



**madrid**  
**salud**

Servicio de Coordinación  
Subdirección General de Salud Pública

Informe

Número:

Cons. 08006

Informe:

**Venta de churros y freidurías**

16/04/2008

**INFORME**
**FECHA:** 16/04/08

<b>Número</b>	
Cons 08006	
<b>Asunto:</b>	
Venta de churros y freidurías	

**TEXTO CONSULTA**

*“En relación con la conversación telefónica mantenida sobre los puestos de venta ambulante de churros solicitamos marquen pautas centralizadas de actuación toda vez que:*

*1.- Los artículos 38.1 y 39.2.1 de la Ordenanza Municipal de Reguladora de la Venta Ambulante de fecha 27-03-03 establecen como modalidades de venta “puestos de churros y freidurías sin ningún tipo de relleno” y “puesto de churros, freidurías y bebidas refrescantes” y como consecuencia, las autorizaciones correspondientes se conceden en estos términos. A este respecto solicitamos aclaración sobre el tipo de productos que engloba el término “freidurías” en este tipo de establecimiento.*

*2.- También solicitamos pautas centralizadas de actuación en relación con prácticas habituales en este tipo de establecimiento como son la elaboración de churros y porras con cubierta de chocolate, la elaboración y venta de chocolate líquido en vasijas, la elaboración de gofres a los que incorporan siropes de distintos sabores, etc..., el servicio de cafés, chocolates e infusiones para su consumo en el propio local, etc....*

*3.- Por último, solicitamos una pauta clara en relación con la forma de suministro de agua e instalaciones asociadas (pilas, lavamanos, etc.).*

*Respecto a la posibilidad de que el agua proceda de la red de riego municipal solicitamos nos indiquen si esta opción es o no admisible teniendo en cuenta que, en la actualidad el riego se realiza fundamentalmente con agua reciclada no pudiéndose garantizar en algunos casos parámetros correctos en aguas procedentes de la red de riego al haber una menor circulación de agua en la citada red.”*

**INFORME**

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El Anexo II de la vigente Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante de 2 de marzo de 2003, recoge los únicos productos y artículos que se encuentran sujetos a autorización y como consecuencia, los que no estén entre ellos, no podrán ser susceptibles de venta en este tipo de enclaves, dadas las especiales características de los mismos.

En la consulta se formula la cuestión relativa a las pautas a seguir para la interpretación de los términos que incorporan los artículos 38.1 y 39.2.1 de la propia Ordenanza donde se establecen como modalidades de venta las denominadas “freidurías”. A este respecto de Diccionario de la Real Academia de la Lengua define como freiduría: *“local donde se fríe pescado para la venta”*. Queda claro que se ha empleado erróneamente el término, dado que se define el local y no el producto que para el caso que nos ocupa debería ser “fritura” o “fritada” (conjunto de cosas fritas).

Tradicionalmente se han elaborado en este tipo de instalaciones de carácter no fijo las denominadas “masas fritas” que no son otros productos distintos a las porras, churros y buñuelos y que tienen su regulación específica en el Real Decreto 2507/1983 de 4 de agosto por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la “elaboración y comercialización de masas fritas”.

En el artículo 2 de la citada Reglamentación se establecen las siguientes definiciones y denominaciones:

*“Se consideran masas fritas aquellos preparados alimenticios de consumo inmediato fabricados por una mezcla de agua potable, harina y sal, adicionados o no de gasificantes autorizados fritos en aceite vegetal comestible autorizado para estos fines.*

*Se denominan churros, buñuelos o con aquellos nombres que correspondan al tipo y forma de presentación en sus diferentes variedades”.*

De la propia definición se desprende el tipo de productos que se pueden elaborar en los puestos instalados en la vía pública.

Se observa también, tal y como se traslada en la consulta, que en estos establecimientos, se está extendiendo la práctica de aplicar coberturas y rellenos a las masas fritas definidas con anterioridad o bien a otras como el denominado “Gofre” que se define como: *“Dulce de masa ligera, preparado en un molde especial con forma de rejilla, y que una vez cocido se sirve caliente, solo o con nata o mermelada encima”*, y aunque es posible comprarlo pre-cocinado, se elabora a base de una masa de levadura, a menudo aligerada con clara de huevo batido, con el objeto de no solo aligerar sino que alcance finalmente una textura crujiente; se sirve caliente recubierto de edulcorantes diversos: azúcar, miel, chocolate, etc.

