

Normativa de Comercio y Consumo:

CONFITERÍA, PASTELERÍA y BOLLERÍA

Depósito Legal: TE-27-07

Ilustraciones: © Sesé

Diseño y producción gráfica: SGI-Terès & Antolín • www.teresantolin.com

Con este sencillo folleto queremos hacerte más fácil tu actividad comercial, queremos que sepas cuales son las reglas a las que te sometes cuando ejerces tu profesión respecto de las siguientes materias:

TEMA	PÁGINA
Normativa de regulación de productos	4
Los productos: sus condiciones generales y específicas	5
Venta y comercio	6
Venta a granel	
Venta sin envasar	
Envases, embalajes y envolturas	
Transporte y envasado	7
Etiquetado y rotulación	7
Responsabilidades	8
Fabricantes y elaboradores	9
Helados	9
Establecimientos de venta	10
Venta de helados a granel	
Venta de helados envasados	
Venta de helados de elaboración propia	
Manipulador de alimentos	11
Almacenamiento, conservación y transporte	12
Envasado	12
Marcado de salubridad	
Precio	13
Libertad de precios	
Donde y como se marca el precio	
Horario comercial	14
Calendario comercial en Aragón	14-15
Ley anti-tabaco	15

El Real Decreto 2149/1978 de 19 de mayo, establece la reglamentación técnico-sanitaria para la **elaboración, circulación y comercio** de los productos de confitería-pastelería, bollería y repostería.

El cumplimiento de esta reglamentación obliga a **los fabricantes, elaboradores, comerciantes, e importadores** de estos productos.

Productos que regula esta norma

Productos de confitería:

Aquellos preparados cuyo ingrediente fundamental es el azúcar o azúcares comestibles, junto a otra serie de productos alimenticios o alimentarios autorizados.

Productos de bollería:

Aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas comestibles fermentada, cocida o frita, a la que se ha añadido o no otros alimentos, complementos panarios y/o aditivos autorizados. Puede ser ordinaria o rellena.

Productos de pastelería y repostería:

Son aquellos elaborados, fermentados o no, de diversa forma, tamaño y composición, integrados fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias. Puede ser dulce y salada.

Otros productos:

Los turroneos y mazapanes, los caramelos y chicles, cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos, deberán cumplir las **reglamentaciones específicas** que los regulan. Podrán elaborarse en estos obradores siempre que **se vendan en sus propios establecimientos**.

La industria será polivalente sólo cuando el obrador elabore turroneos y mazapanes, caramelos y chicles, cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos para la **venta fuera de su propio establecimiento**, y deberá registrarse según cada uno de los tipos de productos que elabore.



Los turroneos, mazapanes, caramelos, chicles, cacao, chocolate y otros están sujetos a reglamentaciones específicas. Se precisa nº de Registro Sanitario por cada uno de ellos, salvo que se elaboren para su venta en el propio establecimiento.

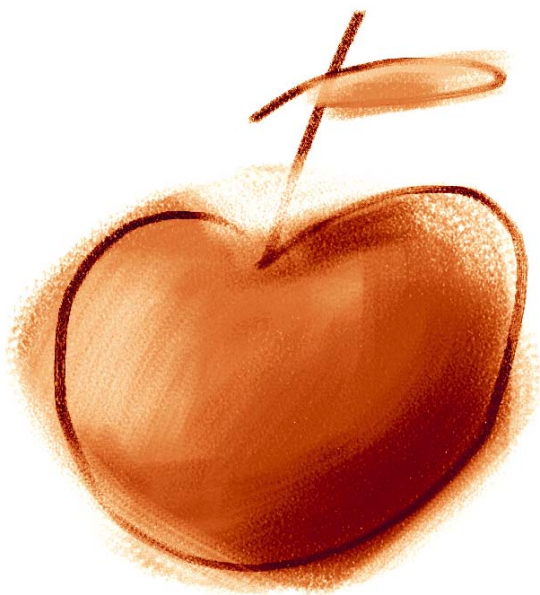


Los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería deberán reunir las siguientes condiciones:

- Estar en **perfectas condiciones de consumo**.
 - Proceder de **materias primas** que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.
 - **No** pueden contener **materias extrañas**, de gérmenes patógenos, sus toxinas o microbios que puedan provocar alteraciones al consumidor.
 - Estarán **debidamente protegidos** de las condiciones ambientales adversas, de insectos u otros animales posibles portadores de contaminaciones.
- Se colocarán en **bandejas, cajas, envases o envolturas** en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan los tratamientos de procesado y limpieza.
 - Los agentes aromáticos y aditivos autorizados que se utilicen no podrán confundir al consumidor en lo que respecta a la composición real del producto y a la denominación.
 - Los productos alimenticios y otros ingredientes empleados en la elaboración deberán ser aptos para el consumo.



