



## PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE MODIFICAN Y DEROGAN DIFERENTES DISPOSICIONES EN MATERIA ALIMENTARIA

(Versión enero de 2025)

El Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra, establece las prácticas permitidas en los mostos de manzana y en las diferentes categorías de sidra natural. Con la aprobación del Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos, los coadyuvantes autorizados en la elaboración de sidra fueron eliminados de la norma de calidad a fin de ser trasladados a dicha norma horizontal. Sin embargo, determinadas prácticas permitidas fueron también eliminadas en dicha derogación cuando deben seguir vigentes, por lo que se estima conveniente, por claridad y seguridad jurídica, reestablecerlas en los artículos correspondientes.

Este Real Decreto establece, asimismo, las características que, desde el punto de vista de la calidad alimentaria, han de cumplir las diferentes categorías de sidra. En particular, determina un límite máximo para su contenido en metanol. El proceso de producción de las sidras de hielo da lugar a productos con un contenido en metanol que, aunque en línea con productos similares, es superior al establecido en esta norma. Procede, por tanto, establecer un límite máximo más elevado para las sidras de hielo en cuanto a su contenido en metanol.

El Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos, contempla una definición de «preparados grasos» que resulta imprecisa, por cuanto no delimita claramente cuál es el ingrediente o ingredientes fundamentales de estos productos, pudiendo generar una incompatibilidad con la normativa aplicable a los aceites vegetales comestibles. En concreto, el Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, prohíbe la elaboración en territorio español para consumo interno de mezclas de aceites de oliva y de orujo de oliva con otros aceites o grasas de origen vegetal, y establece que dichas mezclas no podrán comercializarse bajo ninguna denominación de alimento. Por consiguiente, y con el objetivo de evitar que dichas mezclas se puedan producir y comercializar como «preparados grasos», por motivos técnicos y legales conviene actualizar la definición de «preparados grasos» incluida en el mencionado Real Decreto 1011/1981, en particular para clarificar que su ingrediente primario serán las grasas comestibles autorizadas en esta norma, evitando que cualesquiera otras mezclas de productos que no contengan alguna de estas grasas como ingrediente primario puedan ser comercializadas bajo la denominación «preparado graso», de acuerdo con la definición de ingrediente primario contenida en el Reglamento (UE) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información



alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

Así mismo, esta norma contempla la necesidad de declarar las especificaciones de los productos, en el momento de su registro, ante la Dirección General correspondiente del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad, trámite que actualmente no es obligatorio, por lo que se considera adecuado eliminar este requisito.

El Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, contempla una excepción para los vinagres acogidos a una denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP) en lo que respecta al límite de alcohol residual, permitiendo que, en estos productos concretos, el alcohol residual sea el que contemplen sus pliegos de condiciones. El alcohol residual puede evolucionar a lo largo de su vida útil dando lugar al incremento del contenido en ácido acético, por lo que conviene establecer una tolerancia superior en lo que se refiere a la indicación del grado de acidez para estos vinagres.

Así mismo, debe contemplarse también la posibilidad de emplear como ingredientes facultativos del vinagre el mosto de uva concentrado y el mosto de uva concentrado rectificado, atendiendo a la realidad productiva y puesto que son ambos ingredientes contemplados en la definición de «vinagre balsámico». Del mismo modo, debe permitirse el empleo, como ingrediente facultativo, del mosto de uva fresca «apagado» para los vinagres acogidos a una denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP), puesto que su uso responde a una práctica tradicional que está aprobada en los pliegos de condiciones de varias Denominaciones de Origen Protegidas de vinagre.

El Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, establece la caracterización de los derivados cárnicos en función del tratamiento a los que han sido sometidos y regula, entre otros aspectos, los relativos al etiquetado y a las denominaciones de venta.

El uso de la mención «natural» no está regulado en esta norma, mientras que sí se contempla su uso en otras normativas específicas de productos alimentarios. Se trata, por tanto, de un término que el consumidor reconoce y busca, y que el sector demanda poder emplear en condiciones de seguridad jurídica, por lo que conviene establecer las características y requisitos para poder emplear esta mención en los derivados cárnicos. Por ello, se propone definirlo con los mismos criterios que han sido válidos en el resto de los sectores en los que esta mención se halla regulada.

