración: que se incorpore na elaboración un procedemento tecnolóxico especial, diferente dos utilizados habitualmente para a elaboración do pan común, como é a reladura, cocción en molde, con formas especiais ou con escaldadura parcial das fariñas, entre outros.

Artigo 6. *Denominacións do pan especial.*

O pan especial pode recibir as seguintes denominacións, que se inclúen a título enunciativo e non limitativo:

1. Pan elaborado con fariña de cereais e outras fariñas: é o pan indicado no artigo 4.4 ao cal se lle engadiron sementes comestibles de diferentes especies de plantas que non pertencen á familia das gramíneas nin leguminosas nin son sementes oleaxinosas, como o amaranto, a quinoa, o trigo mourisco ou negro, entre outras.

Denominarase «pan de» seguido do nome dos cereais ou sementes que o operador queira destacar, de entre os empregados na elaboración. A continuación de cada nome de cereal ou semente indícarase a porcentaxe que esa fariña representa respecto do total da fariña incorporada no pan.

2. Pan multicereal: é o pan elaborado con tres ou máis fariñas diferentes, das cales dúas polo menos procederán de cereais. Cada unha das tres fariñas maioritarias estará nunha proporción mínima do dez por cento e as fariñas procedentes de cereais non poderán supor menos do trinta por cento sobre a mestura total de fariñas.

Os grans poderanse empregar tamén en forma de sémola, grans quebrados ou grans enteiros, e computarán nas citadas porcentaxes.

Denominarase «pan multicereal» ou incluírá o termo «multicereal» na denominación.

3. Pan de Viena, pan de neve ou pan bombón: pan elaborado a base de masa branda de fariña de trigo, entre cuxos ingredientes poden entrar, ademais dos básicos, un ou varios dos seguintes: azucres, leite, graxas ou aceites.

4. Pan torrado: pan que despois da súa cocción é cortado en rebandas, torrado e envasado.

5. Biscota: pan que despois da súa cocción en moldes con tapa é cortado en rebandas, torrado e envasado.

6. Paus de pan, regañas ou picos: son pezas de miolo seco, quebradizo e crocante e de sección estreita. Elabóranse a partir de masa panaria, que contén graxas ou aceites, e é cortada habitualmente despois da laminación, fermentada e enforada.

Poden adoptar distintos formatos e variedades, con diversas denominacións, consagradas pola tradición.

7. Pan de molde: aquel que para a súa cocción foi introducido en molde.

8. Pan relado: produto resultante da trituración industrial do pan. Prohíbese fabricalo con restos de pan procedentes de establecementos de consumo.

9. Outros pans especiais: son tamén pans especiais por razón dos seus ingredientes adicionais, pola súa forma ou polo procedemento da súa elaboración, os seguintes: «pan abiscoitado», «pan doce», «pan de froitas», «pauíños», «bastóns», «pan ácimo», «pan pita», «tortilla de (seguido polo nome do cereal ou cereais)» e outros.

Artigo 7. *Definición de produtos semielaborados.*

Son os produtos obtidos mediante a interrupción do proceso de elaboración do pan, definido nos anteriores artigos, antes de obter o produto rematado.

Clasifícanse en:

1. Pan precocido: é a masa definida nos artigos 2, 3 e 5, cuxa cocción foi interrompida antes de chegar á súa finalización e posteriormente é sometida a un proceso de conxelación ou a calquera outro proceso de conservación autorizado.

2. Masa conxelada: é a masa definida nos artigos 2, 3 e 5 que, despois de ser ou non fermentada e logo de ser ou non formada a peza, é posteriormente sometida a un proceso de conxelación.

3. Outras masas semielaboradas: son as masas definidas nos artigos 2, 3 e 5 que, despois de ser ou non fermentadas e logo de ser ou non formadas as pezas, son posteriormente sometidas a un proceso de conservación autorizado, distinto da conxelación, de tal xeito que se inhiba, de ser o caso, o proceso de fermentación.

