

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA, RELACIONS AMB LES CORTS I IGUALTAT

6994 *Reial decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa.*

El pa i els pans especials estan regulats per la legislació horitzontal harmonitzada de la Unió Europea en matèria alimentària, i pel Reial decret 1137/1984, de 28 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a la fabricació, la circulació i el comerç del pa i els pans especials. Aquesta norma desplega la regulació que conté el Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, sobre els productes esmentats, en el capítol XX «Farines i derivats», secció 4.^a, «Productes de forn».

Les nombroses modificacions que ha tingut la Reglamentació tecnicosanitària del pa i els pans especials, i, d'altra banda, l'evolució tecnològica experimentada pel sector de la fabricació i comercialització d'aquests productes des de la seva publicació, així com els canvis en les tendències de consum, recomanen fer-ne una profunda revisió, incloses les definicions dels nous productes, com els pans elaborats amb massa mare que, malgrat que s'elaboren d'acord amb les pràctiques habituals, no s'havien definit ni inclòs en la normativa anterior, la qual cosa és una característica actualment valorada pel consumidor.

Al mateix temps, els profunds canvis en els hàbits de consum de pa de les últimes dècades també han fet necessària una ampliació del concepte de pa comú, atès que aquest pa, considerat com el de consum habitual en el dia, ja no se circumscriu exclusivament a l'elaborat amb farina de blat, sinó que comprèn pans elaborats amb farines d'altres cereals, incloses les farines integrals. D'aquesta manera s'incorporen en la definició de pa comú pans més complets nutricionalment. D'altra banda, recollint el manament que estableix l'article 36 de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per fomentar des de totes les administracions públiques una alimentació saludable, s'incorpora a la norma un límit màxim en el contingut de sal del pa comú, i es progressa així en la senda de reducció que el sector ha estat fent en el marc de l'Estratègia NAOS (nutrició, activitat física i prevenció de l'obesitat) de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

També s'ha considerat que s'havia d'ordenar l'elaboració artesana del pa, i definir-la com un procés on preval el factor humà sobre el mecànic i la seva producció no es porta a terme en grans sèries.

A causa de la importància que representen les vendes de pa sense envasar o envasat a petició del consumidor, a les quals s'aplica el Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall, s'han inclòs determinats aspectes que regulen la comercialització de pa en els punts de venda. Així mateix, les denominacions que inclou aquesta norma també han de ser les utilitzades per al pa comercialitzat en aquest tipus d'establiments, en aplicació de l'article 4 del Reial decret esmentat.

La disposició final quarta de la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, habilita el Govern per aprovar normes de qualitat de productes alimentaris, per tal d'adaptar-se, entre d'altres, a la reglamentació de la Unió Europea, i de simplificar, modernitzar i valorar les normes existents, així com millorar la competitivitat del sector, inclosos els avenços produïts per la innovació tecnològica.

Per les raons anteriors, és aconsellable l'elaboració d'una norma que derogui el Reial decret 1137/1984, de 28 de març, i el contingut de determinats apartats sobre els productes de forn del Codi alimentari espanyol.

Així s'adequa la normativa sobre el pa a les demandes actuals del mercat, s'eliminen les restriccions que puguin situar els operadors espanyols en una posició de desavantatge, davant els productors d'altres estats membres de la Unió Europea; a més, per raons tècniques convé eliminar els límits màxims d'humitat, fet que ha de permetre elaborar més varietat de pans. D'aquesta manera es garanteixen unes condicions de competència equitatives entre els operadors, que contribueixen a millorar la competitivitat del sector, es potencia la innovació i el desenvolupament de nous productes i es proporciona, d'altra banda, la informació adequada al consumidor per facilitar-li l'elecció de compra.

Aquest Reial decret s'ha sotmès al procediment que preveu la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de setembre de 2015, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de reglamentacions tècniques i de regles relatives als serveis de la societat de la informació, així com al que disposa el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació. Així mateix s'ha sotmès al procediment de notificació que preveu l'article 45 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió.

