

10259 REAL DECRETO 380/1993, de 12 de marzo, por el que se modifica la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, aprobada por Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio.

El Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio, aprobó la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, efectuando

la transposición de la Directiva 89/108/CEE, del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

Posteriormente, la Comisión de las Comunidades Europeas, con la finalidad de completar lo dispuesto en la Directiva 89/108/CEE, adoptó las Directivas 92/1/CEE, de 13 de enero, relativa al control de las temperaturas de los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano, y 92/2/CEE, de 13 de enero, por la que se establece el procedimiento de muestreo y el método comunitario de análisis para el control oficial de las temperaturas de los alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

La armonización con lo dispuesto en las Directivas mencionadas se lleva a cabo por el presente Real Decreto mediante la modificación de los artículos 6 y 11 de la Norma General relativa a alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, y la incorporación a la misma de los anexos I y II de la Directiva 92/2/CEE antes citada.

El presente Real Decreto tiene el carácter de norma básica al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución, y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de julio, General de Sanidad, excepto lo referente a exportaciones e importaciones de países terceros que se dicta al amparo del artículo 149.1.10.ª de la Constitución.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria, Comercio y Turismo, y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oídos los sectores afectados, con informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 12 de marzo de 1993,

DISPONGO:

Artículo único.

Se modifican el artículo 6 y el artículo 11 de la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, aprobada por Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio, y se añaden a la misma los anexos I y II, quedando redactados en los siguientes términos:

«Artículo 6. Almacenamiento, transporte y distribución.

6.1. Los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento deberán disponer durante su utilización de instrumentos de registro adecuados para controlar, de modo automático y a intervalos regulares y frecuentes, la temperatura del aire a que están sometidos los alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

Los documentos en los que figuren los citados controles de las temperaturas deberán ser fechados y conservados por las empresas responsables de los medios de transporte y de los locales de depósito y almacenamiento durante un año, como mínimo, contado a partir de la fecha de finalización del transporte o de la de salida de los productos de los locales de depósito y almacenamiento.

6.2. Los equipos utilizados para la congelación rápida, el almacenamiento, el transporte y la distribución local serán los adecuados para dar cumplimiento a la presente Norma General. Además, deberán cumplir las condiciones técnicas establecidas en el Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, que aprueba la Reglamentación Técnico-Sani-

taria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios y, en su caso, las establecidas en el Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios a temperatura regulada.

6.3. En materia de transporte, los instrumentos de medición deberán ajustarse a lo establecido en la legislación estatal sobre control metrológico o, en su caso, a lo establecido en la legislación del país en el que los medios de transporte estén registrados.

6.4. No obstante lo dispuesto en el apartado 6.1:

Durante el almacenamiento en las vitrinas de venta al por menor y durante la distribución local, la temperatura se medirá mediante un termómetro colocado en lugar fácilmente visible, el cual deberá indicar, cuando se trate de vitrinas abiertas, la temperatura existente en el nivel de la línea de carga máxima, que estará claramente señalada.

En las cámaras frigoríficas de menos de 10 metros cúbicos, destinadas a la conservación de existencias en los comercios al por menor, se permitirá la medición de la temperatura del aire mediante un termómetro colocado en lugar fácilmente visible.

6.5. Los órganos competentes de las Comunidades Autónomas vigilarán el cumplimiento de lo establecido en los apartados anteriores y controlarán mediante sondeo las temperaturas de los alimentos ultracongelados que se fijan en la presente Norma, salvo en lo que se refiere a los productos contemplados en el artículo 8 respecto de los cuales dichas facultades serán ejercidas por los órganos competentes de la Administración General del Estado.»

«Artículo 11. Toma de muestras y métodos analíticos.

11.1. La toma de muestras y el método de análisis para el control oficial de la temperatura de los alimentos ultracongelados se realizarán con arreglo a lo establecido, respectivamente, en los anexos I y II de la presente Norma.

11.2. Sin embargo, el método de análisis descrito en el anexo II podrá utilizarse únicamente si, efectuada una inspección, existieran indicios que permitan suponer que se han rebasado los umbrales de las temperaturas previstas en la presente Norma.

11.3. No obstante lo dispuesto en el apartado 11.1 y en los anexos I y II, se podrán emplear otros métodos científicamente válidos, siempre que ello no obstaculice la libre circulación de los alimentos ultracongelados que cumplan las normas establecidas según el método descrito en el anexo II.

En caso de diferencias en los resultados, los obtenidos mediante los métodos establecidos en los anexos serán decisivos.»

«ANEXO I

Procedimiento de muestreo de los alimentos ultracongelados destinados al consumo humano

1. Selección de los envases que deban inspeccionarse.

Los envases que deban inspeccionarse serán seleccionados de manera y en cantidad tales que

representen los puntos de mayor temperatura del lote que se examine.

1.1 Cámaras frigoríficas.

Deberán seleccionarse las muestras que deban inspeccionarse en varios puntos críticos de la cámara, tales como: Cerca de las puertas (de la parte superior y de la inferior), cerca del centro de la cámara (de la parte superior y de la inferior) y en la recuperación de aire de los evaporadores. Para la estabilización de la temperatura deberá tenerse en cuenta el período de tiempo necesario que han de pasar los productos en depósito.

