



Hoy, en Consejo de Ministros

El Gobierno actualiza disposiciones sobre calidad alimentaria para mejorar la información al consumidor y la trazabilidad de los productos

- El plan sin gluten queda incluido entre los productos regulados por la norma de calidad del pan
- Entre las novedades, se autoriza la elaboración de horchatas sin o con bajo contenido de azúcar

24 de febrero de 2026. El Consejo de Ministros ha aprobado hoy un real decreto que modifica y deroga diversas disposiciones reglamentarias en materia de calidad alimentaria para adaptar la normativa a la innovación tecnológica y a las nuevas demandas del consumidor. La actualización busca ofrecer información más clara, reforzar la trazabilidad, incorporar avances en procesos y productos, y mejorar la competitividad del sector agroalimentario.

Entre las principales novedades destaca la inclusión del pan sin gluten dentro de los productos regulados por la norma de calidad del pan, en la que hasta ahora no estaba contemplado. Con ello se da respuesta a una demanda del colectivo celíaco y se da cobertura normativa a una oferta creciente de un producto vinculado a necesidades específicas de un buen número de consumidores por intolerancias.

Además, se aporta seguridad jurídica a operadores y autoridades de control. Con la modificación aprobada se habilita a que productos no elaborados con harina puedan denominarse pan, siempre que cumplan los demás requisitos establecidos en la norma de calidad de este producto básico.

Otra novedad incluida en el real decreto que afecta a productos de consumo cotidiano es la autorización de elaborar horchata sin azúcares añadidos y con contenido reducido de azúcar, aunque para preservar su calidad tradicional se prohíbe el uso de edulcorantes y colorantes.

Nota de prensa



En un mercado cada vez más orientado a la salud, la transparencia y la innovación, el real decreto moderniza normas de calidad en los siguientes ámbitos:

Grasas comestibles y preparados grasos. Se redefine el concepto “preparados grasos” para evitar que mezclas de aceite de oliva con otros aceites vegetales se comercialicen bajo esa denominación.

Galletas. Se elimina el límite máximo de cenizas para facilitar las nuevas formulaciones con integrales, fibras y otros ingredientes innovadores.

Vinagres. Se reconocen prácticas tradicionales (especialmente en productos con Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegidas), se amplían ingredientes permitidos y se flexibiliza la tolerancia en la indicación de acidez para los vinagres con los mencionados sellos de calidad.

Derivados cárnicos. Se regulan nuevas menciones de valor añadido demandadas por el consumidor, como “natural” y “elaboración artesana”. Además, se reconoce el “jamón de pavo” como denominación consagrada por el uso, se elimina “mortadela bolonia” de la lista de denominaciones y se refuerza la trazabilidad en jamones y paletas curados y la información sobre la fecha de entrada en salazón

Aceitunas de mesa. Se exige que los rellenos en forma de pasta se indiquen claramente en ingredientes y se mantienen denominaciones tradicionales como “aceitunas rellenas de anchoa”.

Sidra natural y sidra: se incorporan las sidras de hielo y se recuperan prácticas tecnológicas como clarificación, despectinización, decoloración y desodorización.

Con esta actualización, España avanza en la adaptación del marco de calidad alimentaria a la realidad productiva y tecnológica actual, elimina normas superadas por la legislación europea y adecúa capítulos del Código Alimentario Español a las nuevas disposiciones.