El contingut d'aquest Reial decret s'ajusta als principis de bona regulació que preveu l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. Així, en virtut dels principis de necessitat i eficàcia, aquesta norma es justifica en la necessitat d'establir una ordenació adequada del sector del pa, i la derogació del Reial decret 1137/1984, de 28 de març, i l'aprovació d'una nova norma de qualitat són la manera més adequada d'aconseguir-ho. S'han tingut en compte, així mateix, els principis d'eficiència i proporcionalitat, atès que s'estableix una regulació i es limiten les càrregues administratives a les mínimes imprescindibles per a la consecució de les finalitats que es pretenen. En aplicació del principi de transparència, a més de l'audiència pública, durant la tramitació d'aquesta disposició, s'han consultat les comunitats autònomes, així com les entitats representatives dels sectors afectats i els consumidors. Finalment, el Reial decret atén el principi de seguretat jurídica, manté la coherència amb la resta de l'ordenament jurídic que és aplicable i deixa als operadors els períodes transitoris necessaris d'adaptació a la norma.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de la ministra de Sanitat, Consum i Benestar Social, d'acord amb el Consell d'Estat, i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres a la reunió del dia 26 d'abril de 2019,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte.*

Aquest Reial decret té per objecte establir les normes bàsiques de qualitat per a l'elaboració i la comercialització del pa a Espanya.

Article 2. *Definició de pa.*

Pa, sense cap altre qualificatiu, és el producte resultant de la cocció d'una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l'ajuda de llevat de panificació o massa mare.

Adicionalment, es poden incorporar a la massa de pa els ingredients que enumera aquesta norma.

Article 3. *Definició de pa comú.*

És el pa que defineix el primer paràgraf de l'article 2, de consum habitual les vint-i-quatre hores següents a la seva cocció, elaborat amb farina o farina integral de cereals. Pot incorporar en la seva composició segó de cereals.

Article 4. *Denominacions del pa comú.*

El pa comú pot rebre les denominacions següents, que s'inclouen a títol enunciatiu i no limitador:

1. Pa bregat, de molla dura, espanyol o candial: és l'obtingut mitjançant un procés d'elaboració en què és indispensable l'ús de cilindres refinadors. La molla d'aquest tipus de pa ha de ser blanca i amb alvèols fins i uniformes.

Les varietats tradicionals elaborades a partir d'aquest tipus de massa poden utilitzar les diferents denominacions que cada una adopta com ara «telera», «lechuguino» i «fabiola», entre d'altres.

2. Pa de flama o de molla tova: és l'obtingut amb més proporció d'aigua que el pa bregat i que no necessita normalment el procés de refinació amb cilindres. La molla d'aquest tipus de pa té els alvèols més irregulars, en forma i mida, que els del pa bregat.

Les varietats tradicionals elaborades a partir d'aquest tipus de massa poden utilitzar les diferents denominacions que cada una adopta com ara baguet, xapata i pagès, entre d'altres.

3. Pa integral: pa elaborat amb farina integral o de gra sencer, d'acord amb el que estableix la legislació vigent.

a) Es denominen «pa 100 % integral» o «pa integral» els pans elaborats amb farina exclusivament integral. La denominació s'ha de completar amb el nom del cereal o els cereals dels quals procedeixin la farina o les farines utilitzades.

b) Els pans en què la farina utilitzada en l'elaboració no sigui integral exclusivament han d'incloure a la denominació la menció «elaborat amb farina integral X%», on «X» correspon al percentatge de farina integral utilitzada. Aquest percentatge es calcula sobre la farina total utilitzada en l'elaboració. La denominació s'ha de completar amb el nom del cereal, els cereals dels quals procedeixi la farina o les farines utilitzades.

c) En l'elaboració del pa integral també es poden utilitzar sèmols integrals, granyons procedents de grans sencers o grans sencers, que han de computar en els percentatges que indiquen els paràgrafs a) i b) anteriors.

d) La massa mare utilitzada per a l'elaboració de «pa 100 % integral» ha de procedir de farina integral. La massa mare utilitzada per a l'elaboració de la resta del pa integral pot procedir de farina no integral, la qual s'ha de tenir en compte en el càlcul per establir el percentatge de farina integral utilitzada.

e) El terme «integral» es pot substituir pel «de gra sencer».

f) Queda prohibit l'ús de la denominació «pa integral» en l'etiquetatge de pans diferents dels que descriu l'apartat a).

