**REAL DECRETO 1137/1984, DE 28 DE MARZO, POR EL QUE SE APRUEBA LA
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA FABRICACION,
CIRCULACION Y COMERCIO DEL PAN Y PANES ESPECIALES.**

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de Reglamentaciones especiales las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor aplicación y desarrollo del Código Alimentario, procede dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta conjunta de los Ministerios de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 28 de marzo de 1984, dispongo: Artículo único.-Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales.

DISPOSICION FINAL

La citada Reglamentación entrará en vigor a los quince días de su publicación en el <Boletín Oficial del Estado>.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

No obstante lo establecido en la disposición final y como únicas excepciones a lo dispuesto en ella:

Primera.-Las reformas y adaptaciones necesarias para el cumplimiento de lo establecido en el artículo 11, punto 3, apartado f); artículos 20 y 21, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses a contar desde la entrada en vigor de la presente Reglamentación .

Segunda.-Las adaptaciones necesarias para el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 7., punto 7, serán llevadas a cabo en el plazo de veinticuatro meses a contar desde la entrada en vigor de la presente Reglamentación.

Tercera.-Las condiciones de etiquetado y rotulado de los productos sujetos a esta Reglamentación se exigirán en la forma establecida en ella, desde el momento de la entrada en vigor del Real Decreto 2058/1882, de 12 de agosto, por el que aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la entrada en vigor de la presente Reglamentación, queda derogado el Decreto 338/1975, de 7 de marzo, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo señalado en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 28 de marzo de 1984.-JUAN CARLOS R.-El Ministro de la Presidencia, Javier MOSCOSO del Prado y Muñoz.

**REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA FABRICACION,
CIRCULACION Y COMERCIO DEL PAN Y PANES ESPECIALES**

TITULO PRELIMINAR

Artículo 1. Ambito de aplicación.-La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por pan y panes especiales y fijar con carácter obligatorio las normas de elaboración, fabricación, transporte y comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos. Obligará, asimismo, a los productos importados. Esta Reglamentación obliga a los elaboradores, fabricantes, distribuidores, expendedores e importadores de los productos de panadería.

Se consideran elaboradores, fabricantes, distribuidores, expendedores e importadores de productos de panadería aquellas personas naturales o jurídicas que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes dedican su actividad a la elaboración, distribución, venta e importación de los productos definidos en los artículos 2., 3. y 4.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2. Definición de pan.-Pan, sin otro calificativo, designa el producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propias de la fermentación panaria, como el *saccharomyces cerevisiae*.

Art. 3. Definición del pan común.-Es el definido en el artículo 2., de consumo habitual en el día, elaborado con harina de trigo y que cumpla los requisitos establecidos en el artículo 14 y al que sólo se le pueden añadir los coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados para este tipo de pan.

Art. 4. Definición de pan especial.-Es aquel pan no incluido en el artículo 3., que reúna alguna de las condiciones siguientes:

4.1 Por su composición:

4.1.1 Que se haya incorporado cualquier aditivo y/o coadyuvante tecnológico de la panificación, autorizados para panes especiales, tanto a la masa panaria como a la harina.

4.1.2 Que se haya utilizado como materia prima harina enriquecida.

4.1.3 Que se haya añadido cualquier ingrediente de los citados en el artículo 15 y que eleven suficientemente su valor nutritivo.

4.1.4 Que no lleve sal o microorganismos propios de la fermentación, voluntariamente añadidos.

4.2 Por su formato:

Es aquel que, aunque sea pan común por su composición incluidos los aditivos, tiene un formato especial que precisa de un procedimiento de elaboración y acabado no susceptible de mecanización en todas sus fases, por exigir la intervención de mano de obra en cada pieza individualizada.

Art. 5. Duración del pan especial.-Los panes especiales que recibirán las denominaciones del artículo 7. se clasificarán por su duración en:

5.1 De consumo normal en el día los que habitualmente se consumen antes de las veinticuatro horas posteriores a su cocción.

5.2 De mayor duración los que por sus especiales características de elaboración tecnológica y envasado tienen un período apto para el consumo superior a tres días.

Art. 6. Denominaciones del pan común.-El pan común tendrá, en razón a su elaboración, las siguientes denominaciones:

6.1 Pan bregado, de miga dura, español o candeal. Es el obtenido mediante elaboración en la que es indispensable el uso de cilindros refinadores.

6.2 Pan de flama o miga blanda. Es el obtenido con una mayor proporción de agua que el pan bregado y que no precisa normalmente del refinado con cilindros.

Art. 7. Denominaciones del pan especial.-El pan especial pueda 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 con salvado.-Es el elaborado con harina a la que se le añada salvado en el momento del amasado, en una cantidad mínima de 200 g de salvado por kilogramo de harina.

7.4 Pan de Viena y pan Francés.-Es el pan de flama elaborado a base de masa blanda, entre cuyos ingredientes debe entrar, además de los básicos, azúcares, leche o ambos a la vez, en la cantidad suficiente para una buena práctica de fabricación.