Del mismo modo, la elaboración artesana de los productos alimentarios constituye un factor de diferenciación apreciado por el consumidor, que contribuye al incremento de su valor añadido y que también se encuentra regulada en determinadas normas específicas para ciertos alimentos. Conviene, por tanto, establecer una regulación para la



elaboración artesana, así como para el empleo de la mención «elaboración artesana» en el etiquetado de los derivados cárnicos, definiendo los requisitos específicos para ello y teniendo como base la normativa general sobre ordenación y regulación de la artesanía.

El citado Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, recoge en su anexo II una relación de derivados cárnicos que, presentando características fisicoquímicas particulares y diferenciadas de las reguladas para los derivados de su mismo tipo, se han convertido en productos tradicionales, con sus denominaciones consagradas por el uso. Esta relación no tiene carácter limitativo y puede ser actualizada con nuevos productos que hayan alcanzado este carácter tradicional y cuya denominación se considere igualmente consagrada por el uso.

En este sentido, el «jamón de pavo» es un derivado cárnico que se comercializa desde hace más de 25 años, contando con una elevada presencia en el mercado, siendo un producto claramente conocido e identificado por el consumidor, y cuya denominación está plenamente consagrada por el uso. Por tanto, se considera procedente reconocer esta denominación habitual como una denominación legal, de acuerdo con lo establecido por el Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, así como reconocer su carácter tradicional, incluyéndolo en el mencionado anexo II del Real Decreto 474/2014, de 13 de junio.

En este mismo anexo II de productos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso, se incluye el término «mortadela bolonia». Debido a la existencia de la Indicación Geográfica Protegida «Mortadella Bologna» registrada en la Unión Europea, y a fin de no crear confusión en el consumidor con respecto a productos no amparados por esta IGP procedentes de España, procede eliminar este término de la relación de denominaciones consagradas por el uso, dando un plazo a los industriales del sector para agotar existencias y material de etiquetado.

El Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa, establece, entre otros aspectos, los relativos a la información alimentaria facilitada al consumidor. A este respecto, determina la forma en la que deberá denominarse el alimento, definiendo tanto las menciones obligatorias como las voluntarias. En el caso de aceitunas rellenas, puede encontrarse en el mercado una gran variedad de rellenos y de fórmulas comerciales.

Teniendo en cuenta la tradición productiva de nuestro país, así como las denominaciones consolidadas por el uso, pero a fin de garantizar, al mismo tiempo, que se informa de una manera precisa al consumidor, conviene especificar que, en el caso de que el relleno se realice en forma de pasta, será obligatorio indicar esta característica en el listado de ingredientes, así como detallar los ingredientes de la pasta, pudiendo indicarse en la denominación comercial únicamente el producto caracterizante de la misma.

El Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, establece la definición y delimita las diferentes categorías de pan, tanto para el



«pan común» como para el «pan especial». Sin embargo, no reconoce aquellos productos exentos o con contenido reducido en gluten, bien por haber sido objeto de un tratamiento especial para reducir el contenido de gluten de uno o varios de sus ingredientes que contienen gluten, bien porque sus ingredientes con gluten han sido sustituidos por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural. Dada la importancia que estos productos tienen para las personas con intolerancia al gluten, y atendiendo al clamor de este colectivo, conviene extender el ámbito de aplicación de esta norma para dar cabida a los mismos, de forma que puedan emplear la denominación «pan».

El Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por galletas y fijar, con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Entre dichas normas, se establecen las características y condiciones específicas de los productos, entre ellas los límites máximos de humedad y cenizas.

El límite máximo de cenizas establecido responde a la realidad del sector en el momento de la aprobación de la norma. No obstante, este sector ha realizado un gran esfuerzo en innovación para adaptarse a las necesidades de un consumidor cada vez más exigente. Los ingredientes típicos de las galletas - harina, azúcar y grasas- han abierto paso a otros ingredientes de mayor valor añadido a nivel nutricional, como la harina de diversos cereales, las harinas integrales, las fibras naturales y los frutos secos, entre otros, lo que ha provocado que el contenido de cenizas en estas especialidades pueda superar, en ocasiones, el límite fijado por la reglamentación.

Por todo ello, y a fin de dar cabida a estos nuevos productos, así como seguir permitiendo la innovación dentro del sector, conviene eliminar el límite máximo de cenizas.

El Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa, establece, entre otros aspectos, un contenido mínimo de azúcares para las distintas categorías de productos. Sin embargo, más de 35 años han pasado desde la aprobación de esta norma y las tendencias de consumo han evolucionado. En concreto, existe una demanda creciente por parte de la sociedad de poder consumir horchata sin azúcares añadidos o con un contenido reducido de azúcares, en línea con las recomendaciones sanitarias de reducción del consumo de azúcares en la dieta. Por consiguiente, se debe modificar esta norma para permitir la elaboración de horchata con un contenido de azúcares modificado, posibilitando al sector productor elaborar horchatas que satisfagan las demandas del mercado.