Artigo 8. *Definición de masa nai de cultivo.*

É a masa activa composta por fariña de trigo ou outro cereal, ou mesturas delas, e auga, con ou sen adición de sal, sometida a unha fermentación espontánea acidificante cuxa función é asegurar a fermentación da masa de pan. A masa nai contén unha microflora acidificante constituída esencialmente por bacterias lácticas e lévedos espontáneos.

Así mesmo, pode deshidratarse se logo de hidratala contén unha flora viva de bacterias lácticas e lévedos que asegure a fermentación da masa de pan.

Artigo 9. *Definición de masa nai inactiva.*

É a masa nai na cal os microorganismos se encontran en estado fisioloxicamente inactivo, por ter sido sometida a un tratamento de secado, pasteurización ou equivalente, pero que conserva propiedades organolépticas que melloran a calidade dos produtos finais.

Artigo 10. *Elaboración artesá do pan.*

O pan considerarase de elaboración artesá cando se cumpra a lexislación que lle sexa aplicable en materia de artesanía e se respecten, no seu conxunto, as seguintes condicións:

- a) Cando se elabore conforme o establecido neste real decreto.
- b) Cando no proceso de elaboración prime o factor humano sobre o mecánico.
- c) Cando se realice unha fermentación en bloque da masa, salvo nas masas refinadas con cilindros. A fermentación en bloque da masa realízase inmediatamente despois de amasala e antes de dividila.
- d) Cando a produción non se realice en grandes series. A formación das pezas realizarase, total ou parcialmente, de forma manual de maneira que se obteña un resultado final individualizado.
- e) Cando a elaboración se leve a cabo baixo a dirección dun mestre panadeiro ou asimilado, ou artesán con experiencia ou coñecementos demostrables.

Artigo 11. *Materias primas e outros ingredientes.*

Todas as materias primas, ingredientes e aditivos que se utilicen na elaboración do pan deberán cumprir as disposicións que lles sexan de aplicación.

1. Materias primas básicas: fariña, auga, fermento de panificación ou masa nai e sal.
2. Ingredientes do pan común:
 - a) Farelo.
 - b) Sémolas, grans quebrados e grans enteiros, unicamente no pan integral.

c) O contido máximo de sal permitido no pan común, como produto rematado, debe ser de 1,31 gramos por 100 gramos de pan (13,1 g de sal por quilogramo de pan ou o correspondente 0,52 g de sodio por 100 g de pan), se se analiza mediante determinación de cloruros, ou de 1,66 gramos de sal por 100 gramos de pan (16,6 g de sal por quilogramo de pan ou o correspondente 0,66 g de sodio por 100 g de pan), se se analiza mediante determinación de sodio total.

3. Ingredientes dos pans especiais: permítense a incorporación á masa panaria, ademais dos indicados para o pan común, dos ingredientes seguintes, sen ser limitativa a relación:

- a) Glute de trigo seco ou húmido.
 - b) Leite enteiro, concentrado, condensado, en po, total ou parcialmente magro, ou soro lácteo en po.
 - c) Ovos e ovoprodutos.
 - d) Fariñas de grans ou sementes procedentes de plantas distintas aos cereais.
 - e) Fariñas de malte ou extracto de malte, azucres comestibles e mel.
 - f) Graxas e aceites comestibles.
 - g) Cacao, especias, condimentos e sementes.
 - h) Pasas, froitas ou outros vexetais, preparados ou condimentados.
4. Aditivos nas condicións e nas doses autorizadas segundo a lexislación vixente.

Artigo 12. *Coadxuvantes da panificación.*

Permítense o uso dos seguintes:

- a) Desmoldeadores: aceites comestibles, cera de abellas ou outros autorizados segundo a lexislación vixente, utilizados na cantidade mínima necesaria, para desmoldear moldes, placas e maquinaria de panadaría.
- b) Enzimas: enzimas amilolíticas (amilases), proteases, glicoxidasas e pentosanases, ou outras autorizadas segundo a lexislación vixente, utilizadas na dose mínima necesaria para obter o efecto desexado.