7.5 Pan glutinado.-Es el que se ha elaborado con harina de trigo y gluten de trigo en proporciones tales que el contenido de proteínas (N X 5,7) referido a materia seca del producto final es igual o superior al 25 por 100.

7.6 Pan al gluten.-Es el que se ha elaborado con harina de trigo y gluten de trigo en proporciones tales que el contenido de proteínas (N X 5,7) referido a materia seca del producto final es igual o superior al 15 por 100 y menor del 25 por 100.

7.7 Pan tostado.-Es el que después de su cocción es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado. La denominación <a la brasa> podrá utilizarse únicamente cuando la tostación se efectúe con el empleo de brasas.

7.8 Biscote.-Es el que después de su cocción en moldes con tapa es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado.

7.9 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.

7.10 Pan de huevo, pan de leche, pan de pasas, pan con pasas y pan de miel.-Son aquellos elaborados con masas panarias a las que se han incorporado los ingredientes de los que toman su nombre, en las cantidades siguientes:

Ingredientes de los que toman su nombre

Denominación * Mínimo (gramo) * Máximo (gramo) *

Pan de huevo * 125 * 200 *

Pan de leche (en sólidos de leche) * 50 * 100 *

Pan de pasas * 500 * 600 *

Pan con pasas * 100 * 500 *

Pan de miel * 100 * 125 *

Las cantidades anteriores están referidas a gramos por kilogramo de harina.

Los productos descritos se regirán por la Reglamentación de Pastelería, Bollería y Confitería-Repostería, cuando superen los máximos indicados o cuando por su composición, tecnología o forma, se comprendan en el título I de dicha Reglamentación.

7.11 Pan de otro cereal.-Es aquel en el que se emplea harina de trigo mezclada con harina de otro cereal en una proporción mínima de 51 por 100 y recibe el nombre de pan de este último cereal.

7.12 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 vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria de Alimentos Enriquecidos.

7.13 Pan de molde o americano.-Es aquel que tiene una ligera corteza blanda y que para su cocción ha sido introducido en molde.

7.14 Pan rallado.-Es el producto resultante de la trituración industrial del pan. Se prohíbe fabricarlo con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo

7.15 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.

TITULO II

Condiciones de los establecimientos, del material y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 8. Condiciones de los establecimientos de fabricación. Las industrias de fabricación de pan y panes especiales cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

8.1 Todos los locales destinados a la elaboración de pan y panes especiales estarán debidamente aislados de cualquier otro ajeno a ese cometido que pudiera producir alteraciones en dichos productos, desde el punto de vista cualitativo o sanitario.

8.2 Les serán de aplicación los Reglamentos vigentes de Recipientes a Presión, Electrotécnicos para Alta y Baja Tensión y, en general, cualquier otro de carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda.

8.3 La instalación de nuevas industrias panaderas o las existentes deberán cumplir las condiciones técnicas siguientes:

- a) Almacén de harina independiente del de combustible.
- b) Limpiadora cernedora.
- c) Depósito mezclador-dosificador de agua.
- d) Amasadora mecánica y, en su caso, cinta de reposo.
- e) Pesadora divisora y formadora mecánica.
- f) Cámara de fermentación.

g) Horno mecanizado de calefacción indirecta y régimen continuo. El horno podrá ser de calefacción directa si el combustible es gaseoso.

h) Almacén de producto terminado, preferentemente frigorífico, independiente del de combustible.

8.4 No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, podrán instalarse libremente industrias panaderas de carácter artesano, siempre que cumplan las condiciones siguientes:

a) Ajustarse a las exigencias del Código Alimentario y de la presente Reglamentación.

b) Que su capacidad de producción sea, como máximo, la equivalente a 150 kilogramos de harina en jornada de ocho horas con la única limitación técnica de no utilizar combustibles líquidos si el horno es de calefacción directa.

c) El producto sea elaborado por el propio titular del establecimiento y familiares de su convivencia.

d) Que el pan elaborado sólo podrá venderlo en su propio y único despacho, anejo al taller.

En el supuesto de que no se cumplieran las condiciones técnicas vigentes, el Organismo competente podrá autorizar su instalación, en uso de las facultades que le atribuye la legislación vigente.

8.5 Las industrias destinadas a la fabricación de pan y panes especiales sólo podrán instalarse en locales que tengan ventilación directa a la calle o patios centrales de manzanas o espacios libres y, si ello no fuera posible deberán contar con circulación artificial de aire previamente filtrado.

8.6 En los locales destinados a la elaboración de pan y panes especiales se evitará al máximo la entrada de polvo y las circulaciones no controladas de aire. Su ventilación será suficiente y adecuada, preferiblemente circulación artificial de aire previamente filtrado.

