



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas.

---

Presidencia del Gobierno  
«BOE» núm. 133, de 4 de junio de 1982  
Referencia: BOE-A-1982-13243

---

### TEXTO CONSOLIDADO Última modificación: 29 de marzo de 2013

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintiuno 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 dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve 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 Ministros de Industria y Energía, de Economía y Comercio, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día treinta de abril de mil novecientos ochenta y dos,

DISPONGO:

#### **Artículo único.**

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas.

#### **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

##### **Primera.**

Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y, en especial, de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación salvo lo que se dispone en el punto 3.1, apartado 1 y apartado 4, y en el punto 3.2, apartado 1, en lo que se refiere a los accesos fáciles y amplios, que será de tres años. El punto 6.2, apartados 7.1 y 7.2, cuyo

plazo será de tres años y dieciocho meses, respectivamente, quedando derogado el apartado 7.2 a la entrada en vigor del apartado 7.1.

**Segunda.**

Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de envases, etiquetas, envolturas, cierres y precintos, durante un plazo de dieciocho meses, no pudiendo efectuarse a partir de la fecha de publicación del presente Real Decreto, nuevas contrataciones de dichos materiales, si no se ajustan a las normas de la adjunta Reglamentación.

**Tercera.**

Todos los plazos otorgados en las presentes disposiciones transitorias se consideran improrrogables.

**DISPOSICIÓN DEROGATORIA**

A partir de la fecha de la publicación de la presente Reglamentación, quedan derogadas las siguientes disposiciones:

Orden de la Presidencia del Gobierno de dieciséis de febrero de mil novecientos sesenta y dos («Boletín Oficial del Estado» número cuarenta y nueve de veintiséis de febrero), por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Galletas, y

Orden de la Presidencia del Gobierno de veinte de julio de mil novecientos sesenta y uno («Boletín Oficial del Estado» número ciento setenta y nueve, de veintiocho de julio), por la que se fija la tolerancia admisible en el peso y envasado mecánico de productos reglamentados, en lo que respecta a galletas.

Y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a treinta de abril de mil novecientos ochenta y dos.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
MATÍAS RODRÍGUEZ INCIARTE

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN,  
FABRICACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE GALLETAS**

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por galletas y fijar, con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos.

Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, comerciantes e importadores de galletas.

Se considerarán fabricantes y/o elaboradores de galletas aquellas personas, naturales o jurídicas, que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en los artículos 2. y 3.

**2. DEFINICIONES Y CLASIFICACIONES**

2.1 Se entiende por «galletas» los productos alimenticios elaborados, fundamentalmente por una mezcla de harina, grasas comestibles y agua, adicionada o no de azúcares y otros productos alimenticios o alimentarios (aditivos, aromas, condimentos, especias, etc.),

sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

2.2 Las galletas que regula esta Reglamentación se pueden clasificar en los siguientes grupos:

2.2.1 Marías, tostadas y troqueladas: Son las elaboradas a base de harinas, azúcares y grasas comestibles, con o sin adición de otros productos alimenticios para su mejor enriquecimiento, formando una masa elástica a consecuencia del desarrollo del gluten.

Se cortan por sistema de prensa o rodillo troquelado.

2.2.2 «Cracker» y de aperitivo: Están elaboradas con harina y grasas comestibles generalmente sin azúcar, cuyas masas según sus características se pueden someter a una adecuada fermentación para conseguir su tradicional ligereza.

2.2.3 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 a base azúcar, dextrosa, grasa y aromas.

2.2.4 Bizcochos secos y blandos: Elaborados con harina, azúcar y huevos, batidos a gran velocidad para conseguir que monte adecuadamente, depositándose en moldes o en chapa lisa para su horneado. 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.

2.2.5 «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.

2.2.6 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.

2.2.7 Bañadas con aceite vegetal: Para elaborar esta especialidad se parte de galletas tradicionales, las cuales, después de ser horneadas, son sometidas a una dispersión o baño de aceite vegetal muy atomizado por su superficie e incluso por su parte inferior, según tipos.

2.2.8 Recubiertas de chocolate: Cualquier clase de galletas antes definidas podrán presentarse recubiertas de chocolate, pasta de cacao o mezcla de azúcar gelatina y agua.

2.2.9 Surtidos: Se conoce con esta denominación el conjunto de galletas de las diferentes especialidades que se elaboran, las cuales se agrupan en un solo envase.

2.2.10 Elaboraciones complementarias: Cuando los fabricantes de galletas elaboren productos que están sujetos a la Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, a la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, a la norma de pan y panes especiales y otros relacionadas, deberán observarse las especificaciones y exigencias que dichas disposiciones determinen. La relación de denominaciones incluidas en este artículo, no tiene carácter limitativo.

### **3. CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS, DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL**

*(Derogado)*

### **4. REGISTRO SANITARIO**

*(Derogado)*

## 5. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS REGULADOS POR ESTA REGLAMENTACIÓN. MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBICIONES

5.1 Condiciones generales.

**(Derogado)**

5.2 Condiciones específicas.

1. **(Derogado)**

2. **(Derogado)**

3. **(Derogado)**

4. La humedad y cenizas no deben exceder de las cifras señaladas a continuación para cada tipo de elaboraciones:

	Galletas simples – Porcentaje	Bizcochos – Porcentaje	Cubiertas o rellenas – Porcentaje
Humedad	6	10	10
Cenizas	1,5	1,5	1,5

5. **(Derogado)**

5.3 Manipulaciones permitidas y prohibiciones.

**(Derogado)**

## 6. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, ENVASADO, ROTULACIÓN, ETIQUETADO Y PUBLICIDAD

**(Derogado)**

## 7. EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN

7.1 Exportación.

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino y a lo que disponga en esta materia el Ministerio de Economía y Comercio. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las condiciones técnicas que fija esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «Export» y no podrán comercializarse en España salvo autorización expresa del Ministerio de Economía y Comercio y previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

7.2 Importación.

**(Derogado)**

## 8. RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS

**(Derogado)**

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS

**(Derogado)**

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.  
Más información en [info@boe.es](mailto:info@boe.es)