Artigo 13. *Información alimentaria obrigatoria.*

Sen prexuízo do disposto no dereito da Unión Europea e nacional sobre información alimentaria ao consumidor, a denominación legal dos produtos recollidos nesta norma corresponderase coa indicada nos artigos 4 e 6, agás cando sexa de aplicación o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro de 2012, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios.

As denominacións contidas no artigo 6, cando proceda, poderán combinarse entre elas.

A indicación e designación dos ingredientes rexeranse polo disposto no dereito da Unión Europea e no nacional relativos a esta información, que no caso dos aceites refinados e graxas refinadas de orixe vexetal dispón que deberán indicar a orixe vexetal específica.

Artigo 14. *Información alimentaria voluntaria.*

1. A utilización do termo «integral» no pan integral e o nome dos cereais ou sementes, utilizados na elaboración dos pans indicados nos artigos 4.4 e 6.1 fóra da denominación e da lista de ingredientes, rexeranse polo seguinte:

- a) Os pans integrais elaborados con fariña exclusivamente integral e os pans indicados no artigo 4.4 elaborados cun só cereal poderán utilizar, respectivamente, o termo «integral» e o nome do cereal, sen indicar a porcentaxe de fariña utilizada.
- b) Os pans integrais elaborados con fariña que non sexa exclusivamente integral e os pans indicados no artigo 4.4 e 6.1, elaborados con fariñas de cereais ou outras sementes, poderán utilizar, respectivamente, o termo «integral» e os nomes dos cereais ou sementes utilizados, sempre que estean acompañados, co mesmo tamaño, grosor, cor e fonte, pola porcentaxe das fariñas utilizadas.

O tamaño de fonte dos termos indicados nas alíneas a) e b) anteriores terá unha altura de x correspondente polo menos ao 75 % da altura da denominación do produto e non inferior ao tamaño mínimo requirido no artigo 13.2 do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeo e do Consello, do 25 de outubro de 2011, sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor e polo que se modifican os regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, e polo que se derrogan a Directiva 87/250/CEE da Comisión, a Directiva 90/496/CEE do Consello, a Directiva 1999/10/CE da Comisión, a Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeo e do Consello, as directivas 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comisión, e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comisión, texto pertinente para os efectos do EEE.

O termo «integral» poderá ser substituído polo «de gran enteiro».

2. Os pans en cuxa elaboración se incorpore algún dos ingredientes previstos no artigo 11.3 poderán incluír na denominación, precedido pola preposición «con», o nome dese ou deses ingredientes seguido pola porcentaxe de cada un.

3. Os pans elaborados conforme o método de elaboración artesá, definido no artigo 10, poderán incluír a expresión «de elaboración artesá».

4. Os pans que no seu proceso de elaboración incorporen fermento de panificación e realicen unha fermentación da masa, despois da amasadura e antes da cocción, a unha temperatura superior a 4º C durante polo menos oito horas, poderán incluír a mención «elaborado con fermentación longa».

5. Os pans elaborados mediante a incorporación de masa nai definida no artigo 8, nunha proporción igual ou superior ao 5 % do peso total da fariña da masa final e sen a adición de aditivos, poderán indicar a mención «elaborado con masa nai», sempre que se cumpran as condicións seguintes:

a) A masa nai preparada para asegurar a fermentación da masa de pan, antes da súa incorporación a esta, deberá ter un pH inferior a 4,2 e unha acidez total titulable superior a 6, expresada como os mililitros de NaOH 0,1 M necesarios para levar ao pH 8,5 dez gramos de masa nai.

b) A masa de pan, antes da súa cocción, e o pan, unha vez rematada a súa cocción, deberán ter un pH inferior a 4,8.

Os índices de pH indicados serán produto unicamente da acción biolóxica acidificante da microflora presente na masa nai.