8.7 Los paramentos y superficies exteriores de los hornos deberán revestirse con material aislante de poder suficiente para que la temperatura de su superficie exterior no rebase, en ningún momento, la que especifique la legislación vigente, de forma que tampoco transmitan calor a las paredes de las fachadas de la vía pública, paredes medianeras o techos estarán separadas de aquéllas por espacios practicables para que pueda el aire circular libremente por ellos, debiendo ser fáciles de limpiar.

8.8 Las puertas y ventanas de las industrias de pan y panes especiales deberán poder cerrar herméticamente y estarán provistas de dispositivos especiales para evitar la introducción de insectos, roedores y otros animales domésticos o no.

8.9 Los pavimentos de los obradores serán lisos, duros y resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y podrán ser continuos o de piezas perfectamente unidas, no admitiéndose como pavimento definitivo la chapa de cemento <portland>.

8.10 Las paredes de los obradores deberán revestirse de azulejos o materiales lavables hasta una altura mínima de dos metros; el resto de las paredes y los techos se revestirán de esmalte o pintura plástica de especial resistencia a los lavados y al calor.

8.11 Tanto las paredes como los techos y pavimentos se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza.

8.12 Los productos elaborados deberán colocarse en cestas de material adecuado o vitrinas, cámaras frigoríficas o cubetas.

8.13 No se podrá comer, fumar, mascar chicle o tabaco ni pernoctar en los locales de fabricación y almacenamiento de los productos sujetos a esta Reglamentación.

8.14 Los locales de fabricación dispondrán de agua potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico: el suministro deberá ser directo, con desagües directos también, a la red general de evacuación, provistos de sifones y dispositivos antimúricos. Podrá utilizarse agua de otras características en generadores de vapor, instalaciones frigoríficas, bocas de incendio o servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable.

8.15 En cuartos separados y de acceso indirecto se dispondrán los servicios sanitarios, integrados como mínimo por lavabo y ducha, ambos con agua fría y caliente y por retretes y urinarios inodoros, en el número proporcional al censo de los productores del establecimiento y que fijen las autoridades sanitarias. Los lavabos y retretes deberán estar en cuartos distintos anejos o no, no existiendo entre estos últimos y el local de fabricación acceso directo. En los

locales donde se manipulen los productos se dispondrán de lavamanos de funcionamiento no manual, en número necesario, con jabón líquido y toalla de un solo uso o generadores de aire caliente.

8.16 El horno utilizado en la cocción de las masas podrá ser de calefacción por combustible sólido, líquido o gaseoso, o mediante energía eléctrica.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y las masas en cocción están en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar ninguna contaminación de los productos elaborados. En este tipo de hornos queda prohibido utilizar maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa de cocción, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión.

Cuando se utilicen combustibles líquidos para la calefacción del horno, las masas en cocción no podrán ponerse en contacto en ningún caso con los humos y gases de la combustión.

Tanto si se utiliza combustibles sólidos, líquidos o gaseosos, la instalación de evacuación de humos y gases de la combustión cumplirán las condiciones reglamentarias sobre contaminación atmosférica.

El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de las materias primas, productos acabados e intermedios.

Art. 9. Condiciones de los establecimientos de venta.-Los establecimientos de venta de pan y panes especiales cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

9.1 Existirá una separación entre el obrador y el local de venta, de manera que el público no pueda acceder al local de fabricación.

9.2 La venta de los productos sin envasar sujetos a esta Reglamentación se efectuará por personal dedicado especialmente a ello, pudiendo únicamente simultanearla con los de repostería, pastelería, confitería y bollería, así como con otros productos alimenticios de envase íntegro y no recuperable, que no puedan producir alteraciones en el pan por olores y sabores extraños.

9.3 La venta de los productos sin envasar sujetos a esta Reglamentación se efectuará únicamente en los locales destinados exclusivamente a este fin o en áreas de locales del comercio de la alimentación que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas en la presente Reglamentación y que estén independizados de la venta de otros productos de la alimentación permitidos en el punto 9.2, con mostradores independientes y con separación mínima de un metro.

9.4 Queda prohibida la venta de los productos sujetos a esta Reglamentación, sin envasar, en aquellos establecimientos donde se venda productos distintos de los de la alimentación, excepto en aquellos locales que tengan áreas especiales para los productos alimenticios, perfectamente delimitados.

9.5 En los despachos o locales de venta las piezas de pan y panes especiales estarán situadas en anaqueles, estanterías o vitrinas construidas con materiales adecuados, para no producirles ninguna alteración o contaminación.

9.6 El pan sin envasar depositado en anaqueles y estanterías estará colocado siempre a una distancia tal que quede fuera del alcance del público.

9.7 Queda prohibido el almacenamiento y exposición del pan, tanto sobre los mostradores como en algún lugar distinto de los anaqueles, estanterías, vitrinas o trastiendas.

9.8 La superficie total de los despachos o locales de venta y la altura de techo mínima será la exigida por las disposiciones vigentes. Los despachos o locales de venta deberán tener capacidad para almacenar, al menos, un tercio de su venta diaria y, en todo caso, la suficiente para cumplir la exigencia séptima de este artículo.

