

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA, JUSTÍCIA I RELACIONS AMB LES CORTS

4519 *Reial decret 142/2026, de 25 de febrer, pel qual es modifiquen i es deroguen determinades disposicions en matèria alimentària.*

Tal com indica la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, el sector alimentari, per la seva transcendència en termes socials, econòmics i mediambientals, té un caràcter estratègic tant a Espanya com en tota la Unió Europea. La seva missió bàsica és proporcionar al ciutadà uns aliments sans, segurs i que a més responguin a les seves expectatives de qualitat. Aquesta situació demana un model de qualitat alimentària que inclogui un conjunt bàsic de disposicions legals i vetlli pel respecte a la competència lleial entre operadors.

Amb la finalitat d'actualitzar un conjunt de normes alimentàries que tenen per finalitat assegurar aquests fins, aquest Reial decret incorpora en el seu contingut diverses modificacions puntuals, de caràcter marcadament tècnic.

Aquest Reial decret té per objecte, doncs, modificar diverses normes de qualitat i reglamentacions tecnicosanitàries amb la finalitat d'actualitzar-ne el contingut i derogar les disposicions que ja no s'apliquen perquè hi ha una nova normativa sobre els productes als quals afecten.

En primer lloc, pel que fa a les actualitzacions de la normativa de qualitat alimentària que es duen a terme mitjançant aquest Reial decret, són les següents:

La Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos, aprovada pel Reial decret 1011/1981, de 10 d'abril, preveu una definició de «preparats greixosos» que és imprecisa, perquè no delimita clarament quin és l'ingredient o els ingredients fonamentals d'aquests productes, per la qual cosa pot generar una incompatibilitat amb la normativa aplicable als olis vegetals comestibles. En concret, el Reial decret 760/2021, de 31 d'agost, pel qual s'aprova la norma de qualitat dels olis d'oliva i de pinyolada d'oliva, prohibeix l'elaboració en territori espanyol per al consum intern de barreges d'olis d'oliva i de pinyolada d'oliva amb altres olis o greixos d'origen vegetal, i estableix que aquestes barreges no es poden comercialitzar sota cap denominació d'aliment. Per consegüent, i amb l'objectiu d'evitar que aquestes barreges es puguin produir i comercialitzar com a «preparats greixosos», per motius tècnics i legals convé actualitzar la definició de «preparats greixosos» que inclou el Reial decret 1011/1981, de 10 d'abril, en particular per clarificar que el seu ingredient primari són els greixos comestibles que autoritza aquesta norma, i evitar que qualsevol altres barreges de productes que no continguin algun d'aquests greixos com a ingredient primari es puguin comercialitzar sota la denominació «preparat greixós», d'acord amb la definició d'ingredient primari que conté el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió. En conseqüència, també cal derogar l'article 9 del Reial decret 1011/1981, de 10 d'abril, ja que desapareix la referència a l'ingredient fonamental.

Així mateix, aquesta Reglamentació tecnicosanitària encara preveu la necessitat de declarar les especificacions dels productes, en el moment de registrar-los, davant la

Direcció General corresponent del Ministeri de Treball, Sanitat i Seguretat Social, tràmit que des de l'entrada en vigor del Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre, sobre el Registre general sanitari d'aliments, ja no és obligatori, per la qual cosa es considera adequat eliminar aquest requisit amb la finalitat de garantir plenament la seguretat jurídica dels operadors econòmics.

La Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la fabricació, la circulació i el comerç de galetes, aprovada pel Reial decret 1124/1982, de 30 d'abril, té per objecte definir, a efectes legals, el que s'entén per galetes i fixar, amb caràcter obligatori, les normes de fabricació, elaboració, comercialització i, en general, l'ordenació jurídica de tals productes. Entre aquestes normes, s'estableixen les característiques i les condicions específiques dels productes, entre aquestes els límits màxims d'humitat i cendres.

El límit màxim de cendres establert respon a la realitat del sector en el moment d'aprovar la norma, de la qual han transcorregut més de quatre dècades. No obstant això, aquest sector ha dut a terme un gran esforç en innovació per adaptar-se a les necessitats d'un consumidor cada vegada més exigent. Els ingredients típics de les galetes – farina, sucre i greixos – han obert pas a altres ingredients de més valor afegit nutricional, com la farina de diversos cereals, les farines integrals, les fibres naturals i els fruits secs, entre d'altres, fet que ha provocat que el contingut de cendres en aquestes especialitats pugui superar, a vegades, el límit que fixa la Reglamentació, sense que calgui fixar un nou límit concret superior a l'actual, ja que la mateixa dinàmica productiva permet ajustar-ne els límits al mínim possible.

Per tot això, i a fi de donar cabuda a aquests nous productes, així com per continuar permetent la innovació dins del sector, convé eliminar el límit màxim de cendres.

La Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració i la venda d'orxata de xufra, aprovada pel Reial decret 1338/1988, de 28 d'octubre, estableix, entre altres aspectes, un contingut mínim de sucres per a les diferents categories de productes. Tanmateix, han passat més de trenta-cinc anys des de l'aprovació d'aquesta norma i les tendències de consum han evolucionat. En concret, hi ha una demanda creixent per part de la societat de poder consumir orxata sense sucres afegits o amb un contingut reduït de sucres, d'acord amb les recomanacions sanitàries de reducció del consum de sucres en la dieta. Amb la finalitat de preservar la qualitat de les diferents classes d'orxata amb continguts modificats de sucre, tenint en compte la preocupació del sector orxater, convé impedir l'ús d'edulcorants i colorants, i diferenciar les orxates regulades per aquesta norma d'altres begudes refrescants a base de xufra. Per consegüent, s'ha de modificar aquesta norma per permetre l'elaboració d'orxata amb un contingut diferent de sucres, i possibilitar així que el sector productor elabori orxates que satisfacin les demandes del mercat tot garantint al mateix temps que les seves característiques intrínseques i de qualitat no es modifiquen mitjançant l'ús injustificat dels additius esmentats.

El Reial decret 661/2012, de 13 d'abril, pel qual s'estableix la norma de qualitat per a l'elaboració i la comercialització dels vinagres, preveu una excepció per als vinagres acollits a una Denominació d'Origen Protegida (DOP) o una Indicació Geogràfica Protegida (IGP) pel que fa al límit d'alcohol residual, i es permet que, en aquests productes concrets, l'alcohol residual sigui el que preveuen els seus plecs de condicions. L'alcohol residual pot evolucionar al llarg de la seva vida útil donant lloc a un increment del contingut en àcid acètic, per la qual cosa convé establir una tolerància superior pel que fa a la indicació del grau d'acidesa per a aquests vinagres.

Així mateix, s'ha de preveure també la possibilitat d'utilitzar com a ingredients facultatius del vinagre el most de raïm concentrat i el most de raïm concentrat rectificat, tenint en compte la realitat productiva i atès que són tots dos ingredients previstos en la definició de «vinagre balsàmic». De la mateixa manera, s'ha de permetre l'ús, com a ingredient facultatiu, del most de raïm fresc «apagat» per als vinagres acollits a una DOP o IGP, atès que el seu ús respon a una pràctica tradicional que ja van aprovar els plecs de condicions de diverses denominacions d'origen protegides de vinagre.

El Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis, estableix la caracterització dels derivats carnis en funció del tractament

als quals s'han sotmès i regula, entre d'altres, els aspectes relatius a l'etiquetatge i a les denominacions de venda.

En concret, estableix regles per a la denominació de venda dels derivats carnis no tractats per calor, curats-madurats, que, en el cas del pernil i l'espalla curats, obliguen al marcatge i la identificació de totes les peces, de manera individual, mitjançant un sistema que inclogui, almenys, la setmana i l'any d'entrada en salaó. Atès que, en determinats casos, aquestes peces no es comercialitzen senceres, sinó fraccionades, desossades o tallades a rodanxes, en aquest tipus de peces pot desaparèixer el marcatge de la data d'entrada en salaó a conseqüència d'aquesta transformació. En aquests casos, a través del lot de producte que consta en l'etiquetatge es pot conèixer, per traçabilitat, el lot de salaó a què pertany aquest producte tallat a rodanxes, fraccionat o desossat i, en conseqüència, la informació del marcatge per a aquest producte. Per consegüent, convé exceptuar expressament aquests productes d'aquesta obligació.

D'altra banda, l'ús de la menció «natural» no està regulat en aquesta norma, mentre que sí que se'n preveu l'ús en altres normatives específiques de productes alimentaris. Es tracta, per tant, d'un terme que el consumidor reconeix i busca, i que el sector demanda poder utilitzar en condicions de seguretat jurídica, per la qual cosa convé establir les característiques i els requisits per poder utilitzar aquesta menció en els derivats carnis. Per això, es proposa definir-lo amb els mateixos criteris que són vàlids en la resta dels sectors en què es troba regulada aquesta menció.

De la mateixa manera, l'elaboració artesana dels productes alimentaris constitueix un factor de diferenciació apreciat pel consumidor, que contribueix a incrementar el seu valor afegit i que també es troba regulada en determinades normes específiques per a certs aliments. Convé, per tant, establir una regulació per a l'elaboració artesana, així com per a l'ús de la menció «elaboració artesana» en l'etiquetatge dels derivats carnis, definint els requisits específics per a això i prenent com a base la normativa general sobre ordenació i regulació de l'artesania.

El Reial decret 474/2014, de 13 de juny, recull en l'annex II una relació de derivats carnis que, tot presentant característiques fisicoquímiques particulars i diferenciades de les regulades per als derivats del seu mateix tipus, s'han convertit en productes tradicionals, amb les seves denominacions consagrades per l'ús. Aquesta relació no té caràcter limitador i es pot actualitzar amb nous productes que hagin assolit aquest caràcter tradicional i la denominació dels quals es consideri igualment consagrada per l'ús.

En aquest sentit, el «pernil de gall dindi» és un derivat carni que es comercialitza des de fa més de vint-i-cinc anys, té una presència elevada al mercat, i és un producte conegut i identificat clarament pel consumidor, la denominació del qual està plenament consagrada per l'ús. Per tant, es considera procedent reconèixer aquesta denominació habitual com una denominació legal, d'acord amb el que estableix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, així com reconèixer-ne el caràcter tradicional, i incloure'l en l'annex II del Reial decret 474/2014, de 13 de juny.

