



PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Aplicación del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Este documento constituye la recopilación de respuestas dadas a las preguntas recibidas sobre la aplicación del RD 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan. Las respuestas han sido consultadas previamente con la Dirección General de Consumo y las autoridades competentes en calidad alimentaria de las Comunidades Autónomas.

La información facilitada tiene carácter meramente informativo, sin que en ningún caso pueda derivarse de ella efecto jurídico vinculante alguno (Real Decreto 208/1996, de 9 de febrero, por el que se regulan los servicios de información administrativa y atención al ciudadano, art. 4. b).

Este documento ha sido actualizado el día 1 de julio de 2021. Se han introducido la consultas 44.

Las nuevas consultas o los cambios introducidos en el texto están señalados con una línea vertical en el margen izquierdo.

RELACIÓN ENTRE ARTÍCULOS Y PREGUNTAS	
ARTÍCULOS DEL RD 308/2019	Nº DE PREGUNTA
Artículo 2.	41, 42, 43
Artículo 3.	22, 41
Artículo 4.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 36, 37, 38, 39, 40, 41
Artículo 5.	1, 8, 13, 41
Artículo 6.	1, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 35, 38, 41
Artículo 8.	18, 32, 44
Artículo 9.	18
Artículo 10.	19, 20, 31
Artículo 11.	4, 7, 8, 12, 21, 22, 35, 37, 41, 42, 43
Artículo 13.	27, 35, 41
Artículo 14.	8, 9, 11, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 41
Otros	33, 34



1.Cuál sería la denominación de un pan común que se transforma en pan especial por aplicación del artículo 5. 05205

El artículo 5 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, establece la definición de pan especial:

“Es el pan no incluido en la definición de pan común, que reúna alguna de las condiciones siguientes:

1. Por su composición:

- a) Que se haya incorporado una harina tratada, definida en la legislación vigente.*
- b) Que se haya incorporado cualquier ingrediente de acuerdo con el artículo 11.3.*

2. Por su elaboración: Que se haya incorporado en la elaboración un procedimiento tecnológico especial, diferente de los utilizados habitualmente para la elaboración del pan común, como es el rallado, cocido en molde, con formas especiales o con escaldado parcial de las harinas, entre otros”.

Por otro lado, el artículo 6 relativo a las denominaciones del pan especial, señala que las denominaciones que se enumeran se incluyen a título enunciativo y no limitativo.

En consecuencia, cuando un pan de los descritos en el artículo 4 se convierte en pan especial por aplicación de las circunstancias, solas o combinadas, del artículo 5 que sean compatibles y siempre que no tenga una denominación predeterminada por el Real Decreto como pan especial, la denominación del pan obtenido será una combinación descriptiva de ambos tipos.

Ejemplos orientativos: pan de molde 100% integral de centeno, pan tostado elaborado con harina integral 80% de trigo, pan de molde de centeno 40% y trigo 30%, pan tostado 100% de centeno, etc.

2. ¿Se puede utilizar denominaciones de panes, como por ejemplo “barra tradición”, cuando éstas no están recogidas en la norma de calidad? 05207

Tanto el artículo 4 relativo a las denominaciones del pan común, como el artículo 6 relativo a las denominaciones del pan especial, del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, señalan que las denominaciones se incluyen a título enunciativo y no limitativo.

En el caso particular del pan común se indica además, tanto para el pan bregado, de miga dura, español o candeal, como para el pan de flama o de miga blanda, que las variedades tradicionales elaboradas a partir de estos tipos de masa, podrán utilizar las distintas denominaciones que cada una adopta, señalando a continuación una serie de términos tradicionales, que tampoco es limitativa.



Por tanto, es posible la utilización denominaciones que no están recogidas en la norma, tanto si se trata de una variedad tradicional, como si no.

No obstante, cuando se utiliza una denominación no recogida en el Real Decreto 308/2019, es necesario que ésta cumpla también la normativa que le sea de aplicación, en particular el artículo 7 del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

3. Un pan elaborado con harina de trigo (74 %), harina de espelta (13 %) y harina de centeno (13 %), podríamos denominarlo como pan multicereal, o pan de espelta (13 %) y centeno (13 %). ¿correcto? 05208

Es este caso son de aplicación los artículos 4.4 y 6.2 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Teniendo en cuenta lo dispuesto en los dos artículos ambas denominaciones son posibles.

Hay que tener en cuenta, que la denominación del pan de una u otra manera, tendrá las consecuencias fiscales que correspondan, en cuanto a la aplicación del IVA, ya que en el primer caso se trata de un pan común y en el segundo de un pan especial (pan multicereal).

4. Se puede utilizar harina de haba y/o harina de soja (componentes minoritarios de algunos mejorantes) o extracto de cebada malteada en la elaboración de un pan 100 % integral donde la única harina de cereal utilizada es harina integral de trigo. ¿Se podría utilizar la denominación de pan 100 % integral? 052011

Por un lado, el artículo 4.3 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, indica que pan integral es el *“pan elaborado con harina integral o de grano entero, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente:*

a) Se denominarán «pan 100 % integral» o «pan integral» los panes elaborados con harina exclusivamente integral. La denominación se completará con el nombre del cereal o cereales de los que procedan la harina o las harinas utilizadas.

En consecuencia, un pan integral que incluya en su composición harina de haba y/o harina de soja no puede considerarse 100% integral.

Por otro lado, la adicción de harina de haba, de soja o extracto de cebada malteada, según lo indicado en el artículo 11.3, convierten este pan en un pan especial.



5. ¿La denominación de un pan integral que no se elabora con el 100% de harina integral sería "pan integral elaborado con harina integral X%" o "pan elaborado con harina integral X%"? 06241

El artículo 4.3, apartado b), del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan señala que:

“b) Los panes en los que la harina utilizada en la elaboración no sea exclusivamente integral incluirán en la denominación la mención «elaborado con harina integral X %», correspondiendo «X» al porcentaje de harina integral utilizada”.

Además, el apartado f) establece:

“f) Queda prohibido el uso de la denominación «pan integral» en el etiquetado de panes diferentes a los descritos en el apartado a)”.

Además de la prohibición que establece el apartado f), hay que resaltar que el uso del término “pan integral” al principio de la denominación, podría confundir al consumidor en el sentido del artículo 7 del Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, dado que a continuación se indica que está “elaborado con harina integral X%”, es decir, no es completamente integral.

