

ORDEN PRE/3360/2004, de 14 de octubre, por la que se regula la información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado.

La Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios reconoce en el artículo 2, como derechos básicos de los consumidores y usuarios, entre otros, la protección de sus legítimos intereses económicos y la información correcta sobre los diferentes productos.

El artículo 14 de la Directiva 2000/13/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, permite a los Estados miembros establecer reglas detalladas según las cuales se mencionarán las indicaciones previstas en el artículo 3 y en el apartado 2 del artículo 4 en los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades o en los productos alimenticios envasados en los lugares de venta a petición del consumidor o preenvasados para su venta inmediata.

La Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, establece en el artículo 15 las indicaciones que han de formar parte del etiquetado de los productos sin envasar, haciendo en el apartado f) una referencia a que la denominación se acompañará de aquellos requisitos establecidos en el artículo 5, que se dispongan para esta modalidad de venta en las disposiciones específicas correspondientes.

Por otra parte, la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios prevé en el artículo 10, apartado 6, que en el etiquetado de los productos alimenticios sólidos que se presenten en un líquido de cobertura, se indique también la masa neta escurrida.

Asimismo, en el artículo 10, se identifica como líquido de cobertura, a los efectos de informar en los productos alimenticios del peso escurrido, el agua en estado congelado. De conformidad con esta definición, se considera que el agua de glaseado en los productos alimenticios congelados, que puede ser considerada como la utilizada para recubrir ciertos alimentos a fin de preservarlos de la oxidación y de la deshidratación, es únicamente un líquido accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulta por lo tanto determinante para la compra. No obstante, el conocimiento por parte del comprador de una presencia más o menos abundante de masa de glaseado en un producto, va a determinar sin lugar a dudas la elección y el precio que está dispuesto a pagar.

En otro orden de cosas, el Real Decreto 3423/2000, de 15 de diciembre, por el que se regula la indicación de los precios ofrecidos a los consumidores y usuarios, obliga a informar del precio de venta del producto y del precio por unidad de medida. Atendiendo a la definición que en la propia norma se recoge respecto a lo que se entiende por precio de venta, en el caso de los productos congelados, se estaría considerando el precio que debe abonar el consumidor por el alimento junto con el agua de glaseado.

El artículo 4 del mencionado Real Decreto 3423/2000, de 15 de diciembre, establece que en los casos en que las disposiciones requieran la indicación del peso neto y del peso neto escurrido de determinados productos envasados previamente, bastará la indicación del precio por unidad de medida del peso neto escurrido.

Este requisito no es exigible en el caso de los productos alimenticios congelados vendidos sin envasar, por lo que el comprador no dispone, en el momento de la compra, de medios

suficientes para conocer, comprobar y comparar la relación existente entre el precio final de venta y el precio que realmente está abonando por la cantidad efectiva de producto que adquiere (peso neto escurrido), dado que en el peso se incluye tanto el del producto alimenticio como el del agua de glaseado.

De acuerdo con todas las circunstancias que concurren en esta forma particular de venta, se hace preciso que el consumidor reciba en el lugar de venta, al mismo tiempo que el dato sobre el precio por kilogramo de peso neto del producto, la información correspondiente tanto al precio por kilogramo de peso neto escurrido, como al porcentaje de glaseado del producto, salvo la excepción prevista para los productos con un porcentaje de glaseado inferior al 5 por ciento, cifra similar a la que se contempla a estos efectos en otras normas europeas y a la que se califica como error máximo por defecto tolerado para cantidades nominales de 51 a 100 gramos, en la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados, aprobado por el Real Decreto 723/1988, de 24 de junio.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, al objeto de evitar que se origine alguna de las situaciones fraudulentas contempladas 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 producción agroalimentaria, se hace necesario regular, con carácter básico, mediante una Orden Ministerial, la obligación de informar sobre el precio por kilogramo de peso neto escurrido y, salvo una excepción muy precisa, sobre el porcentaje de glaseado de los productos alimenticios congelados que se expongan a la venta no envasados, completando con ello las indicaciones previstas, inicialmente, en el artículo 15 de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como, en su caso, en las normativas de carácter específico.

Además, se procede a la aprobación del método para hallar la masa del glaseado de los productos alimenticios distintos de la pesca y acuicultura, que se incluye en el anexo de la presente Orden. Este método es similar al vigente en la actualidad para los productos pesqueros contemplado en el anexo 7 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y de la Acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por el Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto.

La presente Orden tiene carácter básico, y se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1, regla 13.a, de la Constitución, que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de "Bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica".

En su tramitación ha sido sometida a consulta de las Comunidades Autónomas y se ha dado audiencia al Consejo de Consumidores y Usuarios y a los sectores afectados, habiendo emitido su informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información previsto en el Artículo 19 de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de enero de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. También ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva del Consejo 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de junio, modificada por la Directiva 98/48/CE de 20 de julio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora estas Directivas al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, a propuesta de las Ministras de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, dispongo:

Artículo primero.

El etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final, deberá indicar:

El precio por kilogramo de peso neto.

El precio por kilogramo de peso neto escurrido.

El porcentaje de glaseado.

En los productos que tengan un porcentaje de glaseado inferior al 5 % no será necesario indicar dicho porcentaje.

La información anterior deberá figurar rotulada en etiquetas, carteles o tablillas colocados en el lugar de venta, sobre el producto o próximos a él.

Artículo segundo.

La determinación para hallar la masa del glaseado en los productos congelados expuestos a la venta sin envasar, diferentes de los regulados en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y de la Acuicultura con Destino al Consumo humano, aprobada por el Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, se efectuará de conformidad con lo establecido en el anexo de la presente Orden.

Para la aplicación de lo dispuesto en el Anexo, respecto a todo tipo de alimentos, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

a) El tamaño de la muestra a controlar será, como mínimo, de un Kilogramo y se mantendrá, hasta su análisis, en las condiciones fijadas por el Productor para su conservación.

b) Las determinaciones en el marco del control oficial, se realizarán en un laboratorio que cumpla los requisitos establecidos en el Artículo 3.o del Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban las medidas adicionales sobre el control oficial de productos alimenticios y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 16.7.b) del 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 producción agroalimentaria.

c) El ensayo se realizará con agua a una temperatura máxima de 20 °C.

Disposición final primera. Título competencial.

La presente Orden tiene carácter básico, y se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1, regla 13.a, de la Constitución, que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de "Bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica".

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

Madrid, 14 octubre de 2004.

FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

Excmas. Sras. Ministras de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

ANEXO

Procedimiento analítico para el control de la masa neta en productos congelados glaseados

Retirar el producto del almacén o cámara donde estaba a baja temperatura, abrir inmediatamente y colocar después de pesado el contenido bajo una abundante ducha de agua fría.

Mover o agitar cuidadosamente para que el producto no se rompa.

Mantener en la ducha hasta que todo el hielo que se vea o perciba se haya eliminado.

Trasladar el producto a un cedazo circular del número 8, de 20 centímetros de diámetro para masa inferior o igual a 900 gramos o bien a un cedazo de 30 centímetros, para masa superior a 900 gramos.

Sin mover el producto, inclinar el cedazo un ángulo de 17 grados a 20 grados para facilitar el drenaje y dejar escurrir exactamente dos minutos.

Inmediatamente trasladar el producto a un recipiente tarado (B) y pesarlo en una balanza (A).

La masa neta del producto es exactamente A-B.