Los productos así como sus ingredientes deben ser aptos y estar en perfectas condiciones para el consumo.



- Estos productos se comercializarán en los establecimientos que vendan **exclusivamente alimentación**.
- Se permite la venta en establecimiento que vendan otros productos no alimentarios siempre y cuando los locales **tengan áreas especiales** para los productos alimenticios **perfectamente delimitadas**.
- **Queda prohibida la elaboración y venta callejera**, tanto si es en bandeja como en puestos, tenderetes, casetas o mercados (sin puesto fijo) de los artículos de confitería, pastelería, bollería y repostería, **excepto en las ferias y fiestas patronales de cada localidad**.



Queda prohibida la elaboración y venta callejera de los artículos de confitería, pastelería, bollería y repostería excepto en las ferias y fiestas patronales de la localidad.

Venta a granel

- Estarán en recipientes de fácil limpieza.
- Se garantizará su protección frente a los agentes alterantes o contaminantes externos.
- Se venderán dentro del ámbito territorial en el que el producto de bollería mantenga las condiciones sanitarias fijadas y siempre protegidos por embalajes que eviten el polvo o insectos.

Venta sin envasar

- En establecimientos con autorización para la **venta exclusiva** de estos o con **autorización compartida** para otros produc-

tos de alimentación.

- Expuestos en vitrinas o escaparates que estén independizados de la venta de otros productos de alimentación, con una **separación mínima de un metro**, **protegidos** del polvo, insectos y otras causas contaminantes.
- Es obligatorio el **uso de pinzas o paletas** para servir y pesar con destino al público.
- Si están elaborados con **cremas, natas y yemas** deberán contenerse en vitrinas y/o escaparates **refrigerados**.



Los productos de confitería, pastelería, bollería, y repostería se venderán en comercios de alimentación y en aquellos destinados a la venta de otros productos cuando dispongan de un área especial delimitada. Queda prohibida la elaboración y venta callejera salvo en ferias y fiestas patronales de cada localidad.

Envases, embalajes y envolturas

- Podrán ser de cartón o de papel sulfurizado, parafinado, plastificado, de lámina de aluminio o de celofán.



Estos productos se transportarán y expendrán siempre en embalajes o envases adecuados y debidamente rotulados y etiquetados.

Los productos a granel se transportarán dentro del ámbito territorial en el que el producto de bollería mantenga las condiciones sanitarias fijadas y siempre protegidos por embalajes que eviten el polvo o insectos.



Etiquetado y rotulación

En el etiquetado de los productos constará:

- La **denominación** del producto.
- La lista de **ingredientes**, precedida por la leyenda "ingredientes"; y en orden decreciente de sus masas. Los aditivos se consignarán por su grupo genérico al que pertenecen, seguido de su nombre específico o del número.
- **Contenido neto**, en gramos o kilogramos.
- **Fecha** del producto:
 - De caducidad, en los productos envasados que tengan una actividad de agua igual o superior a 0,85, se indicará el día y el mes.

- De duración mínima, "consumir preferentemente antes de" seguida de:

Día y mes, para los de duración inferior a tres meses.

Mes y año, para los de duración superior a tres meses e inferior a doce meses.

- Instrucciones para la **conservación**.
- Identificación de la **empresa**, haciendo constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio y el número de registro sanitario correspondiente.
- Identificación del **lote de fabricación**.



El etiquetado indicará la denominación, los ingredientes, el contenido neto, de fecha de caducidad o duración mínima, instrucciones de conservación y la identificación de la empresa y del lote de fabricación.