Por todo ello, de las dos opciones propuestas la única conforme con el Real Decreto 308/2019 sería la de "pan elaborado con harina integral X%".

6. En el apartado a) del punto 3 del artículo 4 se indica que la denominación se completará con el nombre del cereal, cereales de los que proceda la harina o las harinas utilizadas. ¿En el caso de un pan elaborado con el 100% de harina integral de trigo la denominación sería "pan integral de trigo"? 06242

El artículo 4.3, apartado a), del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan indica que:

a) “Se denominarán «pan 100 % integral» o «pan integral» los panes elaborados con harina exclusivamente integral. La denominación se completará con el nombre del cereal o cereales de los que procedan la harina o las harinas utilizadas”.

En este caso concreto, las dos posibles denominaciones serían “pan 100% integral de trigo” o “pan integral de trigo”.



7. En relación al artículo 4.4 “Pan elaborado con harina de otro cereal”, ¿se pueden computar en el porcentaje de ese “otro cereal” las cantidades de grañones o copos que se añadan de ese mencionado cereal? ¿Se aplicaría el mismo criterio que en el pan integral en el que se indica que las sémolas integrales y grañones procedentes de granos enteros sí que computan en los porcentajes de "cereal integral"? 06244

El artículo 11 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, relativo a materias primas y otros ingredientes, señala lo siguiente:

“Todas las materias primas, ingredientes y aditivos que se utilicen en la elaboración de pan, deberán cumplir las disposiciones que les sean de aplicación.

1. Materias primas básicas: harina, agua, levadura de panificación o masa madre y sal.

2. Ingredientes del pan común:

a) Salvado.

b) Sémolas, grañones y granos enteros, únicamente en el pan integral”.

La utilización de sémolas, grañones y granos enteros en un pan común, diferente al pan integral, convierte a aquel en un pan especial, por tanto, no se puede elaborar un pan con harinas de cereales del artículo 4.4, incorporando en su composición sémolas o grañones.

Entre los diferentes panes existentes dentro de los panes especiales, la contabilización de sémolas, grañones o granos enteros junto con la harina, no está contemplada en los panes elaborados con harina de cereales y otras harinas del artículo 6.1, pero sí en el pan multicereal del artículo 6.2.

Por tanto, para realizar esa contabilización de sémolas o grañones junto con la harina o harinas utilizadas se debería elaborar un pan multicereal, cumpliendo todas las condiciones que impone el artículo 6.2.



8. En la definición de pan especial se deja claro que un pan especial es un pan no incluido en la definición de pan común que, por ejemplo, haya incorporado cualquier ingrediente de acuerdo con el artículo 11.3. Sin embargo, en el artículo 6 sobre denominaciones del pan especial, no se incluye la denominación "pan integral". A nuestro entender, un pan integral de molde o un pan integral tostado es un pan especial ¿Podrían confirmarnos esta interpretación? 06245

El artículo 5 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, establece la definición de pan especial:

“Es el pan no incluido en la definición de pan común, que reúna alguna de las condiciones siguientes:

1. Por su composición:

- a) Que se haya incorporado una harina tratada, definida en la legislación vigente.*
- b) Que se haya incorporado cualquier ingrediente de acuerdo con el artículo 11.3.*

2. Por su elaboración: Que se haya incorporado en la elaboración un procedimiento tecnológico especial, diferente de los utilizados habitualmente para la elaboración del pan común, como es el rallado, cocido en molde, con formas especiales o con escaldado parcial de las harinas, entre otros”.

Por otro lado, el artículo 6 relativo a las denominaciones del pan especial, señala que las denominaciones que se enumeran se incluyen a título enunciativo y no limitativo.

En consecuencia, cuando un pan de los descritos en el artículo 4 se convierte en pan especial por aplicación de las circunstancias, solas o combinadas, del artículo 5 que sean compatibles y siempre que no tenga una denominación predeterminada por el Real Decreto como pan especial (denominación legal), la denominación del pan obtenido será una combinación descriptiva de ambos tipos (denominación descriptiva).

Ejemplos orientativos: pan de molde 100% integral de centeno, pan tostado elaborado con harina integral 80% de trigo, pan de molde de centeno 40% y trigo 30%, pan tostado 100% de centeno, etc.

Además podrá aplicarse voluntariamente lo dispuesto en el artículo 14.1 respecto a la utilización del término “integral” en el pan integral y el nombre de los cereales o semillas, junto con sus porcentajes, fuera de la denominación y de la lista de ingredientes, empleados en la elaboración de los panes indicados en los artículos 4.4 y 6.1.



9. Artículo 6.1, teniendo en cuenta que las semillas no son harinas

¿Se deben considerar éstas dentro del total de la harina incorporada al pan?

¿Cómo se debe calcular el porcentaje de los cereales y de las semillas que se quieran destacar en el envase? Por ejemplo, en un pan que contenga harina de trigo y semillas de quinua, ¿El % de semillas de quinua se debe calcular en base a la suma harina de trigo + semilla de quinua?, ¿O se debe calcular en base al total de la mezcla? 06248

En el pan integral las sémolas integrales, los grañones procedentes de granos enteros o los granos enteros pueden computarse como parte de la harina integral [Art. 4.3, apartado c)].

Sin embargo, el artículo 6.1 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, relativo a las denominaciones del pan especial, establece respecto al pan elaborado con harinas de cereales y otras harinas, lo siguiente:

“1. Pan elaborado con harina de cereales y otras harinas: Es el pan indicado en el artículo 4.4 al que se han añadido semillas comestibles de diferentes especies de plantas que no pertenecen a la familia de las gramíneas ni leguminosas ni son semillas oleaginosas, como el amaranto, la quinua, el trigo sarraceno o alforfón, entre otras.

Se denominarán «pan de» seguido del nombre de los cereales o semillas que el operador quiera destacar, de entre los empleados en la elaboración. A continuación de cada nombre de cereal o semilla se indicará el porcentaje que dicha harina representa, respecto al total de la harina incorporada en el pan”.

Por tanto, la norma de calidad no ha previsto en este tipo de panes lo mismo que para el pan integral en cuanto a la contabilización, junto con la harina, de las semillas de la misma especie, para establecer el porcentaje total de esa harina.

No obstante, el operador puede destacar la presencia de semillas en el pan, incluyendo en la denominación del pan, el nombre de la semilla y el porcentaje que representa en el pan, aplicando lo dispuesto en el artículo 14.2.

