

REAL DECRETO 285/1999, de 22 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.

Por Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, se aprobó la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio de pan y panes especiales.

Los nuevos avances tecnológicos que se han producido, con la incorporación de las masas congeladas, tanto en el proceso de elaboración del pan como en las formas de comercio para la venta del pan han dado lugar a una transformación del sector en los últimos años que hace aconsejable proceder a la modificación de la citada Reglamentación técnico-sanitaria para adecuarla a la situación actual del sector panadero.

Al mismo tiempo se actualiza el etiquetado para adaptarlo al Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y se suprimen de esta Reglamentación los aspectos correspondientes a las condiciones de los establecimientos artesanos, ya que estos requisitos están cubiertos por el Real Decreto 1520/1982, de 18 de junio, sobre ordenación y regulación de la artesanía, siendo competencia de las Comunidades Autónomas la adopción de disposiciones en la materia.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas previsto por la Directiva 83/189/CEE, del Consejo, de 28 de marzo, incorporada al ordenamiento jurídico interno por el Real Decreto 1168/1995, de 7 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 149.1.10.^a, 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, de Economía y Hacienda, de Industria y Energía y de Sanidad y Consumo, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 19 de febrero de 1999,

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:

1. El artículo 1 queda sustituido por el siguiente:

«Artículo 1. Ámbito de aplicación.

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por pan, panes especiales y productos semielaborados 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 de países terceros.

Esta Reglamentación obliga a los elaboradores, fabricantes, distribuidores, expendedores e importadores de los productos de panadería, aun cuando la venta de los mismos no constituya la principal actividad del establecimiento.

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, 4 y 4 bis.

Las exigencias de los productos regulados por la presente Reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente elaborados o comercializados en los restantes Estados miembros de la Unión Europea ni a los productos originarios de los países miembros de la Asociación Europea del Libre Comercio, de acuerdo con lo que se establece en el protocolo 4 del Acuerdo sobre el espacio económico europeo.

Los citados productos podrán ser comercializados en España sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 36 del Tratado de la Unión Europea, en el artículo 13 del Acuerdo sobre el espacio económico europeo y de la defensa de los consumidores, la protección del medio ambiente y la lealtad en las transacciones comerciales.»

2. El artículo 2 queda sustituido por el siguiente:

«Artículo 2. Definición de pan.

Pan, sin otro calificativo, designa el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y de agua potable, con o sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.»

3. La redacción del apartado 4.1.4 del artículo 4 se modifica de la forma siguiente:

«4.1.4 Que no lleve microorganismos propios de la fermentación, voluntariamente añadidos.»

4. Se suprime el apartado 4.2 del artículo 4.

5. Se incluye un nuevo artículo 4 bis.

«Artículo 4 bis. Definición de los productos semielaborados.

a) Pan precocido: es la masa definida en los artículos 2, 3 y 4, cuya cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, siendo sometida posteriormente a un proceso de congelación o a cualquier otro proceso de conservación autorizado.

b) Masa congelada: es la masa definida en los artículos 2, 3 y 4 que, habiendo sido o no fermentada y habiendo sido o no formada la pieza, ha sido posteriormente congelada.

c) Otras masas semielaboradas: serán las definidas en los artículos 2, 3 y 4 que, habiendo sido o no fermentadas y habiendo sido o no formadas las piezas, han sido posteriormente sometidas a un proceso de conservación autorizado, distinto de la congelación, de tal manera que se inhiba, en su caso, el proceso de fermentación.»

6. El artículo 6 queda sustituido por el siguiente:

«Artículo 6. Denominación del pan común.

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.

Se considerarán pan común todas aquellas variedades regionales elaboradas a partir de una masa de pan candeal, con las distintas denominaciones que cada una adopta, como la telera, lechuguino, fabiola, pan de cruz y otras existentes.

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 de refinado con cilindros. Se considerarán pan de flama todas aquellas especialidades regionales y otras tales como la baguette, la chapata, el payés, el gallego, y otras existentes elaboradas a partir de una masa de pan de flama, con las distintas denominaciones que cada una adopta.»

7. El artículo 8 se modifica de la siguiente manera:

El apartado 8.1. se sustituye por el siguiente:

«8.1 Todos los locales destinados a la elaboración de pan, panes especiales y productos semielaborados, contemplados en la presente reglamentación, 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.»

En el apartado 8.3 se modifica la redacción del párrafo h) y se añaden los siguientes párrafos i) y j):

«h) Almacén de producto terminado, independiente del de combustible. Cuando los productos terminados así lo requieran, deberá ser frigorífico.

i) Almacén frigorífico, para las materias primas y productos semielaborados que lo requieran.

j) Almacén frigorífico de conservación de congelados, para los productos semielaborados y terminados que lo requieran.»

Se suprime el apartado 8.4.

Al final del primer párrafo del apartado 8.16 se añade lo siguiente:

«En el caso de utilizar hornos eléctricos, se admitirá la utilización de condensadores de vapor en sustitución de la chimenea. Asimismo, para los vapores resultantes de la cocción en cualquier otro tipo de horno se admitirá también la utilización de condensadores de vapor.»

8. El artículo 9 se modifica de la forma siguiente:

a) El párrafo primero se sustituye por el siguiente:

«Condiciones de los establecimientos de venta.

