



PAN SIN GLUTEN

ETIQUETADO

Denominación de venta de un “pan sin gluten” elaborado principalmente con almidones.

Por criterio adoptado por la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria, acorde a la **Ley 28/2015, de 30 de julio**, para la defensa de la calidad alimentaria, artículo 25, apartado 2, letra b, se establece:

Fecha de adopción del acuerdo: 18/07/2022

ANTECEDENTES

A raíz de las actuaciones de inspección y control oficial llevadas a cabo dentro del ámbito de la calidad comercial alimentaria por las Autoridades Competentes se detecta la existencia de productos denominados “pan” del tipo:

- Pan precocido sin gluten.
- Panecillos sin gluten

Estos productos contienen como componente mayoritario almidón de maíz, y aunque también se añade harina de arroz, se encuentra en un porcentaje muy inferior, tal como refleja su listado de ingredientes y las fichas de trazabilidad aportada por la empresa.

Por ello, en su etiquetado se detectan irregularidades debido a que la denominación de venta del producto “pan precocido sin gluten” no es la correcta para estos alimentos.

NORMATIVA APLICABLE

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 siguiente 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**.

Debido a que la harina se señala en primer lugar deberá 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 estaría incluido en el ámbito de aplicación del Real Decreto 308/2019.



Tampoco podrán denominarse "panecillos sin gluten", "baguette" o utilizar cualquier otra denominación referida a productos del ámbito de aplicación del Real Decreto 308/2019, pero elaborados sin gluten, ya que su composición es prácticamente similar al producto "pan precocido sin gluten".

Por tanto, el hecho de denominar "pan" a un producto elaborado principalmente con almidón de maíz incumpliría con lo dispuesto en el artículo 2 del Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Además, en las preguntas 42 y 43 del documento "Aplicación del Real Decreto 308/2019. Preguntas y respuestas" actualizado el 01 de julio de 2021, se presentan casos similares, señalando por ejemplo que para considerar a un producto como pan, y que entre en el ámbito de aplicación del Real Decreto 308/2019, debe contener harina en su composición, por ser ésta una materia prima básica y que deberá constituir el ingrediente mayoritario de cualquier pan.

ACUERDO DE LA MESA DE COORDINACIÓN

El Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad de pan es el que regula las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización del pan en España y define "pan" como 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.

Tal como indica **el Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor** respecto a la **denominación del alimento**, en su artículo 17.1 señala:

"La denominación del alimento será su denominación jurídica. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento."

Se entiende **por denominación descriptiva:**

"Cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse."

Por tanto, se puede concluir que **no se puede utilizar el término "pan"** en este tipo de productos puesto que la harina es una materia prima básica y debería constituir el ingrediente mayoritario de cualquier pan. En todo caso, la denominación del alimento debería ser una denominación descriptiva del producto.