10. Un pan elaborado con tres o más harinas diferentes que cumpla con la definición de pan multicereal ¿Necesariamente se debe denominar "multicereal"? 062410

No. Dependiendo del origen vegetal de las distintas harinas utilizadas podría tratarse de un pan de los descritos en el artículo 4.4 o de los descritos en el artículo 6.1.

Hay que tener en cuenta, que la denominación del pan de una u otra manera, tendrá las consecuencias fiscales que correspondan, en cuanto a la aplicación del IVA, ya que en el primer caso se trata de un pan común y en el segundo de un pan especial.



11. El artículo 14.1 establece los requisitos de etiquetado para los panes integrales elaborados con harina que no sea exclusivamente integral. Para calcular los % de cada una de las harinas ¿se debe aplicar el mismo criterio establecido en el artículo 6.1, es decir, el % de harinas se debe calcular sobre el total de harinas? 062415

El artículo 14.1 lo que regula exactamente es la utilización del término «integral» en el pan integral, fuera de la denominación y de la lista de ingredientes.

El criterio para calcular el porcentaje de harina integral está descrito en el artículo 4.3 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan. El porcentaje de harina integral, calculado según lo dispuesto en el artículo 4.3, es el que podrá acompañar a la palabra "integral" fuera de la denominación y de la lista de ingredientes. Sólo cuando se trate de un pan elaborado exclusivamente con harina integral podrá utilizar el término "integral", fuera de la denominación y de la lista de ingredientes, sin indicar el porcentaje de harina utilizado.

12. Según el artículo 11.3, apartado g) ¿El uso de semillas como ingrediente confiere la condición de pan especial en todos los casos? 06035

El artículo 11.3 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, indica que como ingredientes de los panes especiales *se permite la incorporación a la masa panaria, además de los indicados para el pan común, los ingredientes siguientes, sin ser limitativa la relación:*

(...)

g) Cacao, especias, condimentos y semillas.

(...)

La incorporación de semillas al pan, por tanto, confiere a éste la condición de pan especial.

La única excepción a esta regla general es la recogida en el artículo 4.3, referente a las denominaciones del pan común [se reitera posteriormente en el artículo 11.2, apartado b)], cuando se refiere al pan integral:

3. Pan integral: pan elaborado con harina integral o de grano entero, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

a) Se denominarán «pan 100 % integral» o «pan integral» los panes elaborados con harina exclusivamente integral. La denominación se completará con el nombre del cereal o cereales de los que procedan la harina o las harinas utilizadas.

b) Los panes en los que la harina utilizada en la elaboración no sea exclusivamente integral incluirán en la denominación la mención «elaborado con harina integral X %», correspondiendo «X» al porcentaje de harina integral utilizada. Dicho porcentaje se calculará



sobre la harina total utilizada en la elaboración. La denominación se completará con el nombre del cereal, cereales de los que proceda la harina o las harinas utilizadas.

c) En la elaboración del pan integral podrán emplearse también **sémolas integrales, grañones procedentes de granos enteros o granos enteros**, que computarán en los porcentajes indicados en los párrafos a) y b) anteriores.

El pan integral, por tanto, incluye en su composición la harina integral de cereales en mayor o menor proporción, y opcionalmente otras fracciones mayores del grano de cereal, como son las sémolas y los grañones, hasta llegar al grano entero de cereal.

13. ¿Sería posible designar o distinguir a un pan especial como pan integral, en caso de que cumpliera las características normativas del pan integral? 05204

El artículo 5 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, establece la definición de pan especial:

“Es el pan no incluido en la definición de pan común, que reúna alguna de las condiciones siguientes:

1. Por su composición:

a) Que se haya incorporado una harina tratada, definida en la legislación vigente.

b) Que se haya incorporado cualquier ingrediente de acuerdo con el artículo 11.3.

2. Por su elaboración: Que se haya incorporado en la elaboración un procedimiento tecnológico especial, diferente de los utilizados habitualmente para la elaboración del pan común, como es el rallado, cocido en molde, con formas especiales o con escaldado parcial de las harinas, entre otros”.

En consecuencia, el pan integral 100% o los elaborados con porcentajes de harina integral inferior al 100%, se convierten en panes especiales, cuando se dan alguna de las circunstancias, solas o combinadas, indicadas en el artículo 5.

La obtención de un pan especial tendrá las consecuencias fiscales que correspondan, en cuanto a la aplicación del IVA.



14. En el etiquetado de un pan de molde (artículo 6.7) integral ¿Podría utilizarse la declaración “integral” fuera de la denominación y la lista de ingredientes? 05206

La utilización del término «integral» en el pan integral fuera de la denominación y de la lista de ingredientes, regulada en el artículo 14.1 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, es de aplicación también cuando la denominación de dicho pan se utilicen como parte de la denominación de un pan especial, siempre que se cumpla lo dispuesto en este artículo y en el artículo 4.3.

Ejemplos orientativos:

- En un pan de molde 100% integral de centeno, se podrá utilizar las menciones “integral de centeno” o “de grano entero de centeno”.
- En un pan tostado elaborado con harina integral 80% de trigo, se podrá utilizar la mención “integral de trigo 80%”.

15. En lo relativo a la definición del artículo 6.1 que se refiere a los “panes elaborados con harinas de cereales y otras harinas”, no entendemos muy bien qué productos se está intentando definir. La definición habla de los panes indicados en el artículo 4.4 (pan elaborado con harinas de cereales) al que se han añadido semillas comestibles de diferentes especies de plantas que no son ni gramíneas ni leguminosas ni oleaginosas. 06246

- a) ¿Nos podrían confirmar si se estarían refiriendo, por ejemplo, a un “pan de centeno y de quinua”?
 - b) Si ese fuera el caso ¿Qué denominación sería la adecuada para ese pan? ¿Sería correcto "pan de centeno (X%) y quinua (Y%)”?
 - c) Y ¿si ese producto contuviera pipas de girasol y de calabaza? ¿Qué denominación sería la adecuada?
-

Cuestión a):

El artículo 6.1 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, especifica la quinua como una de las semillas que se pueden utilizar en este tipo de pan, por tanto, se trata de una denominación que sería conforme a lo establecido en este artículo, a falta de incluir el porcentaje que cada harina representa, respecto al total de la harina incorporada en el pan.