El Reglamento (UE) nº 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, viene a regular, en toda la Unión Europea y de manera específica, los productos vitivinícolas aromatizados, estableciendo



reglas para su definición, descripción, presentación y etiquetado, así como la protección de las indicaciones geográficas. Asimismo, las disposiciones nacionales en materia de registros, declaraciones, circulación, comercio exterior y sanciones específicas de los productos vitivinícolas aromatizados se han visto superadas por otras normas, tanto de ámbito nacional como europeo, o han quedado obsoletas. Por todo ello, procede derogar expresamente las Órdenes ministeriales que fueron dictadas de conformidad con el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes», a saber: la Orden de 7 de febrero de 1974 por la que se reglamenta la elaboración, circulación y comercio de la sangría y otras bebidas derivadas del vino; la Orden de 31 de enero de 1978 por la que se reglamentan los vinos aromatizados y el biter-soda; y la Orden de 11 de diciembre de 1986 sobre reglamentación de bebidas derivadas del vino.

El Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias define, a efectos legales, lo que se entiende por especias y condimentos, tanto naturales como preparados, para uso en la alimentación. La evolución del mercado y de la realidad productiva de este sector, así como el establecimiento de estándares de calidad a nivel europeo, determinan la necesidad de derogar esta norma, siendo, además, que el resto de los Estados miembros de la Unión Europea no cuentan con una regulación específica para los condimentos y especias.

El Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, regula las cervezas en su capítulo XXX, sección 9ª. Esta materia fue desarrollada y regulada de forma específica por el Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta, y que deroga expresamente el Real Decreto 53/1995, de 20 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza y de la malta líquida, y la Orden de 15 de octubre de 1985, por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis de cerveza. Procede, por tanto, y en aras de la seguridad jurídica, derogar las disposiciones anteriores que regulan la misma materia.

Del mismo modo, el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, contempla las grasas comestibles (animales, vegetales, hidrogenadas y transformadas) en su capítulo XVI, secciones 4ª, 5ª, 6ª y 7ª. Esta materia fue desarrollada y regulada de forma específica por el Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos. Por ello, procede derogar el contenido de dichas secciones del capítulo XVI del Código Alimentario Español.

En el proceso de tramitación de este real decreto se ha consultado a las comunidades y ciudades autónomas, así como las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.



El contenido de este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación contemplados en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Así, en virtud de los principios de necesidad y eficacia, se justifica esta norma en la necesidad de permitir la actualización de la normativa en materia de calidad alimentaria, de tal forma que se adapte a la realidad tecnológica y productiva del mercado en la actualidad, permitiendo satisfacer las nuevas necesidades y demandas de los consumidores, así como fomentando la innovación en el sector alimentario. Se han tenido en cuenta, asimismo, los principios de eficiencia y proporcionalidad al establecer una regulación y limitar las cargas administrativas a las mínimas imprescindibles para la consecución de los fines que se pretenden. En aplicación del principio de transparencia, además de la audiencia pública, durante la tramitación de esta disposición se ha consultado a las comunidades autónomas, así como las entidades representativas del sector afectado y los consumidores. Por último, este real decreto atiende al principio de seguridad jurídica, manteniendo la coherencia con el resto del ordenamiento jurídico que es de aplicación y dejando a los operadores los necesarios periodos transitorios de adaptación.

Este real decreto se dicta al amparo de los artículos 149.1. 13.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup> de la Constitución Española, que atribuyen al Estado las competencias exclusivas en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de la sanidad, respectivamente.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, del Ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 y de la Ministra de Sanidad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día xx de xxxx de 2024,

DISPONGO:

**Artículo primero.** *Modificación del Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra.*

El Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra queda modificado como sigue.

Uno. Se añaden dos nuevos apartados al artículo 6:

«8. Clarificación.

9. Despectinización.»

Dos. Se añaden tres nuevos apartados al artículo 8:

«12. Clarificación.



13. Decoloración y desodorización.

14. Uso de los iniciadores de la fermentación legalmente autorizados.»

Tres. El apartado b del artículo 12.1 queda redactado de la siguiente forma:

«b. Un contenido en metanol inferior a 200 mg/l, excepto para las sidras de hielo, que tendrán un contenido en metanol inferior a 400 mg/l.»

