

acuerdo con lo prescrito en el artículo 40.2 y 4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril (R. 1986, 1316), General de Sanidad. El artículo 8.º, exportación e importación, de la Norma se dicta al amparo del artículo 149.1.10.º de la Constitución Española (citada), que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de comercio exterior.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria, Comercio y Turismo, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, emitido el preceptivo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en reunión del día 12 de julio de 1991, dispongo:

Artículo único.- Se aprueba la adjunta Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

DISPOSICION ADICIONAL

El presente Real Decreto y la Norma General que aprueba, excepto los artículos 8.º y 9.º de la misma, se dictan al amparo del artículo 149.1.16.º de la Constitución Española y de acuerdo con lo establecido en los artículos 40.2 y 4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril (citadas), General de Sanidad. El artículo 8.º de la Norma General se ampara en el artículo 149.1.10.º de la Constitución Española.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- Las instalaciones que utilicen el diclorodifluorometano como sustancia congelante podrán seguir utilizándola hasta el 31 de diciembre de 1992.

Segunda.- Durante un período de cinco años a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, se admitirá una tolerancia de hasta 6 °C como máximo para la distribución 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.

NORMA GENERAL RELATIVA A LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA

Artículo 1.º *Ambito de aplicación.*-1.1 La presente Norma General tiene por objeto regular los productos ultracongelados destinados a la alimentación humana. Se aplicará a dichos productos incluyendo los suministrados de esa forma al consumidor final, así como a restaurantes, hospitales, comedores y colectividades similares; también a los citados productos que tengan que ser sometidos a transformaciones o preparaciones posteriores.

1.2 Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente Norma General los helados alimenticios.

Art. 2.º *Definición.*-A los efectos de la presente Norma General se entenderá por «alimentos ultracongelados» los productos alimenticios:

Que hayan sido sometidos a un proceso adecuado

1789

REAL DECRETO 12 JULIO 1991, NUM. 1109/1991

M.º Relaciones con las Cortes y de Secretaría del Gobierno

ALIMENTOS. Norma General relativa a los ultracongelados destinados a la alimentación humana.

El Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (R. 1967, 1985 y N. Dicc. 5653), de la Presidencia del Gobierno, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé la elaboración de Reglamentaciones especiales para las materias en él señaladas. Por otra parte, el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto (R. 1974, 1885, 2065 y N. Dicc. 5654), de Presidencia de Gobierno, regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español. La adopción por el Consejo de las Comunidades Europeas de la Directiva 89/108/CEE, de 21 de diciembre de 1988 (Leg. CC.EE. 1989, 136) relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 40, de 11 de febrero de 1989), hace necesaria su transposición a la legislación nacional, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 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 básicos, a excepción de los artículos 8.º y 9.º de la Norma, se dictan al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.º de la Constitución Española (R. 1978, 2836 y Ap. 1975-85, 2875), en cuanto otorga al Estado la competencia exclusiva para dictar las bases y la coordinación general de la sanidad, y de

de congelación denominado «congelación rápida», o «ultracongelación», que permita rebasar tan rápidamente como sea necesario en función de la naturaleza del producto la zona de máxima cristalización.

Que la temperatura del producto en todas sus partes, tras la estabilización térmica, se mantenga sin interrupción a temperaturas iguales o inferiores a -18°C .

Que sean comercializados de modo que indiquen que poseen esta característica.

Art. 3.º Materias primas y equipos técnicos.—

3.1 Las materias primas utilizadas para la elaboración de elementos ultracongelados deberán ser de calidad sanitaria y comercial adecuadas y presentar, en su caso, el grado necesario de frescura.

3.2 El proceso de preparación de los productos y la congelación rápida deberán efectuarse lo antes posible con ayuda de un equipo técnico adecuado para reducir al mínimo las modificaciones químicas, bioquímicas y microbiológicas, así como las físicas no deseadas.

Art. 4.º Sustancias congelantes.—Se autorizan exclusivamente como sustancias congelantes en contacto directo con los alimentos ultracongelados, las siguientes:

El aire.

El nitrógeno.

El anhídrido carbónico.

Estas sustancias deberán ser inertes para no ceder componentes a los alimentos en una cantidad que pueda suponer un riesgo para la salud humana, originar una modificación inaceptable de la composición de los mismos o alterar sus caracteres organolépticos. Se determinarán, en la medida en que sea necesario, los criterios de pureza de estos fluidos congelantes.

Art. 5.º Temperaturas y tolerancias.—5.1 La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18°C o menos, salvo fluctuaciones en el transporte de $+3^{\circ}\text{C}$ como máximo durante breves periodos de tiempo.