Cuestión b):

Respecto a la denominación del pan indicado en la cuestión anterior, el artículo 6.1 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, indica lo siguiente:



“Se denominarán «pan de» seguido del nombre de los cereales o semillas que el operador quiera destacar, de entre los empleados en la elaboración. A continuación de cada nombre de cereal o semilla se indicará el porcentaje que dicha harina representa, respecto al total de la harina incorporada en el pan”.

Por tanto, la denominación que se propone sería válida.

Cuestión c):

El artículo 14.2 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, establece:

“Los panes, en cuya elaboración se incorpore alguno de los ingredientes previstos en el artículo 11.3, podrán incluir en la denominación, precedido por la preposición «con», el nombre de ese o esos ingredientes seguido por el porcentaje de los mismos”.

Por tanto, a la denominación **pan de centeno (X%) y quinua (Y%)** se podría añadir “con pipas de girasol (W%) y calabaza (Z%)”.

16. En relación a la definición del artículo 6.2, “pan multicereal”, por ejemplo, un “pan de trigo (30%), avena (10%) y quinua (10%)”: ¿Podría denominarse indistintamente como pan multicereal o pan de trigo (30%), avena (10%) y quinua (10%)”? 06249

Es este caso son de aplicación los artículos 6.1 y 6.2 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Teniendo en cuenta lo dispuesto en los dos artículos, ambas denominaciones son posibles.

17. El artículo 14.5 indica que los panes elaborados con masa madre (definida en el artículo 8) deberán incorporar una proporción igual o superior al 5% de masa madre del peso total de la harina de la masa final. Esa cantidad de masa madre ¿es en bruto, en neto o en materia seca? 062417

La masa madre utilizada para elaborar pan de masa madre deberá incorporarse en las condiciones descritas en el artículo 8 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, que describe el concepto de masa madre.

En todo caso la masa madre incorporada deberá cumplir el resto de condiciones indicadas en el artículo 14.5 de la Norma de Calidad.



18. Según lo establecido en el Art. 14.5, los panes elaborados con masa madre inactiva (tal como se define en el artículo 9), no podrán denominarse “elaborado con masa madre”. ¿Es correcto? 062419

El artículo 14.5 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, referente a la información alimentaria voluntaria, dispone lo siguiente:

*5. Los panes elaborados mediante la incorporación de masa madre definida en **el artículo 8**, en una proporción igual o superior al 5 % del peso total de la harina de la masa final y sin la adición de aditivos, podrán indicar la mención «elaborado con masa madre», siempre que se cumplan las condiciones siguientes:*

(...)

Por consiguiente, sólo se podrá utilizar la mención «elaborado con masa madre» cuando se haya incorporado al pan masa madre de cultivo definida en el artículo 8 del Real Decreto 308/2019, que necesariamente ha de ser activa.

19. En el artículo 10 donde se habla de la denominación de pan artesano, indica que “se respeten en su conjunto las siguientes condiciones:...” ¿Se deben de cumplir todas ellas? Por ejemplo, hay panaderías que no hacen el reposo en bloque, pero el resto de requisitos sí se cumplen ¿pueden utilizar el concepto de pan de elaboración artesana? 05209

Según establece el artículo 14.3 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, podrán incluir la expresión «de elaboración artesana» los panes elaborados conforme al método de elaboración artesana, definido en el artículo 10.

A su vez el artículo 10 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, relativo a la elaboración artesana del pan, dispone que “*el pan se considerará de elaboración artesana cuando se cumpla la legislación que le sea aplicable en materia de artesanía y se respeten, **en su conjunto**, las siguientes condiciones: (...)*”.

Las condiciones que se enumeran a continuación, en este artículo 10, deben cumplirse en su conjunto, estando entre ellas la realización de una fermentación en bloque de la masa, salvo en las masas refinadas con cilindros. La fermentación en bloque de la masa se realiza inmediatamente después del amasado y antes de la división de ésta.

Por tanto, si el operador no realiza una fermentación en bloque para un determinado lote de pan, éste no podrá considerarse “de elaboración artesana”.



20. Un pan que cumpla con las condiciones del artículo 10 ¿podría utilizar la denominación “artesana” a secas? ¿O sólo sería posible utilizar la mención de “de elaboración artesana”? 062411

El artículo 14.3 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan señala que “los panes elaborados conforme al método de elaboración artesana, definido en el artículo 10, podrán incluir la expresión «**de elaboración artesana**».”

La mención que establece este artículo está tasada y no puede ser sustituida por otra.

21. En el artículo 11.3 se relaciona:

c) Huevos y ovoproductos.

d) Harinas de granos o semillas procedentes de plantas distintas a los cereales.

e) Harinas de malta o extracto de malta, azúcares comestibles y miel.

f) Grasas y aceites comestibles.

g) Cacao, especias, condimentos y semillas.

¿Deberían eliminarse las semillas del apartado g)? Ya que podría dar a entender que engloba también a las semillas de cereales. 062412

Las semillas en sentido amplio, entre las que están los granos de cereales, son un ingrediente de los panes especiales.

La única excepción a esta regla general es la establecida en el apartado b) del artículo 11.2, que permite la adición de sémolas, grañones y granos enteros en el pan integral.

22. Si en la elaboración del pan se utiliza un mejorante elaborado a base de lecitina de soja. ¿Podría seguir considerándose como pan común puesto que el ingrediente del artículo 11.3 (soja) no lo es del pan sino de uno de los aditivos? 062413

Un mejorante o ingrediente elaborado a base de soja no es una materia prima básica del pan ni está incluido dentro de los ingredientes del pan común, por tanto, su uso clasificaría a ese pan como un pan especial.

En cuanto al uso de aditivos, el artículo 11 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, que enumera las materias primas e ingredientes que se pueden emplear en la elaboración del pan, indica en su apartado 5 que se podrán utilizar “aditivos en las condiciones y las dosis autorizadas según la legislación vigente”.



Por tanto, cada pan podrá utilizar los aditivos que le correspondan, según lo establecido en la normativa específica de aplicación, singularmente el Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

El pan elaborado se podrá considerar como pan común si cumple las características definidas en el artículo 3 del Real Decreto 308/2019 y las condiciones de uso del aditivo utilizado, son compatibles con la condición de pan común.

