



**ANEXO 9: PROTOCOLO DE INSPECCIÓN A GRANEL DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, BOLLERÍA, PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y GALLETTERÍA 2024 (428/24)**

**ANEXO AL ACTA DE INSPECCIÓN N.º**

**DE FECHA**

<b>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO INSPECCIONADO</b>
DENOMINACIÓN DE VENTA:
MARCA COMERCIAL:
CANTIDAD NETA
LOTE:
CÓDIGO DE BARRAS:
Lugar de origen o procedencia del producto: (Producto nacional, Producto de otro Estado miembro de la U.E. (indicar cuál), Producto de país tercero (indicar cuál), No se indica)
RESPONSABLE DEL PRODUCTO, NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:
DIRECCIÓN COMPLETA DEL RESPONSABLE:



		PARTES DEL PROTOCOLO A CUMPLIMENTAR: Productos a granel + específico que corresponda				
1. ¿Qué producto se va a inspeccionar?	A) PAN	Preguntas 2- 17+ Preguntas 18-22				
	B) GALLETAS	Preguntas 2- 17+ Preguntas 23-24				
	C) MASAS FRITAS	Preguntas 2- 17+ Pregunta 25				
<b>PRODUCTOS A GRANEL</b>						
<b>REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.</b>						
<b>MENCIONES OBLIGATORIAS</b>						
		SC	NC	NP	Artículo	Tipificación
2. La denominación del alimento se corresponde con la denominación legal, o a falta de esta con la denominación habitual o, en caso de que esta no exista o no se use, con la denominación descriptiva del alimento y cumple el resto de los requisitos del artículo 17 del R (UE) 1169/2011.		SC	NC	NP	RD 126/2015 4.1.a)	Ley 13/2003, art. 71.2.1
3. Consta, en su caso, la cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes (Cuando figuren en la denominación o el consumidor lo asocie con dicha denominación, se destaquen en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica o sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pueda confundir a causa de su denominación o de su aspecto). Además, cumplen los requisitos para la indicación cuantitativa de ingredientes previstos en el anexo VIII del R (UE) 1169/2011.		SC	NC	NP	RD 126/2015 4.1.c)	Ley 13/2003, art. 71.2.1
4. Figura, en su caso, el grado alcohólico en las bebidas con una graduación alcohólica superior al 1,2 por 100.		SC	NC	NP	RD 126/2015 4.1.d)	Ley 13/2003, art. 71.2.1
<b>SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS E INTOLERANCIAS</b>						
5. Se indica, en su caso, todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del R(UE) 1169/2011 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.  <i>*Esta indicación no es necesaria en aquellos casos en que la denominación del alimento hace referencia claramente a la sustancia o productos de que se trate. También se ha de tener en cuenta los medios que se describen en el Art. 6 (5) del RD 126/2015 para suministrar esta información: de forma oral o mediante una indicación del lugar del establecimiento donde se encuentra disponible esta información.</i>		SC	NC	NP	RD 126/2015 4.1.b)	Ley 13/2003, art. 71.2.1
<b>DISPONIBILIDAD, COLOCACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA</b>						
6. La información alimentaria obligatoria está disponible y es fácilmente accesible de conformidad con lo previsto en el R(UE) 1169/2011 y en el RD 126/2015		SC	NC	NP	RD 126/2015 6.1	Ley 13/2003, art. 71.2.1
7. Las menciones obligatorias figuran escritas en etiquetas adheridas al alimento o rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él de manera que dicha información cumpla con los requisitos del punto 4.1		SC	NC	NP	RD 126/2015 6.2	Ley 13/2003, art. 71.2.1
8. La información alimentaria obligatoria se indica en un lugar		SC	NC	NP	RD	Ley





destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. Además, en modo alguno, la información alimentaria se encuentra disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto				126/2015 7	13/2003, art. 71.2.1
<b>INFORMACIÓN VOLUNTARIA</b>					
9. La información alimentaria voluntaria cumple con los requisitos de no inducir a error al consumidor, no ser ambigua ni confusa y estar basada, según proceda, en datos científicos pertinentes  Si se facilita voluntariamente información nutricional su contenido se ajusta a lo indicado en los artículos 30, apartado 5, y 33 apartados 3 y 4 del R(UE) 1169/2011.	SC	NC	NP	RD 126/2015 8	Ley 13/2003, art. 71.5
<b>LENGUA OFICIAL</b>					
10. La información alimentaria obligatoria se presenta, al menos, en castellano, lengua española oficial del Estado.	SC	NC	NP	RD 126/2015 10	Ley 13/2003, art. 71.2.1
<b>CONSERVACIÓN DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA</b>					
11. El operador de la empresa alimentaria conserva la información alimentaria obligatoria, hasta que pueda suponerse razonablemente que los alimentos han sido consumidos	SC	NC	NP	RD 126/2015 12	Ley 13/2003, art. 71.2.1
<b>PRÁCTICAS INFORMATIVAS LEALES</b>					
12. Se cumple con la obligación de que la información alimentaria contenida en el etiquetado no induce a error sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención	SC	NC	NP	Reg. 1169/2011 7.1ª	Ley 13/2003, art. 71.5
13. Se cumple con la obligación de que la información alimentaria contenida en el etiquetado no induce a error al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee	SC	NC	NP	Reg. 1169/2011 7.1.b)	Ley 13/2003, art. 71.5
14. Se cumple con la obligación de que la información alimentaria contenida en el etiquetado no induce a error al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes.	SC	NC	NP	Reg. 1169/2011 7.1.c)	Ley 13/2003, art. 71.5
15. Se cumple con la obligación de que la información alimentaria contenida en el etiquetado no induce a error al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto.	SC	NC	NP	Reg. 1169/2011 7.1.d)	Ley 13/2003, art. 71.5
16. En cuanto al etiquetado, la información alimentaria es precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.	SC	NC	NP	Reg. 1169/2011 7.2	Ley 13/2003, art. 71.2.1
17. Se cumple con la obligación en cuanto al etiquetado de que la información alimentaria no atribuye a los productos alimenticios las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades.  Salvo las excepciones previstas por la legislación de la Unión aplicable a las aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial.	SC	NC	NP	Reg. 1169/2011 7.3	SALUD





MÓDULO ESPECÍFICO: ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, BOLLERÍA, PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y GALLETERÍA					
PAN: REAL DECRETO 308/2019.					
	SC	NC	NP	Artículo	Tipificación
18. La denominación del alimento se corresponde con la denominación legal	SC	NC	NP	RD 308/2019 13	Ley 13/2003, art. 71.2.1
19. La denominación de venta de pan común se corresponde con las siguientes denominaciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pan bregado, de miga dura, español o candeal. Las variedades tradicionales elaboradas a partir de este tipo de masa, podrán utilizar las distintas denominaciones que cada una adopta como telera, lechuguino y fabiola, entre otras.</li> <li>- Pan de flama o de miga blanda: Las variedades tradicionales elaboradas a partir de este tipo de masa, podrán utilizar las distintas denominaciones que cada una adopta como baguette, chapata y payés, entre otras.</li> <li>- Pan integral: pan elaborado con harina integral o de grano entero.</li> <li>- Pan elaborado con harinas de cereales: es el elaborado con harina de cereales distintos al trigo y, en su caso, harina de trigo.</li> </ul>	SC	NC	NP	RD 308/2019 4	Ley 13/2003, art. 71.2.1
20. La denominación de venta de pan especial se corresponde con las siguientes denominaciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pan elaborado con harina de cereales y otras harinas: Es el pan indicado en el artículo 4 al que se han añadido semillas comestibles de diferentes especies de plantas que no pertenecen a la familia de las gramíneas ni leguminosas ni son semillas oleaginosas, como el amaranto, la quinoa, el trigo sarraceno o alforfón, entre otras. Se denomina «pan de» seguido del nombre de los cereales o semillas empleados en la elaboración e indica el porcentaje que dicha harina representa, respecto al total de la harina incorporada en el pan.</li> <li>- Pan multicereal: Es el pan elaborado con tres o más harinas diferentes, de las cuales dos al menos procederán de cereales. Se denomina «pan multicereal», o incluye el término «multicereal» en la denominación.</li> <li>- Pan de Viena, pan de nieve o pan bombón: Pan elaborado a base de masa blanda de harina de trigo, entre cuyos ingredientes pueden entrar azúcares, leche, grasas o aceites.</li> <li>- Pan tostado: Pan que después de su cocción es cortado en rebanadas, tostado y envasado.</li> <li>- Biscote: Pan que después de su cocción en moldes con tapa, es cortado en rebanadas, tostado y envasado.</li> <li>- Colines, regañás o picos: son piezas de miga seca, quebradiza y crujiente y de sección estrecha, elaborada a partir de masa panaria que contiene grasas o aceites.</li> <li>- Pan de molde: aquel que para su cocción ha sido introducido en molde.</li> <li>- Pan rallado: producto resultante de la trituración industrial del pan.</li> </ul>	SC	NC	NP	RD 308/2019 6	Ley 13/2003, art. 71.2.1