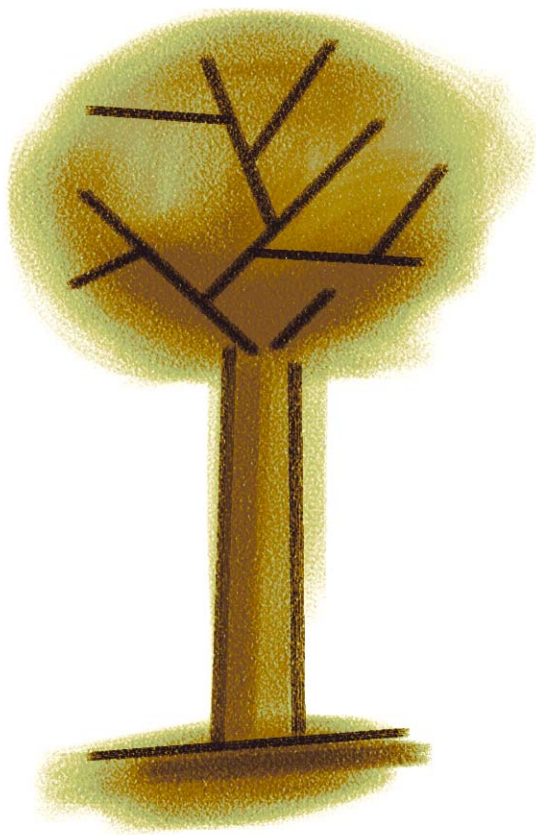
Responsabilidades

8

- La responsabilidad del producto corresponde al **fabricante, elaborador o importador**, cuando se trata de productos contenidos en envases o embalajes **no abiertos**.
- La responsabilidad recae sobre el **tenedor o comerciante** si son productos contenidos en **envases abiertos**.
- La responsabilidad por la **mala conservación** del producto contenido en envases o embalajes, abiertos o no, corresponde al **tenedor o comerciante** de los mismos.



El tenedor o comerciante responde de los productos si se encuentran contenidos en envases abiertos y además por mala conservación de los mismos.



Las industrias y los obradores deberán reunir, entre otros, los siguientes requisitos:

- Los locales deberán estar **aislados** y separados de cualquier otro ajeno a la elaboración y envasado de productos. Los **pavimentos** serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos. **Las paredes y los techos** de materiales que permitan su conservación, limpieza y desinfección.
 - Contarán con una **superficie adecuada y aislada** de servicios, oficinas, vestuarios lavabos y almacenes.
 - Queda **excluido el uso de la madera** en mesas, salvo para la preparación de masas fermentadas, en bandejas y estanterías.
 - **Los recipientes, máquinas y utensilios usados** serán de materiales que no alteren las características del producto, debiéndose conservar en perfectas condiciones de higiene y limpieza.
 - **El agua** utilizada, tanto en la fabricación como en la limpieza será **potable** física, química y microbiológicamente. Y se dispondrá de agua fría y caliente en cantidad adecuada para la elaboración de los productos, limpieza de los locales y aseo personal.
- Dispondrán de un frigorífico acorde con la producción.
 - **El horno** para la cocción de masas podrá ser de calefacción eléctrica o por combustible.
 - **El personal** que trabaje en tareas de fabricación, elaboración y/o envasado de estos productos vestirá **ropa de color claro exclusiva para el trabajo** y usará **cubrecabezas y redecillas**.



El personal que trabaje en la fabricación, elaboración y envasado de estos productos:
**vestirá ropa de color claro, de uso exclusivo para el trabajo.*
** Usará cubrecabezas y redecillas.*

Helados

El Real Decreto 618/1998, 17 de abril establece la regulación técnico-sanitaria relativa a la **elaboración y comercio de helados**.

Su cumplimiento es obligatorio para **vendedores, distribuidores, almacenistas, fabricantes de helados, heladeros artesanos, fabricantes de mezclas envasadas para congelar y sus transformadores**.

Los establecimientos de venta de helados **no deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos.**

Dentro de estos establecimientos comerciales podemos diferenciar los que sólo venden helados envasados, los que los venden a granel y por último los que los elaboran y venden directamente al consumidor. Veamos algunos requisitos específicos de cada uno de ellos.

Venta de helados a granel

- *Las máquinas automáticas elaboradoras-expendedoras de helados y las vitrinas de exposición y venta de helados a granel, se situarán lejos de fuentes calóricas que incidan directamente sobre ellas y de cualquier causa contaminante.*
- Los **utensilios** que se empleen para la venta a granel, cumplirán permanentemente las debidas **condiciones higiénicas**. Estos utensilios deberán ser de un material tal que no transmitan sustancias extrañas al helado y se **lavarán con agua potable** cada vez que se utilicen.
- Los helados a granel se conservarán con anterioridad a la venta, a una temperatura tal que puedan ser manipulados para su venta.
- Los barquillos y galletas que se expendan con los helados, se guardarán en **recipientes cerrados y debidamente protegidos.**
- Los establecimientos que vendan helados a granel, así como las *máquinas elaboradoras-expendedoras de helados*, deberán indicar las denominaciones de venta de

los diferentes helados que comercializan, o bien exponer dicha información en un **cartel**, en un lugar bien visible, próximo al producto.

