

ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO

**REAL DECRETO 496/2010, DE 30 DE ABRIL, POR EL QUE SE
APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA LOS PRODUCTOS DE
CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA**

BOE nº 118 de 14-5-2010, página 42349

Valladolid, abril 2010

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

7714 *Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.*

El Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, establece la normativa relativa a los productos de bollería en la sección 4.^a «Productos de panadería», los productos de pastelería y repostería en la sección 5.^a «Otros derivados de harinas» pertenecientes al capítulo XX «Harinas y derivados», y los productos de confitería en la sección 4.^a «Productos de confitería» del capítulo XXIII «Edulcorantes naturales y derivados».

Esa normativa se complementa con lo establecido en el Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería.

Asimismo, aun cuando no existe normativa armonizada en la Unión Europea sobre los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, son aplicables diversas disposiciones comunitarias de carácter horizontal, relacionadas con los alimentos en general, que inciden sobre determinados aspectos regulados por la mencionada reglamentación técnico-sanitaria, dejándolos sin aplicación.

En lo que respecta a las normas sanitarias, actualmente se encuentran armonizadas en la UE mediante el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativos a la higiene de los productos alimenticios, y el Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

La simplificación y actualización de la norma se realiza a petición del sector, que desea conservarla para evitar distorsiones en la aplicación y mantener los productos definidos, de larga tradición en todo el territorio nacional, contribuyendo a la transparencia del mercado.

Las actuales tendencias de los consumidores van encaminadas a la compra de productos que se ajusten a las recomendaciones científicas nutricionales, para ello es aconsejable modificar las vigentes definiciones para permitir la elaboración de productos cuya composición pueda reformularse, permitiendo el cambio de ciertos ingredientes, tales como grasas por aceites y eliminación de azúcares y sal, y al mismo tiempo, permitirá a la industria diversificar sus productos, para hacerlos más competitivos frente a los productos procedentes de otros Estados miembros.

Asimismo, los nuevos avances tecnológicos, tanto en el proceso de elaboración de los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, como en las formas de comercio para la venta, han dado lugar a una transformación del sector que hace conveniente adecuar la citada reglamentación técnico-sanitaria para adaptarla a dichos cambios; por esta razón se han incluido los productos «semielaborados», que deberán ser sometidos posteriormente a un tratamiento térmico para finalizar su elaboración, presentes en el mercado y actualmente no incluidos en la normativa vigente, a efectos de que los controles oficiales tengan una interpretación única.

Esta nueva normativa, complementaria a la normativa horizontal comunitaria, trata de mantener unos mínimos requisitos de elaboración, elimina algunas restricciones que existen en las definiciones y permite elaboraciones que actualmente no están contempladas. Todo ello con el objetivo de una aplicación uniforme en todo el territorio nacional y al mismo tiempo favorecer la competencia del sector.

En consecuencia, procede sustituir el contenido de los apartados 3.20.46 de la sección 4.^a, 3.20.50 de la sección 5.^a, pertenecientes al Capítulo XX y del apartado 3.23.39 de la sección 4.^a del capítulo XXIII del Código Alimentario Español, aprobado por el

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por las definiciones contenidas en la norma de calidad que se detalla a continuación, y derogar el mencionado Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo de 1978, con objeto de establecer una nueva norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería que se recoge en este real decreto.

En el proceso de tramitación de ese real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas, incorporado al ordenamiento jurídico interno por Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, de la Ministra de Sanidad y Política Social, y del Ministro de Industria, Turismo y Comercio, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día de 30 de abril de 2010,

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

Se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería elaborados en España, que se inserta a continuación.

Este real decreto se aplica sin perjuicio de las normas sanitarias y otras disposiciones específicas que afecten a la producción y comercialización de los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

Artículo 2. Sustitución parcial del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

El contenido de los apartados 3.20.46 y 3.20.50 del capítulo XX y 3.23.39 del capítulo XXIII del Código Alimentario Español aprobado por el Real Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, queda sustituido por las definiciones incluidas en la Norma de calidad contenida en el presente real decreto.

Disposición adicional única. Cláusula de reconocimiento mutuo.

Los requisitos de la presente Reglamentación no se aplicarán a los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, legalmente fabricados y/o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Comunidad Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un Acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición transitoria única. Prórroga de comercialización.

Los productos etiquetados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en el mismo, podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes anteriores a su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

A partir de la entrada en vigor de este real decreto queda derogado el Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo de 1978, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución 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 30 de abril de 2010.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta Primera del Gobierno
y Ministra de la Presidencia,
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

NORMA DE CALIDAD PARA LOS PRODUCTOS DE CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA

1. Definiciones y tipos

1.1 Productos de confitería.

A efectos de esta norma se entiende por productos de confitería aquellos productos alimenticios cuyos ingredientes fundamentales son los azúcares, junto con otros ingredientes incluidos los aditivos autorizados, y que en alguna fase de la elaboración se someten a un tratamiento térmico adecuado.

Este real decreto se aplica sin perjuicio de las normas específicas que afecten a la producción y comercialización de turrone y mazapanes, caramelos, chicles y otros productos de confitería, cacao, chocolate y productos derivados, sucedáneos de chocolate y otras relacionadas.