9.9 El pavimento de dichos locales o áreas será de baldosas mosaico hidráulico o material análogo. Los muros y techos serán impermeables, lisos y de fácil limpieza.

9.10 Existirá un anejo utilizable para cuarto de aseo con agua corriente y lavabo. El servicio de inodoro precisará ventana directa al exterior o estará provista de ventilación artificial suficiente y no podrá tener salida directa al local de venta.

Art. 10. Condiciones generales de los materiales.-Las mesas, mostradores y estanterías serán de mármol, acero inoxidable, material vitrificado o materias duras totalmente lisas, fácilmente

lavables, y todos los elementos o utensilios que puedan entrar en contacto con las materias primas, los artículos elaborados o en proceso de fabricación tendrán características tales que, en modo alguno, puedan transmitir al producto propiedades nocivas u olores o sabores desagradables.

Todo material que esté en contacto con el pan y panes especiales, en cualquier momento de su elaboración, distribución y venta, mantendrá la condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación.

10.1 Tener una composición adecuada para el fin a que se destinen.

10.2 No ceder sustancias tóxicas, contaminantes, y, en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación o que, aun siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

10.3 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos del pan y panes especiales.

Art. 11. Del personal de fabricación, distribución y venta de pan y panes especiales.-El personal de fabricación, distribución y venta cumplirá obligatoriamente las siguientes exigencias:

11.1 Deberá estar en posesión del carnet sanitario individual en las condiciones que establecen las disposiciones vigentes.

11.2 Estará obligado todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad a poner el hecho en conocimiento de la dirección de la Empresa, quien, previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en ese puesto de trabajo o la posibilidad de cambiarle de actividad en la Empresa, dando cuenta del hecho a los Servicios de la Sanidad Nacional.

11.3 Queda prohibido terminantemente al personal afecto al proceso de fabricación, distribución y venta:

a) Simultanear esta actividad laboral específica con cualquier otra que pueda suponer una fuente de contaminación.

b) Comer, fumar y masticar chicle o tabaco en los locales de elaboración, distribución y venta.

c) Utilizar prendas de trabajo que no reúnan las condiciones de limpieza reglamentarias.

d) Efectuar cualquier manipulación de materias primas, masas o productos acabados con las manos, sin que previamente se haya procedido a una cuidadosa limpieza de las mismas.

e) El personal dedicado al proceso de fabricación estará obligado a llevar el pelo correctamente recogido con una cofia, gorro o red.

f) Que el personal afectado a los procesos de distribución y venta ponga los recipientes o cestos de pan, tanto con producto como sin el, en contacto con el suelo o sobre los mostradores. Estos recipientes o cestos deberán tener los requisitos y condiciones técnicas suficientes para el cumplimiento riguroso de este punto.

La responsabilidad en el cumplimiento de estas condiciones será tanto del empresario como del trabajador.

Art. 12. Manipulaciones permitidas y prohibidas.-12.1 Se prohíbe fabricar pan rallado con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo. Asimismo, se prohíbe su venta sin envasar.

12.2 Se prohíbe la venta de pan común, cocido el día anterior. Excepcionalmente se autoriza la misma siempre que las exigencias de este tipo de pan estén separadas adecuadamente y se indique claramente su procedencia del día anterior mediante carteles colocados en las vitrinas que lo contengan y siempre que al mismo tiempo se realice una información verbal al consumidor de tal circunstancia. Se prohíbe el almacenamiento de pan común del día anterior en las mismas estanterías donde esté el pan común del día.

12.3 Para el pan común y los panes especiales se permitirá la congelación como una etapa del proceso productivo, debiendo realizarse como máximo, a las dos horas de la cocción. Para los panes especiales de larga duración la congelación se realizará obligatoriamente con el producto envasado. Queda prohibida la congelación del pan por los distribuidores o expendedores.

12.4 Se prohíbe a los fabricantes de pan y panes especiales la compra, cesión, tenencia o utilización de los aditivos no expresamente autorizados para los productos sujetos a esta Reglamentación.

Asimismo, queda prohibido la utilización de conservadores y gasificantes en la elaboración de pan de Viena y pan Francés.

12.5 Queda expresamente prohibida la venta de los productos sujetos a esta Reglamentación sin envasar, si no se cumplen estrictamente las condiciones enunciadas en el artículo 9.

12.6 En la elaboración de panes especiales con harinas acondicionadas o enriquecidas, las industrias de panificación que no dispongan de instalaciones autorizadas para preparar para su propio uso este tipo de harinas deberán adquirirlas de aquellas industrias harineras autorizadas para realizar las mezclas correspondientes, con el fin de garantizar una perfecta dosificación y mezcla.

12.7 En el caso de utilizar harinas acondicionadas en la elaboración de panes especiales, las dosis de aditivos permitidas serán exclusivamente las contenidas en éstas, sin que el fabricante de panes especiales, en este caso, pueda aumentarlas directamente, excepto en aquellas industrias que dispongan de instalaciones autorizadas para preparar este tipo de harinas.