4. Pa elaborat amb farines de cereals: és l'elaborat amb farina de cereals diferents del blat i, si s'escau, la farina de blat.

a) Pa elaborat amb farina d'un altre cereal: és el pa elaborat, exclusivament, amb farina d'un cereal diferent del blat. S'ha de denominar «pa 100 % de» o «pa de» seguit del nom del cereal.

b) Pa elaborat amb dues o més farines de cereals: és el pa elaborat amb dues o més farines de cereals, entre les quals hi pot haver el blat.

S'ha de denominar «pa de» seguit del nom del cereal o cereals que l'operador vulgui destacar, d'entre els utilitzats en l'elaboració. A continuació de cada nom de cereal s'ha d'indicar el percentatge que la farina esmentada representa, pel que fa al total de la farina incorporada en el pa.

Article 5. Definició de pa especial.

És el pa no inclòs en la definició de pa comú, que compleixi alguna de les condicions següents:

1. Per la seva composició:
 - a) Que s'hi hagi incorporat una farina tractada, definida en la legislació vigent.
 - b) Que s'hi hagi incorporat qualsevol ingredient d'acord amb l'article 11.3.
2. Per la seva elaboració: que s'hagi incorporat en l'elaboració un procediment tecnològic especial, diferent dels utilitzats habitualment per a l'elaboració del pa comú, com és la ratllada, la cocció en motlle, amb formes especials o amb un escaldament parcial de les farines, entre d'altres.

Article 6. Denominacions del pa especial.

El pa especial pot rebre les denominacions següents, que s'inclouen a títol enunciatiu i no limitador:

1. Pa elaborat amb farina de cereals i altres farines: és el pa que indica l'article 4.4 al qual s'han afegit llavors comestibles de diferents espècies de plantes que no pertanyen a la família de les gramínies ni lleguminoses ni són llavors oleaginoses, com ara l'amarant, la quinoa, el fajol o el blat negre, entre d'altres.

S'han de denominar «pa de» seguit del nom dels cereals o les llavors que l'operador vulgui destacar, d'entre els utilitzats en l'elaboració. A continuació de cada nom de cereal o llavor, s'hi ha d'indicar el percentatge que aquesta farina representa, pel que fa al total de la farina incorporada en el pa.

2. Pa multicereal: és el pa elaborat amb tres o més farines diferents, de les quals almenys dues procedeixen de cereals. Cadascuna de les tres farines majoritàries ha d'estar en una proporció mínima del deu per cent i les farines procedents de cereals no poden suposar menys del trenta per cent, sobre la mescla total de farines.

Els grans també es poden utilitzar en forma de sèmola, granyons o grans sencers, i han de computar en els percentatges esmentats.

S'ha de denominar «pa multicereal», o s'hi ha d'incloure el terme «multicereal» en la denominació.

3. Pa de Viena, pa de neu o pa «bombón»: pa elaborat a base de massa tova de farina de blat, entre els ingredients del qual poden entrar, a més dels bàsics, un o diversos dels següents: sucres, llet, greixos o olis.

4. Pa torrat: pa que després de la seva cocció es talla en llesques, es torra i s'envasa.

5. Biscota: pa que després de la seva cocció en motlles amb tapa, es talla a llesques, es torra i s'envasa.

6. Bastons, «regañás» o «picos»: són peces de molla seca, trencadissa i cruixent i de secció estreta. S'elaboren a partir d'una massa de pa que conté greixos o olis, es talla habitualment després del laminatge, es fermenta i es forneja.

Poden adoptar diferents formats i varietats, amb diverses denominacions, consagrades per la tradició.

7. Pa de motlle: el que per a la seva cocció s'ha introduït en un motlle.

8. Pa ratllat: producte resultant de la trituració industrial del pa. Es prohibeix fabricar-lo amb restes de pa procedents d'establiments de consum.

