

Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática

REQUISITOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN PEQUEÑO COMERCIO

El Consejo de Ministros ha aprobado el Real Decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Se trata de un real decreto que regula y clarifica los requisitos en materia de higiene y comercialización de los productos alimenticios que se sirven en establecimientos de comercio al por menor como carnicerías, pescaderías, obradores o bares y cafeterías.

El objetivo es favorecer la sostenibilidad del sistema alimentario, dentro del marco de seguridad alimentaria, e impulsar la economía local. Además, la normativa permite actualizar y simplificar las disposiciones de la Unión Europea (UE) en esta materia y precisar conceptos como la propia definición de comercio al por menor.

Según cálculos del Ministerio de Consumo, más de 200.000 empresas dedicadas a la fabricación y/o al comercio de productos alimenticios –en su mayoría, pequeños negocios familiares y de proximidad–, se beneficiarán de este real decreto.

Entre las novedades de la norma aprobada, destacan las medidas contra el desperdicio alimentario y el sobreenvasado. Por ejemplo, bares y restaurantes deberán ofrecer a sus clientes, sin coste adicional alguno, la posibilidad de llevarse los alimentos que no hayan consumido en el local. Para ello, aportarán envases reutilizables, compostables o fácilmente reciclables, o aceptarán el recipiente que aporte el cliente.

En el resto de establecimientos de comercio al por menor también se permitirá el uso de envases reutilizables aptos para el contacto con alimentos aportados por el consumidor en el momento de hacer la compra. Eso sí, será esta persona la responsable última de la higiene de los mismos y de los posibles problemas de seguridad alimentaria que se pudieran derivar por una mala higiene del recipiente o bolsa aportada por quien hace la compra.

Si es el minorista quien dispensa productos alimenticios en envases de vidrio, metal o cerámica, estos podrán reutilizarse siempre y cuando se cuenten con equipos que garanticen la adecuada limpieza y desinfección de los envases al ser retornados por los clientes.

Con el objetivo de evitar el desperdicio alimentario, estos establecimientos podrán, asimismo, vender productos alimenticios que presenten defectos de forma, tamaño, etiquetado o envasado (bajo la responsabilidad del vendedor) cuando estos no afecten a la seguridad de los mismos y se informe de esta circunstancia a los consumidores. Las conservas abombadas no entran en esta categoría porque este defecto puede indicar un problema de seguridad alimentaria.



Mejoras en la seguridad alimentaria y en la comercialización de productos

El real decreto también delimita las temperaturas a las que tienen que mantenerse los alimentos en el comercio al por menor para no romper la cadena de frío, cómo deben realizarse las operaciones de congelación y descongelación y cuáles son los requisitos específicos para la preparación de carne fresca, picada o productos cárnicos.

Además, se regulan los tratamientos a los que hay que someter al pescado para prevenir la anisakiasis y los procesos de elaboración de alimentos que contengan huevo (sea crudo o tratado térmicamente).

Los comercios minoristas podrán contar, asimismo, con zonas de degustación de los productos que ofrecen o elaboran. En este último caso, será necesario contar con una zona separada de la zona de ventas para evitar la contaminación cruzada entre los alimentos cocinados y aquellos expuestos en fresco.

Los productos alimenticios elaborados por los establecimientos de comercio al por menor se presentarán y etiquetarán de acuerdo con la normativa vigente pero, además, de manera voluntaria podrán incluir las etiquetas de “elaborado por” seguido del tipo y el nombre del establecimiento elaborador en la etiqueta, placa o marchamo del producto. Los minoristas también podrán usar la etiqueta de “elaboración propia” en un cartel o rótulo próximo al producto, en un listado fuera del expositor o en una zona delimitada, cuando no se presenten envasados.

Otros establecimientos

Las viviendas privadas donde se preparen alimentos, a efectos de esta nueva normativa, se considerarán comercios al por menor. No obstante, deberán cumplir ciertos requisitos como no servir comidas preparadas para su consumo in situ o no suministrar productos alimenticios en eventos, entre otros. Los alimentos que suministren deberán llevar la etiqueta de “elaborado en vivienda particular” y la fecha de elaboración.

Por su parte, los vehículos de venta ambulante, como las gastronomías (*food truck*), los almacenes de apoyo y las instalaciones en que se realicen operaciones de venta al consumidor final, también serán considerados establecimientos de comercio al por menor a efectos de esta normativa.