

REAL DECRETO 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas.

El Decreto 2180/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprobó la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de caldos y sopas deshidratadas, modificado por el Real Decreto 1771/1976, de 2 de julio, por el que se modifican algunos de los artículos y epígrafes de determinadas Reglamentaciones técnico-sanitarias y normas alimentarias específicas, y por el Real Decreto 3138/1982, de 12 de noviembre, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de caldos y sopas deshidratadas, estableció las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de dichos productos.

El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, que incorpora a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio, que regula esta materia, establece las normas que deben respetarse en las fases de preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor de productos alimenticios, así como las modalidades de control, de acuerdo con los principios del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARCP). (ARCPC).

El tiempo transcurrido desde la aprobación del Decreto 2180/1975, hasta la actualidad, ha puesto de manifiesto la necesidad de revisar de manera global la citada Reglamentación técnico-sanitaria, tanto para adaptarla al Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, anteriormente citado, como para incluir determinados aspectos del Código de Prácticas para caldos y consomés, elaborado por la Asociación Internacional de la Industria de Caldos y Sopas y la Federación de Asociaciones de la Industria de Caldos y Sopas de la CEE y aceptado por la Comisión Europea, con el fin de asegurar la libre circulación de estos productos alimenticios en el mercado comunitario.

A tal efecto, este Real Decreto se ajusta a lo establecido en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios e incorpora determinadas normas sanitarias recogidas en el Decreto 2180/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de caldos y sopas deshidratadas, así como aspectos relativos a la composición y factores de calidad desarrollados en el Código de Prácticas para caldos y consomés.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas previsto en la Directiva 83/189/CEE, de 28 de marzo, y ulteriores modificaciones, incorporada a nuestro ordenamiento jurídico interno mediante el Real Decreto 1168/1995, de 7 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas.

El presente Real Decreto tiene carácter de norma básica y se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 149.1.10. a y 16. a de la Constitución, y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su elaboración se ha dado audiencia a los sectores afectados, habiendo emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Economía y Hacienda, de Industria y Energía y de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de noviembre de 1998,

DISPONGO:

Artículo único. Aprobación de la Reglamentación técnico-sanitaria.

Se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas, que se inserta a continuación.

Disposición adicional única. Título competencial.

El presente Real Decreto, que tiene carácter de norma básica, se dicta al amparo de lo dispuesto por el artículo 149.1.16. a de la Constitución, y de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, salvo lo establecido en el artículo 11 de la Reglamentación que se aprueba por este Real Decreto, que se dicta en virtud de las competencias que el artículo 149.1.10. a de la Constitución atribuye a la Administración General del Estado en materia de comercio exterior.

Disposición transitoria única. Plazo de adaptación.

El contenido de 35 mg/l de creatinina, fijado en el artículo 4.2.a).1. o de la Reglamentación técnico-sanitaria que se aprueba, será obligatorio en el plazo de un año a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto.

Disposición derogatoria única. Disposiciones que se derogan.

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, quedan derogados el Decreto 2180/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de caldos y sopas deshidratadas; el artículo 3 del Real Decreto 1771/1976, de 2 de julio, por el que se modifican algunos de los artículos y epígrafes de determinadas Reglamentaciones técnico-sanitarias y normas alimentarias específicas; el Real Decreto 3138/1982, de 12 de noviembre, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de caldos y sopas deshidratadas; los epígrafes 3.10.30, 3.26.15, 3.26.16, 3.26.17, 3.26.18, 3.26.19 y 3.26.20 y los aspectos referidos a extractos de carne contenidos en el epígrafe 3.10.32 del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el mismo.

Disposición final primera. Facultad de desarrollo.

Se faculta a los Ministros de Sanidad y Consumo, de Economía y Hacienda, de Industria y Energía y de Agricultura, Pesca y Alimentación para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto y, en su caso, para la actualización del anexo, cuando esta modificación sea necesaria para su adaptación a la normativa emanada de la Unión Europea.

Disposición final segunda. Aplicabilidad de normas específicas.

El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, será de aplicación a todos los aspectos no previstos en este Real Decreto y que resulten regulados por aquél.

El Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establece las condiciones de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal, será de aplicación a los productos contemplados en el presente Real Decreto, cuando hayan sido elaborados con productos cárnicos, en todos aquellos aspectos no previstos en este Real Decreto y que resulten regulados por aquél.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 17 de noviembre de 1998.

JUAN CARLOS R.