A efectos de esta Reglamentación técnico-sanitaria se consideran establecimientos de venta de pan todos aquellos que vendan los productos que se incluyen en el ámbito de aplicación de la misma.»

b) Se modifica la redacción del apartado 9.1 de la forma siguiente:

«9.1 Cuando el local de venta tenga obrador deberá existir separación entre éste y el local de venta, de manera que el público no pueda acceder al local de fabricación. Sin embargo, esta separación podrá permitir que el público contemple el interior del obrador.»

c) Se modifica la redacción del apartado 9.2 en los siguientes términos:

«9.2 La venta de productos sin envasar sujetos a esta Reglamentación técnico-sanitaria, se efectuará por personal dedicado especialmente a ello, pudiendo únicamente simultanearla con la venta de productos de repostería, pastelería, confitería, bollería, bocadillos, empanadas, masas fritas, helados y su degustación en el local acompañada de bebidas refrescantes y solubles, así como con la venta de otros productos alimenticios de envase íntegro y no recuperable. Queda expresamente prohibida la venta de pan sin envasar en las cajas de los autoservicios.»

d) Se modifica la redacción del apartado 9.8 de la forma siguiente:

«9.8 La superficie total de los establecimientos de venta y la altura mínima del techo serán las que disponga la normativa vigente. En todo caso, los establecimientos de venta deberán tener capacidad suficiente para poder cumplir con las exigencias establecidas en el apartado 9.7 del presente artículo.

En el caso de venta de los productos semielaborados definidos en el artículo 4 bis, además, se deberá contar con un almacén frigorífico que cumpla con los requisitos establecidos en la legislación vigente.

Asimismo, deberá contar con una cámara de fermentación en el caso de que el producto intermedio sea una masa congelada u otra masa panaria semielaborada sin fermentar y que precise fermentación.»

e) Se añade un apartado 9.11 con la siguiente redacción:

«9.11 Las máquinas automáticas expendedoras de pan cumplirán todos los requisitos exigidos a este tipo de maquinaria para que garanticen la absoluta higiene de los productos expendidos.

Dichos productos deberán ir envasados y etiquetados de acuerdo con la normativa vigente.

En el exterior de la máquina se deberá especificar claramente el peso y el precio de las piezas que se expenden.»

9. Se incluye un nuevo artículo 9 bis, redactado en los siguientes términos:

«Artículo 9 bis. Requisitos de los locales en los que se realice la cocción de productos semielaborados.

Las condiciones de los establecimientos en los que se realice la cocción "in situ" de productos semielaborados, para la venta al público del pan o panes especiales, serán las siguientes:

a) En los establecimientos a que se refiere el presente artículo efectuarán la manipulación y cocción de dichos productos semielaborados en un área separada del local a la que no tenga acceso el público, aunque pueda estar a la vista de éste, teniendo en cuenta las condiciones siguientes:

1.^a Que los elementos utilizados en la separación del despacho de pan y el lugar donde se finaliza la manipulación de las masas panarias y su cocción sea suficiente para impedir su contaminación cruzada, y 2.^a Que los productos se manejen de acuerdo con los principios de las buenas prácticas de higiene.

b) El local destinado a la venta deberá cumplir todas las condiciones exigidas en el artículo 9 de esta Reglamentación.

En todo caso, los establecimientos en los que se lleven a término procesos finales de elaboración del pan, deberán respetar las normas técnico sanitarias correspondientes a este tipo de establecimientos.»

10. Se modifica el artículo 10 añadiendo a continuación del primer párrafo, lo siguiente:

«Dada la especificidad de determinadas labores propias de manipulado de masas panarias, se autoriza expresamente la utilización de mesas con tablero de madera de haya, roble o pino rojo.»

11. En el artículo 12 se modifica el apartado 12.3, quedando redactado en los siguientes términos:

«12.3 Para el pan común, los panes especiales y los productos semielaborados, se permitirá la congelación como una etapa del proceso productivo.

Los productos semielaborados definidos en el artículo 4 bis deberán introducirse en envases adecuados, al objeto de protegerlos contra las contaminaciones externas, microbianas, o de otro tipo y contra la desecación.

Queda prohibida la congelación del pan por los distribuidores o expendedores.»

12. El artículo 19 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 19. Etiquetado.

El etiquetado de los productos a que se refiere esta Reglamentación, deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, 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.»

13. Se modifica el artículo 20 añadiendo al final del último párrafo lo siguiente:

«Para aquellos productos definidos en el artículo 4 bis que lo requieran, se deberá garantizar que el transporte no rompe la cadena de frío, para lo cual deberán utilizarse vehículos frigoríficos y cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.»

Disposición adicional única. 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 base a lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Asimismo, el artículo 1 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio de pan y panes especiales, en lo referente a los productos importados de países terceros, se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.10.^a de la Constitución, que atribuye el Estado la competencia exclusiva en materia de comercio exterior.

Disposición final primera. Normativa aplicable.

Las actividades, los establecimientos y los vehículos a los que se refiere el presente Real Decreto respetarán los requisitos previstos en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

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 22 de febrero de 1999.

JUAN CARLOS R.

El Vicepresidente Primero del Gobierno
y Ministro de la Presidencia,

FRANCISCO ÁLVAREZ-CASCOS FERNÁNDEZ