23. El pan elaborado con masa madre de cultivo y aditivos no podría incluir la mención “elaborado con masa madre” puesto que para incluir esta mención se especifica bien que debe ir sin aditivos, pero ¿podría, por ejemplo, indicarse “fermentado con masa madre de cultivo”? 05201

Las condiciones para la elaboración de pan con masa madre son las que se indican en artículo 14.5 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

La mención “fermentado con masa madre de cultivo” no está recogida en el Real Decreto 308/2019 y su uso infringiría lo dispuesto en el artículo 7 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

24. El porcentaje de levadura en el pan elaborado con masa madre, ¿se refiere al porcentaje del ingrediente o al peso seco del ingrediente? Me explico, la levadura viene presentada en dos formatos, liofilizada (95% peso seco) y fresca (34% peso seco). Si el 0.2% corresponde al ingrediente en el primer caso se estaría adicionando 3 veces más de levadura. Si el porcentaje corresponde al peso seco, se tendría que adicionar 3 veces más de levadura fresca que liofilizada, pero con ello se conseguiría que todos los panes de masa madre contuvieran la misma cantidad de levadura. 05202

El artículo 14.5, apartado b), del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan señala que “*se podrá incorporar levadura panadera, en la última fase de amasado, en una dosis máxima de 0,2 % del peso de la harina total utilizada en la masa final*”.

El peso de levadura obtenido tras aplicar este porcentaje hace referencia únicamente al peso de los microorganismos -levaduras- excluyendo aquellos otros componentes que pueden acompañarlos como agua, emulsionantes etc.



25. La “harina total de la masa final”, ¿tiene en cuenta la harina utilizada en la masa madre, escaldados y remojos? ¿Cómo debería calcular esa harina total? 05203

El artículo 14.5, apartado b), del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan señala que “se podrá incorporar levadura panadera, en la última fase de amasado, en una dosis máxima de **0,2 % del peso de la harina total** utilizada en la masa final”.

La harina total es toda la harina incorporada en la masa final del pan. Incluye, por tanto, la que forma parte de la masa madre y la que se añade para conformar la masa panaria.

26. En el artículo 14, punto 5, cuando habla de masa madre, indica el pH y acidez que debe tener antes de su incorporación a la masa. Así como el pH de la masa de pan antes de su cocción y una vez terminada su cocción. Esto implica que las panaderías tienen que controlar estos parámetros, pero ¿Con qué frecuencia? ¿En cada cocción? ¿Todos los días? O pueden fijar ellos la frecuencia de controles. 052010

El artículo 14.5 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, establece las condiciones que debe cumplir el pan para poder usar la mención «elaborado con masa madre», pero no indica cómo el operador debe asegurar su cumplimiento.

El artículo 10.1 de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria relativo a autocontrol y trazabilidad señala que “*los operadores incluidos en el ámbito de aplicación de esta ley deberán establecer un sistema de autocontrol de las operaciones del proceso productivo bajo su responsabilidad, con el fin de cumplir lo establecido en la legislación específica correspondiente y asegurar la calidad alimentaria de los productos*”.



27. El artículo 13 indica que las denominaciones de venta establecidas en el artículo 6, cuando proceda, podrán combinarse entre ellas. Teniendo en cuenta que el artículo 4 (denominaciones del pan común) establece denominaciones que, en su caso, también podrían ser combinadas con denominaciones del artículo 6 (denominaciones del pan especial), ¿un producto puede denominarse "pan 100% integral con semillas de sésamo" y tener la consideración de pan especial? 062414

El artículo 14.2 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, indica lo siguiente:

“2. Los panes, en cuya elaboración se incorpore alguno de los ingredientes previstos en el artículo 11.3, podrán incluir en la denominación, precedido por la preposición «con», el nombre de ese o esos ingredientes seguido por el porcentaje de los mismos”.

Por tanto, un “pan 100% integral” o “pan integral”, al que se han añadido semillas de sésamo puede tener la denominación que se propone, en el que se deber incluir también el % de semillas de sésamo que se han incorporado.

El pan obtenido sería especial debido a la incorporación de semillas distintas a los cereales.

28. El artículo 14.2 establece los requisitos de etiquetado de los panes en cuya elaboración se incorpore alguno de los ingredientes previstos en el artículo 11.3. Para calcular los % de cada uno de los ingredientes ¿qué criterio se debe aplicar por ejemplo, para el cálculo del ingrediente "harina de malta" el % sobre el total del producto o sobre el total de las harinas? 062416

El artículo 14.2 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, indica lo siguiente:

“2. Los panes, en cuya elaboración se incorpore alguno de los ingredientes previstos en el artículo 11.3, podrán incluir en la denominación, precedido por la preposición «con», el nombre de ese o esos ingredientes seguido por el porcentaje de los mismos”.

En este caso, la norma de calidad no especifica que el cálculo deba de hacerse con respecto a la harina total utilizada, como ocurre en diversos artículos a lo largo de la norma de calidad (4.3, 4.4 o 6.1). Por tanto, el porcentaje de los ingredientes indicados en el artículo 11.3 se hará con respecto al total del producto.



29. El artículo 14.5 indica que se podrá incorporar levadura panadera en una dosis máxima del 0,2% de levadura del peso de la harina total utilizada. Dado que no es lo mismo ese porcentaje en peso de levadura seca, prensada o líquida ¿nos podrían clarificar si se puede referir a cualquiera de ellas? En caso contrario ¿a cuál de ellas se refiere? 062418

El artículo 14.5, apartado b), del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan señala que *“se podrá incorporar levadura panadera, en la última fase de amasado, en una dosis máxima de 0,2 % del peso de la harina total utilizada en la masa final”*.

El peso de levadura obtenido tras aplicar este porcentaje hace referencia únicamente al peso de los microorganismos -levaduras- excluyendo aquellos otros componentes que pueden acompañarlos como agua, emulsionantes, etc.

30. Para poder utilizar la mención “elaborado con masa madre” los panes deben estar elaborados con la incorporación de masa madre activa compuesta por harina de trigo u otro cereal, o mezcla de ellas y agua, con o sin adición de sal [...] en una proporción igual o superior al 5% del peso total de la harina de la masa final y sin la adición de aditivos. Si la propia harina viene acondicionada con aditivos que, según el fabricante, no tienen funcionalidad en el producto final, ¿se podría utilizar esa harina para hacer pan “elaborado con masa madre”? 06031

El artículo 14.5 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan señala que *“los panes elaborados mediante la incorporación de masa madre definida en el artículo 8, en una proporción igual o superior al 5 % del peso total de la harina de la masa final y **sin la adición de aditivos**, podrán indicar la mención «elaborado con masa madre», siempre que se cumplan las condiciones siguientes: (...)”*

El artículo 14.5 no permite la adición de aditivos en el pan de masa madre de forma absoluta. Por tanto, no se pueden incorporar aditivos ni por adición directa en la masa del pan, ni tampoco a través de sus materias primas básicas o ingredientes.

