

REAL DECRETO 1109/1991, DE 12 DE JULIO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL RELATIVA A LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA.

EL DECRETO 2484/1967, DE 21 DE SEPTIEMBRE, DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO, POR EL QUE SE APRUEBA EL TEXTO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PREVE LA ELABORACION DE REGLAMENTACIONES ESPECIALES PARA LAS MATERIAS EN EL SEÑALADAS. POR OTRA PARTE, EL DECRETO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO, DE PRESIDENCIA DE GOBIERNO, REGULA LA ENTRADA EN VIGOR, APLICACION Y DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL. LA ADOPCION POR EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS DE LA DIRECTIVA 89/108/CEE, DE 21 DE DICIEMBRE DE 1988, RELATIVA A LA APROXIMACION DE LAS LEGISLACIONES DE LOS ESTADOS MIEMBROS SOBRE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA (<DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS> NUMERO L 40, DE 11 DE FEBRERO DE 1989), HACE NECESARIA SU TRANSPOSICION A LA LEGISLACION NACIONAL, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 13 DE DICHA DIRECTIVA, EN CUYO CUMPLIMIENTO SE DICTA LA PRESENTE NORMA.

LO DISPUESTO EN EL PRESENTE REAL DECRETO Y EN LA NORMA GENERAL QUE APRUEBA, QUE SE CONSIDERAN BASICOS, A EXCEPCION DE LOS ARTICULOS 8. Y 9. DE LA NORMA, SE DICTAN AL AMPARO DE LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 149.1.16. DE LA CONSTITUCION ESPAÑOLA, EN CUANTO OTORGA AL ESTADO LA COMPETENCIA EXCLUSIVA PARA DICTAR LAS BASES Y LA COORDINACION GENERAL DE LA SANIDAD, Y DE ACUERDO CON LO PRESCRITO EN EL ARTICULO 40.2 Y 4 DE LA LEY 14/1986, DE 25 DE ABRIL, GENERAL DE SANIDAD.

EL ARTICULO 8. , EXPORTACION E IMPORTACION, DE LA NORMA SE DICTA AL AMPARO DEL ARTICULO 149.1.10. DE LA CONSTITUCION ESPAÑOLA, QUE ATRIBUYE AL ESTADO LA COMPETENCIA EXCLUSIVA EN MATERIA DE COMERCIO EXTERIOR.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE ECONOMIA Y HACIENDA, DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO, DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y DE SANIDAD Y CONSUMO, OIDOS LOS SECTORES AFECTADOS, EMITIDO EL PRECEPTIVO INFORME DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, DE ACUERDO CON EL CONSEJO DE ESTADO, Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN REUNION DEL DIA 12 DE JULIO DE 1991, DISPONGO:

ARTICULO UNICO. SE APRUEBA LA ADJUNTA NORMA GENERAL RELATIVA A LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA.

DISPOSICION ADICIONAL

EL PRESENTE REAL DECRETO Y LA NORMA GENERAL QUE APRUEBA, EXCEPTO LOS ARTICULOS 8. Y 9. DE LA MISMA, SE DICTAN AL AMPARO DEL ARTICULO 149.1.16. DE LA CONSTITUCION ESPAÑOLA Y DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTICULOS 40.2 Y 4 DE LA LEY 14/1986, DE 25 DE ABRIL, GENERAL DE SANIDAD. EL ARTICULO 8. DE LA NORMA GENERAL SE AMPARA EN EL ARTICULO 149.1.10. DE LA CONSTITUCION ESPAÑOLA.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. LAS INSTALACIONES QUE UTILICEN EL DICLORODIFLUOROMETANO COMO SUSTANCIA CONGELANTE PODRAN SEGUIR UTILIZANDOLA HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 1992.

SEGUNDA. DURANTE UN PERIODO DE CINCO AÑOS A PARTIR DE LA ENTRADA EN VIGOR DEL PRESENTE REAL DECRETO, SE ADMITIRA UNA TOLERANCIA DE

HASTA 6 C COMO MAXIMO PARA LA DISTRIBUCION LOCAL DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS.