5.2 No obstante, en la distribución local y en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se admitirán tolerancias de temperatura en el producto, siempre conforme a las correctas prácticas de conservación y distribución, con las siguientes condiciones:

a) Dichas tolerancias no superarán los 3°C .

b) En los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se permitirán hasta 6°C de tolerancia en la temperatura del producto.

Art. 6.º Almacenamiento, transporte y distribución.—6.1 Los equipos utilizados para la congelación rápida, el almacenamiento, el transporte, la distribución local y los muebles frigoríficos de venta al consumidor final, serán los adecuados para satisfacer el cumplimiento de la presente Norma General, así como las demás disposiciones vigentes y, en especial el Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero (R. 1985, 347, 850 y Ap. 1975-85, 11259), que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico de Alimentos y Productos Alimentarios («Boletín Oficial del Estado» del 14) y el Real De-

creto 2483/1986, de 14 de noviembre (R. 1986, 3675), que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada («Boletín Oficial del Estado» de 5 de diciembre).

6.2 Los Servicios de Inspección de las distintas Administraciones públicas, dentro del ámbito de sus competencias, vigilarán el cumplimiento de lo establecido en el apartado 6.1 y controlarán mediante sondeo las temperaturas de los alimentos ultracongelados que se fijan en el artículo 5.º

Art. 7.º Envasado y etiquetado.—7.1 Envasado: Los alimentos ultracongelados destinados a ser expedidos al consumidor final deberán 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 desecación.

7.2 Etiquetado:

7.2.1 El etiquetado de los alimentos ultracongelados destinados a su suministro en estas condiciones al consumidor final, así como a restaurantes, hospitales, comedores y colectividades similares, deberá cumplir el Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre (R. 1988, 2030), por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre) incluyendo además las siguientes indicaciones:

a) La denominación de venta deberá ser completada con las menciones «ultracongelado» o «congelado rápidamente».

Sólo podrán utilizar las menciones «ultracongelados» o «congelado rápidamente» los productos definidos en el artículo 2.º

b) La fecha de duración mínima deberá ir acompañada de la indicación del periodo durante el cual el destinatario podrá almacenar los productos ultracongelados y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido.

c) Una mención que permita identificar el lote.

d) La leyenda «no congelar de nuevo tras la descongelación» 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, incluirán únicamente las siguientes indicaciones obligatorias:

a) La denominación de venta deberá ser completada con las mencionadas «ultracongelado» o «congelado rápidamente».

Sólo podrán utilizar las menciones «ultracongelado» o «congelado rápidamente» los productos definidos en el artículo 2.º

b) La cantidad neta expresada en unidad de masa.

c) Una mención que permita identificar el lote.

d) El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador, o el de un vendedor establecidos en el interior de la Comunidad Económica Europea y, en todos casos, su domicilio.

Estas menciones deberán figurar en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a ellos.

Art. 8.º Exportación e importación.—8.1 Los productos contemplados en esta Reglamentación

que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la CEE y no cumplan lo dispuesto en esta disposición llevarán impresa en su embalaje la palabra «EXPORT», o cualquier otro signo que reglamentariamente se indique y que permita identificarlo inequívocamente para evitar que el producto sea comercializado y consumido en España.

8.2 Los productos contemplados en esta Reglamentación, provenientes de países que no sean miembros de la CEE, deberán cumplir para su importación lo establecido en esta disposición, sin perjuicio de lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales sobre la materia y que resulten de aplicación en España.

Art. 9.^º *Venta de productos ultracongelados.*—La venta de productos ultracongelados deberá cumplir los artículos 15, 16 y 17 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de la Alimentación, aprobada por el Real Decreto 381/1984, de 25 de enero («Boletín Oficial del Estado» de 27 de febrero) (R. 1984, 571, 1118 y Ap. 1975-85, 2447).

Art. 10. *Responsabilidades y régimen sancionador.*—Las responsabilidades, y las sanciones a imponer por las infracciones que se cometieran, estarán sometidas a lo dispuesto en la Ley 26/1984, de 19 de julio (R. 1984, 1906 y Ap. 1975-85, 2943), General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, y en la Ley 14/1986, de 25 de abril (R. 1986, 1316), General de Sanidad, así como en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio (R. 1983, 1513, 1803, 2247, 2343 y Ap. 1975-85, 11245), por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Art. 11. *Toma de muestras y métodos analíticos.*—Hasta tanto sean aprobados, a propuesta de los Ministros competentes, y previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, los métodos oficiales de análisis y de toma de muestras correspondientes, podrán ser utilizados los aprobados por los Organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.