



Departamento de Seguridad Alimentaria  
Servicio de Coordinación  
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número:

Consulta:

**Comercialización de harinas de cereales,  
tubérculos, etc. a granel, en comercio minorista**

13/10/17

**INFORME SOBRE CONSULTA****FECHA:** 13/10/17

<b>Número:</b>	Inf17102
<b>Asunto:</b>	Comercialización de harinas de cereales, tubérculos, etc. a granel, en comercio minorista.

**TEXTO CONSULTA**

*“Durante las visitas de inspección a diversos establecimientos de comercio minorista del distrito se ha observado la comercialización a granel de harinas de cereales, tubérculos (patata, batata, yuca, etc.), sus mezclas y diferentes preparados.*

Tras la publicación del **RD 677/2016 de 16 de diciembre por el que se aprueba la Norma de calidad de Harinas, sémolas y otros productos de la molienda de cereales por la que se deroga la anterior Reglamentación Técnico sanitaria**, RD 1286/1994 y varios artículos del RD 2484/1967 **y se dejan sin aplicación** para los cereales otros artículos del mismo, surgen las siguientes dudas:

**1.- ¿En qué condiciones (envasado y/o granel) se comercializan harinas o molturados de otros productos que no sean cereales?**

Solo se encuentran referencias normativas en el Código Alimentario Español (CAE) y en el RD 2484/1967. Capítulo XIX, sección 2<sup>a</sup> y 3<sup>a</sup> con las siguientes definiciones:

**3.19.13. Harina de patata.**

Es el producto obtenido a partir de “patatas frescas” mediante pelado, cocido, desecado, molido, tamizado y conservado adecuadamente en envases con cierre de ajuste adecuado.

**3.19.14. Fécula de patata.**

Es el producto obtenido a partir de “patatas frescas”, lavadas, peladas y trituradas, con decantación y desecación de los granos de almidón. Se conservará en envases con cierre de ajuste adecuado.

**3.19.15. Gránulos y copos de patata.**

Son productos obtenidos a partir de “patatas frescas”, lavadas y peladas, mediante un proceso de cocción, enfriado y deshidratado de características determinadas. Su conservación se hará en envases con cierre de ajuste adecuado.

**En el capítulo XX sección 1<sup>a</sup>:**

**3.20.16. Harinas especiales.**

Son las obtenidas mediante procesos especiales de elaboración, distinguiéndose, a efectos de este Código, las siguientes:

- a) Malteadas.
- b) Dextrinadas.
- c) Preparadas.

d) *De yuca y otras procedencias.*

*Deberán presentarse al consumo en envases con etiqueta en la que figurará denominación que recuerde el proceso especial seguido para su elaboración o alguna de las características distintivas de estas harinas.*

3.20.21. *Harina de yuca. Obtenida por molienda de la pulpa lavada y deshidratada de yuca (Gen. Manihot)...*

Y en la sección 2<sup>a</sup> Art. 3.20.22. Productos amiláceos:

*A efectos de este Código se establece la siguiente clasificación:*

- a) *Féculas y almidones*
- b) *Arrurruz*
- c) *Tapioca*
- d) *Sagú*
- e) *Inulina.*

## 2.- En el caso de las harinas de cereales ;cómo se comercializan estos productos? ;Se pueden comercializar a granel?

*En primer lugar hay que tener en cuenta que estos productos están contenidos en grandes envases, en la sala de ventas y sin protección y que las harinas y sémolas son susceptibles de alterarse y perder sus características organolépticas y funcionales por: humedad relativa, falta de circulación de aire, insectos, etc.*

*En el RD 677/2016 Art. 5.4 sólo se refiere a la venta a granel para destino al consumo industrial, no se habla nada de minorista.*

*En el CAE se hace referencia a las harinas envasadas. En el Art. 3.20.12*

*“Los envases que contengan harinas han de llevar obligatoriamente etiqueta en la que, además de los requisitos exigidos en el Capítulo IV de este Código, se harán figurar los siguientes (.....)*

*Las harinas destinadas para condimentación se expenderán envasadas.”*

*Y la palabra granel en el transporte Capítulo XX, Art. 3.20.14.*

*“El transporte de harinas se podrá realizar a granel, si se dispone de medios adecuados, o envasada en sacos de yute, algodón o papel y otro material autorizado y destinados exclusivamente a esta finalidad”*

*Por otra parte hay que tener en cuenta el Rgto. 1169/2011 y el RD 126/2015 con respecto a la información sobre alérgenos dado que las harinas de trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut son alergénicas y por tanto son susceptibles de contaminar a otros productos alimenticios si se comercializan a granel (Ver inf. 15074 de 25/11/2015).*

*A la vista de todo lo anterior y ante la diversidad de productos y mezclas, dado que muchos de ellos no formaban parte de la alimentación habitual en la Unión Europea y dado que se han producido, a lo largo de los años, modificaciones normativa puntuales de rango europeo, estatal y autonómico, y que en el último año se ha aprobado la reglamentación técnico-sanitaria específica que deroga o inaplica las disposición anteriores (que a pesar de su antigüedad todavía se encuentran en vigor), ruego aclaración sobre las cuestiones expuestas".*

## INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

**1º- En relación a en qué condiciones se deben comercializar las harinas y/o molturados de otros productos que no sean cereales** dado el vacío legal que se ha generado tras la derogación de las disposiciones normativas que indica en su consulta, y dado que la comercialización de estos productos no está contemplada en normativa específica alguna ni está expresamente prohibida en alguna otra, se entiende que para poder comercializarlas tendrán que cumplir lo establecido en la normativa que con carácter general le es de aplicación, y en concreto la siguiente:

- Reglamento (CE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y en especial lo dispuesto en el artículo 44 sobre "Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados", para alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata a granel que establece, para ellos, la obligatoriedad de mencionar exclusivamente todos los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias de los que figuran en el anexo II, eximiéndoles de indicar el resto de las menciones contenidas en los artículos 9 y 10, salvo que algún estado miembro adopte medidas que exijan indicar alguna o todas esas menciones, que no es el caso.

Así mismo posibilita que los estados miembros regulen los medios que pueden utilizarse para presentar estas menciones y su forma de expresión, que en España se han regulado a través del Real Decreto 126/2015.

- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, que para los alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador que establece, además, la obligatoriedad de indicar la denominación del producto jurídica, habitual o descriptiva, en su caso, conforme establece el Reglamento (CE) 1169/2011 en su art.17.

En cuanto a la disponibilidad, colocación y presentación de la información alimentaria, establece que las indicaciones de dicha información alimentaria

obligatoria se presentarán de forma escrita en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él.

No obstante, se permite el empleo de otros medios apropiados, siempre que estén accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional para el mismo, como lo sería la información en materia de alérgenos que se puede facilitar de forma oral, siempre y cuando esta información se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta, y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten. Así mismo se indicará de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y accesible a los consumidores, el lugar del establecimiento donde se encuentra disponible dicha información o alternativamente se indicará que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtenerla.

- Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

2º- En relación a la segunda cuestión planteada relativa a **como se comercializan las harinas de cereales y si se pueden comercializar a granel**, indicar que dado que el Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales, solo aborda requisitos específicos para la comercialización de harinas a granel para consumo industrial pero no prohíbe expresamente su comercialización a granel en el comercio minorista, se entiende que éstas pueden comercializarse al por menor.

Por otro lado, la información que se debe trasladar al consumidor final deberá cumplir con la legislación que de forma general regula tal aspecto, esto es, el Reglamento (CE) 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, como se ha descrito anteriormente.

En cuanto a **la posibilidad de que se den contaminaciones cruzadas** (durante el almacenamiento, exposición y/o venta de estos productos cuando se comercialicen a granel) **con sustancias susceptibles de generar alergias e intolerancias y poder informar verazmente del contenido de las mismas al consumidor final**, los establecimientos deberán evitarlas dando cumplimiento a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, e informar, así mismo, al consumidor final del contenido en alérgenos de forma veraz.

En este sentido el mencionado Reglamento establece textualmente lo siguiente: *“Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deberán conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación”*. Y en relación a las condiciones en que deben mantenerse para prevenir las contaminaciones cruzadas durante el almacenamiento, exposición y/o venta, resaltar, entre otras, que:

- ✓ Permanecerán identificadas en todo momento.

- ✓ Se mantendrán con la debida separación según su naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas.
- ✓ Se manipularán con cuidado para evitar derrames accidentales y la presencia de partículas en suspensión.
- ✓ Se mantendrán en la medida de lo posible en envases cerrados para evitar que contaminen otros productos. Y una vez se sirvan se cerrará el envase.
- ✓ Los útiles para su administración serán exclusivos para cada tipo de harina.
- ✓ Se mantendrá una estricta limpieza de los recipientes, estantes, almacenes y, expositores donde se almacenen o que las contengan.
- ✓ Los productos sin alérgenos se mantendrán por encima de los productos con alérgenos.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

## CONCLUSIONES

1.- Con motivo de la derogación del Real Decreto 1286/1994 y ciertos artículos del Real Decreto 2484/1967 se genera un vacío legal en relación a las condiciones relativas a la comercialización de harinas y molturados que no sean de cereales. Sin embargo, aunque no estén regulados explícitamente tampoco está prohibida su comercialización, por lo que ésta estará sujeta a lo dispuesto en la normativa que, con carácter general, regula tanto la información que hay que trasladar al consumidor final como los requisitos de higiene y seguridad alimentaria exigibles a los establecimientos alimentarios.

2.- La venta a granel de harinas de cereales y tubérculos al por menor no está expresamente prohibida por lo que su comercialización está sujeta al cumplimiento de la normativa que con carácter general regula la comercialización de los productos alimenticios.

3.- En relación a la información que debe trasladarse al consumidor final los productos objeto de esta consulta, deberán cumplir lo establecido en el Reglamento (CE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011, artículo 44 sobre “*Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados*”, así como, a lo especificado para el comercio minorista en el Real Decreto 126/2015 por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

4.- En cuanto a los requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos alimentarios que comercializan estos productos serán los establecidos en el Reglamento

**(CE) 852/2004 de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y entre ellos la adecuada gestión del riesgo para prevenir las contaminaciones cruzadas con sustancias susceptibles de generar alergias e intolerancias y poder informar verazmente del contenido de las mismas al consumidor final.**