1.2 Transporte:

a) Muestreo durante el transporte:

Se seleccionarán las muestras de la parte superior y de la inferior de la carga adyacente al borde por donde se abra cada puerta o par de puertas.

b) Muestreo durante la descarga:

Se escogerán cuatro muestras entre los puntos críticos enumerados a continuación:

Parte superior e inferior de la carga adyacente al borde por donde se abran las puertas.

Esquinas superiores de la parte posterior de la carga (lo más lejos posible del grupo frigorífico).

Centro de la carga.

Centro de la superficie anterior de la carga (lo más cerca posible del grupo frigorífico).

Esquinas superior e inferior de la superficie anterior de la carga (lo más cerca posible de la recuperación de aire de los evaporadores).

1.3 Vitrinas de venta al por menor.

Deberá seleccionarse una muestra de cada uno de los tres lugares que representen los puntos de mayor temperatura de la vitrina que se utilice.

ANEXO II

Método para medir la temperatura de los alimentos ultracongelados destinados al consumo humano

1. Ambito.

Con arreglo a lo establecido en el artículo 2 de la presente Norma General, la temperatura en todas las partes del producto, tras la estabilización térmica, deberá mantenerse siempre en valores que no sobrepasen los $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, con ligeras fluctuaciones hacia arriba, como se señala en el artículo 5.

2. Principio.

La medición de la temperatura de los productos alimenticios ultracongelados consiste en registrar exactamente, mediante el material adecuado, la temperatura de una muestra seleccionada con arreglo al anexo I.

3. Definición de temperatura.

Se entenderá por «temperatura» la que se registre donde esté situada la parte sensible a la temperatura del instrumento o dispositivo de medición.

4. Instrumentos.

4.1 Instrumentos de medición termométrica.

4.2 Instrumentos de penetración del producto:

Se utilizarán instrumentos metálicos puntiaguados, tales como un punzón para hielo, un berbiquil

manual o mecánico o una barrena que sea fácil de limpiar.

5. Especificaciones generales de los instrumentos de medición de la temperatura.

Los instrumentos de medición deberán cumplir las siguientes especificaciones:

a) El tiempo de respuesta deberá alcanzar el 90 por 100 de la diferencia entre la lectura inicial y la final en tres minutos.

b) El instrumento deberá tener una precisión de $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ dentro de la gama de $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$.

c) La precisión de las mediciones no podrá ser modificada en más de $0,3\text{ }^{\circ}\text{C}$ por la temperatura ambiente dentro de la gama comprendida entre $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$.

d) La resolución del resultado del instrumento deberá ser de $0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$.

e) La precisión del instrumento deberá comprobarse a intervalos regulares.

f) El instrumento deberá tener un certificado de calibración válido.

g) El instrumento deberá poder limpiarse fácilmente.

h) La parte sensible a la temperatura del dispositivo de medición deberá estar diseñada de modo que se produzca un buen contacto térmico con el producto.

i) El equipo eléctrico deberá estar protegido contra los efectos nocivos debidos a la condensación de la humedad.

6. Procedimiento de medición.

6.1 Enfriamiento previo de los instrumentos.

Deberá procederse al enfriamiento previo del elemento sensible a la temperatura y del instrumento de penetración antes de medir la temperatura del producto.

El método de enfriamiento previo consiste en estabilizar térmicamente los instrumentos a una temperatura que sea lo más aproximada posible a la del producto.

6.2 Preparación de muestras para la medición de temperaturas.

Los elementos sensibles al calor no suelen estar diseñados para penetrar en un producto ultracongelado. Por lo tanto, debe hacerse previamente un agujero mediante el instrumento de penetración, previamente enfriado, para introducir en el producto el elemento sensible al calor. El diámetro del orificio deberá ser apenas mayor que el de la parte sensible al calor y su profundidad dependerá del tipo de producto que deba inspeccionarse (véase el apartado siguiente).

6.3 Medición de la temperatura interna del producto.

Deberá realizarse la preparación de muestras y la medición de las temperaturas mientras la muestra y los instrumentos se mantienen en el medio refrigerado seleccionado para la inspección. Se procederá de la siguiente manera:

a) Siempre que las dimensiones del producto lo permitan, insertar el elemento sensible a la temperatura, previamente enfriado, a una profundidad de 2,5 centímetros de la superficie del mismo.

b) Cuando las dimensiones del producto no permitan operar con arreglo a lo dispuesto en el apartado anterior, insertar el elemento sensible a

la temperatura a una profundidad equivalente a tres o cuatro veces su diámetro.

c) En el caso de aquellos productos que, a causa de su tamaño o naturaleza (tales como los guisantes), no puedan perforarse para determinar su temperatura interna, se procederá de la siguiente manera: La temperatura interna del envase que contenga productos de este tipo se determinará mediante la inserción de un elemento sensible a la temperatura, adecuado y previamente enfriado, en el centro del envase para medir la temperatura en contacto con el producto congelado.

d) Leer la temperatura indicada cuando haya alcanzado un valor estable.»

Disposición adicional única.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.10.º y 16.º 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.

Disposición transitoria única.

En tanto no se disponga lo contrario, lo establecido en los apartados 6.1 y 6.3 del artículo 6 no será de aplicación a los transportes por ferrocarril.

Disposición final única.

El presente Real Decreto entrará en vigor el 31 de julio de 1993.

Dado en Madrid a 12 de marzo de 1993.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