31. ¿Cumpliendo con las condiciones del artículo 10 podría utilizarse la denominación “artesana”? ¿O sólo la de “de elaboración artesana”? 06032

El artículo 14.3 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan señala que *“los panes elaborados conforme al método de elaboración artesana, definido en el artículo 10, podrán incluir la expresión «**de elaboración artesana**».”*

La mención que establece este artículo está tasada y no puede ser sustituida por otra.



32. ¿Cumpliendo con las condiciones del artículo 8 y 14 podría utilizarse la denominación “pan de/ con masa madre” o sólo la de “elaborado con masa madre”? 06033

El artículo 14.5 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan señala que *“los panes elaborados mediante la incorporación de masa madre definida en el artículo 8, en una proporción igual o superior al 5 % del peso total de la harina de la masa final y sin la adición de aditivos, podrán indicar la mención «**elaborado con masa madre**», siempre que se cumplan las condiciones siguientes: (...)”*

La mención que establece este artículo está tasada y no puede ser sustituida por otra.

33. Si se destaca el % de harina integral sobre el total de harina en la denominación del producto, ¿también será necesario indicar la harina integral sobre el total del producto en base al QUID (artículo 22 del Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor)? 06243

El artículo 22 del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, relativo a la indicación cuantitativa de los ingredientes señala lo siguiente:

1. *“Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate:*

- a) **figure en la denominación del alimento** o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación;*
- b) se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o*
- c) **sea esencial para definir un alimento** y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto”.*

En el caso del pan integral elaborado total o parcialmente con harina integral se dan algunas de las circunstancias descritas en los apartados a) y b) de este artículo, por lo que se desencadenaría la aplicación del mismo, y sería necesario indicar la cantidad de harina integral.

Las normas técnicas para aplicar este artículo se encuentran en el Anexo VIII, sobre indicación cuantitativa de los ingredientes, del Reglamento 1169/2011.



NOTA ADICIONAL: Hay que tener en cuenta que el porcentaje de harina integral, indicado en la denominación del producto, se calcula sobre la harina total utilizada en la elaboración, mientras que el porcentaje de harina utilizada por aplicación del artículo 22 del Reglamento (UE) 1169/2011 corresponde a la cantidad de harina integral en el momento de su utilización, tal y como se indica en el apartado 3 del mencionado Anexo VIII. Por consiguiente, ambos porcentajes nunca podrán coincidir.

Lo anterior es aplicable también a la indicación del porcentaje de harina de cada cereal o semilla de los panes de los artículos 4.4 y 6.1.

Estas circunstancias pueden ser informadas por el operador, por ejemplo, con una llamada en el porcentaje de harina integral o en el porcentaje de harina de cereal o de otras semillas (en el caso de los panes de los artículos 4.4 y 6.1) expresados en la denominación del producto, indicando que dicho porcentaje se ha calculado sobre el total de harinas utilizadas en la elaboración del pan.

34. En caso de emplear los siguientes ingredientes en un pan: harina de trigo, harina de centeno y avena (en copos); para este último ingrediente (avena en copos), ¿Se utilizaría el mismo criterio a la hora de la denominación del producto que si fuera harina de avena?, ¿Si cumple la premisa del 10% de cada uno de los ingredientes, podría denominarse “Pan multicereal”, tal y como se hace referencia en la nueva normativa del pan? 09121

- 1) **La utilización** en un pan **de copos de cereales**, entendiéndose por copos el producto definido en el Real Decreto 1094/1987, de 26 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de Cereales en Copos o Expandidos, **convierte este pan en pan especial.**
- 2) Dentro de los panes especiales, **en ningún caso se contempla contabilizar los copos de un determinado cereal como si fueran harina** de ese cereal.
- 3) Sólo el pan multicereal del artículo 6.2 permite contabilizar, junto con la harina, las sémolas, grañones o granos enteros. En ningún caso los copos de cereales.
- 4) Un pan elaborado con harina de trigo, harina de centeno y avena puede denominarse multicereal siempre que cada una de ellas se encuentren en un porcentaje superior al 10%, sin contabilizar en el caso de la harina de avena, los posibles copos de este cereal añadidos en la composición del pan.
- 5) Tal y como establece el artículo 14.2 **el operador, voluntariamente, podrá incluir en la denominación del pan precedido con la preposición “con”, el término “copos de avena” seguido del porcentaje de los mismos.**



35. En un “pan de molde con cereales y semillas”. ¿Dónde se debe indicar el % de semillas y cereales, en la lista de ingredientes, en la denominación comercial o se puede seguir denominando comercialmente pan de molde con cereales y semillas?

¿Se puede denominar multicereal?

¿Se podría utilizar como denominación tanto comercial como legal “Pan de molde con cereales y semillas” e indicar el % de estos SOLO en el listado de ingredientes (es decir no en la denominación comercial)? 10171

El artículo 14.2 de la Norma de Calidad indica que los panes, en cuya elaboración se incorpore alguno de los ingredientes previstos en el artículo 11.3, podrán incluir en la denominación, precedido por la preposición «con», el nombre de ese o esos ingredientes seguido por el porcentaje de los mismos. Por tanto, los términos “cereales” y “semillas”, si se incorporan en la denominación, deberán ir acompañados con el porcentaje que representan en la composición del pan. Cumpliendo este requisito la denominación “pan de molde con cereales (%) y semillas (%)” podría ser válida.

Sobre la indicación de los porcentajes de “cereales” y “semillas” en la lista de ingredientes, habrá que atenerse a lo dispuesto en este aspecto en el Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

El artículo 13 de la Norma de Calidad indica que las denominaciones contempladas en el artículo 6, cuando proceda, podrán combinarse entre ellas. En consecuencia, este pan se podrá denominar “pan de molde multicereal” cuando cumpla simultáneamente ambas condiciones, expuestas en los artículos 6.2 y 6.7.

36. Un pan se ha elaborado con un 90% harina integral de trigo y un 10% harina de trigo. El producto final tiene un 60% de harina integral de trigo sobre el producto final, pues hay más ingredientes (agua etc.); ¿qué habría que poner “pan elaborado con 90% de harina integral o con 60%? 10172

El apartado b) del artículo 4.3 indica claramente que los panes en los que la harina utilizada en la elaboración no sea exclusivamente integral incluirán en la denominación la mención «elaborado con harina integral X %», correspondiendo «X» al porcentaje de harina integral utilizada. Dicho porcentaje se calculará sobre la harina total utilizada en la elaboración.