- Además, **deberán tener a disposición del consumidor la fórmula cualitativa de los mismo.**

Venta de helados envasados

Los helados que se vendan envasados en los establecimientos de venta, se mantendrán en equipos frigoríficos adecuados.

Venta de helados de elaboración propia

- Los establecimientos que elaboren productos exclusivamente para su venta directa al consumidor no deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos.
- Los **lugares de trabajo** serán de dimensiones adecuadas para que el trabajo se desarrolle en condiciones de higiene adecuadas y estarán diseñados para evitar todo tipo de contaminación.



Se deben indicar los helados que se comercializan o bien cerca de los helados exponer un cartel indicativo de los mismos. Además se debe tener la fórmula cualitativa de los mismos a disposición del consumidor.



Los barquillos y galletas que se vendan con los helados se guardarán en recipientes cerrados y debidamente protegidos.

- En los lugares donde se **manipulen y elaboren los helados**:
 - **El suelo** será de material impermeable y resistente, de fácil limpieza y contará con un dispositivo que permita evacuar el agua.
 - **Las paredes** tendrán un revestimiento claro, serán lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables.
 - **El techo** será de fácil limpieza.
 - **Las puertas** serán de materiales inalterables y de fácil limpieza.
 - Existirá una buena iluminación

natural o artificial y un sistema adecuado de ventilación.

- Se contará con instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos cuyos grifos no se accionarán con las manos y así como medios higiénicos de secado.

- Se contará con dispositivos para limpiar, los útiles, el material y las instalaciones.



Los establecimientos que elaboren helados para su venta directa al consumidor y los de venta de helados no deben inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Manipulador de alimentos

El DECRETO 81/2005 en su Reglamento exige que todas aquellas personas que manipulen alimentos (considerando como tales, aquellas que por su actividad laboral, tienen contacto con los alimentos, incluida el agua de consumo humano, durante su preparación, fabricación y transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte distribución, venta, suministro y servicio), deberán realizar unos cursos de formación específica (en nuestro caso, para el sector de confitería, pastelería y bollería) impartidos por la propia empresa o por entidades acreditadas por el Gobierno de Aragón, que tendrán una duración mínima de 4 h y en un plazo máximo de 15 días desde su incorporación a la empresa. Una vez realizado este curso de formación recibirán un

certificado de manipulador de alimentos, y deberán volver a realizarlo cada 4 años.

La Cámara de Teruel organiza estos cursos específicos que serán adaptados periódicamente, a las necesidades de los manipuladores del sector de confitería, pastelería y bollería.



El curso de manipulador de alimentos son específico según el sector al que pertenezca. Su duración será de, al menos 4 horas y deberá renovarse cada 4 años.



La Cámara de Teruel organiza cursos de manipulador de alimentos.

- Los helados se mantendrán a una temperatura igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Podrán ser **almacenados y transportados** junto con otros productos **alimenticios congelados**, siempre que estén **envasados**, de tal forma que no perjudique a la calidad, ni se transmitan olores ni sabores extraños.



Envasado

- **Lugar:** se realizará en los lugares previstos a tal fin, y en condiciones higiénicas satisfactorias.
- **Condiciones:**
 - El **envase** cumplirá las normas de **higiene** y tendrá la **solidez** suficiente, para garantizar la protección eficaz de los productos.
 - **No** se podrán **reutilizar** para estos productos.
 - Los recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, podrán volver a utilizarse tras haberse limpiado y desinfectado eficazmente.
 - Los vasos, copas, tarrinas o bandejas donde se presenten los helados serán de **materiales aptos**, que no modifiquen sus características ni transmitan sabores u olores extraños ni ocasionen alteraciones del producto.

Marcado de salubridad

Los productos envasados elaborados con leche o productos lácteos irán

provistos de la marca de salubridad:

- El marcado se realizará en el momento de su elaboración o inmediatamente después de la misma.
- Se realizará en un lugar claramente visible, de forma perfectamente legible, indeleble y en caracteres fácilmente descifrables.
- Podrá estamparse en el envase, si es individual o en una etiqueta pegada sobre el envase.
- **Indicaciones.** - Dentro de un óvalo:
 - En la parte inferior las siglas CEE
 - En la parte superior:
 - La letra E.
 - La palabra ESPAÑA.
 - En el centro el nº de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento.