En aquest mateix annex II de productes tradicionals i denominacions consagrades per l'ús, s'hi inclou el terme «mortadel·la bolonyesa». Atesa l'existència de la Indicació Geogràfica Protegida «Mortadel·la bolonyesa» registrada en la Unió Europea, i a fi de no crear confusió en el consumidor respecte de productes no emparats per aquesta IGP procedents d'Espanya, cal eliminar aquest terme de la relació de denominacions consagrades per l'ús, i donar un termini als industrials del sector per esgotar les existències i el material d'etiquetatge.

El Reial decret 679/2016, de 16 de desembre, pel qual s'estableix la norma de qualitat de les olives de taula, estableix, entre d'altres, els aspectes relatius a la informació alimentària que es facilita al consumidor. Sobre això, determina la manera en què s'ha de denominar l'aliment, i es defineixen tant les mencions obligatòries com les voluntàries. En el cas d'olives farcides, es pot trobar al mercat una gran varietat de farcits i de fórmules comercials.

Tenint en compte la tradició productiva del nostre país, així com les denominacions consolidades per l'ús, però a fi de garantir, alhora, que es dona una informació precisa al consumidor, convé especificar que, en cas que el farcit s'efectui en forma de pasta, és obligatori indicar aquesta característica en la llista d'ingredients, així com detallar els ingredients de la pasta. En la denominació comercial només pot indicar el seu producte caracteritzador.

El Reial decret 72/2017, de 10 de febrer, pel qual s'aprova la norma de qualitat de les diferents categories de la sidra natural i de la sidra, estableix les pràctiques permeses en els mostos de poma i en les diferents categories de sidra natural. Amb l'aprovació del Reial decret 773/2023, de 3 d'octubre, pel qual es regulen els coadjuvants tecnològics utilitzats en els processos d'elaboració i obtenció d'aliments, els coadjuvants autoritzats en l'elaboració de sidra van ser eliminats de la norma de qualitat a fi de ser traslladats a la norma horitzontal esmentada. Tanmateix, determinades pràctiques permeses també van ser eliminades, inadvertidament, en la derogació esmentada quan han de continuar vigents. Per això, es considera convenient restablir estrictament les pràctiques derogades en els articles corresponents, per claredat i seguretat jurídica, sense regular en aquesta norma de qualitat cap coadjuvant utilitzat en aquestes pràctiques, que han de quedar regulats a través del vigent Reial decret 773/2023, de 3 d'octubre.

També es corregeix l'error advertit en les unitats utilitzades per establir el nivell màxim d'organoclorats en l'aigua de rentatge en les entrades de la part B de l'annex I del Reial decret 773/2023, de 3 d'octubre, associades a determinats derivats de clor usats en el tractament de l'aigua de rentatge de fruites i hortalisses, que ha de passar de «ppm» a «µg/l». Així mateix, s'aclareix en l'apartat 3 de l'article 1 que les modificacions de les especificacions d'identitat i puresa aplicables als coadjuvants tecnològics també han de ser objecte d'una avaluació pel Comitè Científic de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) i d'un informe de la Direcció General d'Alimentació del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Aquest Reial decret estableix, així mateix, les característiques que, des del punt de vista de la qualitat alimentària, han de complir les diferents categories de sidra. En particular, determina un límit màxim per al seu contingut en metanol. El procés de producció de les sidres de gel dona lloc a productes amb un contingut en metanol que, tot i ser coherent amb el de productes similars, és superior al que estableix aquesta norma. Per tant, cal establir un límit màxim més elevat per a les sidres de gel pel que fa al contingut en metanol.

El Reial decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa, estableix la definició i delimita les diferents categories de pa, tant per al «pa comú» com per al «pa especial». Tanmateix, no reconeix els productes exempts o amb contingut reduït en gluten, sigui perquè han estat objecte d'un tractament especial per reduir el contingut de gluten d'un o diversos dels seus ingredients que contenen gluten, o bé perquè els seus ingredients amb gluten s'han substituït per altres ingredients exempts de gluten de manera natural. Atesa la importància d'aquests productes per a les persones amb intolerància al gluten, i tenint en compte el clamor d'aquest col·lectiu, convé estendre l'àmbit d'aplicació d'aquesta norma per donar cabuda a aquests, de manera que puguin utilitzar la denominació «pa».

A conseqüència d'això, cal introduir en la norma, com a ingredients permesos per al pa comú sense gluten, els necessaris per substituir la farina i dotar-lo dels seus atributs intrínsecs.

Finalment, el Reial decret 773/2023, de 3 d'octubre, pel qual es regulen els coadjuvants tecnològics utilitzats en els processos d'elaboració i obtenció d'aliments, té per objecte establir la normativa bàsica en relació amb la utilització de coadjuvants tecnològics, els criteris d'identitat i puresa aplicables a aquests coadjuvants tecnològics, les condicions d'ús i les mencions que han de constar en l'etiquetatge, i estableix la llista de coadjuvants tecnològics als quals aplica aquesta disposició. Aquesta norma es modifica a fi d'incorporar el most de poma com a l'aliment en l'elaboració del qual es poden utilitzar determinats coadjuvants, concretament, els aclaridors autoritzats per

elaborar la sidra. En efecte, aquests clarificants, actualment autoritzats per elaborar la sidra natural, ho han de ser també per elaborar el most de poma, per la qual cosa aquest aliment s'ha d'incorporar juntament amb la sidra natural en l'encapçalament de les files corresponents.