9. Altres pans especials: també són pans especials per raó dels seus ingredients addicionals, per la seva forma o pel procediment de la seva elaboració, els següents: «pa de pessic», «pa dolç», «pa de fruites», «bastonets», «bastons», «pa àzim», «pa de pita», «tortilla de (seguit pel nom del cereal o els cereals)» i altres.

Article 7. Definició de productes semielaborats.

Són els productes obtinguts mitjançant la interrupció del procés d'elaboració del pa, que defineixen els articles anteriors, abans d'obtenir el producte acabat.

Es classifiquen en:

1. Pa precuit: és la massa que defineixen els articles 2, 3 i 5, la cocció de la qual s'ha interromput abans d'arribar a la seva finalització, i posteriorment és sotmesa a un procés de congelació o a qualsevol altre procés de conservació autoritzat.

2. Massa congelada: és la massa que defineixen els articles 2, 3 i 5, que s'ha fermentat o no i s'ha format o no la peça, i que s'ha sotmès posteriorment a un procés de congelació.

3. Altres masses semielaborades: són les masses que defineixen els articles 2, 3 i 5, que s'han fermentat o no i s'han format o no les peces, i que s'han sotmès posteriorment a un procés de conservació autoritzat, diferent de la congelació, de manera que s'inhibeix, si s'escau, el procés de fermentació.

Article 8. *Definició de massa mare de cultiu.*

És la massa activa composta per farina de blat o un altre cereal, o una mescla d'aquestes, i aigua, amb addició de sal o sense, sotmesa a una fermentació espontània acidificant amb la funció d'assegurar la fermentació de la massa de pa. La massa mare conté un microflora acidificant constituïda essencialment per bacteris làctics i llevats salvatges.

Així mateix, es pot deshidratar si després de la seva hidratació conté una flora viva de bacteris làctics i llevats que assegurin la fermentació de la massa de pa.

Article 9. *Definició de massa mare inactiva.*

És la massa mare en la qual els microorganismes estan en un estat inactiu fisiològicament, pel fet que s'ha sotmès a un tractament d'assecatge, pasteurització o equivalent, però que conserva propietats organolèptiques que milloren la qualitat dels productes finals.

Article 10. *Elaboració artesana del pa.*

El pa es considera d'elaboració artesana quan es compleixi la legislació que li sigui aplicable en matèria d'artesania i es respectin, en el seu conjunt, les condicions següents:

- a) S'hagi elaborat d'acord amb el que estableix aquest Reial decret.
- b) En el procés d'elaboració prevalgui el factor humà sobre el mecànic.
- c) Es porti a terme una fermentació en bloc de la massa, excepte en les masses refinades amb cilindres. La fermentació en bloc de la massa es fa immediatament després del pastament i abans de la divisió d'aquesta.
- d) La producció no es dugui a terme en grans sèries. El format de les peces es fa, totalment o parcialment, manualment de manera que s'obté un resultat final individualitzat.
- e) L'elaboració es dugui a terme sota la direcció d'un mestre forner o assimilat, o artesà amb experiència o coneixements demostrables.

Article 11. *Primeres matèries i altres ingredients.*

Totes les primeres matèries, ingredients i additius que s'utilitzin en l'elaboració del pa han de complir les disposicions que els siguin aplicables.

1. Primeres matèries bàsiques: farina, aigua, llevat de panificació o massa mare i sal.
2. Ingredients del pa comú:
 - a) Segó.
 - b) Sèmols, granyons i grans sencers, únicament en el pa integral.
 - c) El contingut màxim de sal permès en el pa comú, com a producte acabat, ha de ser d'1,31 grams per 100 grams de pa (13,1 g de sal per quilogram de pa o el 0,52 g de sodi corresponent per 100 g de pa) si s'analitza mitjançant la determinació de clorurs o d'1,66 grams de sal per 100 grams de pa (16,6 g de sal per quilogram de pa o el 0,66 g de sodi corresponent per 100 g de pa), si s'analitza mitjançant la determinació de sodi total.