Cuando los industriales o elaboradores confiteros, pasteleros, bolleros y reposteros elaboren productos que estén sujetos a las Reglamentaciones Técnico Sanitarias de Turrone y Mazapanes, aprobada por el Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo, de caramelos, chicles, confites y golosinas, aprobada por el Real Decreto 1810/1991, de 13 de mayo, de los productos del cacao y chocolate destinados a la alimentación humana, aprobada por el Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, y de los productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate aprobada por el Real Decreto 823/1990, de 22 de junio, y otras relacionadas, deberán observar las normas que dichas Reglamentaciones determinen, en lo que afecta a la composición y calidad establecidas en su normativa específica.

1.2 Productos de bollería.

Son los productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentada y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Pueden contener otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados.

Tipos de bollería: bollería ordinaria, sin relleno ni guarnición, y bollería rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico adecuado se ha rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

1.3 Productos de pastelería y repostería.

Son los productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harina, fermentada o no, rellena o no, cuyos ingredientes principales son harinas, aceites o grasas, agua, con o sin levadura, a la que se pueden añadir otros alimentos, complementos panarios o aditivos autorizados y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

Existen dos variantes: pastelería y repostería dulce, y pastelería y repostería salada. En ambas se distinguen, al menos, cinco masas básicas:

1.3.1 Masas de hojaldre: masas trabajadas con aceites o grasas, con las que se producen hojas delgadas superpuestas. Elaboradas básicamente con harina y con ingredientes como aceites o grasas y agua, con sal o no.

Con esta masa se elaboran pasteles, cocas, bandas de crema, bandas de frutas, cazuelita, besamela grande, milhojas, palmeras, rellenos, rusos, alfonsinos y pastas dulces y saladas, canutos, cuernos, tortellas, lazos, duquesas, pastel de manzana, garrotes, hojas, etc.

1.3.2 Masas azucaradas: masas elaboradas fundamentalmente con harina, aceite o grasa y azúcares.

Con las masas azucaradas se elaboran pastas secas o de té, cazuelitas, pastas sable, pasta brisa, pasta quemadas, pasta flora, tortas, mantecados, polvorones, besitos, cigarrillos, tejas, lenguas de gato, picos de pato, pitillos, carquiñolis, relajos, margaritas, mascotas, virutas, rosquillas de santa clara, etcétera.

1.3.3 Masas escaldadas: masas cocidas antes de someterlas al tratamiento térmico. Elaboradas fundamentalmente con harina, sal, agua, leche, aceites o grasas, y en su caso, bebidas alcohólicas.

Con estas masas se elaboran relámpagos, lionesas, palos, bocados de dama, roscos rellenos, rosquillas delicadas, cafeteros, pequeña-crema, etc.

1.3.4 Masas batidas: masas sometidas a un batido, resultando masas de gran volumen, tiernas y suaves. Elaboradas fundamentalmente con huevos, azúcares, harinas o almidones.

Con ellas se elaboran bizcochos, melindros, soletillas rosquillas, mantecadas magdalenas, bizcocho de frutas, genovesas, planchas tostadas, postres, merengues, brazos de gitano, bizcochos de Vergara, bizcochos de Viena, tortas de Alcázar, capuchinos, piropos, palmillas, búlgaros, tortilla, biscotelas, etc.

1.3.5 Masas de repostería: masas elaboradas a partir de las anteriores, preparadas con relleno o guarnición de otros productos. Se preparan en formas y tamaños diversos.

En este grupo se incluyen los tocinos de cielo, almendrados, yemas, masas de mazapán, mazapanes de Soto, mazapanillos, turrone, cocadas, guirlache, tortas imperiales panellots, alfajores, confites, anises, grageas, pastillas, caramelos, jarabes, confitados de frutas, mermeladas, jales de frutas, pralinés, trufas, figuras y motivos decorativos, huevo hilado, etc.

1.4 Productos de bollería, repostería y pastelería semielaborados.

Son aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentada o no, rellena o no, con ingredientes como harinas, aceites o grasa, sal, agua, con o sin levadura, a la que se le han añadido o no otros alimentos o aditivos.

Se clasifican en crudos y precocidos:

Los crudos son los productos definidos en los apartados 1.2 y 1.3 que sin haber recibido tratamiento térmico, han sido sometidos posteriormente a un proceso de congelación o a un proceso de conservación autorizado.

Los precocidos son los productos definidos en los apartados 1.2 y 1.3, cuya cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización. Siendo posteriormente, en caso necesario, sometidos a un proceso de congelación o de conservación autorizado.

2. Materias primas

Para la elaboración de productos de confitería, pastelería, repostería y bollería y otras elaboraciones complementarias, los ingredientes deberán ajustarse a la normativa específica establecida en cada caso.

3. Aditivos autorizados

3.1 Colorantes.

Podrán utilizarse los colorantes autorizados por el Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

3.2 Edulcorantes.

Podrán utilizarse los edulcorantes autorizados por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

3.3 Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.

Podrán utilizarse los aditivos autorizados por el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

4. *Etiquetado*

El etiquetado de los productos recogidos en esta norma debe cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.