



madrid
salud

**Departamento de Seguridad Alimentaria
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número Cons. 08017

Consulta: **Certificados de inexistencia de riesgo por conservación a temperatura ambiente de productos de relleno ultracongelados**

Informe de fecha 24/06/20 modificado el 05/02/21

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 05/02/2021

Número:	
Cons. 08017	
Asunto:	
Certificados de inexistencia de riesgo por conservación a temperatura ambiente de productos de relleno ultracongelados	

TEXTO DE LA CONSULTA

“Se remite copia de los Certificados de inexistencia de riesgo por conservación a temperatura ambiente de productos de relleno ultracongelados presentados por, con el fin de que se proceda a su valoración”.

Texto de los Certificados:

“La legislación en vigor sobre productos de bollería y pastelería es el Real Decreto 2419 con fecha 19 de mayo de 1978.

El artículo 13 de este Real Decreto indica: “En las nuevas instalaciones será obligatorio, como mínimo, que los productos elaborados con cremas, natas y yemas deberán contenerse en vitrinas y/o escaparates refrigerados”.

Sin embargo, esta Reglamentación Técnico Sanitaria no incluye a los productos de bollería, repostería y pastelería ultracongelados que son de los que estamos hablando, ya que la redacción del real decreto es anterior a la aparición en el mercado de estos productos.

Los productos de bollería ultracongelada que..... suministra (Mini croissant chocolate, Napolitana Jamón y Queso, Mini napolitana chocolate, Mini delicias de jamón y queso y mini delicias atún, empanadas y tartas horneadas ultracongeladas) son productos de bollería rellenos y ultracongelados que antes de ser puesto a la venta al consumidor final sufren un tratamiento térmico que consiste en una cocción a un mínimo de 185° - 190° C de temperatura durante un tiempo suficiente que asegura la salubridad del producto para el consumidor final desde el punto de vista microbiológico.

Este tratamiento térmico sufrido tanto por la masa como por el relleno hace que no sea necesaria su conservación en frío hasta el momento de su consumo.

Análisis microbiológicos de productos de este tipo una vez cocidos realizados por diversos fabricantes bajo la tutela de la Asociación Española de Fabricantes de Masas Congeladas (ASEMAC) ponen de manifiesto que no existe contaminación del producto una vez cocido ni tras la cocción, ni transcurridas 24 horas después independientemente de que el producto se conserve en vitrina refrigerada o a temperatura ambiente.

De hecho en la actualidad la Comisión Técnica de ASEMAC ha presentado al Ministerio de Sanidad y Consumo, Ministerio de Agricultura y Ministerio de Ciencia y Tecnología una propuesta de Modificación de la Reglamentación Técnico Sanitaria de Bollería que incluye entre otros, la petición de que añada un nuevo artículo que incluya los productos de bollería, repostería y pastelería ultracongelados; y la modificación del citado Artículo 13, indicando “En las nuevas instalaciones será obligatorio como mínimo, que los productos elaborados con cremas, natas y yemas deberán contenerse en vitrinas y/o escaparates refrigerados exceptuando cuando éstos hayan sido sometidos a un tratamiento o cuando su tecnología asegure la salubridad del productos”.

Por otra parte, si consideramos estos productos de Bollería Ultracongelada como comidas preparadas con tratamiento térmico (Real Decreto 3484/2000), el artículo 7 párrafo 2 indica “Cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas preparadas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificados por la autoridad competente”.

Entendemos que el tratamiento térmico al que es sometido el producto (masa y relleno) asegura que el producto es apto para el consumo desde el punto de vista microbiológico y dado que además son productos de alta rotación no es necesaria su conservación en vitrina refrigerada”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El Real Decreto 2419/1978 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería está derogado en su totalidad, primero por el Real Decreto 496/2010, de 30 de abril (que lo derogó a excepción del artículo 12c) y finalmente por el Real Decreto 135/2010 que derogó el art 12c.

En la actualidad, tal como establece el paquete de higiene, es la empresa la responsable de garantizar la idoneidad de sus productos y, en función de lo establecido en el Reglamento 2073/2005, de la seguridad de los mismos y de la higiene de sus procesos.

En este sentido, la empresa elaboradora de las masas congeladas con relleno es la que debe: garantizar la vida útil que les concede una vez horneadas, indicar en el etiquetado las instrucciones para su procesado e informar del modo de conservación de los productos una vez horneados. Y es el control oficial en origen el que debe verificar la idoneidad esos estudios de vida útil que las avalan, tanto de las masas congeladas como del producto una vez horneado.

A efectos prácticos, en el comercio minorista de la alimentación bastará con que el establecimiento hornee las masas congeladas siguiendo las instrucciones del proveedor y las etiqüete con la fecha de caducidad que indique el industrial en la etiqueta o en la ficha técnica del producto.

Es la industria, la que conoce con exactitud las características fisicoquímicas y de composición del producto que elabora y la que puede, con más exactitud, determinar su vida útil. El establecimiento minorista podrá avalar la vida útil de las masas congeladas que hornea (ya sean con relleno o sin él) bien con la etiqueta de éstas, la ficha técnica o con un certificado que le dé el industrial avalando dicha vida útil.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes

CONCLUSIONES

1.- Para mantener a temperatura ambiente distintos productos de bollería y pastelería horneados procedentes de masas congeladas industriales, tendrá que avalarse la vida útil de los mismos presentando la ficha del producto, su etiquetado o un certificado emitido por el industrial indicando cuál es esta.

2.- La vida útil a temperatura ambiente, que establece el industrial a la que pueden mantenerse sus masas congeladas una vez horneadas, estará debidamente justificada, tal como recoge la normativa, y será verificada por la administración a la que corresponda el control oficial de la industria en cuestión.