



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano.

---

Presidencia del Gobierno  
«BOE» núm. 161, de 6 de julio de 1984  
Referencia: BOE-A-1984-15336

---

### ÍNDICE

<i>Preámbulo</i> . . . . .	3
<i>Artículos</i> . . . . .	3
Artículo único. . . . .	3
DISPOSICIONES TRANSITORIAS. . . . .	3
Primera. . . . .	3
Segunda. . . . .	3
Tercera. . . . .	3
Cuarta. . . . .	3
DISPOSICIÓN DEROGATORIA. . . . .	4
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE LAS HARINAS Y SÉMOLAS DE TRIGO Y OTROS PRODUCTOS DE SU MOLIENDA, PARA CONSUMO HUMANO. . . . .	4
TÍTULO PRELIMINAR. Ámbito de aplicación . . . . .	4
Artículo 1. . . . .	4
TÍTULO I. Definiciones y denominaciones . . . . .	4
Artículo 2. Definiciones. . . . .	4
TÍTULO II. Condiciones de los establecimientos, del material y del personal . . . . .	6
Artículo 3. . . . .	6

Artículo 4. Requisitos higiénico-sanitarios. . . . .	6
Artículo 5. Condiciones generales de los materiales. . . . .	6
Artículo 6. Condiciones del personal. . . . .	6
Artículo 7. Manipulaciones permitidas y prohibidas. . . . .	6
Artículo 8. Lista de aditivos. . . . .	6
TÍTULO III. Registros administrativos . . . . .	6
Artículo 9. Identificación de la industria. . . . .	6
TÍTULO IV. Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados. . . . .	6
Artículo 10. Condiciones generales. . . . .	6
Artículo 11. Condiciones específicas. . . . .	7
TÍTULO V. Envasado, etiquetado y rotulación. . . . .	8
Artículo 12. Envasado. . . . .	8
Artículo 13. Etiquetado y rotulación. . . . .	8
TÍTULO VI. Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación . . . . .	9
Artículo 14. Almacenamiento y transporte. . . . .	9
Artículo 15. Exportación e importación. . . . .	9
TÍTULO VII. Competencias, responsabilidades y régimen sancionador. . . . .	9
Artículo 16. Competencias. . . . .	9
Artículo 17. Responsabilidades. . . . .	9
Artículo 18. Régimen sancionador. . . . .	9
TÍTULO VIII. Toma de muestras y métodos de análisis. . . . .	9
Artículo 19. . . . .	9

TEXTO CONSOLIDADO  
Última modificación: 17 de diciembre de 2016

Norma derogada, con efectos de 18 de diciembre de 2016, por la disposición derogatoria única del Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre. [Ref. BOE-A-2016-11951](#).

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de Reglamentación Especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo. En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 23 de mayo de 1984,

DISPONGO:

**Artículo único.**

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de las Harinas y Sémolas de trigo y otros productos de su molienda para consumo humano.

**DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

**Primera.**

Las adaptaciones de las instalaciones existentes derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencias de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de un año a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

**Segunda.**

Lo dispuesto en el punto 11.2.8 entrará en vigor a partir del 1 de septiembre de 1984.

**Tercera.**

Los valores fijados en el punto 11.2.8 de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria serán revisados en el plazo de dieciocho meses a propuesta de los Ministerios competentes y previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

**Cuarta.**

Para la aplicación de la exigencia de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios envasados.

### DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Salvo lo expresado en las disposiciones transitorias, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto a partir de su entrada en vigor.

Dado en Madrid a 23 de mayo de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

## REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE LAS HARINAS Y SÉMOLAS DE TRIGO Y OTROS PRODUCTOS DE SU MOLIENDA, PARA CONSUMO HUMANO

### TÍTULO PRELIMINAR

#### Ámbito de aplicación

#### Artículo 1.

1.1 La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por harinas y otros productos de la molienda del trigo para consumo humano y fijar, con carácter obligatorio, las normas de dichos productos, las condiciones técnicas y sanitarias que deben reunir las industrias que se dedican a la fabricación, preparación y/o mezcla de los mismos, así como las condiciones de higiene en la elaboración y envasado, en su caso, y establecer las condiciones a que se debe someter el almacenamiento y transporte de dichos productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

1.2 Esta Reglamentación obliga a aquellas personas naturales o jurídicas que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes dedican su actividad a la elaboración, envasado, circulación y comercio de las harinas, sémolas y otros productos de la molienda del trigo para consumo humano, así como a la preparación y mezcla de los productos contemplados en los puntos 3.20.07 a 3.20.15 del Código Alimentario Español, excepto el punto 3.20.11.