3. Ingredients dels pans especials: es permet la incorporació a la massa del pa, a més dels indicats per al pa comú, dels ingredients següents, sense que la relació sigui limitadora:

- a) Gluten de blat sec o humit.
- b) Llet sencera, concentrada, condensada, en pols, totalment o parcialment desnatada, o sèrum lacti en pols.
- c) Ous i ovoproductes.
- d) Farines de grans o llavors procedents de plantes diferents dels cereals.
- e) Farines de malt o extracte de malt, sucres comestibles i mel.
- f) Greixos i olis comestibles.
- g) Cacau, espècies, condiments i llavors.
- h) Panses, fruites o altres vegetals, preparats o condimentats.

4. Additius en les condicions i les dosis autoritzades segons la legislació vigent.

Article 12. *Coadjuvants de la panificació.*

Es permet l'ús dels següents:

- a) Desemmotlladors: olis comestibles, cera d'abelles, o altres d'autoritzats segons la legislació vigent, utilitzats en la quantitat mínima necessària, per desemmotllar motllos, plaques i maquinària de forn.
- b) Enzims: enzims amilolítics (amilases), proteases, glucoxidases i pentosanases, o altres d'autoritzats segons la legislació vigent, utilitzades en la dosi mínima necessària per obtenir l'efecte desitjat.

Article 13. *Informació alimentària obligatòria.*

Sense perjudici del que disposa el dret de la Unió Europea i nacional sobre informació alimentària al consumidor, la denominació legal dels productes que recull aquesta norma es correspon amb la que indiquen els articles 4 i 6, excepte quan sigui aplicable el Reglament (UE) núm. 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.

Les denominacions que preveu l'article 6, quan sigui procedent, es poden combinar entre aquestes.

La indicació i designació dels ingredients es regeixen pel que disposa el dret de la Unió Europea i nacional relatives a la informació esmentada, que en el cas dels olis refinats i greixos refinats d'origen vegetal disposa que han d'indicar l'origen vegetal específic.

Article 14. *Informació alimentària voluntària.*

1. La utilització del terme «integral» en el pa integral i el nom dels cereals o les llavors, utilitzats en l'elaboració dels pans que indiquen els articles 4.4 i 6.1 fora de la denominació i de la llista d'ingredients, es regeixen pel següent:

- a) Els pans integrals elaborats amb farina integral exclusivament i els pans que indica l'article 4.4, elaborats amb un sol cereal, poden utilitzar, respectivament, el terme «integral» i el nom del cereal, sense indicar el percentatge de farina utilitzat.
- b) Els pans integrals elaborats amb farina que no sigui integral exclusivament i els pans que indiquen els articles 4.4 i 6.1, elaborats amb farines de cereals o altres llavors, poden utilitzar, respectivament, el terme «integral» i els noms dels cereals o les llavors utilitzats, sempre que estiguin acompanyats, amb la mateixa mida, gruix, color i font, pel percentatge de les farines utilitzades.

La mida de la font dels termes que indiquen els paràgrafs a) i b) anteriors ha de tenir una altura de la x corresponent almenys al 75% de l'altura de la denominació del producte i no inferior a la mida mínima que requereix l'article 13.2 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE)

núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. o 608/2004 de la Comissió Text pertinent als efectes de l'EEE.

El terme «integral» es pot substituir pel «de gra sencer».

2. Els pans, en l'elaboració dels quals s'incorpori algun dels ingredients que preveu l'article 11.3, poden incloure en la denominació, precedit per la preposició «amb», el nom d'aquest o aquests ingredients seguit del percentatge d'aquests.

3. Els pans elaborats de conformitat amb el mètode d'elaboració artesana, que defineix l'article 10, hi poden incloure l'expressió «d'elaboració artesana».

4. Els pans que en el seu procés d'elaboració incorporin llevat de panificació i facin una fermentació de la massa, després del pastament i abans de la cocció, a una temperatura superior a 4 °C durant almenys vuit hores hi poden incloure la menció «elaborat amb fermentació llarga».

5. Els pans elaborats mitjançant la incorporació de massa mare que defineix l'article 8, en una proporció igual o superior al 5% del pes total de la farina de la massa final i sense l'addició d'additius, poden indicar la menció «elaborat amb massa mare», sempre que es compleixin les condicions següents:

a) La massa mare preparada per assegurar la fermentació de la massa de pa, abans d'incorporar-la a aquesta, ha de tenir un pH inferior a 4,2 i una acidesa total titulable superior a 6, expressada com els mil·lilitres de NaOH 0,1 M necessaris per portar a pH 8,5 deu grams de massa mare.

b) La massa de pa, abans de la seva cocció, i el pa una vegada acabada la seva cocció han de tenir un pH inferior a 4,8.

