

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.^a y 16.^a 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.^a y 16.^a 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