En el ejemplo indicado el porcentaje de harina integral a indicar sería el 90%.



37. Un pan que tiene 99,8% de harina integral de trigo y un 0,2% de harina de malta (o una harina de leguminosa). ¿Puede considerarse 100% integral, basándose en el punto 3 del artículo 11, en el que se considera la harina de malta como un ingrediente a más? 10173

El artículo 4.3 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, indica que pan integral es el “pan elaborado con harina integral o de grano entero, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente:

a) Se denominarán «pan 100 % integral» o «pan integral» los panes elaborados con harina exclusivamente integral. La denominación se completará con el nombre del cereal o cereales de los que procedan la harina o las harinas utilizadas.

Por tanto, un pan integral que incluya en su composición harina de malta o harina de leguminosa no puede considerarse 100% integral.

Por otro lado, la adición de harina de malta o harina de leguminosa, según lo indicado en el artículo 11.3, convierten este pan en un pan especial.

38. Los panes de molde, pan tostado, colines, que sean integrales. ¿Tienen que ser 100% integrales? 10174

Las definiciones de estos productos, recogidas en el artículo 6 del Real Decreto 308/2019, no obligan a que tengan que ser 100% integrales. Se pueden elaborar con cualquier porcentaje de harina integral.

Ahora bien, si se quiere indicar en la denominación el carácter integral del producto habrá que atenerse a lo dispuesto en el artículo 4.3 en lo referente al cálculo del porcentaje de harina integral presente en el producto y a la indicación del mismo en la denominación del producto.

Ejemplos orientativos: pan de molde 100% integral de centeno, pan tostado elaborado con harina integral 80% de trigo.



39. Un pan especial hecho con diferentes tipos de harinas, por ejemplo harina de trigo al 47% y harina de centeno al 10%. Según el artículo 4 de la nueva norma, se podría denominar Pan de centeno si es lo que se desea destacar, eso sí, indicando en la descripción el porcentaje de harina de centeno, calculada respecto del total de todas las harinas presentes en el producto. Ahora bien, en ese supuesto, según el artículo 22 del Reglamento de información al consumidor, se tendría que indicar la cantidad de centeno en los ingredientes, calculado respecto a la composición total del producto, lo cual provocaría que constarían dos porcentajes diferentes de centeno en el etiquetado: uno en la denominación, calculado en base al total de harinas presentes en el producto y otro en el listado de ingredientes, calculado en base al total de los componentes del producto. Esto crearía confusión en el consumidor. 10175

Efectivamente, el porcentaje de harina de cereal, indicado en la denominación de venta, se calcula sobre la harina total utilizada en la elaboración, según señala el artículo 4.4, mientras que el porcentaje de harina utilizada por aplicación del artículo 22 del Reglamento (UE) 1169/2011 corresponde a la cantidad de harina añadida en el momento de su utilización, tal y como se indica en el apartado 3 del Anexo VIII de este mismo Reglamento. Por consiguiente, ambos porcentajes nunca podrán coincidir.

Ver nota adicional después de la consulta 33.

40. En referencia a la definición de colines, picos y regañás. ¿Se puede seguir llamando picos y colines aunque no lleven grasa o aceite como ingrediente? 10176

El artículo 6 de la Norma de Calidad indica que los *colines, regañás o picos son piezas de miga seca, quebradiza y crujiente y de sección estrecha. Se elaboran a partir de masa panaria que contiene grasas o aceites, es cortada habitualmente después del laminado, fermentada y horneada. Pueden adoptar distintos formatos y variedades, con diversas denominaciones, consagradas por la tradición.*

La definición de estos productos incluye como ingredientes las grasas o aceites por lo que la ausencia de estos, impediría utilizar dichas denominaciones.

41. La masa de pizza entra dentro del ámbito de aplicación del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad del pan:

En los artículos 2,3 y 5 del Real Decreto 308/2019 se encuentran las definiciones de pan, pan común y pan especial:

-Artículo 2, define el **pan** como: “*producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre. Adicionalmente, se podrán incorporar a la masa de pan los ingredientes enumerados en esta norma.*”



-Artículo 3, define el **pan común** como “*Es el pan definido en el primer párrafo del artículo 2, de consumo habitual en las veinticuatro horas siguientes a su cocción, elaborado con harina o harina integral de cereales. Podrá incorporar en su composición salvado de cereales.*”

-Artículo 5, define el **pan especial** como aquel que no está “incluido en la definición de pan común, que reúna alguna de las condiciones siguientes:

1. Por su composición:

- a) Que se haya incorporado una harina tratada, definida en la legislación vigente.
- b) Que se haya incorporado cualquier ingrediente de acuerdo con el artículo 11.3.

2. Por su elaboración: Que se haya incorporado en la elaboración un procedimiento tecnológico especial, diferente de los utilizados habitualmente para la elaboración del pan común, como es el rallado, cocido en molde, con formas especiales o con escaldado parcial de las harinas, entre otros.

-Además el artículo 6, enumera y define las denominaciones de los panes especiales. En concreto, el apartado 9 indica cuales son “otros panes especiales”:

9. Otros panes especiales: son también panes especiales por razón de sus ingredientes adicionales, por su forma o por el procedimiento de su elaboración, los siguientes: «pan bizcochado», «pan dulce», «pan de frutas», «palillos», «bastones», «pan ácimo», «pan pita», «tortilla de (seguido por el nombre del cereal o cereales)» y otros.

-Asimismo hay que tener en cuenta la reglamentación comunitaria, en concreto el **Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios**. En concreto en su **ANEXO II, PARTE E** sobre aditivos alimentarios autorizados y condiciones de utilización en las categorías de alimentos, en su apartado 07, indica lo siguiente:

Apartado 07: Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería

Punto 07.1: Panes y panes especiales se encuentra:

- El aditivo E 450 denominado Difostato el cual solo se puede añadir a masas a base de levadura, refrigeradas y envasadas, que se utilizan como **base pizzas**, quiches, tartas y productos similares.
- El aditivo E 450 (ix) denominado Difosfato magnésico de dihidrógeno el cual solo puede añadirse a **masa de pizza (congelada o refrigerada)**.