### TÍTULO I

#### Definiciones y denominaciones

#### Artículo 2. *Definiciones.*

A efectos de esta Reglamentación se entenderá por:

2.1 Productos de molinería: Los productos obtenidos por molturación del grano de trigo maduro, entero, sano y seco, industrialmente limpio y que se destinen al consumo humano. Se clasifican en dos grupos:

2.1.1 Productos integrados fundamentalmente por el endospermo de los granos.

2.1.2 Otros productos formados esencialmente por las capas externas del grano, incluido el germen.

2.2 Molienda o molturación: Es la operación mediante la cual los granos del trigo son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños, separables entre sí por medios mecánicos.

2.3 Grado de extracción: Es la cantidad de harina, de unas características determinadas, que se obtienen de la molturación de 100 kilogramos de trigo limpio, correlacionando los porcentajes de humedad entre el grano y la harina.

2.4 Harina: Deberá entenderse por harina sin otro calificativo, el producto finamente triturado obtenido de la molturación del grano del trigo, *Triticum aestivum* o la mezcla de éste con el *Triticum durum*, en la proporción máxima 4:1 (80 por 100 y 20 por 100), maduro, sano y seco e industrialmente limpio. Los productos finalmente triturados de otros cereales deberán llevar adicionado, al nombre genérico de la harina, el del grano del cual proceden.

2.5 Harina integral: Es el producto resultante de la molturación del grano del trigo, maduro, sano y seco, industrialmente limpio, sin separación de ninguna parte de él, es decir, con un grado de extracción del 100 por 100

2.6 Harina integral de trigo desgerminado: Es el producto resultante de la molturación del grano del trigo maduro, sano y seco, industrialmente limpio, al que se le ha eliminado sólo el germen.

2.7 Mezcla de harinas: Es la harina resultante de la mezcla de harinas de diferentes cereales.

2.8 Harina acondicionada: Bajo esta denominación se recoge a las harinas cuyas características organolépticas, plásticas y/o fermentativas se modifican y complementan para mejorarlas mediante tratamientos físicos o adición de productos debidamente autorizados. En su denominación se adicionará siempre al nombre genérico de harina, el del grano que proceda.

2.8.1 Harinas para rebozar: Son harinas acondicionadas por la adición de determinadas sustancias, debidamente autorizadas y que se utilizan en la condimentación de alimentos. Deberán cumplir los requisitos exigidos en el punto 11.2 de esta Reglamentación.

### 2.9 (Derogado)

2.10 Harina de fuerza: Es la harina de extracción T-45 y T-55, exclusivamente, procedentes de trigos especiales, con contenido mínimo en proteínas del 11 por 100 y valor de características alveográfica W mínimo 200, admitiéndose una tolerancia en defecto del 10 por 100.

2.11 Sémolas y semolinas: Son los productos fundamentalmente constituidos por endospermo de estructura granulosa, determinada en los puntos siguientes, procedentes de la molturación del trigo industrialmente limpio.

Se clasifican según su granulosis en:

2.11.1 Sémola de boca o consumo directo: Es la sémola procedente del trigo duro, cuyos gránulos tienen un tamaño comprendido entre 600 y 850 micras.

2.11.2 Sémola industrial para elaboración de pastas alimenticias de calidad superior: Es la sémola procedente de trigo duro, cuyo tamaño de gránulo está comprendido entre 600 y 187 micras, con tolerancia del 10 por 100.

2.11.3 Semolina de trigo duro: Es la sémola procedente del trigo duro, cuyo tamaño de gránulo no es inferior a 160 micras.

2.11.4 Semolina de trigo blando: Es aquella, procedente de trigo blando, cuya granulometría no es inferior a 160 micras, con tolerancia del 10 por 100.

2.12 Salvado para consumo humano: Deberá entenderse por salvado para consumo humano sin otro calificativo, el subproducto del proceso de molienda del trigo, procedente de las capas externas o cubiertas de la semilla del grano, que queden después de extraer la harina. Subproductos correspondientes de otros cereales deberán llevar adicionado, al nombre genérico de salvado, el del grano del cual proceden.

