

**ORDEN DE 26 DE ENERO DE 1989 POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA LOS ACEITES Y GRASAS CALENTADOS.**

**NORMA DE CALIDAD PARA LOS ACEITES Y GRASAS CALENTADOS.**

**Artículo 1. Nombre de la norma.**

*Norma de calidad para los aceites y grasas calentados.*

**Artículo 2. Objeto de la norma.**

*La presente norma tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por aceites y grasas calentados y fijar, con carácter obligatorio, el código de prácticas higiénicas de utilización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos.*

**Artículo 3. Ámbito de aplicación.**

*Esta norma obliga a aquellas personas naturales y jurídicas cuya actividad incluye la utilización y manipulación de aceites y grasas comestibles calentadas para elaborar productos alimenticios. Como tales, estarán incluidas las industrias dedicadas a la preparación de comidas para consumo en colectividades a bordo de medios de transporte (catering), freidurías, bares, las cocinas elaboradoras de comidas para llevar y todos aquellos establecimientos sujetos a la competencia de la administración turística, tanto instalaciones permanentes como de temporada.*

*Quedan igualmente incluidos en esta norma todos aquellos establecimientos que se instalen en calles, plazas o cualquier otro tipo de vía pública con motivo de movimientos o concentraciones de poblaciones (ferias, manifestaciones religiosas, culturales, deportivas y otros acontecimientos análogos).*

**Artículo 4. Definiciones y denominaciones.**

- 1. Se consideran aceites y grasas calentados, aquellos que han sido utilizados, al menos una vez, en la fritura de productos alimenticios de consumo público.*
- 2. Se denomina fritura al proceso culinario que consiste en introducir un alimento en un aceite o grasa caliente, en presencia de aire, y mantenerlo en el mismo durante un determinado periodo de tiempo.*
- 3. Baño de fritura es el aceite o grasa contenido en el recipiente donde se fríe y que se está usando o se ha usado para freír.*

**Artículo 5. Materias primas.**

*Para los baños de fritura únicamente se podrán utilizar:*

- Aceites vegetales comestibles autorizados.*
- Grasas comestibles autorizadas.*

*Estas materias primas deberán cumplir lo dispuesto en sus respectivas reglamentaciones técnico-sanitarias.*

**Artículo 6. Características higiénico-sanitarias.**

*Los aceites y grasas calentados deberán reunir las siguientes características:*

- 1. Estar exentos de sustancias ajenas a la fritura.*
- 2. Sus caracteres organolépticos serán tales que no comuniquen al alimento frito olor o sabor impropio.*
- 3. El contenido en componentes polares será inferior al 25 por 100, determinado de acuerdo con el método analítico que figura como Anexo I de esta norma.*

**Artículo 7. Condiciones generales de los materiales destinados a estar en contacto con los productos regulados en esta norma.**

*Todo material destinado a estar en contacto con los aceites y grasas calentados deberá cumplir los siguientes requisitos:*

- 1. Tener composición adecuada al fin para el que va a ser utilizado, ser anticorrosivo y de fácil limpieza.*
- 2. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los baños de fritura.*
- 3. No ceder sustancias tóxicas o contaminantes que pudieran modificar la composición normal de los productos objeto de esta norma o de los alimentos que se fríen.*

**Artículo 8. Manipulaciones permitidas.**

- 1. La mezcla para fritura de aceites y grasas comestibles autorizados, siempre que la reglamentación específica del producto a elaborar no lo prohíba expresamente.*
- 2. El relleno de los recipientes de fritura con aceite o grasa para reponer lo consumido en el proceso.*

**Artículo 9. Manipulaciones prohibidas.**

1. *Añadir al baño de fritura sustancias u objetos extraños a los aceites o grasas autorizados.*
2. *La comercialización de estos aceites y grasas ya utilizados para uso posterior en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano, así como la reutilización directa o indirectamente en cualquier tipo de industria alimentaria.*

**Artículo 10. Responsabilidades.**

1. *La responsabilidad inherente a la identidad de la materia prima contenida en envases no abiertos, corresponde a la firma cuyo nombre figure en la etiqueta.*
2. *La responsabilidad inherente a la mala conservación o manipulación del producto corresponde al tenedor del mismo.*

**Artículo 11. Competencias.**

*Los departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente norma, en el ámbito de sus respectivas competencias, y a través de los organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actividades y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que corresponden a las comunidades autónomas y a las corporaciones locales.*

**Artículo 12. Régimen sancionador.**

*Las infracciones a lo dispuesto en la presente reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes, de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan.*