El Vicepresidente Primero del Gobierno
y Ministro de la Presidencia,

FRANCISCO ÁLVAREZ-CASCOS FERNÁNDEZ

REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y
COMERCIO DE CALDOS, CONSOMÉS, SOPAS Y CREMAS

CAPÍTULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1. Ámbito de aplicación.

1. La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por caldos, consomés, sopas y cremas, destinados al consumo directo y que se presentan, en forma de productos listos para el consumo, deshidratados, condensados, congelados o concentrados, así como establecer las normas de elaboración, distribución, comercio, y, en general, la ordenación de tales productos. Las normas que se establecen serán de aplicación, asimismo, a los productos importados de países terceros.

2. Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, distribuidores, almacenistas e importadores de caldos, consomés, sopas y cremas.

3. Las exigencias de la presente Reglamentación no se aplicarán a los productos legal y lealmente fabricados y comercializados en los restantes Estados miembros de la Unión Europea o firmantes del Acuerdo del Espacio Económico Europeo, sin perjuicio de las actuaciones que, en su caso, al amparo del artículo 36 del Tratado de la Unión Europea, las autoridades competentes, eventualmente, pudieran considerar necesarias para proteger la salud y los legítimos intereses de los consumidores, así como la lealtad de las transacciones comerciales.

CAPÍTULO I

Definiciones y formas de presentación

Artículo 2. Definiciones.

1. Caldos y consomés: son productos líquidos claros y poco espesos, obtenidos:

a) Cociendo con agua alguno de los siguientes ingredientes: cloruro sódico, grasas comestibles, extractos de carne, y, en su caso, vegetales, productos pesqueros, hidrolizados proteicos, condimentos, aromas y especias y sus extractos o destilados naturales u otros productos alimenticios para mejorar su sabor y los aditivos autorizados por la legislación vigente.

b) Reconstituyendo una mezcla equivalente de ingredientes deshidratados, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización.

2. Sopas: son productos más o menos líquidos o pastosos obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos y consomés, pero pudiendo llevar además incorporado

pastas alimenticias, harinas, sémolas, otros productos amiláceos y cantidades variables de otros productos alimenticios de origen animal y, en su caso, vegetal.

3. Cremas: son productos de textura fina y viscosa obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos, consomés y sopas.

4. Establecimiento de elaboración: es aquel establecimiento en el que se procede a la elaboración y, en su caso, al envasado de estos productos.

5. Autoridad competente: los órganos competentes de las Comunidades Autónomas para el mercado interior y el Ministerio de Sanidad y Consumo, respecto de los intercambios con terceros países y las oportunas comunicaciones a la Comisión Europea.

6. Carne de vacuno: a efectos de la presente reglamentación, es la carne procedente de la canal de vacuno exenta de despojos, ligamentos gruesos y de las grandes porciones de grasa, con un contenido medio de un 70 por 100 de parte muscular visible.

Para alcanzar la concentración de 35 mg/l de creatinina en caldo de carne de vacuno fijada en el artículo 4.2.a).1. o es necesario de 10 a 12 g de carne de vacuno de la calidad definida en el párrafo anterior. La cantidad de carne de vacuno necesaria varía en función de su contenido en creatinina.

7. Extracto de carne de vacuno: es el concentrado de componentes hidrosolubles de carne de vacuno, sin contenido en albúmina coagulable, gelatina, ni grasa.

8. Productos a base de hidrolizados de proteínas: son productos líquidos, pastosos o secos obtenidos mediante hidrólisis de sustancias ricas en proteínas.

Artículo 3. Formas de presentación.

1. Caldos, consomés, sopas y cremas listos para el consumo: son productos elaborados para ser consumidos como se presentan, con o sin calentamiento previo, y se ajustan a los productos definidos en los artículos 2.1, 2.2 y 2.3.

2. Caldos, consomés, sopas y cremas condensados y concentrados: son productos líquidos, semi-líquidos o pastosos que, después de su preparación, según las instrucciones de utilización, se transforman en preparados alimenticios que se ajustan a los productos definidos en los artículos 2.1, 2.2 y 2.3.

3. Caldos, consomés, sopas y cremas deshidratados: son productos secos que, después de su preparación, según las instrucciones de utilización y con o sin calentamiento previo, se transforman en preparados alimenticios que se ajustan a los productos definidos en los artículos 2.1, 2.2 y 2.3.