DISPOSICION DEROGATORIA

QUEDAN DEROGADAS LAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO EN LO QUE SE OPONGAN A LO DISPUESTO EN EL PRESENTE REAL DECRETO.

DADO EN MADRID A 12 DE JULIO DE 1991.

JUAN CARLOS R.

EL MINISTRO DE RELACIONES CON LAS CORTES

Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO,

VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

NORMA GENERAL RELATIVA A LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS

DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA

ARTICULO 1. AMBITO DE APLICACION. 1.1 LA PRESENTE NORMA GENERAL TIENE POR OBJETO REGULAR LOS PRODUCTOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA. SE APLICARA A DICHOS PRODUCTOS INCLUYENDO LOS SUMINISTRADOS DE ESA FORMA AL CONSUMIDOR FINAL, ASI COMO A RESTAURANTES, HOSPITALES, COMEDORES Y COLECTIVIDADES SIMILARES; TAMBIEN A LOS CITADOS PRODUCTOS QUE TENGAN QUE SER SOMETIDOS A TRANSFORMACIONES O PREPARACIONES POSTERIORES.

1.2 QUEDAN EXCLUIDOS DEL AMBITO DE APLICACION DE LA PRESENTE NORMA GENERAL LOS HELADOS ALIMENTICIOS.

ART. 2. DEFINICION. A LOS EFECTOS DE LA PRESENTE NORMA GENERAL SE ENTENDERA POR <ALIMENTOS ULTRACONGELADOS> LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

QUE HAYAN SIDO SOMETIDOS A UN PROCESO ADECUADO DE CONGELACION DENOMINADO <CONGELACION RAPIDA>, O <ULTRACONGELACION>, QUE PERMITA REBASAR TAN RAPIDAMENTE COMO SEA NECESARIO EN FUNCION DE LA NATURALEZA DEL PRODUCTO LA ZONA DE MAXIMA CRISTALIZACION. QUE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTOS EN TODAS SUS PARTES, TRAS LA ESTABILIZACION TERMICA, SE MANTENGA SIN INTERRUPCION A TEMPERATURAS IGUALES O INFERIORES A -18 C.

QUE SEAN COMERCIALIZADOS DE MODO QUE INDIQUEN QUE POSEEN ESTA CARACTERISTICA.

ART. 3.

MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS TECNICOS. 3.1 LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DEBERAN SER DE CALIDAD SANITARIA Y COMERCIAL ADECUADAS Y PRESENTAR, EN SU CASO, EL GRADO NECESARIO DE FRESCURA.

3.2 EL PROCESO DE PREPARACION DE LOS PRODUCTOS Y LA CONGELACION RAPIDA DEBERAN EFECTUARSE LO ANTES POSIBLE CON AYUDA DE UN EQUIPO TECNICO ADECUADO PARA REDUCIR AL MINIMO LAS MODIFICACIONES QUIMICAS, BIOQUIMICAS Y MACROBIOLOGICAS, ASI COMO LAS FISICAS NO DESEADAS.

ART. 4.

SUSTANCIAS CONGELANTES. SE AUTORIZAN EXCLUSIVAMENTE COMO SUSTANCIAS CONGELANTES EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS, LAS SIGUIENTES:

EL AIRE.

EL NITROGENO.

EL ANHIDRIDO CARBONICO.

ESTAS SUSTANCIAS DEBERAN SER INERTES PARA NO CEDER COMPONENTES A LOS ALIMENTOS EN UNA CANTIDAD QUE PUEDA SUPONER UN RIESGO PARA LA SALUD HUMANA, ORIGINAR UNA MODIFICACION INACEPTABLE DE LA COMPOSICION DE LOS MISMOS O ALTERAR SUS CARACTERES

ORGANOLEPTICOS. SE DETERMINARAN, EN LA MEDIDA EN QUE SEA NECESARIO, LOS CRITERIOS DE PUREZA DE ESTOS FLUIDOS CONGELANTES.

ART. 5. TEMPERATURAS Y TOLERANCIAS. 5.1 LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DEBERA SER ESTABLE Y MANTENERSE EN TODAS LAS PARTES DEL PRODUCTO A -18 C O MENOS, SALVO FLUCTUACIONES EN EL TRANSPORTE DE +3 C COMO MAXIMO DURANTE BREVES PERIODOS DE TIEMPO.

