



Consulta pública previa sobre la aprobación de un Proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad para el pan y panes especiales

De acuerdo con el artículo 26.2 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, mediante este documento, se sustancia la consulta pública previa sobre la aprobación de un nuevo Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad para los panes y panes especiales (a partir de aquí “pan” engloba al pan y panes especiales), cuyos aspectos más relevantes se detallan a continuación.

ANTECEDENTES

El Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales constituye la normativa en la que se define, a efectos legales, lo que se entiende por pan, panes especiales y productos semielaborados y fija con carácter obligatorio las normas de elaboración, fabricación, transporte y comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos. La citada norma desarrolla la regulación contenida en el Código Alimentario Español, aprobada por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, sobre los mencionados productos, en el capítulo XX “Harinas y derivados”, Sección 4ª “Productos de panadería”.

Es de aplicación, así mismo, la normativa horizontal armonizada de la Unión Europea en materia alimentaria.

El Real Decreto 1137/1984 ha sido modificado o derogado parcialmente en diversas ocasiones, la última mediante el Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios, lo que supuso la derogación parcial de la normativa nacional de pan y panes especiales, en lo relativo a los aspectos higiénico-sanitario.

En la Unión Europea no existe normativa armonizada en materia de pan. Otros países de la Unión Europea han adoptado normas nacionales.

A) PROBLEMAS QUE SE PRETENDEN SOLUCIONAR CON LA INICIATIVA

Este proyecto de regulación del pan fabricado y comercializado en España, tiene como finalidad adaptar la normativa a la evolución tecnológica experimentada por el sector, desde la publicación del Real Decreto 1137/1984, y a las nuevas tendencias de consumo, estableciendo un marco legal claro que abogue por la calidad, evite la competencia desleal entre operadores y ofrezca una información clara y transparente a los consumidores.

Las principales modificaciones que se pretenden abordar son la definición de pan para incluir como materia prima, además de la harina de trigo, las de otros cereales dando cabida a los panes elaborados con harinas de otros cereales; la inclusión de definiciones como “elaboración artesana de pan” y “elaborado con masa madre”, características valoradas por el consumidor y no definidas hasta ahora; clarificar las denominaciones de los panes

elaborados con harina exclusivamente integral y los elaborados con porcentajes inferiores al 100%, y revisar los límites máximos de humedad.

B) NECESIDAD Y OPORTUNIDAD DE LA APROBACIÓN DE LA NORMA

La necesaria adaptación a la evolución tecnológica experimentada por el sector de la fabricación y comercialización del pan a los cambios en las tendencias de consumo y a la norma de calidad de harinas, sémolas y otros productos de la molienda de los cereales, publicada en diciembre de 2016, hace necesario la revisión de la regulación en la materia, por lo que se ha considerado oportuno elaborar una nueva norma.

Así mismo, se ha tenido en cuenta el interés por esta revisión, transmitido por el sector elaborador de pan.

C) OBJETIVOS DE LA NORMA

El objetivo del futuro real decreto es la aprobación de la norma de calidad para el pan y panes especiales

En este sentido, está previsto regular los siguientes aspectos:

- Objeto: establecer las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización del pan y los panes especiales.
- Definiciones de pan, pan común, panes especiales, productos semielaborados, masa madre y elaboración artesana del pan.
- Denominaciones del pan común y de los panes especiales: pan elaborado con harinas integrales, pan de otros cereales distintos del trigo, pan elaborado con harina de trigo y harinas de otros cereales, pan multicereal...
- Materias primas y características de los productos.
- Información alimentaria al consumidor.

D) POSIBLES SOLUCIONES ALTERNATIVAS REGULATORIAS Y NO REGULATORIAS

Si no se produce la regulación propuesta se mantendrá la normativa actualmente vigente.

A MODO DE SUGERENCIA, SE PROPONEN LAS SIGUIENTES CUESTIONES.

Para valorar mejor las respuestas, le agradeceríamos indique en el cuadro adjunto, al realizar las observaciones, si responde como consumidor, fabricante o comercializador de pan.

Tenga en cuenta que sólo serán consideradas las respuestas en las que el remitente esté claramente identificado -nombre y dirección de la organización/persona, teléfono de contacto y correo electrónico).

Se adjunta un cuadro para que incluya las respuestas.

- 1. *¿En su opinión es acertada esta medida?*
- 2. *¿Qué entiende por pan integral?*
- 3. *¿Considera relevante que los panes elaborados con harina que no sea 100% integral indiquen en el etiquetado el porcentaje de harina integral utilizado en la elaboración?*



- 4. *¿Considera oportuna la información relativa al tipo de elaboración del pan, como la elaboración con masa madre?, ¿y la elaboración artesana?*
- 5. *¿Qué entiende por pan multicereal?*
- 6. *Otros comentarios.*