



En este organismo se ha recibido:

- Una consulta desde la Dirección General de Salud Pública y Adicciones de la Comunidad Valenciana, derivada de una denuncia de la Asociación Española de Fabricantes de Levaduras (AFLE) acerca de la incorrecta utilización del término “levadura”, en productos utilizados en el sector de la panadería, bollería o repostería, mediante el empleo de expresiones como “levadura química” o “levadura en polvo” cuando, en realidad, se trata de aditivos alimentarios que ejercen una acción gasificante o leudante.
- Una segunda denuncia de la citada Asociación Española de Fabricantes de Levaduras (AFLE) en referencia a la utilización del término “levadura química” en la publicidad de productos de panadería, en concreto, el uso de menciones como “fermentación larga sin levaduras químicas”.

En relación con este asunto, una vez consultada la Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y de Laboratorios Agroalimentarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se informa lo siguiente:

Primero: el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, define dos tipos de levadura:

- Levadura prensada húmeda (3.20.61): “Es el producto obtenido por la proliferación del *Saccharomyces cerevisiae*, de fermentación alta, en medios azucarados adecuados.”
- Levadura deshidratada (3.20.63): “Productos obtenidos por la deshidratación de levaduras seleccionadas (*Saccharomyces cerevisiae*) u otras especies (diversas razas y variedades) cultivadas en medios azucarados y nitrogenados apropiados. Puede presentarse en polvo, granulada o comprimida.”

Así mismo define también el término gasificante (3.20.65) como “las sustancias de elaboración que se caracterizan por producir gas carbónico sin afectar al gluten de la pasta de trigo.”

Segundo: el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios define en el Anexo I. Clases funcionales de aditivos alimentarios usados en alimentos y de aditivos alimentarios usados en aditivos alimentarios y enzimas alimentarias, en el punto 22: “Gasificantes: sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa.”

Tercero: el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria define “alimento” en el artículo 2:

“A efectos del presente Reglamento, se entenderá por «alimento» (o «producto alimenticio») cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con

probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.

«Alimento» incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.”

Cuarto: el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece en su artículo 9.1 las menciones obligatorias que deben constar en el etiquetado de los productos envasados. Entre estas menciones obligatorias figura la denominación del alimento (Art. 9.1.a). Por otra parte el artículo 17.1 del citado Reglamento especifica que “la denominación del alimento será su denominación jurídica. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.”

Quinto: el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, establece en su artículo 2 la definición de “pan”:

“Pan, sin otro calificativo, es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre.”

Y en su artículo 11 sobre materias primas y otros ingredientes indica que:

“Todas las materias primas, ingredientes y aditivos que se utilicen en la elaboración del pan, deberán cumplir las disposiciones que les sean de aplicación.

1. Materias primas básicas: harina, agua, levadura de panificación o masa madre y sal. [...]”

Sexto: el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece en su artículo 7 sobre prácticas informativas leales que:

“1. La información alimentaria no inducirá a error, en particular:

a) 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;

[...]

c) 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;

[...]

4. Los apartados 1, 2 y 3 también se aplicarán a:

a) la publicidad;

b) la presentación de los alimentos y, en especial, a la forma o el aspecto que se les dé a estos o a su envase, al material usado para este, a la forma en que estén dispuestos así como al entorno en el que estén expuestos.”



Séptimo: como conclusión de lo señalado en los apartados precedentes, y para dar respuesta a los dos puntos de la consulta:

- El término “levadura” solo podrá utilizarse cuando se ajuste a la definición contemplada en el Código Alimentario Español (3.20.61 ó 3.20.63), es decir, cuando se trate de un producto obtenido por proliferación de *Saccharomyces cerevisiae*.
- No se podrá hacer referencia a la ausencia del término “levaduras químicas” ni de ningún aditivo “gasificante”, en la publicidad ni en la presentación de productos de panadería, ya que, según la norma de calidad del pan, el pan solo puede estar formado por harina, agua, levadura de panificación o masa madre y sal, puesto que dichas referencias supondrían una práctica informativa desleal.

La utilización del término “levadura” de forma incorrecta induce a error al consumidor e incumple los requisitos establecidos en la normativa mencionada, entre los que cabe destacar los que hacen referencia a las prácticas informativas leales (artículo 7 del Reglamento (UE) 1169/2011) tanto en el etiquetado de los productos alimenticios como en su publicidad y presentación.

En Madrid, a 18 de noviembre de 2020