Teniendo en cuenta todos los antecedentes normativos expuestos se pueden extraer las siguientes conclusiones:

-La masa de pizza **cumple la definición de pan** del artículo 2, siempre que dicho producto sea el resultante de la cocción de una masa obtenida a partir de los ingredientes fundamentales que se indican en el mismo.

-Además, **se considera como un pan especial** ya que cumple una o varias de las condiciones del artículo 6: se ha incorporado en la elaboración un procedimiento tecnológico especial, diferente de los utilizados habitualmente para la elaboración del pan común, contiene harina tratada o incorpora alguno de los ingredientes de los enumerados en el artículo 11.3. En concreto **se clasificaría dentro del apartado de “otros panes especiales”** del artículo 6.9, dado el carácter no limitativo de este apartado.

-A mayor abundamiento la normativa europea de aditivos clasifica las bases de pizzas y las masas de pizzas (congeladas o refrigeradas) dentro del apartado de pan y panes especiales.



Por todo ello, la masa para pizzas se considera un tipo de pan especial y, por tanto, se encuentra dentro del ámbito de aplicación del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Como consecuencia le aplican las condiciones establecidas en la Norma sobre la información alimentaria obligatoria del artículo 13 y la información alimentaria voluntaria del artículo 14 como, por ejemplo, las condiciones para hacer uso de la mención “elaborado con masa madre” o “elaboración artesana”.

42. Entraría en el ámbito de aplicación del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, un producto que no contiene ninguna harina, solo almidones.

El artículo 2 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, define pan de la siguiente manera:

“Pan, sin otro calificativo, es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre.”

Adicionalmente, se podrán incorporar a la masa de pan los ingredientes enumerados en esta norma.”

Además, el artículo 11 del mismo Real Decreto indica cuales son las materias primas y otros ingredientes del pan:

“1. Materias primas básicas: harina, agua, levadura de panificación o masa madre y sal.

2. Ingredientes del pan común:

a) Salvado.

b) Sémolas, grañones y granos enteros, únicamente en el pan integral.

c) El contenido máximo de sal permitido en el pan común, como producto acabado, debe ser de 1,31 gramos por 100 gramos de pan (13,1 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,52 g de sodio por 100 g de pan) si se analiza mediante determinación de cloruros o de 1,66 gramos de sal por 100 gramos de pan (16,6 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,66 g de sodio por 100 g de pan), si se analiza mediante determinación de sodio total.

3. Ingredientes de los panes especiales: se permite la incorporación a la masa panaria, además de los indicados para el pan común, los ingredientes siguientes, sin ser limitativa la relación:

a) Gluten de trigo seco o húmedo.

b) Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, total o parcialmente desnatada, o suero lácteo en polvo.



- c) Huevos y ovoproductos.
- d) Harinas de granos o semillas procedentes de plantas distintas a los cereales.
- e) Harinas de malta o extracto de malta, azúcares comestibles y miel.
- f) Grasas y aceites comestibles.
- g) Cacao, especias, condimentos y semillas.
- h) Pasas, frutas u otros vegetales, preparados o condimentados.

4. **Aditivos** en las condiciones y las dosis autorizadas según la legislación vigente.”

Por tanto, para considerar a un producto como pan y que entre en el ámbito de aplicación del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, debe contener harina en su composición, por ser ésta una materia prima básica.

43. Entraría en el ámbito de aplicación del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan un producto elaborado con un 8,5% de harina sobre el total de ingredientes y el resto son almidones.

El artículo 2 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, establece la definición de “pan”:

“Pan, sin otro calificativo, es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre.

Adicionalmente, se podrán incorporar a la masa de pan los ingredientes enumerados en esta norma”

Igualmente el artículo 11.1 del Real Decreto 308/2019 establece que las **materias primas básicas** del pan son, por éste orden, la *harina, el agua, levadura de panificación o masa madre y sal.*

Por tanto, la harina al señalarse en primer lugar, debe **constituir el ingrediente mayoritario de cualquier pan.**

De la misma forma, la masa panaria, elaborada con las materias primas básicas, debe constituir la mayor parte de la composición del producto, de lo contrario, el producto no puede considerarse pan y no está incluido en el ámbito de aplicación del Real Decreto 308/2019.

Respecto a la presencia de almidón, el artículo 11.1 del Real Decreto 308/2019 además de establecer cuáles son las materias primas básicas, enumera cuales son los ingredientes del pan común y de los panes especiales.

El almidón no constituye ni una materia prima básica del pan, ni un ingrediente del pan común, sin embargo, sí puede constituir un ingrediente del pan especial puesto que, aunque no está recogido expresamente en la lista de ingredientes de los panes especiales (apartado 3 de este



artículo), ésta no es exhaustiva. Por tanto, un pan que contenga almidón en su composición, solo podría considerarse como pan especial.

Señalar que sobre este producto, la información alimentaria debe ser acorde con las características del mismo, para no inducir a error al consumidor. De lo contrario se estaría incumpliendo el artículo 7 sobre prácticas informativas leales, del Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

44. Es posible la adición de bacterias lácticas y levaduras en el proceso de obtención de masa madre y poder seguir denominando al producto obtenido “masa madre”,

El artículo 8 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, define la masa madre de cultivo:

“Es la masa activa compuesta por harina de trigo u otro cereal, o mezclas de ellas, y agua, con o sin adición de sal, sometida a una fermentación espontánea acidificante cuya función es asegurar la fermentación de la masa de pan. La masa madre contiene una

microflora acidificante constituida esencialmente por bacterias lácticas y levaduras salvajes.

Asimismo, puede deshidratarse si tras su hidratación contiene una flora viva de bacterias lácticas y levaduras que asegure la fermentación de la masa de pan.

Asimismo, el artículo 7.1 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, relativo a las prácticas informativas leales señala que:

La información alimentaria no inducirá a error, en particular:

a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;

El artículo 8 del Real Decreto 308/2019 indica que la fermentación acidificante que da lugar a la masa madre activa debe ser espontánea. En consecuencia, ésta debe ser llevada a cabo únicamente por las bacterias lácticas o levaduras presentes de forma natural en los ingredientes que conforman la masa madre. No cabe, por tanto, la posibilidad de añadir microorganismos ajenos a la propia masa madre, puesto que esta práctica induciría a error al consumidor sobre las características del alimento, según lo indicado en el artículo 7.1 del Reglamento (UE) nº 1169/2011.

Madrid, 1 de julio de 2021