En segon lloc, es depura l'ordenament amb la finalitat d'assegurar-ne l'encaix correcte, tant entre diferent normativa nacional com amb l'evolució de la normativa europea.

D'aquesta manera, el Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol es modifica amb dues finalitats.

Per una banda, el Codi preveu els greixos comestibles (animals, vegetals, hidrogenats i transformats) en el capítol XVI, seccions 4a, 5a, 6a i 7a. El Reial decret 1011/1981, de 10 d'abril, va desplegar i regular de manera específica aquesta matèria. Per això, és procedent derogar de manera expressa el contingut d'aquestes seccions del capítol XVI del Codi alimentari espanyol, fent remissió expressa a aquesta normativa, de manera que s'evitin incoherències en l'ordenament.

D'altra banda, aquest mateix Decret 2484/1967, de 21 de setembre, regula les cerveses en el capítol XXX, secció 9a. Aquesta matèria va ser desplegada i regulada específicament pel Reial decret 678/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat de la cervesa i de les begudes de malt, i que deroguen expressament el Reial decret 53/1995, de 20 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de la cervesa i del malt líquid, i l'Ordre de 15 d'octubre de 1985, per la qual s'aproven els mètodes oficials d'anàlisi de la cervesa. És procedent, per tant, i en nom de la seguretat jurídica, substituir les disposicions anteriors que regulen la mateixa matèria per la regulació vigent actualment.

Adicionalment, el Reial decret 1045/1990, de 27 de juliol, pel qual es regulen les toleràncies admeses per a la indicació del grau alcohòlic volumètric en l'etiquetatge de les begudes alcohòliques destinades al consumidor final, regula una matèria que ha estat regulada posteriorment a través del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Per això, cal derogar aquest Reial decret, atès que el seu contingut ja està tàcitament derogat en quedar recollit dins d'un reglament comunitari.

Així mateix, es corregeix una errada en el Reial decret 351/2025, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat dels olis vegetals comestibles.

Finalment, aquest Reial decret ajusta alguns aspectes actuals del dret intern al Reglament (UE) núm. 251/2014 del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer de 2014, sobre la definició, la descripció, la presentació, l'etiquetatge i la protecció de les indicacions geogràfiques dels productes vitivinícoles aromatitzats, i pel qual es deroga el Reglament (CEE) núm. 1601/91 del Consell, que regula, en tota la Unió Europea i de manera específica, els productes vitivinícoles aromatitzats, i estableix les regles per a la seva definició, descripció, presentació i etiquetatge, així com la protecció de les indicacions geogràfiques. Així mateix, les disposicions nacionals en matèria de registres, declaracions, circulació, comerç exterior i sancions específiques dels productes vitivinícoles aromatitzats s'han vist superades per altres normes, tant d'àmbit nacional com europeu, o han quedat obsoletes. Per tot això, és procedent derogar expressament les ordres ministerials que es van dictar de conformitat amb el Decret 835/1972, de 23 de març, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 25/1970, «Estatut de la vinya, del vi i dels alcohols», concretament: l'Ordre de 23 de gener de 1974 per la qual es reglamenta l'elaboració, la circulació i el comerç de la sangria i d'altres begudes derivades del vi; l'Ordre de 31 de gener de 1978 per la qual es reglamenten els vins aromatitzats i el biter-soda; i l'Ordre d'11 de desembre de 1986 sobre reglamentació de begudes derivades del vi.

La disposició final quarta de la Llei 28/2015, de 30 de juliol, habilita el Govern per aprovar normes de qualitat de productes alimentaris, amb l'objectiu, entre d'altres, d'adaptar-se a la reglamentació de la Unió Europea, i de simplificar, modernitzar i valoritzar les normes existents, així com millorar la competitivitat del sector, incloent-hi els

avenços produïts per la innovació tecnològica, així com l'article 40 i la disposició addicional segona de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, i la disposició final cinquena de la Llei 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal.

El contingut d'aquest Reial decret s'ajusta als principis de bona regulació que preveu l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. Així, en virtut dels principis de necessitat i eficàcia, aquesta norma es justifica en la necessitat de permetre l'actualització de la normativa en matèria de qualitat alimentària, de manera que s'adapti a la realitat tecnològica i productiva del mercat actual, cosa que permet satisfer les noves necessitats i demandes dels consumidors, així com fomentar la innovació en el sector alimentari. S'ha tingut en compte, així mateix, el principi d'eficiència en establir una regulació que limita les càrregues administratives a les mínimes imprescindibles per a la consecució dels fins que es pretenen, els quals responen a raons d'interès general i que troben en aquesta norma l'instrument més adequat per garantir-ne la consecució. De la mateixa manera, s'ha tingut en compte el principi de proporcionalitat, atès que el contingut del projecte dona encara més unitat al mercat, en clarificar les normes que han de tenir en compte tots els operadors del sector. En aplicació del principi de transparència, a més de l'audiència pública, durant la tramitació d'aquesta disposició s'han consultat les comunitats i les ciutats autònomes, així com les entitats representatives dels sectors afectats i els consumidors. Finalment, aquest Reial decret atén el principi de seguretat jurídica, ja que manté la coherència amb la resta de l'ordenament jurídic aplicable i deixa als operadors els períodes transitoris d'adaptació necessaris.