2.13 Germen de trigo: Es el producto constituido por el embrión del grano de trigo, separado del mismo al iniciarse el proceso de molturación.

2.14 Calidad panadera de la harina: Es la calidad mínima exigible para el empleo en panificación de harinas de uno o vario tipos, evaluada por medio del alveógrafo.

TÍTULO II

**Condiciones de los establecimientos, del material y del personal**

*Manipulaciones permitidas y prohibidas*

**Artículo 3.**

**(Derogado)**

**Artículo 4.** *Requisitos higiénico-sanitarios.*

**(Derogado)**

**Artículo 5.** *Condiciones generales de los materiales.*

**(Derogado)**

**Artículo 6.** *Condiciones del personal.*

**(Derogado)**

**Artículo 7.** *Manipulaciones permitidas y prohibidas:*

7.1 Manipulaciones permitidas:

7.1.1 **(Derogado)**

7.1.2 **(Derogado)**

7.1.3 **(Derogado)**

7.1.4 El tratamiento de los granos y semillas por vapor u otros procedimientos físicos autorizados.

7.2 Prohibiciones específicas:

7.2.1 Queda prohibido el uso del arco voltaico en el tratamiento de las harinas de panificación. Las harinas no deben contener más de 2 ppm de óxido nitroso.

7.2.2 **(Derogado)**

7.2.3 **(Derogado)**

**Artículo 8.** *Lista de aditivos.*

**(Derogado)**

TÍTULO III

**Registros administrativos**

**Artículo 9.** *Identificación de la industria.*

**(Derogado)**

TÍTULO IV

**Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados**

**Artículo 10.** *Condiciones generales.*

**(Derogado)**

**Artículo 11. Condiciones específicas.**

11.1 De los cereales: Con carácter general los cereales responderán a las siguientes características: Serán sanos, legales y comerciales, aptos para consumo humano, exentos de olores extraños y depredadores vivos, de color y calidad propias de la variedad a que corresponda, recolectados y conservados en condiciones normales.

11.2 De las harinas: Responderán a las siguientes características:

11.2.1 Humedad: No excederá del 15 por 100 en el momento del envasado. Posteriormente las variaciones de humedad que se produzcan debido al carácter higroscópico de la harina, deberán ser correlativas con las variaciones en masa.

11.2.2 Cenizas, sobre sustancia seca:

11.2.2.1 En harinas panificables de:

Tipo T-45, inferior a 0,50 por 100.

Tipo T-55, entre 0,5 y 0,65 por 100.

Tipo-70, entre 0,65 y 0,73 por 100

Tipo T-75, entre 0,73 y 0,80 por 100.

Las harinas de tipo T-75 no podrán utilizarse en la elaboración de pan común, sólo para elaboración de otros tipos de panes.

11.2.2.2 En harinas para otros usos comestibles.

Masas fritas, máximo 0,80 por 100.

Demás usos, máximo 0,65 por 100.

Las cenizas insolubles (en ácido clorhídrico al 10 por 100) en las harinas de los puntos 11.2.2.1 y 11.2.2.2. Será inferior al 0,3 por 100.

11.2.2.3 En las harinas integrales, entre 1,5 y 2,3 por 100. La fibra en estas harinas estará comprendida entre 2 y 3 por 100.

11.2.3 Proteínas.–Las harinas destinadas a la panificación tendrán un contenido mínimo en proteínas del 9 por 100.

11.2.4 Gluten.–El gluten seco no será inferior al 5,5 por 100, salvo en casos en que por su utilización específica se requiera un porcentaje inferior, en cuyo caso se hará constar este porcentaje en la etiqueta.

11.2.5 Acidez de la grasa. Máximo 50 por 100, expresado en miligramos de potasa.

11.2.6 Las harinas resultarán suaves al tacto, de color blanco ligeramente amarillento, dependiente del grado de extracción, sin resabios de rancidez, olores anormales, moho, acidez, amargor o dulzor. Presentará a la compresión una superficie mate y de granos finos de tamaño adecuado para que el 90 por 100 de los mismos pase por una tela de 180 micras de luz, o el 98 por 100 por una tela de 212 micras.

11.2.7 El porcentaje de harina extraña, determinado por la naturaleza de los gránulos de almidón no podrá exceder del 1 por 100.