Els índexs de pH indicats han de ser producte únicament de l'acció biològica acidificant de la microflora present a la massa mare.

Es pot incorporar llevat de forner, a l'última fase de pastament, en una dosi màxima de 0,2% del pes de la farina total utilitzada en la massa final.

6. La menció «pa de llenya» o «pa de forn de llenya» només es pot utilitzar per als pans cuits íntegrament en un forn que utilitzi com a combustible la llenya.

Article 15. *Comercialització del pa en el punt de venda.*

1. El pa comú només es pot vendre les 24 hores següents a la seva cocció. Excepcionalment s'autoritza la venda passat aquest temps, sempre que les existències d'aquest tipus de pa estiguin separades adequadament en el punt de venda i s'indiqui clarament que la seva cocció s'ha fet fa més de 24 hores, mitjançant cartells col·locats a les vitrines o prestatgeries que el continguin i sempre que al mateix temps s'informi verbalment el consumidor d'aquesta circumstància.

Es prohibeix l'emmagatzematge de pa comú cuit de fa més de 24 hores a les mateixes prestatgeries on estigui el pa comú cuit en un període inferior a les 24 hores.

2. La informació alimentària que preveu l'article 4.1 del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall, s'ha de completar amb la indicació del pes de la peça.

Aquesta indicació ha de constar a l'etiqueta o al cartell a què es refereix l'article 6 de la norma general esmentada.

Disposició addicional primera. *Clàusula del mercat únic.*

Les mercaderies comercialitzades legalment en un altre Estat membre de la Unió Europea o a Turquia, o originàries d'un Estat de l'Associació Europea de Lliure Comerç signatari de l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu i comercialitzades legalment en

aquest, es consideren conformes a aquest Reial decret. L'aplicació d'aquest Reial decret està subjecta al Reglament (CE) núm. 764/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de juliol de 2008, pel qual s'estableixen procediments relatius a l'aplicació de determinades normes tècniques nacionals als productes comercialitzats legalment en un altre Estat membre i es deroga la Decisió núm. 3052/95/CE.

Disposició addicional segona. *No increment de la despesa pública.*

Les mesures incloses en aquesta norma no poden suposar un increment de dotacions ni de retribucions ni d'altres despeses de personal.

Disposició transitòria primera. *Comercialització d'existències de productes.*

Els productes objecte d'aquesta norma de qualitat, elaborats abans de la data d'entrada en vigor d'aquest Reial decret i que no s'ajustin al que s'hi disposa, es poden comercialitzar fins que s'esgotin les existències, incloses les etiquetes i els envasos retolats adquirits prèviament, sempre que compleixin les disposicions vigents anteriors a la seva entrada en vigor.

Disposició transitòria segona. *Contingut màxim en sal.*

El límit màxim de contingut en sal que estableix l'article 11.2 és obligatori a partir de l'1 d'abril de 2022.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogats el Reial decret 1137/1984, de 28 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a la fabricació, la circulació i el comerç del pa i els pans especials, i els apartats 3.20.36 a 3.20.45 de la secció 4.^a del capítol XX del Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1, regles 13.^a i 16.^a, de la Constitució espanyola, que atribueixen a l'Estat les competències exclusives en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i de bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

Disposició final segona. *Facultat de desplegament.*

Els ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat, Consum i Benestar Social poden dictar, en l'àmbit de les seves competències respectives, les disposicions necessàries per al desplegament del que estableix aquest Reial decret i, si s'escau, per a l'actualització de la norma de qualitat, quan això sigui necessari, per adequar-ne el contingut a les normes de la Unió Europea.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'1 de juliol de 2019.

Madrid, 26 d'abril de 2019.

FELIPE R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència,
Relacions amb les Corts i Igualtat,
CARMEN CALVO POYATO