De la mateixa manera, en el procés de tramitació d'aquest Reial decret s'ha emès l'informe favorable de la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

Aquest Reial decret s'ha sotmès al procediment d'informació que preveuen la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de setembre de 2015, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de reglamentacions tècniques i de regles relatives als serveis de la societat de la informació, i el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, i el procediment de notificació que preveu l'article 45 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de l'article 149.1, regles 13a i 16a de la Constitució espanyola, que atribueixen a l'Estat les competències exclusives en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i de la sanitat, respectivament. S'hi exclouen els articles cinquè, setè i vuitè, que es dicten únicament a l'empara del que estableix l'article 149.1.13.a de la Constitució espanyola.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, de la ministra de Sanitat i del ministre de Drets Socials, Consum i Agenda 2030, d'acord amb el Consell d'Estat, i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 24 de febrer de 2026,

DISPOSO:

Article primer. *Modificació del Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre.*

El Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, queda modificat de la manera següent:

U. La secció 4a del capítol XVI 3.16.00. Greixos comestibles, queda redactada de la manera següent:

«Secció 4a. *Greixos animals, greixos vegetals, greixos hidrogenats alimentaris i greixos transformats*

Els greixos animals, els greixos vegetals, els greixos hidrogenats alimentaris i els greixos transformats queden regulats pel Reial decret 1011/1981, de 10 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos.»

Dos. Les seccions 5a, 6a i 7a del capítol XVI 3.16.00. Greixos comestibles, queden sense contingut.

Tres. La secció 9a del capítol XXX 3.30.00. Begudes alcohòliques, queda redactada de la manera següent:

«Secció 9a. *Cerveses*

Les cerveses queden regulades pel Reial decret 678/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat de la cervesa i de les begudes de malt.»

Article segon. *Modificació del Reial decret 1011/1981, de 10 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos.*

La Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos, aprovada pel Reial decret 1011/1981, de 10 d'abril, queda modificada de la manera següent:

U. L'article 8 queda redactat de la manera següent:

«Article 8. *Preparats greixosos.*

Són els productes d'aspecte greixós elaborats amb els greixos comestibles que autoritza aquesta norma com a ingredient primari. A més, poden formar part de la seva composició l'aigua, els olis comestibles, altres ingredients alimentaris, i els additius i les aromes alimentaris autoritzats per a aquest tipus de productes. La denominació de venda és "preparat greixós".»

Dos. Queden suprimits els articles 9, 18 i 23.

Article tercer. *Modificació de la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la fabricació, la circulació i el comerç de galetes, aprovada pel Reial decret 1124/1982, de 30 d'abril.*

L'apartat 5 de la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la fabricació, la circulació i el comerç de galetes, aprovada pel Reial decret 1124/1982, de 30 d'abril, queda redactat de la manera següent:

«5. HUMITAT DELS PRODUCTES QUE REGULA AQUESTA REGLAMENTACIÓ.

La humitat no ha d'excedir de les xifres assenyalades a continuació per a cada tipus d'elaboracions:

	Galetes simples – Percentatge	Pans de pessic – Percentatge	Cobertes o farcides – Percentatge
Humitat.	6	10	10»

Article quart. *Modificació de la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració i la venda d'orxata de xufla, aprovada pel Reial decret 1338/1988, de 28 d'octubre.*

La Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració i la venda d'orxata de xufla, aprovada pel Reial decret 1338/1988, de 28 d'octubre, queda modificada de la manera següent:

U. S'afegeix un nou apartat 9 a l'article 3, que queda redactat de la manera següent:

«3.9 Sense perjudici del contingut mínim de sòlids solubles i de sucres exigint per a cadascuna de les classes d'orxata que indiquen els epígrafs anteriors, es poden així mateix elaborar orxates sense sucres afegits o amb un contingut de sucres modificat en els termes que estableix el Reglament (CE) núm. 1924/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, relatiu a les declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments, cas en el qual es poden utilitzar les declaracions nutricionals que escaiguin. En el cas de les orxates amb un contingut reduït de sucres es prenen com a referència per aplicar la reducció mínima del 30 % que regula aquest Reglament, els continguts mínims de sucre regulats per a cada tipus d'orxata. En aquests casos, el contingut mínim de sòlids solubles és del 4,5 per 100 expressats com a °Brix a 20 °C.»

Dos. S'incorpora un apartat 7 a l'article 6 amb la redacció següent:

«6.7 En l'elaboració dels productes que comprèn l'àmbit d'aplicació d'aquesta Reglamentació tecnicosanitària, no es poden utilitzar additius de les classes funcionals "edulcorants" ni "colorants" que defineix l'annex I del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008 sobre additius alimentaris.»

Article cinquè. *Modificació del Reial decret 661/2012, de 13 d'abril, pel qual s'estableix la norma de qualitat per a l'elaboració i la comercialització dels vinagres.*

El Reial decret 661/2012, de 13 d'abril, pel qual s'estableix la norma de qualitat per a l'elaboració i la comercialització dels vinagres, queda modificat de la manera següent:

U. En l'apartat 2 de l'article 7 es modifiquen els paràgrafs b) i c), que queden redactats com segueix, i s'afegeix una lletra h):

«b) Suc de fruites i suc de fruites concentrat.

c) Most de raïm, most de raïm concentrat i most de raïm concentrat rectificat.»