El problema aparece no sólo por la propia definición del producto acabado, que pasaría a ser un producto de pastelería, sino porque debido a las especiales características de los emplazamientos, no queda garantizada su elaboración en las condiciones requeridas en materia de seguridad alimentaria.

En consecuencia, las masas fritas a las que se les añaden coberturas y rellenos de diferentes tipos pasen a ser productos de pastelería, como así se define en el artículo 4

del Real Decreto 2419/1978 de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería:

*“Artículo 4. Productos de pastelería y repostería.*

*Son aquellos elaborados, fermentados o no, de diversa forma, tamaño y composición, integrados fundamentalmente por harina, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias”.*

Por consiguiente y dado que este tipo de productos no se pueden elaborar en la vía pública, no se encuentra autorizada su venta entre los productos que se recogen en el Anexo II de la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante de 27 de marzo de 2003, como tampoco están autorizados según el artículo 11 del Decreto 17/1999 de 5 febrero por el que se aprueba el Reglamento de Desarrollo de la Ley Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid:

*“Productos comercializables:*

*Cada Ayuntamiento determinará en los términos que establezca la normativa aplicable, los artículos cuya neta esté permitida en los mercadillos que se celebren en su término municipal NO PERMITIÉNDOSE LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS, sin perjuicio de la aplicación de las demás prohibiciones contenidas en la normativa vigente:*

- a)
- b)
- c)
- d)
- e) *Pastelería, bollería rellena o guarnecida*
- f)
- g)
- h) *Cualquier otro producto que, a juicio de las autoridades competentes, comporte riesgo sanitario*

*No obstante, se permitirá la venta ambulante de los productos citados en el apartado anterior cuando estén debidamente envasados y, a juicio de las autoridades sanitarias competentes, se disponga de las adecuadas instalaciones frigoríficas y se garantice por los Ayuntamientos la observancia de las condiciones higiénico-sanitarias correspondientes.”*

Igual razonamiento se seguiría en el caso de elaboración y venta de chocolates, cafés y otras infusiones elaborados y servidos para su consumo en el puesto o envasados para su transporte por el consumidor final, dado que no se garantiza ninguna de las medidas en materia de seguridad alimentaria que para este tipo de actividades contempla la normativa vigente, a lo que se suma que dicha actividad no está autorizada en la vía pública en la modalidad de venta objeto del presente informe.

Cuando se autoriza la instalación de un puesto de enclave fijo y carácter no desmontable, permaneciendo fija su instalación durante todo el periodo de autorización y si para el desarrollo de la actividad autorizada es imprescindible el que se garantice un abastecimiento regular de agua de uso humano, por ello el titular deberá suscribir un contrato de suministro con el Canal de Isabel II, que autorizará el enganche en los términos del contrato suscrito, por tanto será el propio Canal el que garantice la calidad del agua hasta la acometida.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

## CONCLUSIONES

- 1.- Cuando se autoriza un puesto para su instalación en la vía pública, cumplirá todo lo que establece la Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante (BOAM 27.03.03), incluido lo referido a los artículos o productos cuya venta está prohibida.**
- 2.- Los productos alimenticios que están autorizados para su elaboración y venta en estos enclaves solo son los contemplados en los artículos 38.1 y 39.2.1 de la Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante (BOAM 27.03.03), entendiéndose como “freidurías” los puestos de fritura de masa obtenidas por la mezcla de harina, agua y sal, definidas expresamente en la legislación sectorial.**
- 3.- No está permitida la elaboración y venta de productos de pastelería en la vía pública.**
- 4.- Cuando se precise el abastecimiento de agua de uso humano en los enclaves fuera de establecimientos comerciales permanentes, ya sea de forma habitual, ocasional, periódica o continuada, habrá de proceder de la red de suministro del Canal de Isabel II y establecer con la misma el correspondiente enganche que garantice y cubra las necesidades de la actividad.**