TITULO III

Registros administrativos

Art. 13. Registros administrativos.-Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre (<Boletín Oficial del Estado> de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás registros exigidos por la legislación vigente.

Cuando estas industrias lleven a cabo otras elaboraciones complementarias, deberán hacerlas constar en la documentación presentada al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos y deberán cumplir los requisitos establecidos en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes.

TITULO IV

Materias primas, otros ingredientes y aditivos. Características de los productos terminados

Art. 14. Materias primas.

14.1 Harinas.-Cumplirán lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Harinas y especialmente en su parte correspondiente a la calidad panadera de la harina.

14.2 Sal.-Cumplirán lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Sal.

14.3 Levadura.-Cumplirán lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Levaduras.

14.4 Agua.-Cumplirán lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aguas Potables de Consumo Público .

Art. 15. Otros ingredientes.-Cualquier otra de las materias primas que se utilicen como ingredientes del pan deberán cumplir obligatoriamente la correspondiente Reglamentación Técnico-Sanitaria que le afecte y, en su defecto, el Código Alimentario Español.

En la elaboración de panes especiales se permitirá la incorporación a la masa panaria de los siguientes ingredientes:

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 u ovoproductos.

15.4 Harinas de leguminosas (soja, habas, guisantes, lentejas y judías...) en cantidad inferior al 3 por 100 en masa de la 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 .

Art. 16. Aditivos y coadyuvantes tecnológicos.-Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaria de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2919/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaria podrá modificar en cualquier momento la relación de aditivos mediante resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

1. PAN

1.1 Coadyuvantes de la panificación:

1.1.1 Complementos panarios mejorantes con valor nutritivo:

* Dosis máxima de uso *

Azúcares comestibles * B. P. F. (El contenido de azúcares reductores en el producto terminado no sobrepasará el 3 por 100 m/m.)

Harina de malta * 10 gramos/kilogramo de harina. *

Extracto de malta * Dosis equivalente en actividad diastásica a la autorizada para la harina de malta. *

Harinas de leguminosas (habas, soja, guisantes, lentejas y judías) * 30 gramos/kilogramo de harina. *

Grasas comestibles * 10 gramos/kilogramo de harina *

1.1.2 Complementos panarios.

Mejorantes tecnológicos * Número * Dosis máxima de uso *

Acido L-ascórbico * E-300 * 20 g/100 kg de harina. *

Ortofosfato monocálcico * E-341 (i) * 250 g/100 Kg de harina, aislados o en conjunto *

Ortofosfato bicálcico * E-341 (ii) * 250 g/100 Kg de harina, aislados o en conjunto *

1.2 Aditivos

1.2.1 Reguladores del pH:

* Número * Dosis máxima de uso *

Acetato potásico * E-261 * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente *

Acetato cálcico * E-203 * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente *

Acido láctico * E-270 * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente *

Lactato potásico * E-326 * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente *

Lactato cálcico * E-327 * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente *

Acido cítrico * E-330 * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente *

Citrato potásico * E-332 * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente *

Citrato cálcico * E-333 * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente *

Vinagre de origen vínico * * 5 ml/kg de harina *

1.2.2 Emulgentes:

* Número * Dosis máxima de uso *

Lecitina de soja * E-322 * 2 g/kg de harina. *

Mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios * E-471 * 3 g/kg de harina. *

Esteres de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con los ácidos * * 3 g/Kg de harina *

-acético E-472 a) * Aislados o en conjunto *

-tartárico E-472 d) * Aislados o en conjunto *
-monoacetil tartárico y diacetil tartárico E-472 e) * Aislados o en conjunto *

1.2.3 Antiapelmazantes:

* Número * Dosis máxima de uso *

Carbonato cálcico * E-170 * B. P. F. *

1.2.4 Excipientes para preparados comerciales de los aditivos antes citados

Harina de trigo, maíz y mandioca.

Almidones comestibles crudos (se exceptúan los modificados químicamente) .

1.3 Coadyuvantes tecnológicos:

1.3.1 Desmoldeadores (para moldes, placas y maquinaria de panadería):

Aceites comestibles.

Cera de abejas.

2. PANES ESPECIALES

2.1 Coadyuvantes de la panificación:

Además de los incluidos en el apartado 1.1, para la elaboración de pan se autoriza la adición de:

2.1.1 Huevos frescos, refrigerados o conservados u ovoproductos.

2.1.2 Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, sólidos lácteos o proteínas lácteas.

2.1.3 Gluten de trigo seco o húmedo, sin desnaturalizar.

2.2 Aditivos:

2.2.1 Reguladores del pH: Los relacionados en el apartado 1.2.1, y con las mismas dosis máximas de uso, a excepción del pan de centeno en el que se podrá incrementar hasta 850 g/100 kg de harina la dosis máxima de uso de los ácidos y sales autorizados en el apartado 1.2.1.

2.2.2 Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes.