«h) Most de raïm fresc "apagat" amb alcohol per al vinagre amb Denominació d'Origen Protegida (DOP) o Indicació Geogràfica Protegida (IGP), en els termes que estableix el plec de condicions corresponent.»

Dos. L'apartat 3 de l'article 11 queda redactat de la manera següent:

«3. S'ha d'indicar el grau d'acidesa, seguit del símbol "%" o "°".

Respecte del grau d'acidesa reflectit en l'etiqueta, s'admet, sempre que el vinagre compleixi el mínim que estableix l'article 8.c), una diferència, en més o en

menys, de 0,2°, i, per als vinagres acollits a la Denominació d'Origen Protegida (DOP) o la Indicació Geogràfica Protegida (IGP), de 0,5°»

Article sisè. *Modificació del Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.*

El Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis, queda modificat de la manera següent:

U. La lletra a) de l'apartat 2 de l'article 21 queda redactada de la manera següent:

«a) Marcatge i identificació per al control del període d'elaboració. Tots els pernils i les espatlles curats, incloent-hi els que regula la legislació específica corresponent, han d'anar marcats o identificats, individualment, mitjançant un sistema que inclogui, almenys, la setmana i l'any d'entrada en salaó.

Aquest marcatge o identificació s'ha de fixar en el producte, abans de la seva entrada en salaó, de manera inviolable i perfectament llegible, i hi ha de romandre en totes les etapes d'elaboració i comercialització posterior.

A més, en el registre de traçabilitat s'hi ha d'incloure la informació que conté el marcatge o la identificació, així com les possibles incidències, com la substitució de l'element de marcatge o la identificació per un altre de nou a causa del deteriorament, que s'hagin pogut produir en aquest marcatge o identificació al llarg de la cadena de producció i comercialització.

No obstant això, en els productes en què hagi desaparegut el marcatge de la data d'entrada en sal a conseqüència de la transformació que han sofert (desossat, tallat a rodanxes, fraccionat, etc.), a través del lot de producte que consta en l'etiquetatge es poden conèixer, per traçabilitat, els lots de salaó que constitueixen aquest lot de producte i, en conseqüència, la informació del marcatge per a aquest producte.»

Dos. S'hi inclou un nou article 24, que queda redactat de la manera següent:

«Article 24. *Menció "natural" en l'etiquetatge dels derivats carnis.*

Els derivats carnis poden incorporar en l'etiquetatge la menció "natural", sempre que es compleixin les característiques següents:

a) No s'han d'utilitzar additius alimentaris per elaborar-los, excepte els que exerceixin una funció de coadjuvant tecnològic i els gasos d'envasament;

b) Només es poden usar aromes naturals, d'acord amb el que estableix el Reglament (CE) núm. 1334/2008, del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre les aromes i determinats ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants utilitzats en els aliments i pel qual es modifiquen el Reglament (CEE) núm. 1601/91 del Consell, els reglaments (CE) núm. 2232/96 i (CE) núm. 110/2008 i la Directiva 2000/13/CE;

c) No s'han d'utilitzar ingredients considerats organismes modificats genèticament (OMG);

d) No s'han d'utilitzar ingredients que s'hagin sotmès a un procés d'irradiació;

e) No s'han d'utilitzar ingredients en forma de nanomaterials artificials, tal com es defineixen en el Reglament (UE) núm. 2015/2283 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 de novembre de 2015, relatiu als nous aliments, pel qual es modifica el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell i es deroguen el Reglament (CE) núm. 258/97 del Parlament Europeu i del Consell i el Reglament (CE) núm. 1852/2001 de la Comissió;

f) No s'han d'utilitzar ni el midó ni la fècula per elaborar-los;

g) En el cas dels embotits, només es pot fer servir "tripa natural", tal com defineix aquest Reial decret.»

Tres. S'hi inclou un nou article 25, que queda redactat de la manera següent:

«Article 25. *Elaboració artesana dels derivats carnis.*

1. Els derivats carnis poden tenir la consideració d'elaboració artesana quan es compleixi la legislació aplicable en matèria d'artesania i es respectin, en conjunt, les condicions següents:

- a) S'hagi elaborat d'acord amb el que estableix aquest Reial decret.
- b) En el procés d'elaboració prevalgui el factor humà sobre el mecànic.
- c) La producció no s'ha d'efectuar en grans sèries. El format de les peces s'ha de fer, totalment o parcialment, de manera manual, de manera que s'obtingui un resultat final individualitzat.
- d) L'elaboració s'ha de dur a terme sota la direcció d'un mestre artesà o assimilat, o artesà, amb experiència i coneixements demostrables.

2. Els derivats carnis elaborats d'acord amb el mètode que defineix l'apartat anterior poden incloure en l'etiquetatge la menció "elaboració artesana" o "d'elaboració artesana".»

Quatre. En l'annex II, després de la definició de pernil d'ànec, s'afegeix la definició següent, i s'elimina el producte «Mortadel·la bolonyesa»:

«Pernil de gall dindi: producte elaborat a partir de l'extremitat del gall dindi (cuixa o contracuixa), al qual es pot addicionar sal, espècies, condiments, additius o altres ingredients, i que pot haver estat sotmès o no a un tractament tèrmic.»