5.2 NO OBSTANTE, EN LA DISTRIBUCION LOCAL Y EN LOS MUEBLES FRIGORIFICOS DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL SE ADMITIRAN TOLERANCIAS DE TEMPERATURA EN EL PRODUCTO, SIEMPRE CONFORME A LAS CORRECTAS PRACTICAS DE CONSERVACION Y DISTRIBUCION, CON LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

A) DICHAS TOLERANCIAS NO SUPERARAN LOS 3 C.

B) EN LOS MUEBLES FRIGORIFICOS DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL SE PERMITIRAN HASTA 6 C DE TOLERANCIA EN LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO.

ART. 6. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION.

6.1 LOS EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA CONGELACION RAPIDA, EL ALMACENAMIENTO, EL TRANSPORTE, LA DISTRIBUCION LOCAL Y LOS MUEBLES FRIGORIFICOS DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL, SERAN LOS ADECUADOS PARA SATISFACER EL CUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE NORMA GENERAL, ASI COMO LAS DEMAS DISPOSICIONES VIGENTES Y, EN ESPECIAL, EL REAL DECRETO 168/1985, DE 6 DE FEBRERO, QUE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DEL 14) Y EL REAL DECRETO 2483/1986, DE 14 DE NOVIEMBRE, QUE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE CONDICIONES GENERALES DE TRANSPORTE TERRESTRE DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS A TEMPERATURA REGULADA (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 5 DE DICIEMBRE).

6.2 LOS SERVICIOS DE INSPECCION DE LAS DISTINTAS ADMINISTRACIONES PUBLICAS, DENTRO DEL AMBITO DE SUS COMPETENCIAS, VIGILARAN EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN EL APARTADO 6.1 Y CONTROLARAN MEDIANTE SONDEO LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS QUE SE FIJAN EN EL ARTICULO 5.

ART. 7.

ENVASADO Y ETIQUETADO. 7.1 ENVASADO: LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS A SER EXPEDIDOS AL CONSUMIDOR FINAL DEBERAN SER ENVASADOS POR EL FABRICANTE O ENVASADOR EN ENVASES PREVIOS ADECUADOS QUE LOS PROTEJAN CONTRA LAS CONTAMINACIONES EXTERNAS, MICROBIANAS, O DE OTRO TIPO, Y CONTRA LA DESECACION.

7.2 ETIQUETADO:

7.2.1 EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS A SU SUMINISTRO EN ESTAS CONDICIONES AL CONSUMIDOR FINAL, ASI COMO A RESTAURANTES, HOSPITALES, COMEDORES Y COLECTIVIDADES SIMILARES, DEBERA CUMPLIR EL REAL DECRETO 1122/1988, DE 23 DE SEPTIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 4 DE OCTUBRE) INCLUYENDO ADEMAS LAS SIGUIENTES INDICACIONES:

A) LA DENOMINACION DE VENTA DEBERA SER COMPLETADA CON LAS MENCIONES <ULTRACONGELADO> O <CONGELADO RAPIDAMENTE>.

SOLO PODRAN UTILIZAR LAS MENCIONES <ULTRACONGELADOS> O <CONGELADO RAPIDAMENTE> LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN EL ARTICULO 2.

B) LA FECHA DE DURACION MINIMA DEBERA IR ACOMPAÑADA DE LA INDICACION DEL PERIODO DURANTE EL CUAL EL DESTINATARIO PODRA ALMACENAR LOS PRODUCTOS ULTRACONGELADOS Y LA INDICACION DE LA TEMPERATURA DE CONSERVACION Y/O DEL EQUIPO DE CONSERVACION EXIGIDO.

C) UNA MENCIÓN QUE PERMITA IDENTIFICAR EL LOTE.

D) LA LEYENDA <NO CONGELAR DE NUEVO TRAS LA DESCONGELACION> U OTRA DE SIMILAR CLARIDAD.