- Otros panes especiales: «pan bizcochado», «pan dulce», «pan de frutas», «palillos», «bastones», «pan ácimo», «pan pita», «tortilla de (seguido por el nombre del cereal o cereales)» y otros.					
21. Si se incluye la expresión “de elaboración artesana”, se cumple con la obligación de que el pan esté elaborado conforme al método de elaboración artesana, definido en el artículo 10 del Real Decreto 308/2009	SC	NC	NP	RD 308/2019 14.3	Ley 13/2003, art. 71.2.1
22. Se indica el peso de la pieza	SC	NC	NP	RD 308/2019 15.2	Ley 13/2003, art. 71.2.1
<b>GALLETAS: REAL DECRETO 1124/1982: Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas.</b>					
	SC	NC	NP	Artículo	Tipificación
23. La denominación del alimento se corresponde con la denominación legal	SC	NC	NP	RD 1124/1982 2.1	Ley 13/2003, art. 71.2.1
24. La denominación de venta se corresponde con alguna de las siguientes denominaciones:  - Marías, tostadas y troqueladas: elaboradas a base de harinas, azúcares y grasas comestibles, con o sin adición de otros productos alimenticios. Se cortan por sistema de prensa o rodillo troquelado.  - «Cracker» y de aperitivo: Están elaboradas con harina y grasas comestibles generalmente sin azúcar.  - Barquillos con o sin relleno: Se denominan barquillos, obleas o ambrosías, los productos obtenidos de la cocción en planchas metálicas de pastas en estado líquido viscoso, formados por harina, féculas, glucosa y sal, susceptibles de adquirir diferentes formas: rectangulares, cilíndricas, abanicos, etc. Pueden elaborarse solos o adicionándoles rellenos.  - Bizcochos secos y blandos: Elaborados con harina, azúcar y huevos, batidos. La clasificación en secos y blandos obedece al mayor o menor porcentaje de humedad que contienen a la salida del horno, pudiendo adoptar toda clase de formas.  - «Sandwiches»: Es el conjunto de dos galletas tradicionales, a las que se adiciona entre ambas un relleno consistente en una mezcla de azúcar, grasa y otros componentes alimenticios y alimentarios debidamente autorizados.  - Pastas blandas y duras: Se clasifican en este grupo las galletas obtenidas a base de masas cuya peculiaridad consiste en cremar adecuadamente todos los componentes (azúcar, grasa y otros productos alimenticios), adicionar la harina horneando la masa moldeada seguidamente a fin de impedir el desarrollo del gluten.  - Bañadas con aceite vegetal: Para elaborar esta especialidad se parte de galletas tradicionales, que después de ser horneadas, son sometidas a una dispersión o baño de aceite vegetal.  - Recubiertas de chocolate: Cualquier clase de galletas antes definidas, recubiertas de chocolate, pasta de cacao o mezcla de azúcar gelatina y agua.  - Surtidos: Se conoce con esta denominación el conjunto de galletas de las diferentes especialidades, las cuales se agrupan en un solo envase.	SC	NC	NP	RD 1124/1982 2.2	Ley 13/2003, art. 71.2.1





**MASAS FRITAS: REAL DECRETO 2507/1983: Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas.**

	SC	NC	NP	Artículo	Tipificación
25. La denominación del alimento se corresponde con la denominación churros, buñuelos o con aquellos otros nombres que correspondan al tipo y forma de presentación en sus diferentes variedades	SC	NC	NP	RD 2507/1983 4	Ley 13/2003, art. 71.2.1

**OBSERVACIONES**

Lugar y fecha

Firma por la inspección

Compareciente