**Artículo segundo.** *Modificación del Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.*

El Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos, queda modificado como sigue:

Uno. El artículo 8 se sustituye por el siguiente:

«Artículo 8. Preparados grasos.

Son los productos de aspecto graso elaborados con grasas comestibles autorizadas en esta norma como ingrediente primario. Además, podrán formar parte de su composición el agua, los aceites comestibles, otros ingredientes alimenticios, y los aditivos y aromas alimentarios autorizados para este tipo de productos. La denominación de venta será 'preparado graso'».

Dos. Quedan derogados los artículos 9, 18 y 23 del citado Real Decreto.

**Artículo tercero.** *Modificación del Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.*

El Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, queda modificado como sigue:

Uno. El artículo 7 se modifica como sigue:

1. La letra c) del apartado 2 queda redactada como sigue:

«c) Mosto de uva, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado.»

2. Se añade un nuevo apartado:



«h) Mosto de uva fresca “apagado” con alcohol para el vinagre con denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP) establecido en el correspondiente pliego de condiciones.»

Dos. El apartado 3 del artículo 11 se sustituye por:

«3. Se indicará el grado de acidez, seguido del símbolo «%» o «°».

Con respecto al grado de acidez reflejado en la etiqueta, se admitirá, siempre que el vinagre cumpla con el mínimo establecido en el artículo 8.c), una diferencia, en más o en menos, de 0,2°, y para los vinagres acogidos a Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP), de 0,5°.»

**Artículo cuarto.** *Modificación del Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.*

El Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, queda modificado como sigue:

Uno. Se incluye un nuevo artículo.

«Artículo 24. *Mención “natural” en el etiquetado de los derivados cárnicos.*

Los derivados cárnicos podrán incorporar en el etiquetado la mención «natural», siempre y cuando se cumplan las siguientes características:

- a) No se utilizarán aditivos alimentarios en su elaboración, salvo aquellos que desempeñen una función de coadyuvante tecnológico y los gases de envasado;
- b) Solo se podrán emplear aromas naturales, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento 1334/2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos;
- c) No se emplearán Organismos Modificados Genéticamente (OMG);
- d) No se emplearán ingredientes que hayan sido sometidos a un proceso de irradiación;
- e) No se emplearán ingredientes en forma de nanomateriales artificiales, tal como se definen en el Reglamento 2015/2283, relativo a los nuevos alimentos;
- f) No se empleará almidón ni fécula en su elaboración.
- g) En el caso de los embutidos, solo se podrá emplear «tripa natural», tal como se define en el presente real decreto.»

Dos. Se incluye un nuevo artículo.

«Artículo 25. *Elaboración artesana de los derivados cárnicos.*



1. Los derivados cárnicos podrán tener la consideración de elaboración artesana cuando se cumpla la legislación que les sea de aplicación en materia de artesanía y se respeten, en su conjunto, las siguientes condiciones:

- a) Se haya elaborado conforme a lo establecido en este real decreto.
- b) En el proceso de elaboración prime el factor humano sobre el mecánico.
- c) Las fermentaciones se realicen, en su caso, sobre la masa en bloques, salvo en las masas refinadas con cilindros. La fermentación en bloque de la masa se realizará inmediatamente después del amasado y antes de su división en piezas.
- d) La producción no se realizará en grandes series. El formado de las piezas se realizará, total o parcialmente, de forma manual, de manera que se obtenga un resultado final individualizado.
- e) La elaboración se llevará a cabo bajo la dirección de un maestro artesano o asimilado, con experiencia y conocimientos demostrables.

2. Los derivados cárnicos elaborados conforme al método definido en el apartado anterior podrán incluir en el etiquetado la mención «elaboración artesanal» o «de elaboración artesana».

Tres. El anexo II queda modificado como sigue:

1. A continuación de la definición de jamón de pato, se añade la siguiente definición:

«Jamón de pavo: Producto elaborado a partir de la extremidad del pavo (muslo y contramuslo), al que se le puede adicionar sal, especias, condimentos, aditivos u otros ingredientes, pudiendo haber sometido a tratamiento térmico o no.»