Poderase incorporar fermento panadeiro, na última fase de amasadura, nunha dose máxima de 0,2 % do peso da fariña total utilizada na masa final.

6. A mención «pan de leña» ou «pan de forno de leña» só se poderá utilizar para os pans cocidos integramente nun forno que utilice como combustible a leña.

Artigo 15. Comercialización do pan no punto de venda.

1. O pan común só se poderá vender nas 24 horas seguintes á súa cocción. Excepcionalmente autorízase a venda pasado ese tempo, sempre que as existencias deste tipo de pan estean separadas adecuadamente no punto de venda e se indique claramente que a súa cocción se realizou máis de 24 horas antes, mediante carteis colocados nas vitrinas ou estantes que o conteñan e sempre que ao mesmo tempo se informe verbalmente o consumidor de tal circunstancia.

Prohíbese o almacenamento de pan común cocido máis de 24 horas antes nos mesmos estantes onde estea o pan común cocido nun período inferior ás 24 horas.

2. A información alimentaria prevista no artigo 4.1 do Real decreto 126/2015, do 27 de febreiro, polo que se aproba a norma xeral relativa á información alimentaria dos alimentos que se presenten sen envasar para a venda ao consumidor final e ás colectividade, dos envasados nos lugares de venda por petición do comprador e dos envasados polos titulares do comercio a retalho, completárase coa indicación do peso da peza.

Esta indicación figurará na etiqueta ou no cartel a que se refire o artigo 6 da mencionada norma xeral.

Disposición adicional primeira. *Cláusula do mercado único.*

As mercadorías comercializadas legalmente noutro Estado membro da Unión Europea ou en Turquía, ou orixinarias dun Estado da Asociación Europea de Libre Comercio signatario do Acordo sobre o Espazo Económico Europeo e comercializadas legalmente nel, considéranse conformes co presente real decreto. A aplicación deste real decreto está suxeita ao Regulamento (CE) n.º 764/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 9 de xullo de 2008, polo que se establecen procedementos relativos á aplicación de determinadas normas técnicas nacionais aos produtos comercializados legalmente noutro Estado membro e se derroga a Decisión n.º 3052/95/CE.

Disposición adicional segunda. *Non incremento do gasto público.*

As medidas incluídas nesta norma non poderán supor incremento de dotacións nin de retribucións nin doutros gastos do persoal.

Disposición transitoria primeira. *Comercialización de existencias de produtos.*

Os produtos obxecto da presente norma de calidade, elaborados con anterioridade á data de entrada en vigor deste real decreto e que non se axusten ao disposto nel, poderán comercializarse ata que se esgoten as existencias, incluídas as etiquetas e envases rotulados adquiridos previamente, sempre que cumpran coas disposicións vixentes anteriores á súa entrada en vigor.

Disposición transitoria segunda. *Contido máximo en sal.*

O límite máximo de contido en sal establecido no artigo 11.2 será obrigatorio a partir do 1 de abril de 2022.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado o Real decreto 1137/1984, do 28 de marzo, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación, circulación e comercio do pan e pans especiais, e os puntos 3.20.36 a 3.20.45 da sección 4.ª do capítulo XX do Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

O presente real decreto dítase ao abeiro do disposto no artigo 149.1, regras 13.ª e 16.ª da Constitución española, que atribúen 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. *Facultade de desenvolvemento.*

Os ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación e de Sanidade, Consumo e Benestar Social poderán ditar, no ámbito das súas respectivas competencias, as disposicións necesarias para o desenvolvemento do establecido neste real decreto e, se é o caso, para a actualización da norma de calidade, cando iso sexa necesario, para adecuar o seu contido ás normas da Unión Europea.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

O presente real decreto entrará en vigor o 1 de xullo de 2019.

Dado en Madrid o 26 de abril de 2019.

FELIPE R.

A vicepresidenta do Goberno e ministra da Presidencia, Relacións coas Cortes e Igualdade,
CARMEN CALVO POYATO