11.2.8 Calidad panadera.–Esta calidad, evaluada por medio del alveógrafo, responderá, para la fabricación del pan común, a los valores siguientes:  $W > 80$  y  $P/L < 1'5$ . Sin que esto quiera decir que cada partida de trigo tenga que reunir estas características para ser considerado panificable.

11.2.9 Las harinas mezcladas, acondicionadas o enriquecidas deberán reunir las condiciones exigidas a las harinas a partir de las cuales se han elaborado.

11.3 De las sémolas y semolinas.

Responderán a las siguientes características:

11.3.1 Humedad: No excederá del 14,5 por 100.

11.3.2 Cenizas sobre sustancia seca.

11.3.2.1 Sémolas procedentes del trigo duro:

De boca o consumo directo, 0,90 por 100 máximo.

Industrial para elaboración de pastas alimenticias de calidad superior, 0,90 por 100 máximo.

Semolina de trigo duro, 1,10 por 100 máximo.

11.3.2.2 Semolinas, procedentes de:

Trigo blando, 0,80 por 100 máximo.

11.3.3 Fibra:

El contenido de la fibra será de 0,5 por 100 máximo.

11.3.4 Proteínas:

11.3.4.1 Sémolas, procedentes de trigo duro:

De boca o consumo directo, 11 por 100 mínimo.

Industrial para elaboración de pastas alimenticias de calidad superior, 11 por 100 mínimo.

Semolina de trigo duro, 11,5 por 100 mínimo.

11.3.4.2 Semolinas, procedentes de:

Trigo blando, 9 por 100 mínimo.

11.3.4.3 Acidez de la grasa.—Máximo, 30 por 100, expresado en mg de potasa.

11.4 De los salvados para consumo humano.

El salvado responderá a las siguientes características:

11.4.1 Humedad: No excederá del 14 por 100 en el momento del envasado.

11.4.2 Fibra cruda: Estará comprendida entre 9 y 14 por 100.

11.4.3 Cenizas, sobre sustancia seca: No excederá del 8,5 por 100.

11.4.4 **(Derogado)**

11.4.5 **(Derogado)**

11.5 **(Derogado)**

## TÍTULO V

### Envasado, etiquetado y rotulación

**Artículo 12.** *Envasado.*

**(Derogado)**

**Artículo 13.** *Etiquetado y rotulación.*

13.1 La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

13.1.1 Denominación del producto.

Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en el artículo segundo.

13.1.2 a 13.1.7 **(Derogados)**

13.2 **(Derogado)**

13.3 En la información del etiquetado de los envases de los productos, sujetos a esta Reglamentación, que vayan destinados a otras industrias, constará obligatoriamente el grado de extracción de la harina en su caso y las especificaciones indicadas en los puntos 13.1.1 al 13.1.7, excepto el punto 13.1.4 y el segundo párrafo del punto 13.1.6.



Cuando la harina destinada a la panificación de pan común no cumpla lo dispuesto en el punto 11.2.8 deberán consignarse en la etiqueta la leyenda  $W < 80$  y  $P/L > 1'5$ , o ambas, según los casos, siendo obligatorio, entonces, indicar los valores de  $W$  y  $P/L$  correspondientes, bien en la etiqueta o en los documentos que acompañen al pedido.

13.4 Los productos vendidos a granel con destino al consumo industrial deberán hacer constar en la documentación adjunta al envío lo dispuesto en el punto 13.3.

13.5 **(Derogado)**

## TÍTULO VI

### **Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación**

**Artículo 14.** *Almacenamiento y transporte.*

**(Derogado)**

**Artículo 15.** *Exportación e importación.*

15.1 Exportación.

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán, en caracteres bien visibles, impresa la palabra «Export», y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios responsables, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

15.2 Importación.

**(Derogado)**

## TÍTULO VII

### **Competencias, responsabilidades y régimen sancionador**

**Artículo 16.** *Competencias.*

**(Derogado)**

**Artículo 17.** *Responsabilidades.*

**(Derogado)**

**Artículo 18.** *Régimen sancionador.*

**(Derogado)**

## TÍTULO VIII

### **Toma de muestras y métodos de análisis**

**Artículo 19.**

En los controles analíticos que hayan de efectuarse sobre productos regulados por la presente Reglamentación se utilizarán los métodos de análisis de cereales y derivados, aprobados por Orden de la Presidencia del Gobierno de 31 de enero de 1977 («Boletín Oficial del Estado», de 19 de julio y siguientes).

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.