* Número * Dosis máxima de uso *

Lecitina * E-322 * 4 g/Kg de harina *

Ortofosfato de sodio * E-339 * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(i) monosódico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(ii) disódico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(iii) trisódico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

Ortofosfato de potasio * E-340 * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(i) monopotásico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(ii) dipotásico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(iii) tripotásico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

Ortofosfatos de calcio * E-341 * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(i) monocálcico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(ii) dicálcico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

Polifosfatos * E-450 * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

a) Difosfatos: * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(i) disódico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(ii) trisódico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(iii) tetrasódico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(iv) tetrapotásico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

b) Trifosfatos: * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(i) pentasódico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(ii) pentapotásico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

c) Polifosfatos: lineales que no contengan más del 8 por 100 de compuestos cíclicos * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(i) sódico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

(ii) potásico * * 3.000 ppm aislados o en conjunto *

Alginato sódico * E-401 * B. P. F. *

Alginato potásico * E-402 * B. P. F. *

Alginato amónico * E-403 * B. P. F. *

Alginato cálcico * E-404 * B. P. F. *

Alginato de propilenglicol (alginato de 1-2 propanodiol) * E-405 * B. P. F. *

Harina de granos de algarroba * E-410 * B. P. F. *

Harina de granos de guar * E-412 * B. P. F. *

Mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios * E-471 * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto *

Esteres de mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con los ácidos: * * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto *

-acético * E-472 a) * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto *

-tartárico * E-472 d) * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto *

-monoacetiltartárico y diacetil tartárico * E-472 e) * 3 g/Kg de harina, aislados o en conjunto *

Sucroésteres, ésteres de la sacarosa con los ácidos grasos alimenticios * E-473 * 5.000 ppm *

Esteres de propilenglicol de los ácidos grasos * E-477 * 10.000 ppm *

Estearoil - 2 - lactilato sódico (estearoil-2-lactil-lactato sódico) * E-481 * 5.000 ppm, aislados o en conjunto *

Estearoil - 2 - lactilato cálcico (estearoil-2-lactil-lactato cálcico) * E-482 * 5.000 ppm, aislados o en conjunto *

Adipato de dialmidón acetilados * H-4.384 * B. P. F. *

Eter glicérido de dialmidón * H-4.385 * B. P. F. *

Eter glicérido de dialmidón acetilado * H-4.386 * B. P. F. *

Eter glicérido de dialmidón hidroxipropilado * H-4.387 * B. P. F. *

Fosfato de dialmidón * H-4.388 * B. P. F. *

Fosfato de dialmidón acetilado * H-4.389 * B. P. F. *

Fosfato de dialmidón hidroxipropilado * H-4.390 * B. P. F. *

Fosfato de dialmidón fosfatado * H-4.391 * B. P. F. *

Almidón oxidado * H-4.393 * B. P. F. *

Acetato de almidón * H-4.394 * B. P. F. *

Almidón hidroxipropilado * H-4.385 * B. P. F. *

2.2.3. Antiapelmazantes: Los incluidos en el apartado 1.2.3 y con las mismas dosis máximas de uso.

2.2.4. Conservadores:

(Excepto en el pan de Viena y pan Francés)

* Número * Dosis máxima de uso *

Acido sórbico * E-200 * 2 000 ppm, aislados o en conjunto, expresado en ácido sórbico *

Sorbato sódico * E-201 * 2 000 ppm, aislados o en conjunto, expresado en ácido sórbico *

Sorbato potásico * E-202 * 2 000 ppm, aislados o en conjunto, expresado en ácido sórbico *

Sorbato cálcico * E-203 * 2 000 ppm, aislados o en conjunto, expresado en ácido sórbico *

Diacetato sódico (acetato ácido de sodio) * E-262 * 3.000 ppm, aislados o en conjunto, expresado en ácido acético. *

Acetato cálcico * E-263 * 3.000 ppm, aislados o en conjunto, expresado en ácido acético. *

Propionato sódico * E-281 * * 3.000 ppm, aislados o en conjunto, expresado en ácido propiónico. *

Propionato cálcico * E-282 * 3.000 ppm, aislados o en conjunto, expresado en ácido propiónico. *

2.2.5 Gasificantes:

(Excepto en el pan de Viena y pan Francés)

* Número * Dosis máxima de uso *

Ortofosfato monosódico * E-339 (i) * 2.000 ppm, aislados o en conjunto. *

Ortofosfato disódico * E-339 (ii) * 2.000 ppm, aislados o en conjunto. *

Ortofosfato monopotásico * E-340 (i) * 2.000 ppm, aislados o en conjunto. *

Pirofosfato ácido de sodio (difosfato disódico) * E-450 a) (i) * 2.000 ppm, aislados o en conjunto. *

Bicarbonato amónico * H-11.181 * B. P. F. *

Bicarbonato sódico * H-8.186 * B. P. F. *

Fosfato amónico * H-11.091 * Para mejorar la levadura, 5 g/kg de levadura. *

Sulfato amónico * H-11.134 * Para mejorar la levadura, 5 g/kg de levadura. *

2.2.6 Colorantes:

(Exclusivamente en el pan de centeno)

* Número * Dosis máxima de uso *

Caramelo (no al amoníaco) * E-150 * B. P. F. *

2.2.7 Humectantes:

* Número * Dosis máxima de uso *

Sorbitol * E-420 * B. P. F. *

2.2.8 Excipientes para preparados comerciales de aditivos autorizados:

Harina de cereales.