Los productos elaborados con leche o productos lácteos llevarán el marcado de salubridad.

Libertad de precios:

- Los precios de venta al público serán **libremente** fijados por los comerciantes. El comerciante **no** podrá ofertar, ni realizar ventas por debajo del precio de coste (a **pérdida**), salvo en los casos de ventas en saldos, o en liquidación.
- Los precios deberán ser **inequívocos**, fácilmente **identificables**, claramente **legibles**, y **visibles** situándose en el mismo campo visual.
- El cobro de un precio superior al anunciado será considerado infracción.

precedidos de las siglas P.V.P., expresado en euros en la etiqueta obligatoria o de forma separada.

- Los artículos expuestos en el escaparate deben indicar el P.V.P. de forma que el comprador pueda conocerlos sin necesidad de entrar en el establecimiento.
- El P.V.P. deberá comprender la cantidad total referida a la unidad vendida, y si es a granel se referirá al kilogramo, litro o metro. Asimismo debe incluir todos los impuestos, o en caso contrario indicarlo.
- En los productos vendidos a granel deberá indicarse únicamente el precio por unidad de medida, que será el kilogramos, litro o metro.



Los productos elaborados con leche o productos lácteos llevarán el marcado de salubridad.

Donde y como se marca el precio.

- Los precios deben estar indicados en carteles o etiquetas visibles y



El comprador debe conocer el precio de los artículos expuestos en el escaparate sin necesidad de entrar en el establecimiento.



Los establecimientos dedicados a venta de pastelería, repostería y pan, tienen un **régimen especial de horarios** por lo que no les resultan de aplicación las limitaciones establecidas en Ley 7/2005, de 4 de octubre de horarios comerciales y apertura en festivos.

En definitiva, disponen de **total libertad** en el calendario, y horario de

apertura y cierre siempre que se respeten los derechos de los trabajadores, los derechos de los vecinos en cuanto a orden público y el descanso nocturno.

El calendario y horario de apertura y cierre deberán exponerse en sitio **visible**, en el interior y exterior, incluso cuando esté cerrado el establecimiento.

HORARIO COMERCIAL

Lunes a viernes:

de _____ a _____ de _____ a _____

Sábados:

de _____ a _____ de _____ a _____

Domingos y festivos:

de _____ a _____ de _____ a _____

Cámara
Teruel



El calendario y horario de apertura y cierre es totalmente libre para estos establecimiento que cuentan con régimen especial de horarios.

Deben exponerse en sitio visible, incluso cuando el comercio está cerrado.

La Ley 28/2005, prohíbe totalmente fumar en las "áreas o establecimientos donde se elaboren, transformen, preparen, degusten o vendan alimentos", y se deberán señalar en todos sus accesos y, en su interior, en los lugares más visibles para las personas que los visiten o trabajen en ellos.

La señalización contará, al menos, con las siguientes características:

- Leyenda: Prohibido fumar en este establecimiento.
- Imagen: Símbolo universal de prohibición con un cigarro apagado cruzado.
- Mención a la norma legal, autoridad que lo refrenda y su logo institucional.
- El tamaño podrá oscilar de DIN A-

6 a DIN A-3 en función de las dimensiones del establecimiento a señalar.

El Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón ha diseñado unos modelos de carteles para señalización de las limitaciones de venta y consumo recogidas en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre en su Decreto 182/2006).

Dichos carteles pueden obtenerse en cualquiera de las oficinas de la Cámara de Teruel o ser descargados e impresos libremente en la página web del Gobierno de Aragón: www.aragon.es



Puedes obtener carteles de prohibido fumar en cualquiera de las oficinas de la Cámara de Teruel.



Recuerda que debes colocar carteles de prohibido fumar en los accesos al establecimiento y en los lugares más visibles.



 978 834 600

 978 831 656

 dba@camarateruel.com
www.camarateruel.com

Cámara de Comercio e Industria de Teruel
C/ Amantes, 17. 44001 TERUEL

Delegación Bajo Aragón
Av. Aragón , 85. 44600 ALCAÑIZ

Oficina en Calamocha
Av. de Valencia nº 3,2º. 44200 CALAMOCHA