

al Estado la competencia exclusiva en materia de sanidad exterior y en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 20 de noviembre de 2002.

ARIAS CAÑETE

## MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

**22731** REAL DECRETO 1202/2002, de 20 de noviembre, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales, aprobada por el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo.

La Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercialización del pan y panes especiales, aprobada por Real Decreto 1137/1984 de 28 de marzo, fue modificada por el Real Decreto 2677/1985, de 4 de diciembre, y por el Real Decreto 285/1999, de 22 de febrero.

Igualmente, mediante los Reales Decretos 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para uso en la elaboración de productos alimenticios, y el 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para uso en la elaboración de productos alimenticios, sustituyeron los aditivos permitidos en la elaboración de pan y panes especiales previstos en la citada Reglamentación técnico-sanitaria.

En el mercado español se encuentra una amplia gama de panes especiales procedentes de otros Estados miembros de la Unión Europea que no se ajustan a los requisitos exigidos en nuestra Reglamentación técnico-sanitaria. Dichos productos pueden circular libremente en la Unión Europea, ya que están legalmente fabricados y comercializados en sus países de origen.

En este sentido, es aconsejable la modificación de la citada Reglamentación técnico-sanitaria para acercar los requisitos de la misma a los criterios de otros Estados miembros, en particular con respecto a ciertas definiciones y denominaciones de productos, así como los límites de acidez y humedad, a fin de crear condiciones de competencia leal entre las industrias y permitir la elaboración de una mayor variedad de productos teniendo en cuenta la evolución tecnológica y los gustos del consumidor.

Las modificaciones que se introducen no afectan a la correcta información de los consumidores, que queda asegurada a través de las obligaciones impuestas por el artículo 8 de la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, y modificada por el Real Decreto 238/2000, de 18 de febrero.

Así mismo, se modifican determinados aspectos relativos a la duración del pan especial por estar regulados por la citada norma general.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información establecido en la Directiva 98/34/CE

del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, incorporada al ordenamiento jurídico interno por 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 información.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 149.1.13.<sup>ª</sup> y 16.<sup>ª</sup> de la Constitución, y de conformidad con el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En la tramitación del presente Real Decreto han sido consultadas las Comunidades Autónomas y los sectores afectados, habiendo emitido informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 15 de noviembre de 2002,

DISPONGO:

**Artículo único.** *Modificación de la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.*

Se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales, aprobada por el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, en los siguientes términos:

Uno. Se suprime el artículo 5.

Dos. El artículo 7 queda redactado de la siguiente manera:

«Artículo 7. *Denominaciones del pan especial.*

El pan especial puede recibir las siguientes denominaciones, que se incluyen a título enunciativo y no limitativo, prohibiéndose cualquier denominación que induzca a error al consumidor:

7.1 Pan integral: es el elaborado con harina integral.

7.2 Pan con grañones: es el elaborado con harina integral al que se le han añadido grañones convenientemente tratados.

7.3 Pan de Viena y pan francés: es el pan de flama elaborado a base de masa blanda, entre cuyos ingredientes deben entrar, además de los básicos, azúcares, leche o ambos a la vez, en la cantidad suficiente para una buena práctica de fabricación.

7.4 Pan tostado: es el que, después de su cocción, es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado.

7.5 Biscote: es el que, después de su cocción en moldes con tapa, es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado.

7.6 Colines: son los fabricados con una masa panaria que contiene la cantidad suficiente de grasa para una buena práctica de fabricación, laminada, cortada en cilindros, fermentada y horneada.

7.7 Pan de otro cereal: es aquel en el que se emplea harina de trigo mezclada con harina de otro cereal en una proporción mínima del 51 por 100 y recibe el nombre de pan de este último cereal.

7.8 Pan enriquecido: es aquel en cuya elaboración se han incorporado harinas enriquecidas o en el que se han empleado sustancias enriquecedoras, según lo dispuesto en la legislación vigente.

7.9 Pan de molde o americano: es aquel que tiene una ligera corteza blanda y que para su cocción ha sido introducido en molde.

7.10 Pan rallado: es el producto resultante de la trituración industrial del pan. Se prohíbe fabri-

carlo con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo.

7.11 Por razones de sus ingredientes adicionales, además de su forma externa o el procedimiento de su elaboración son también panes especiales los siguientes: "pan bizcochado", "pan dulce", "pan de frutas", "palillos", "bastones", "grisines", "pan ácimo" y otros.»

Tres. En el artículo 12 se modifica el apartado 12.3, sustituyendo el último párrafo por el siguiente:

«Queda prohibida la congelación de pan y panes especiales por los distribuidores o expendedores.»

Cuatro. El artículo 15 queda redactado del siguiente modo:

«Artículo 15. *Otros ingredientes.*

Todas las materias primas que se utilicen como ingredientes del pan y de los panes especiales deberán cumplir las disposiciones que les sean de aplicación.

En la elaboración de los panes especiales se permitirá la incorporación a la masa panaria de los siguientes ingredientes que se enuncian a efectos indicativos en esta lista no limitativa:

15.1 Gluten de trigo seco o húmedo, salvado o grañones.

15.2 Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, total o parcialmente desnatada, o suero en polvo.

15.3 Huevos frescos, refrigerados, conservados y ovoproductos.

15.4 Harinas de leguminosas (soja, habas, guisantes, lentejas y judías) en cantidad inferior al 3 por 100 en masa de harina empleada, sola o mezclada.

15.5 Harinas de malta o extracto de malta, azúcares comestibles y miel.

15.6 Grasas comestibles.

15.7 Cacao, especias y condimentos.

15.8 Pasas, frutas u otros vegetales naturales, preparados o condimentados.»

Cinco. El artículo 17 se modifica de la siguiente manera:

1. Se suprime el apartado 2.

2. El apartado 4 queda redactado del siguiente modo:

«4. El pan bregado, de miga dura, español o candeal, en cualquiera de sus modalidades o características, tendrá una humedad máxima del 30 por 100.

Para el pan de flama, su humedad máxima está en relación con el peso de las piezas:

a) Piezas superiores a 501 gramos, 39 por 100.

b) Piezas de 401 a 500 gramos, 37 por 100.

c) Piezas de pesos inferiores a 400 gramos, 35 por 100.»

3. El apartado 5 queda redactado del siguiente modo:

«5. El pan especial podrá tener una humedad máxima del 40 por 100.

No obstante, el pan especial integral podrá tener una humedad máxima del 42 por 100 y el pan especial que por sus características de proceso, diseño o de ingredientes justifique una absorción mayor de agua o modifique la relación corteza/estructura podrá tener una humedad máxima del 45 por 100.»

Seis. El artículo 19 queda redactado de la siguiente manera:

«Artículo 19. *Etiquetado.*

El etiquetado de los productos a que se refiere esta Reglamentación técnico-sanitaria deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, sin perjuicio de que la denominación de venta de los productos que se incluyen en el ámbito de aplicación de esta Reglamentación técnico-sanitaria sea la contemplada en los artículos 6 y 7 de la misma.»

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

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup> de la Constitución, por el que se atribuye al Estado, respectivamente, la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y bases y coordinación general de la sanidad, así como en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

**Disposición final segunda. *Entrada en vigor.***

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 20 de noviembre de 2002.

JUAN CARLOS R.

El Vicepresidente Primero del Gobierno  
y Ministro de la Presidencia,  
MARIANO RAJOY BREY