

Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana

Esta documentación es de carácter informativo y no tiene por tanto valor jurídico.

A efectos legales, deben utilizarse los textos publicados en el Boletín Oficial del Estado, en El Diario Oficial de la Unión Europea, etc. según el documento del que se trate.

ACMS Centro

C/ Jerez de los Caballeros 2
28042 Madrid
Telf: (+34) 91 3750680
Fax: (+34) 91 7544760
Mail: madrid@grupoacms.com

ACMS Norte

C/Ofic. 23 Edif. Centro de Empresas
Aeropuerto de Burgos 09007 - Burgos
Telf: (+34) 947041645
Mail: castillaleon@grupoacms.com

ACMS Centro-Sur

Bjda. de Castilla-La Mancha, s/n.
45003 - Toledo
Telf: (+34) 925282181
Fax: (+34) 925226801
Mail: castillalamancha@grupoacms.com

TEL +34 902 362 247

EMAIL informacion@grupoacms.com

www.grupoacms.com

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones precisas para la aplicación del presente Real Decreto.

Segunda.—La presente disposición entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 12 de julio de 1991.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación,
PEDRO SOLBES BIRA

ANEXO

I. Para obtener el reconocimiento oficial, las Asociaciones de ganaderos, las Organizaciones de cría y las Empresas privadas que lleven o creen registros deberán:

1. Poseer personalidad jurídica de conformidad con la legislación vigente en el Estado miembro donde se presente la solicitud.
2. Demostrar a las autoridades competentes que:
 - a) Funcionan de forma eficaz.
 - b) Llevan a cabo los controles necesarios para el registro de filiaciones.
 - c) Poseen un número de cabezas de ganado suficiente para llevar a cabo un programa de mejora.
 - d) Están en condiciones de utilizar los datos relativos a los resultados zootécnicos que se precisan para la realización del programa de mejora.
3. Haber establecido disposiciones acerca de:
 - a) El sistema de identificación de los animales.
 - b) El sistema de registro de filiaciones.
 - c) La definición de sus objetivos de cría.
 - d) El sistema de utilización de los datos zootécnicos que permitan apreciar el valor genético de los animales.

II. Además, para obtener el reconocimiento oficial, las Asociaciones de ganaderos y las Organizaciones de cría deberán disponer de un Estatuto en el que se incluya, en particular, el principio de no discriminación entre los miembros.

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTÉS Y DE LA SECRETARÍA DEL GOBIERNO

18407 REAL DECRETO 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

El Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, 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, 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, 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.ª de la Constitución Española, en cuanto otorga al Estado la competencia exclusiva para dictar las bases y la coordinación general de la sanidad, y de acuerdo con lo prescrito en el artículo 40.2 y 4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. El artículo 8.º, exportación

e importación, de la Norma se dicta al amparo del artículo 149.1.10.ª de la Constitución Española, 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.ª 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, General de Sanidad. El artículo 8.º de la Norma General se ampara en el artículo 149.1.10.ª 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.

Dado en Madrid a 12 de julio de 1991.

JUAN CARLOS R.

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

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

Artículo 1.º *Ámbito 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 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 alimentos 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°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:

- Dichas tolerancias no superarán los 3°C.
- 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, 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 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 («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, 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:

- 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
- 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.
- Una mención que permita identificar el lote.
- 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:

- 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
 - La cantidad neta expresada en unidad de masa.
 - Una mención que permita identificar el lote.
 - 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).

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, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, y en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, así 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 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 correspondiente, podrán ser utilizados los aprobados por los Organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

18408 REAL DECRETO 1110/1991, de 12 de julio, por el que se aprueban los métodos oficiales de análisis de productos orgánicos fertilizantes.

El Real Decreto 72/1988, de 5 de febrero («Boletín Oficial del Estado» del 6), sobre fertilizantes y afines, en la redacción que al mismo ha dado el Real Decreto 877/1991, de 31 de mayo («Boletín Oficial del Estado» de 12 de junio), que lo modifica, define lo que se entiende por fertilizantes o abonos orgánicos y otras categorías afines destinadas directa o indirectamente a ser utilizadas en la agricultura y que por su contenido en alimentos nutritivos o por su acción específica tienden a facilitar, directa o indirectamente, el crecimiento de las plantas cultivadas, así como la producción de otros efectos que en aquel precepto se detallan. El párrafo segundo del artículo 5.º de este Real Decreto establece que los métodos de tomas de muestras y de análisis serán los oficiales.

Las Ordenes de 17 de septiembre de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de octubre) y de 1 de diciembre de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de enero de 1982), establecieron diversos métodos oficiales de análisis de productos orgánicos fertilizantes, siendo necesario complementarlos con otros nuevos que atiendan al control de diversos parámetros contemplados en el Real Decreto 72/1988, anteriormente aludido.

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, previo informe preceptivo 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 julio de 1991,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se aprueban e incorporan como oficiales los métodos de análisis de productos orgánicos fertilizantes que se detallan en el anexo. Tales métodos se utilizarán para el análisis de todos los productos fertilizantes y afines de naturaleza total o parcialmente orgánica.

Art. 2.º Cuando no existan métodos oficiales para determinados análisis, y hasta que no fueran aprobados por el Organismo competente y previamente informados por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán ser utilizados los aprobados por los Organismos nacionales o internacionales de reconocida solvencia.

Dado en Madrid a 12 de julio de 1991.

JUAN CARLOS R.

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

ANEXO

Métodos oficiales de análisis de productos orgánicos fertilizantes

INDICE

- Extracto húmico total y ácidos húmicos.
- Grado de finura.
- Nitrógeno total.