4. Caldos, consomés, sopas y cremas congeladas: son productos congelados que, tras su descongelación, con o sin calentamiento previo, se transforman en preparados alimenticios que se ajustan a los productos definidos en los artículos 2.1, 2.2 y 2.3.

CAPÍTULO II

Requisitos de los productos elaborados

Artículo 4. Requisitos de los caldos, consomés, sopas y cremas.

Los caldos, consomés, sopas y cremas cumplirán los siguientes requisitos:

1. Requisitos de composición de los ingredientes: los ingredientes utilizados en la elaboración de los productos definidos en los artículos 2.1, 2.2 y 2.3 cumplirán lo siguiente:

a) Los requisitos de composición del extracto de carne de vacuno, establecidos en el artículo 4.2.a) estarán referidos a un extracto seco con un 60 por 100 de materia seca, excluida la sal.

La cantidad mínima de creatinina (por materia seca, excluida la sal) será de un 8,5 por 100.

La variación del contenido de materia seca implicará un cambio del contenido de creatinina y, por consiguiente, de la cantidad de extracto de carne de vacuno que ha de utilizarse.

b) Los productos líquidos a base de hidrolizados de proteínas (sazonadores), definidos en el artículo 2.8, cumplirán las siguientes características:

- 1.ª Peso específico a 20 o C: mín. 1,22 g/cc.
- 2.ª Nitrógeno total: mín. 4 por 100 en materia seca.
- 3.ª Nitrógeno amínico: mín. 2 por 100 en materia seca.
- 4.ª Cloruro sódico: máx. 50 por 100 en materia seca.

2. Requisitos de composición de los productos terminados: los productos terminados y listos para su consumo, según las instrucciones de utilización y definidos en los artículos 2.1, 2.2 y 2.3, cumplirán los siguientes requisitos de composición:

a) El caldo y el consomé de carne se prepararán utilizando carne de vacuno y, en su caso, extracto de carne de vacuno, con o sin la utilización de otras carnes o extractos de carnes que no sean de vacuno:

1.º El caldo de carne contendrá por cada litro: carne de vacuno, expresada como carne fresca: 10 g como mínimo o extracto de carne: 0,67 g como mínimo (35 mg creatinina, como mínimo). Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

2.º El consomé de carne contendrá por cada litro: carne de vacuno, expresada como carne fresca: 15 g como mínimo o extracto de carne: 1 g como mínimo (52 mg creatinina, como mínimo). Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

b) El caldo de ave se preparará usando carne de ave, grasa de ave, canales evisceradas frescas de ave o extracto de carne de ave. El caldo de ave contendrá por cada litro:

Nitrógeno total: 100 mg como mínimo.

Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

c) Otros caldos, sopas y cremas contendrán por cada litro:

Nitrógeno total: 200 mg como mínimo.

Nitrógeno amínico: 120 mg como mínimo.

Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

3. Ingredientes:

- a) En la elaboración de estos productos se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas.
- b) Los extractos de carne utilizados como ingredientes en la elaboración de los productos contemplados en la presente Reglamentación deberán proceder de establecimientos autorizados y cumplir las condiciones sanitarias previstas en el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.
- c) El agua utilizada en la elaboración de estos productos será potable y cumplirá lo establecido en el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de aguas potables de consumo público.
4. Aditivos: los aditivos utilizados en la elaboración de estos productos estarán autorizados por la legislación vigente.
5. No se permite la adición de creatinina, en cuanto tal, a los productos regulados por esta Reglamentación.
6. Los caldos, consomés, sopas y cremas congelados cumplirán los requisitos de conservación y control de la temperatura de congelación, regulados por la legislación vigente.
7. Normas microbiológicas: los productos terminados y listos para su consumo cumplirán las normas microbiológicas referidas en el anexo.
8. Métodos de análisis: se reconocerán como métodos de análisis para las normas microbiológicas reguladas en el anexo y los límites establecidos en los artículos 4.1 y 4.2, los aprobados por los organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

CAPÍTULO III

Higiene de los establecimientos, de los almacenes, del transporte y del personal

Artículo 5. Requisitos de los establecimientos, almacenes y transporte.

1. Los establecimientos, almacenes y transporte de estos productos cumplirán lo establecido en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
2. El agua utilizada en la limpieza de instalaciones, aparatos, utensilios y equipos será potable y cumplirá lo establecido en el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de aguas potables de consumo público.

Artículo 6. Higiene del personal.