7.2.2 EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS NO DESTINADOS A SU SUMINISTRO AL CONSUMIDOR FINAL NI A RESTAURANTES, HOSPITALES, COMEDORES Y OTRAS COLECTIVIDADES SIMILARES, INCLUIRAN UNICAMENTE LAS SIGUIENTES INDICACIONES OBLIGATORIAS:

A) LA DENOMINACION DE VENTA DEBERA SER COMPLETADA CON LAS MENCIONADAS <ULTRACONGELADO> O <CONGELADO RAPIDAMENTE>.

SOLO PODRAN UTILIZAR LAS MENCIONES <ULTRACONGELADO> O <CONGELADO RAPIDAMENTE> LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN EL ARTICULO 2.

B) LA CANTIDAD NETA EXPRESADA EN UNIDAD DE MASA.

C) UNA MENCIÓN QUE PERMITA IDENTIFICAR EL LOTE.

D) EL NOMBRE O LA RAZON SOCIAL O LA DENOMINACION DEL FABRICANTE O ENVASADOR, O EL DE UN VENDEDOR ESTABLECIDOS EN EL INTERIOR DE LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA Y, EN TODOS CASOS, SU DOMICILIO. ESTAS MENCIONES DEBERAN FIGURAR EN EL EMBALAJE, EL RECIPIENTE, EL ENVASE O EN UNA ETIQUETA UNIDA A ELLOS.

ART. 8. EXPORTACION E IMPORTACION. 8.1 LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION QUE SE ELABOREN CON DESTINO EXCLUSIVO PARA SU EXPORTACION A PAISES NO PERTENECIENTES A LA CEE Y NO CUMPLAN LO DISPUESTO EN ESTA DISPOSICION LLEVARAN IMPRESA EN SU EMBALAJE LA PALABRA <EXPORT>, O CUALQUIER OTRO SIGNO QUE REGLAMENTARIAMENTE SE INDIQUE Y QUE PERMITA IDENTIFICARLO INEQUIVOCAMENTE PARA EVITAR QUE EL PRODUCTO SEA COMERCIALIZADO Y CONSUMIDO EN ESPAÑA.

8.2 LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION, PROVENIENTES DE PAISES QUE NO SEAN MIEMBROS DE LA CEE, DEBERAN CUMPLIR PARA SU IMPORTACION LO ESTABLECIDO EN ESTA DISPOSICION, SIN PERJUICIO DE LO DISPUESTO EN LOS TRATADOS O CONVENIOS INTERNACIONALES SOBRE LA MATERIA Y QUE RESULTEN DE APLICACION EN ESPAÑA.

ART. 9. VENTA DE PRODUCTOS ULTRACONGELADOS. LA VENTA DE PRODUCTOS ULTRACONGELADOS DEBERA CUMPLIR LOS ARTICULOS 15, 16 Y 17 DE LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACION, APROBADA POR EL REAL DECRETO 381/1984, DE 25 DE ENERO (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 27 DE FEBRERO).

ART. 10. RESPONSABILIDADES Y REGIMEN SANCIONADOR. LAS RESPONSABILIDADES, Y LAS SANCIONES A IMPONER POR LAS INFRACCIONES QUE SE COMETIERAN, ESTARAN SOMETIDAS A LO DISPUESTO EN LA LEY 26/1984, DE 19 DE JULIO, GENERAL PARA LA DEFENSA DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS, Y EN LA LEY 14/1986, DE 25 DE ABRIL, GENERAL DE SANIDAD, ASI COMO EN EL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO, POR EL QUE SE REGULAN LAS INFRACCIONES Y SANCIONES EN MATERIA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y DE LA PRODUCCION AGROALIMENTARIA.

ART.

11. TOMA DE MUESTRAS Y METODOS ANALITICOS. HASTA TANTO SEAN APROBADOS, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS COMPETENTES, Y PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, LOS METODOS OFICIALES DE ANALISIS Y DE TOMA DE MUESTRAS CORRESPONDIENTE, PODRAN SER UTILIZADOS LOS APROBADOS POR LOS ORGANISMOS NACIONALES E INTERNACIONALES DE RECONOCIDA SOLVENCIA.