Article setè. *Modificació del Reial decret 679/2016, de 16 de desembre, pel qual s'estableix la norma de qualitat de les olives de taula.*

Es modifica l'apartat 2 de l'article 12 del Reial decret 679/2016, de 16 de desembre, pel qual s'estableix la norma de qualitat de les olives de taula, que queda redactat de la manera següent:

«2. Excepte en els casos de les olives amb normativa específica emparades per règims de qualitat, s'han d'indicar les especificacions següents:

a) La denominació de l'aliment, que ha d'estar formada per les indicacions següents:

1r El terme "olives" o "olives de taula".

2n El color de l'oliva segons l'article 4. Aquesta menció no és obligatòria en els envasos transparents.

3r La forma de presentació de conformitat amb l'article 6, que s'ha de correspondre amb la que indica cada apartat o subapartat d'aquest article. Quan concorri més d'una forma de presentació, s'ha d'utilitzar la que identifiqui millor el producte, o bé una combinació d'aquestes.

En el cas de les olives farcides, la denominació del producte és "oliva farcida de...", completada amb el nom del farcit. Quan el farcit sigui en forma de pasta, en la denominació del producte es pot indicar únicament el seu ingredient caracteritzador, i en la llista d'ingredients s'ha d'indicar clarament que el farcit és en forma de pasta, i s'han de detallar, a més, els seus ingredients.

Per a les altres formes de presentació no previstes a l'article 6 de manera específica, s'ha d'utilitzar una denominació del producte de tipus descriptiu.

b) La categoria comercial d'acord amb l'article 10.»

Article vuitè. *Modificació del Reial decret 72/2017, de 10 de febrer, pel qual s'aprova la norma de qualitat de les diferents categories de la sidra natural i de la sidra.*

El Reial decret 72/2017, de 10 de febrer, pel qual s'aprova la norma de qualitat de les diferents categories de la sidra natural i de la sidra, queda modificat de la manera següent:

U. S'afegeixen dos nous apartats a l'article 6:

- «8. Clarificació.
- 9. Despectinització.»

Dos. S'afegeixen tres nous apartats a l'article 8:

- «11. Clarificació.
- 12. Descoloració i desodoració.
- 13. Ús dels iniciadors de la fermentació legalment autoritzats.»

Tres. El paràgraf b) de l'apartat 1 de l'article 12 queda redactat de la manera següent:

- «b) Un contingut en metanol inferior a 200 mg/l, excepte per a les sidres de gel, que han de tenir un contingut en metanol inferior a 400 mg/l.»

Article novè. *Modificació del Reial decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa.*

El Reial decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa, queda modificat de la manera següent:

U. A l'article 3 s'afegeix el paràgraf següent al final:

- «Té també la consideració de "pa comú" el que, atesa la definició del paràgraf anterior, s'hagi elaborat amb farina exempta de gluten, sigui de manera natural o perquè hagi estat objecte d'un tractament especial per reduir-ne el contingut de gluten, o bé en què la farina s'hagi substituït per altres ingredients exempts de gluten de manera natural necessaris per dotar-lo dels seus atributs intrínsecs, encara que aquests siguin majoritaris en la seva composició.»

Dos. A l'article 5 s'afegeix un apartat 3, amb la redacció següent:

- «3. Té també la consideració de "pa especial" el que, atesa la definició dels apartats 1 i 2, s'hagi elaborat amb farina exempta de gluten, sigui de manera natural o perquè hagi estat objecte d'un tractament especial per reduir-ne el contingut de gluten, o bé en què la farina s'hagi substituït per altres ingredients exempts de gluten de manera natural necessaris per dotar-lo dels seus atributs intrínsecs, encara que aquests siguin majoritaris en la seva composició.»

Tres. En l'apartat 2 de l'article 11 s'afegeix una lletra d), amb la redacció següent:

- «d) En el pa que defineix el paràgraf segon de l'article 3, ingredients utilitzats en substitució de la farina i necessaris per dotar-lo dels seus atributs intrínsecs, com ara els midons o les fibres vegetals.»

Article desè. *Modificació del Reial decret 773/2023, de 3 d'octubre, pel qual es regulen els coadjuvants tecnològics utilitzats en els processos d'elaboració i obtenció d'aliments.*

El Reial decret 773/2023, de 3 d'octubre, pel qual es regulen els coadjuvants tecnològics utilitzats en els processos d'elaboració i obtenció d'aliments, queda modificat de la manera següent:

U. L'apartat 3 de l'article 1 queda redactat de la manera següent:

«3. Els coadjuvants tecnològics que no constin en l'annex I, i que no estiguin previstos en els apartats 2 i 3 de l'article 3 d'aquest Reial decret, així com les modificacions dels criteris d'identitat i puresa que s'hagin establert per als coadjuvants tecnològics, han de ser objecte, per aprovar-los i incloure'ls en aquest annex I, d'una avaluació del risc per part del Comitè Científic de l'organisme autònom Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN OA) que estableixi la seguretat de l'ús previst, amb l'informe previ favorable de la Direcció General d'Alimentació del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.»

Dos. En l'annex I, part B. Llista de coadjuvants tecnològics, es modifica el contingut de les files que corresponen als aliments, amb el nom del coadjuvant indicat en cada cas, que a continuació es relacionen: fruites i hortalisses, fruites i hortalisses fresques, fruites i hortalisses fresques i congelades, fruites i hortalisses congelades, i sidra natural, que queden de la manera següent:

«Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Fruites i hortalisses.	Diòxid de clor	Agent de tractament de l'aigua de rentatge	Els aliments sotmesos a la solució de rentatge s'han d'esbandir i assecar per minimitzar la presència de residus.	Trihalometans (THMs) < 100 µg/l (en aigua de rentatge-bromodiclorometà, bromoform, cloroform i dibromoclorometà); organoclorats formats a conseqüència de la cloració de l'aigua < 200 µg/l (en aigua de rentatge); clorat < 700 µg/l (en aigua de rentatge); així mateix, l'aliment en qüestió ha de complir el nivell màxim de residu que per a clorat hagi establert el Reglament (CE) núm. 396/2005.
Fruites i hortalisses fresques.	Hipoclorit sòdic o càlcic.	Agent de tractament de l'aigua de rentatge	Obligatori un esbandit posterior amb aigua de consum humà per eliminar les restes de l'aigua clorada. Concentració de clor lliure en l'aigua de rentatge: màxim 80 ppm.	Trihalometans (THMs) < 100 µg/l (en aigua de rentatge-bromodiclorometà, bromoform, cloroform i dibromoclorometà); organoclorats formats a conseqüència de la cloració de l'aigua < 200 µg/l (en aigua de rentatge); clorat < 700 µg/l (en aigua de rentatge); així mateix, l'aliment en qüestió ha de complir el nivell màxim de residu que per a clorat hagi establert el Reglament (CE) núm. 396/2005.»

«Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Fruites i hortalisses fresques i congelades.	Clor gas.	Agent de tractament de l'aigua de rentatge	Obligatori un esbandit posterior amb aigua de consum humà per eliminar les restes de l'aigua clorada. Concentració de clor lliure en l'aigua de rentatge: màxim 80 ppm.	Trihalometans (THMs) < 100 µg/l (en aigua de rentatge - bromodiclorometà, bromoform, cloroform i dibromoclorometà); organoclorats formats a conseqüència de la cloració de l'aigua < 200 µg/l (en aigua de rentatge); clorat < 700 µg/l (en aigua de rentatge); així mateix, l'aliment en qüestió ha de complir el nivell màxim de residu que per a clorat hagi establert el Reglament (CE) núm. 396/2005.

«Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Fruïtes i hortalisses congelades.	Hipoclorit sòdic o càlcic.	Agent de tractament de l'aigua de rentatge	Obligatori un esbandit posterior amb aigua de consum humà per eliminar les restes de l'aigua clorada. Concentració de clor lliure en l'aigua de rentatge: màxim 80 ppm.	Trihalometans (THMs) < 100 µg/l (en aigua de rentatge - bromodiclorometà, bromoform, cloroform i dibromoclorometà); organoclorats formats a conseqüència de la cloració de l'aigua < 200 µg/l (en aigua de rentatge); clorat < 700 µg/l (en aigua de rentatge); així mateix, l'aliment en qüestió ha de complir el nivell màxim de residu que per a clorat hagi establert el Reglament (CE) núm. 396/2005.»

«Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Sidra natural i most de poma.	Bentonita.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.»

«Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Sidra natural i most de poma.	Caseïna ² .	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural i most de poma.	Clara d'ou / Albúmina d'ou.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.»

«Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Sidra natural i most de poma.	Gelatina alimentària.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural i most de poma.	Llet descremada.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural i most de poma.	Tanins.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural i most de poma.	Terres de Lebrija i Pozaldez.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.»

Article onzè. *Modificació del Reial decret 351/2025, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat dels olis vegetals comestibles.*

La primera fila de la segona columna de l'apartat III.2 de l'annex III del Reial decret 351/2025, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat dels olis vegetals comestibles, queda redactada de la manera següent:

«Estigmastadiens (mg/kg).»

Disposició transitòria única. *Comercialització d'existències de productes.*

Els productes comercialitzats abans de l'entrada en vigor d'aquesta norma, de conformitat amb la normativa vigent fins al moment, es poden continuar comercialitzant fins que s'esgotin les existències, com a màxim fins a dotze mesos després de la seva entrada en vigor.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogades les disposicions següents:

- a) El Reial decret 1045/1990, de 27 de juliol, pel qual es regulen les toleràncies admeses per a la indicació del grau alcohòlic volumètric en l'etiquetatge de les begudes alcohòliques destinades al consumidor final.
- b) L'Ordre de 23 de gener de 1974 per la qual es reglamenta l'elaboració, la circulació i el comerç de la sangria i altres begudes derivades del vi.
- c) L'Ordre de 31 de gener de 1978 per la qual es reglamenten els vins aromatitzats i el biter-soda.
- d) L'Ordre d'11 de desembre de 1986 sobre reglamentació de begudes derivades del vi.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que estableix l'article 149.1, regles 13a i 16a, de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat les competències exclusives en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica, i de bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

S'hi exclouen els articles cinquè, setè i vuitè, que es dicten únicament a l'empara del que estableix l'article 149.1, regla 13a de la Constitució espanyola.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'1 de març de 2026.

25 de febrer de 2026.

FELIPE R.

El ministre de la Presidència, Justícia i Relacions amb les Corts,
FÉLIX BOLAÑOS GARCÍA