2. Se elimina el producto «Mortadela bolonia».

**Artículo quinto.** *Modificación del Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa.*

El Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa, queda modificado como sigue:

El apartado 2 del artículo 12 se modifica como sigue:

«2. Salvo para los casos de las aceitunas con normativa específica amparadas por regímenes de calidad, se deberán indicar las especificaciones siguientes:

a) La denominación del alimento, que estará formada por las siguientes indicaciones:

- 1.º En primer lugar, el término «aceitunas» o «aceitunas de mesa».
- 2.º En segundo lugar, el color de la aceituna según el artículo 4. Esta mención no será obligatoria en los envases transparentes.



3.º En tercer lugar, la forma de presentación conforme al artículo 6, que se corresponderá con la indicada en cada apartado o subapartado de dicho artículo. Cuando concorra más de una forma de presentación, se utilizará aquella que mejor identifique el producto, o bien, una combinación de ellas.

En el caso de aceitunas rellenas, la denominación del producto será «aceituna rellena de ...», completada con el nombre del relleno. Cuando el relleno sea en forma de pasta, en la denominación del producto se podrá indicar únicamente el ingrediente caracterizante de la misma, debiendo indicarse claramente en el listado de ingredientes que el relleno es en forma de pasta, detallándose, además, sus ingredientes.

Para aquellas otras formas de presentación no contempladas en el artículo 6 de forma específica, se empleará una denominación del producto de tipo descriptivo.

b) La categoría comercial conforme al artículo 10.»

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

El Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, queda modificado como sigue:

Uno. En el artículo 3, se añade el siguiente párrafo:

«Tendrá también la consideración de *pan común* aquel que, respondiendo a la definición del párrafo anterior, haya sido elaborado con harina exenta de gluten, bien sea de forma natural o porque haya sido objeto de un tratamiento especial para reducir su contenido de gluten, o en el que harina haya sido sustituida por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural».

Dos. En el artículo 5, se añade el siguiente apartado:

«3. Tendrá también la consideración de *pan especial* aquel que, respondiendo a la definición de los apartados 1 y 2, haya sido objeto de un tratamiento especial para reducir el contenido de gluten de uno o varios de sus ingredientes que contienen gluten o cuyos ingredientes con gluten hayan sido sustituidos por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural».

**Artículo séptimo.** *Modificación del Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas.*



El Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas, queda modificado como sigue:

El punto 4 del apartado 5.2 queda modificado como sigue:

«4. La humedad no debe exceder de las cifras señaladas a continuación para cada tipo de elaboraciones:

	Galletas simples - Porcentaje	Biscochos - Porcentaje	Cubiertas o rellenas - Porcentaje
Humedad	6	10	10

**Artículo octavo.** *Modificación del Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa.*

El Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa, queda modificado como sigue:

Se añade un nuevo apartado al artículo 3:

«3.9.– Sin perjuicio del contenido mínimo de sólidos solubles y de azúcares exigido para cada una de las clases de horchata indicadas en los epígrafes anteriores, se podrán asimismo elaborar horchatas con un contenido de azúcares modificado en los términos establecidos en el Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, en cuyo caso se podrán emplear las declaraciones nutricionales que correspondan. En el caso de las horchatas con un contenido reducido de azúcares se tomará como referencia para aplicar la reducción mínima del 30% legislada, los contenidos mínimos de azúcar regulados para cada tipo de horchata. En todo caso, el contenido mínimo de sólidos solubles expresados como °Brix a 20 °C será del 4,5 por 100.»

**Disposición transitoria única.** *Comercialización de existencias de productos.*

Los productos comercializados con anterioridad a la entrada en vigor de esta norma, de conformidad con la normativa vigente hasta el momento, podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias, siempre antes de transcurrir doce meses desde esa fecha.



**Disposición derogatoria única.** *Derogación normativa.*

Quedan derogadas las siguientes disposiciones:

1. La Orden de 7 de febrero de 1974 por la que se reglamenta la elaboración, circulación y comercio de la sangría y otras bebidas derivadas del vino.

2. La Orden de 31 de enero de 1978 por la que se reglamentan los vinos aromatizados y el biter-soda.

3. La Orden de 11 de diciembre de 1986 sobre reglamentación de bebidas derivadas del vino.

4. El Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.

Asimismo, quedan derogadas las secciones 4<sup>a</sup>, 5<sup>a</sup>, 6<sup>a</sup> y 7<sup>a</sup> del capítulo XVI, y la sección 9<sup>o</sup> del capítulo XXX, del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

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

Este real decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1, reglas 13<sup>a</sup> y 16<sup>a</sup>, de la Constitución Española, que atribuye al Estado las competencias exclusivas en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y de bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

**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, el XX de XX de 2025