El personal dedicado a la elaboración y manipulación de estos productos cumplirá los siguientes requisitos:

1. Estará en posesión del carné de Manipulador de alimentos, en su caso, y se ajustará, a estos efectos, a lo dispuesto en la legislación vigente.
2. Mantendrá un elevado grado de limpieza y llevará una vestimenta adecuada y limpia.

3. Participará en los programas de formación en materia de higiene organizados por los responsables de las empresas, de forma continuada.

CAPÍTULO IV

Controles de los establecimientos

Artículo 7. Controles de los establecimientos.

Los responsables de los establecimientos de elaboración deberán aplicar el sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARCPC) en la elaboración de sus productos y deberán velar porque se defina, se ponga en práctica, se cumpla, se actualice y se verifique este sistema de autocontrol, de acuerdo con los principios regulados en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

CAPÍTULO V

Registro General Sanitario de Alimentos

Artículo 8. Registro General Sanitario de Alimentos.

Los establecimientos deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre el Registro General Sanitario de Alimentos.

CAPÍTULO VI

Envasado y etiquetado

Artículo 9. Envasado.

1. Los envases utilizados cumplirán lo dispuesto en las disposiciones vigentes relativas a materiales para uso alimentario.
2. Los productos envasados deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 723/1988, de 24 de junio, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

Artículo 10. Etiquetado.

1. El etiquetado de estos productos se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y modificaciones posteriores, con la siguiente particularidad: cuando los caracteres de gusto y aroma se deban exclusivamente a la acción de los agentes aromáticos y saborizantes, deberá expresarse esta circunstancia en el envase, con el empleo de la expresión «caldo sabor...» o «sopa sabor...» o «consomé sabor...» o «crema sabor...».
2. Los caldos, consomés, sopas y cremas elaborados con productos cárnicos deberán cumplir, en materia de envasado, embalaje y etiquetado, lo regulado en el capítulo V, del anexo B, del Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal, y, en materia de marcado sanitario, lo regulado en el capítulo VI, del anexo B, del citado Real Decreto.

CAPÍTULO VII

Disposiciones aplicables al comercio con países terceros

Artículo 11. Productos procedentes de países terceros.

1. Los productos contemplados en la presente Reglamentación, importados de países terceros, deberán cumplir, en todo caso, condiciones equivalentes a las establecidas en la presente Reglamentación. En ningún caso podrán disfrutar de un régimen más favorable al establecido en la misma.
2. Sólo podrán comercializarse productos que hayan sido controlados en el momento de su importación en territorio nacional, de acuerdo con lo estipulado en la Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo de 20 de enero de 1994 por la que se fijan las modalidades de control sanitario a productos de comercio exterior destinados a uso y consumo humano y los recintos aduaneros habilitados para su realización.

CAPÍTULO VIII

Régimen sancionador

Artículo 12. Régimen sancionador.

1. Sin perjuicio de otra normativa que pudiera resultar de aplicación, el incumplimiento de lo establecido en la presente Reglamentación podrá ser objeto de sanciones administrativas, previa la instrucción del oportuno expediente administrativo, de acuerdo con lo previsto en el capítulo VI del Título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
2. De acuerdo con lo previsto en el artículo 35, B), 1. a , de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, se considerará falta grave el incumplimiento de lo establecido en los artículos 4.2, 4.5, 4.7 y 7 de esta Reglamentación técnico-sanitaria.

ANEXO

Normas microbiológicas para caldos, consomés, sopas y cremas

Los criterios microbiológicos que deberán cumplir los productos terminados serán los siguientes:

Tipo de gérmenes	Norma (ml.g) (a)
Salmonella.....	n = 5
.....	c=0
.....	m = ausencia en 25 g
.....	M= -
Clostridium perfringens.....	n = 5
.....	c=2
.....	m=10 2
.....	M=10 3
Staphylococcus aureus.....	n = 5
.....	c=2
.....	m=10 2
.....	M=10 3
Bacillus cereus (b).....	n = 5
.....	c=2
.....	m=10 2

.....M=10³

(a) Siendo las definiciones de n, c, m, y M las siguientes:

n = Número de unidades que componen la muestra.

c = Número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades de que se compone tienen un número de bacterias igual o menor que m.

m = Valor límite por debajo del cual todos los resultados se considerarán satisfactorios.

M = Valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se considerarán no satisfactorios.

(b) Para los caldos, consomés, sopas y cremas que lleven como ingredientes productos vegetales desecados.

Por otra parte, no contendrán ningún microorganismo patógeno ni sus toxinas en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores.