



madrid
salud

Departamento de Inspección de
Mercamadrid
Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número:

Inf19069

Consulta:

**Obligación de incluir en la denominación de
venta el tratamiento con Altas Presiones (HPP)**

06/09/19

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 06/09/2019

Número:	
Inf19069	
Asunto:	
Obligación de incluir en la denominación de venta el tratamiento con altas presiones (HPP)	

TEXTO CONSULTA

“Durante las actuaciones de control oficial desarrolladas por el personal inspector se ha comprobado que algunos operadores de empresas alimentarias realizan tratamiento con altas presiones (HPP, High Pressure Processing) en elaborados vegetales y en comidas preparadas envasadas.

*El **procesado por alta presión** es un método de procesado no térmico en el que los alimentos, dentro de su envase final flexible, se introducen en una vasija de acero y son sometidos a altos niveles de presiones isostáticas (300–600 MPa/43,500-87,000psi) transmitidas por el agua. Presiones superiores a 400 MPa / 58,000 psi a temperaturas de refrigeración (+ 4°C to 10°C) o ambiente, inactivan la flora vegetativa (bacterias, virus, mohos, levaduras y parásitos) presente en el producto, aumentando su vida útil y garantizando su seguridad.*

La gran ventaja del procesado por altas presiones es que respeta la calidad sensorial y nutricional del alimento debido a la ausencia de tratamiento térmico, permitiendo mantener la frescura original a lo largo de su vida útil.

*Visto el Reglamento 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en su art 17: “No obstante, cuando la aplicación de las demás disposiciones del presente Reglamento, en particular las previstas en el artículo 9, no sean suficientes para permitir a los consumidores del Estado miembro de comercialización conocer la naturaleza real del alimento y distinguirlo de los alimentos con los que pudiera confundirse, **la denominación del alimento deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.**”, definiéndose a la denominación descriptiva como “cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse”*

*Y en el Anexo VI, PARTE A – Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento: “La denominación del alimento **incluira o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido** (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador”*

En el Reglamento de ejecución (UE) 2017/2470 de la comisión de 20 de diciembre de 2017 por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos, aparece como nuevo método de procesado de alimentos, las “Preparaciones a base de frutas pasteurizadas producidas mediante tratamiento de alta presión” y en este caso La expresión **«pasteurizado con tratamiento de pasteurización a alta presión»** deberá figurar junto a la denominación de los preparados de fruta como tales, así como en cualquier producto en el que se utilice este tratamiento

En el mercado se ha comprobado que existen muchos productos que no anuncian en su etiquetado el tratamiento realizado, por lo que se considera necesario, a fin de unificar los criterios que se exigirán a las empresas elaboradoras o marquistas dentro de nuestro ámbito competencial, **aclaración sobre si debe exigirse que figure en la denominación de venta o en otro lugar del etiquetado, la mención de que el producto ha sido sometido a un tratamiento con altas presiones.**

INFORME

Vista la consulta formulada se dio traslado de la misma al órgano competente de la Comunidad de Madrid, quien a su vez lo remitió a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición que ha emitido el siguiente informe:

“La cuestión planteada por el Ayuntamiento de Madrid fue debatida en el Grupo de Trabajo de la Comisión sobre etiquetado alimentario el pasado 8 de octubre de 2018. En dicha reunión la Comisión señaló que es preciso hacer una evaluación caso por caso para determinar si la ausencia de indicación sobre que un producto ha sido sometido a un tratamiento de altas presiones induce a error al consumidor de acuerdo con lo establecido en el punto 1 parte A del Anexo VI del Reglamento UE 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Por otra parte es preciso señalar que la lista de tratamientos que figura en el anexo VI del Reglamento 1169/2011 no es una lista cerrada (“por ejemplo,...) por lo que cualquier tratamiento específico al que haya sido sometido un alimento es susceptible de cumplir ese requisito.

La presencia de productos alimenticios que se comercializan con menciones del tipo “sin conservantes” es cada vez mayor, logrando la estabilidad del producto por medios distintos del uso de conservantes, como puede ser por tratamiento térmico o por altas presiones.

De acuerdo con el artículo 7.1 del Reglamento UE 1169/2011 la información alimentaria (entendiéndose también la ausencia de ésta) no debe inducir a error al consumidor sobre las características del alimento, en particular sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención.

Por tanto se considera por un lado, que la lista que contempla el anexo VI no es una lista cerrada y que el tratamiento de altas presiones cumple en la fabricación de alimentos una función similar a la pasterización (que sí debe indicarse en el etiquetado). Por consiguiente, si bien es preciso realizar una evaluación caso por caso, se considera que la ausencia de esta indicación induciría a error al consumidor sobre las características del alimento especialmente cuando cumple una función similar a la pasterización y por tanto debería acompañar a la denominación del alimento.”

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Cada vez es mayor la presencia de productos alimenticios estabilizados por medio de un tratamiento con altas presiones (HPP), que cumple en la fabricación de alimentos una función similar a la pasteurización.

2.- De acuerdo con el artículo 7.1 del Reglamento UE 1169/2011 la información alimentaria (entendiéndose también la ausencia de ésta) no debe inducir a error al consumidor sobre las características del alimento, entre otras cosas sobre el modo de fabricación o de obtención.

3.- Si bien es preciso realizar una evaluación caso por caso, la ausencia de esta indicación induciría a error al consumidor sobre las características del alimento, especialmente cuando cumple una función similar a la pasterización, y por tanto debería acompañar a la denominación del alimento.