



**madrid**  
**salud**

Departamento Seguridad Alimentaria  
Servicio de Coordinación  
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número: Inf21042

Consulta:

**Indicación de “descongelado” en productos de  
bollería y repostería para su venta a consumidor  
final**

22/06/21

**INFORME SOBRE CONSULTA****FECHA:** 22/06/21

<b>Número:</b>	
Inf21042	
<b>Asunto:</b>	
Indicación de “descongelado” en productos de bollería y repostería para su venta a consumidor final	

**TEXTO CONSULTA**

“Cada día se observa más frecuentemente la venta de productos bollería y repostería que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados a consumidor final sin indicar tal circunstancia. Por ello, se plantea la obligatoriedad de indicar la mención de “descongelado”, tal como se establece en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, el cual en su obligatorias anexo VI, parte A Menciones que acompañan a la denominación del alimento, establece en sus puntos 1 y 2 lo siguiente:

1. La denominación del alimento incluirá 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.

2. En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación «descongelado».

Quedan excluidos de dicho requisito:

a) ingredientes presentes en el producto final;

b) alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción;

c) alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.

El presente punto se aplicará sin perjuicio del punto 1.

Se plantea la duda de si estos productos descongelados podrían acogerse a la excepción contemplada en el punto 2c, como han alegado algunas empresas alimentarias, puesto que, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, la descongelación es probable que no afecte negativamente a un producto de bollería, pero no es tan probable en un producto de repostería, por lo que estos últimos no podrían estar sujetos a tal excepción.

No obstante, como deben cumplir lo establecido en el punto 1 de que “la denominación del alimento incluirá 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”, habría que determinar si el omitir la mención de “descongelado” puede inducir a engaño al consumidor y si, por consiguiente, habría que indicar tal mención en cualquier caso”

## INFORME

Vista la consulta formuladase informa lo siguiente:

Se ha dado traslado de la consulta la Comunidad de Madrid dado que hacía referencia a una cadena de establecimientos de distribución de alimentos con obrador de panadería-pastelería con implantación en el ámbito territorial de toda la Comunidad de Madrid y a nivel del territorio del Estado. La práctica sobre la que se plantean dudas es la venta de productos de bollería y repostería que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados a consumidor final sin indicar tal circunstancia acogiéndose al apartado 2c del anexo VI, parte A Menciones que acompañan a la denominación del alimento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011.

El Área de Higiene Alimentaria de la Comunidad de Madrid ha respondido que “... el hecho planteado no afectaría a la seguridad alimentaria de los productos de bollería que se pueden mantener a temperatura ambiente” mientras que, desde el punto de vista del Área de Calidad, se ha informado lo siguiente:

*“En relación a la consulta emitida por el Ayuntamiento de Madrid (CSV 9801FFD74A15FDE8) relativa a si puede inducir a engaño en el consumidor el hecho de no incluir la mención “descongelado” junto a la denominación del alimento en productos de bollería y repostería congelados antes de su venta y que se venden descongelados a consumidor final, se informa que:*

*Con independencia del criterio técnico respecto a las modificaciones físicas y organolépticas que pueden presentar los alimentos descongelados respecto a esos mismos alimentos frescos, entendemos que prevalece el derecho del consumidor a disponer, en el momento de su adquisición, de una información veraz sobre los alimentos, sus condiciones físicas y tratamientos específicos a los que han sido sometidos.*

*La ausencia de esta información puede inducirle a error o engaño respecto a lo que está adquiriendo, lo que puede condicionar su decisión de compra, así como las acciones posteriores que puede o no realizar sobre ellos, dado que, si estos alimentos descongelados se venden como frescos, ocultando esta práctica a los consumidores, su posterior congelación supondría, a todos los efectos, una recongelación desconocida por el consumidor.*

*Estos productos re congelados, una vez descongelados por segunda vez para ser consumidos, sí*

*que se ven afectados de manera determinante y de forma negativa en su calidad.*

*Por lo tanto, para evitar situaciones de merma en la calidad de los productos y de engaño al consumidor, entendemos que los alimentos que han sido congelados antes de su venta y que se venden descongelados, deben indicar esta circunstancia junto a su denominación, tal y como se especifica en los puntos 1 y 2 de la parte A del Anexo VI del Reglamento (UE) nº 1169/2011, no pudiéndose acoger a la excepción prevista en el punto 2.c.)”*

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

## CONCLUSIONES

**1.- La práctica objeto de la consulta, venta de productos de bollería que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados a consumidor final, no afectaría a la seguridad alimentaria de los productos que se pueden mantener a temperatura ambiente**

**2.- Desde el punto de vista de la calidad de estos productos, para evitar situaciones de merma en la misma y de engaño al consumidor, los alimentos que han sido congelados antes de su venta y que se venden descongelados, deben indicar esta circunstancia junto a su denominación, tal y como se especifica en los puntos 1 y 2 de la parte A del Anexo VI del Reglamento (UE) nº 1169/2011, no pudiéndose acoger a la excepción prevista en el punto 2.c.)”**