Mandioca.

Almidones comestibles.

2.2.9 Las grasas utilizadas como coadyuvantes de panificación podrán llevar incorporados los siguientes:

Antioxidantes * Número * Dosis máxima de uso *

Acido palmitil-6 -L-ascórbico (palmitato de ascorbilo) * E-304 * 500 pp. *

Alfa-tocoferol * E-307 * B. P. F. *

Gamma - tocoferol * E-308 * B. P. F. *

Galato de propilo * E-310 * 100 ppm, aislados o en conjunto *

Galato de dodecilo * E-312 * 100 ppm, aislados o en conjunto *

Butil- hidroxil - anisol (B. H. A.) * E-320 * 200 ppm, aislados o en conjunto *

Butil - hidroxil - toluol (B. H. T.) * E-321 * 200 ppm, aislados o en conjunto *

La utilización de estos antioxidantes en asociación se autoriza en cantidades tales que la suma de los <por ciento> de cada uno de ellos referida a su cantidad máxima autorizada no debe superar 100.

Los antioxidantes autorizados no pueden ser utilizados en los obradores de panadería, excepto que el fabricante de la grasa garantice que ésta no contiene ningún antioxidante y que el obrador cuente con las instalaciones adecuadas para una perfecta homogeneización.

2.3 Coadyuvantes tecnológicos.

2.3.1 Coadyuvantes de fermentación:

Fermento amilolítico (amilasas) y fungal-amilasas * Cantidad suficiente para obtener el efecto deseado. *

Proteasas * Cantidad suficiente para obtener el efecto deseado. *

Glucosa-oxidasas * Cantidad suficiente para obtener el efecto deseado. *

Pentosanasa * Cantidad suficiente para obtener el efecto deseado. *

La incorporación de estos productos a las harinas debe hacerse en instalaciones adecuadas que garanticen una perfecta homogeneización de los productos en ellas.

2.3.2 Desmoldeadores (para moldes, placas y maquinaria de panadería): Los incluidos en el apartado 1.3.1.

Art. 17. Características de los productos terminados.-Las características del pan común y panes especiales serán las siguientes:

17.1 Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto.

17.2 La acidez no será superior a 5 por 1.000, expresada en ácido láctico, referida a sustancia seca y determinada sobre extracto acuoso.

17.3 No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos o larvas, o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

17.4 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 estará en relación con el peso de las piezas:

Piezas de 501 a 1.000 gramos o superiores, 35 por 100 máximo.

Piezas de 401 a 500 gramos, 34 por 100 máximo.

Piezas de 201 a 400 gramos, 31 por 100 máximo.

Piezas de pesos inferiores, 30 por 100 máximo.

17.5 El pan especial tendrá una humedad máxima del 38 por 100.

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 18 Envasado.-Todos los productos sujetos a la presente Reglamentación deberán estar obligatoriamente envasados y etiquetados, excepto:

18.1 El pan común, cuando no se venda en régimen de autoservicio. En caso de que se venda en régimen de autoservicio deberá estar obligatoriamente envasado.

18.2 Los panes especiales del punto 4.2 y los demás de consumo normal en su día, definidos en el punto 5.1, pueden estar sin envasar para su distribución y exposición, pero deberán envolverse obligatoriamente antes de su entrega al comprador final.

Si el acto de envasar con envoltura de papel u otros materiales autorizados se realiza en presencia del comprador final no será necesario el etiquetado. Queda prohibido totalmente el uso de papeles de periódicos, impresos, etc., no considerándose a este fin papel impreso el nuevo que lleve consignado el nombre, dirección y otras indicaciones referentes al producto o vendedor sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento.

Art. 19. Etiquetado y rotulación.-El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberá cumplir la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobado por Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

19.1 La información del etiquetado de los productos sujetos a esta Reglamentación que tengan que ir envasados según el artículo 17, y que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones.

a) Denominación del producto.

Serán las denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en el artículo 7.

b) Lista de ingredientes.

Irá precedida de la leyenda <Ingredientes>.

Se mencionarán todos los ingredientes por su nombre específico, en orden decreciente de sus pesos.

Los aditivos se designarán por el grupo genérico a que pertenecen, seguido de su nombre específico o del número asignado por la Dirección General de Salud Pública.

En el caso del pan enriquecido se hará constar inexcusablemente, y de forma destacada, las sustancias enriquecedoras y la cuantía absoluta de cada una de ellas presentes en el producto alimenticio.

c) Contenido neto.

Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o kilogramo.

d) Fechas del producto.

Los panes especiales definidos en los puntos 7.7, 7.8 y 7.14, y en general aquéllos cuya duración es superior a los tres meses, obligatoriamente en su etiquetado harán constar:

Fecha de duración mínima, mediante la leyenda <Consumir preferentemente antes de ...>, seguida del mes y el año.

Para el resto de los productos la leyenda <Consumir preferentemente antes de ...>, será completada por el día y mes en dicho orden.

Las fechas anteriormente indicadas se expresarán de la forma siguiente:

El día, con la cifra o cifras correspondientes; el mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre; el año, con las dos cifras finales.

e) Instrucciones para la conservación.

Los productos sujetos a la presente Reglamentación cuya venta se realice con el producto envasado, en la etiqueta del mismo constará obligatoriamente la leyenda <Manténgase en sitio seco y fresco>.

f) Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante envasador o importador, y en todo caso su domicilio y el número de registro sanitario correspondiente.

Cuando la elaboración de un producto alimenticio se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su datos se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión <Fabricado por ...>.

g) Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación.

19.2 La información de los rótulos de los embalajes que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos o colectividades similares, constará, obligatoriamente, de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto o marca.
- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
- Instrucciones para la conservación, mediante la leyenda:

<Manténgase en sitio seco y fresco.>

No será obligatoria la mención de estas indicaciones, siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases, sin necesidad de abrir el embalaje.

19.3 Los productos alimenticios importados, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes las especificaciones de los puntos 19.1 y 19.2, excepto lo referente a la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar el país de origen.

TITULO VI

Transporte, venta, exportación e importación

Art. 20. Transporte.-Para el transporte y distribución de la fábrica al vehículo de reparto y de éste a los locales en que esté autorizada la venta de los productos de panadería, los artículos transportados sin envasar serán colocados, obligatoriamente en cestas u otros recipientes, de forma que no sobresalgan por encima de éstos y que queden protegidos de la contaminación. El diseño de las cestas o recipientes será tal que no permita la introducción de unas en otras. Los recipientes utilizados para el transporte de los productos de panadería deberán estar en perfecto estado de limpieza, por dentro y por fuera.

Dichos recipientes de pan, llenos o vacíos, no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores.

Estos recipientes deberán reunir los requisitos y condiciones técnicas suficientes que permitan el cumplimiento riguroso de esta exigencia. La responsabilidad en el cumplimiento de estas exigencias será tanto del empresario como del trabajador que lo transporte.

Para el transporte de los productos de panadería, sin envasar, solo se podrán utilizar vehículos cerrados de tracción mecánica, cuya apertura no deberá realizarse más que en el momento de la entrega. El techo o tapa del vehículo, así como sus paredes y suelos, deberán ser metálicas o de material macromolecular duro y no tendrá ninguna parte formada por telas o lonas.

Los vehículos que se destinen al transporte de pan y panes especiales deberán ser mantenidos en perfecto estado de limpieza en todo momento y serán sometidos a desinfección periódica. Estos vehículos podrán simultanear el transporte del pan y panes especiales sin envasar con los de bollería y similares, durante el tiempo que estén dedicados al transporte de esta mercancía. Fuera de ese tiempo tampoco podrán transportar otros productos distintos de los alimenticios envasados.

Art. 21 Venta.-Queda prohibida totalmente la venta ambulante y la venta domiciliaria de pan y panes especiales, así como en instalaciones callejeras, puestos de mercadillos, tenderetes y cobertizos o directamente del vehículo transportador de estos productos. Excepcionalmente se permitirá la venta de pan desde el vehículo transportador en aquellos núcleos urbanos donde no exista despacho alguno de venta.

La entrega a domicilio, previo encargo a establecimiento de venta autorizado será obligatoriamente realizada con las piezas de cada encargo totalmente cubiertas por una envoltura de las definidas en el título V, punto 1. Para realizar este tipo de venta, a cada pedido, necesariamente le debe acompañar una factura que indique el nombre y dirección del peticionario, contenido del embalaje, precios unitarios correspondientes, cantidad que se cobre por el servicio, en su caso, y el importe total.

Art. 22. Exportación.-Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios de Economía y Hacienda y de Agricultura, Pesca y Alimentación. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra <EXPORT> y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Art. 23. Importación.-Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto y, además, en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las Empresas importadoras deberán proceder a su registro, según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981 sobre registro general de alimentos, y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada Empresa en particular.

TITULO VII

Competencias y responsabilidades

Art. 24. Competencias.-Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones

Locales.

Art. 25. Responsabilidades.

25.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador del mismo, o al importador, en su caso.

25.2 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor del producto.

25.3 La responsabilidad inherente a la mala conservación o manipulación del producto contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor del producto.

25.4 La responsabilidad inherente a la mala conservación y/o manipulación del producto sin envasar, en los establecimientos de venta, corresponde al tenedor del producto.

Art. 26. Régimen sancionador.-Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes, de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que corresponda.