



## INFORME SOBRE EL USO DEL TÉRMINO FRESCO EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

### I. Consulta planteada

Conforme al procedimiento para el establecimiento de interpretaciones normativas comunes en el ámbito de consumo, aprobado por la 8ª Conferencia Sectorial de Consumo, la Dirección General de Consumo de la Junta de Andalucía planteó una consulta que tiene como objeto determinar la utilización del término “fresco/a” en productos alimenticios conocidos como de quinta gama, esto es, productos tratados por calor, cocinados, pasteurizados o esterilizados que, a partir de varios ingredientes, forman un plato preparado, tales como pastas rellenas, pizzas refrigeradas o tortillas de patatas refrigeradas.

En relación con este asunto, conforme con la Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se informa lo siguiente:

### II. Marco jurídico

No existen previsiones normativas concretas que, de forma generalizada, regulen el término “fresco/a” en productos alimenticios, ni a nivel de la Unión Europea ni en España.

La regulación general sobre la información alimentaria que se debe facilitar a las personas consumidoras la encontramos en la siguiente normativa<sup>1</sup>:

#### i. Normativa de la Unión Europea

##### a. El Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

###### - Artículo 7 (prácticas informativas desleales), apartado 1, letra a)

*“1. La información alimentaria no inducirá a error, en particular: a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención”.*

###### - Artículo 36 (requisitos aplicables a la información alimentaria voluntaria), apartado 2

*“2. La información alimentaria proporcionada voluntariamente cumplirá los requisitos siguientes:*

- a) no inducirá a error al consumidor, según se indica en el artículo 7;*
- b) no será ambigua ni confusa para los consumidores, y*
- c) se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes”.*

---

<sup>1</sup> NOTA: El listado de normativa no es exhaustivo.



**b. El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

- **Anexo I (Definiciones)**

“(…)

1.10. *"Carne fresca": la carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada.*

(…)

1.15. *"Preparados de carne": la carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca.*

(…)

3.5. *"Productos de la pesca frescos": los productos de la pesca sin transformar, enteros o preparados, incluidos los productos embalados al vacío o en atmósfera modificada, que no se hayan sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación.*

(…)

7.1. *"Productos cárnicos": los productos transformados resultantes de la transformación de la carne o de la nueva transformación de dichos productos transformados, de modo que la superficie de corte muestre que el producto ha dejado de poseer las características de la carne fresca".*

**ii. Normativa española**

**a. La Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal**

- **Artículo 5 (actos de engaño), apartado 1, letra b)**

*"1. Se considera desleal por engañosa cualquier conducta que contenga información falsa o información que, aun siendo veraz, por su contenido o presentación induzca o pueda inducir a error a los destinatarios, siendo susceptible de alterar su comportamiento económico, siempre que incida sobre alguno de los siguientes aspectos:*

(…)

*b) Las características principales del bien o servicio, tales como su disponibilidad, sus beneficios, sus riesgos, su ejecución, su composición, sus accesorios, el procedimiento y la fecha de su fabricación o suministro, su entrega, su carácter apropiado, su utilización, su cantidad, sus especificaciones, su origen geográfico o comercial o los resultados que*



*pueden esperarse de su utilización, o los resultados y características esenciales de las pruebas o controles efectuados al bien o servicio”.*

**b. Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre**

- **Apartado 3.12.05 (pescados frescos)**

*“Son aquellos que no han sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada”.*

- **Apartado 3.13.05 (mariscos frescos)**

*“Son aquellos moluscos y crustáceos que, hallándose en posesión de los caracteres organolépticos que garanticen su salubridad, no han sufrido ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la refrigeración o la adición de hielo troceado, solo o mezclado con sal, desde el momento de su captura hasta el de su venta al consumidor”.*

- **Apartado 3.14.03 (huevos frescos)**

*“Son aquellos que, presentando un olor y sabor característicos, no han sufrido más manipulaciones que una limpieza en seco.”.*

- **Apartado 3.19.03 (patatas frescas)**

*“Son las que se presentan en su estado natural para destinarlas al consumo humano, pudiendo ser sometidas previamente a procesos de calibrado, selección y lavado.”.*

- **Apartado 3.20.56. (Otros derivados de las harinas: manipulaciones y rotulación)**

*“(…)*

*Los productos cuya denominación indique que contienen huevo, deberán llevar como mínimo 150 gramos de huevo fresco o su equivalente en polvo por cada kilogramo”.*

- **Apartado 3.21.01. (Productos hortícolas)**

*“(…)*

*La denominación de «Verdura» distingue a un grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencias), y la de «Legumbres frescas» a los frutos y semillas no maduros de las hortalizas leguminosas”.*

- **Apartado 3.22.09 (fruta fresca)**

*“Es la destinada al consumo inmediato sin sufrir tratamiento alguno que afecte a su estado natural”.*



- **Apartado 3.22.17 (zumos y néctares)**

“(…)

*1. Zumos frescos de fruta: Son jugos obtenidos a partir de frutos sanos, frescos, maduros y lavados obtenidos por proceso industrial autorizado. No podrán diluirse ni presentar indicio alguno de fermentación. Estarán constituidos por el líquido sólo, clarificado, o por el líquido y pulpa en suspensión correspondiente al endocarpio, y estarán exentos de restos de epicarpio, mesocarpio y semillas. La pulpa estará finamente dividida.*

*2. Zumos naturales: Son los zumos frescos que han sido estabilizados por tratamiento físico autorizado que garantice su conservación. Debe existir la posibilidad de hacerlos fermentar”.*

- c. Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos. ANEXO I. Norma de calidad para los quesos.

*2.2.1 Queso fresco: es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.*

- d. DECRETO 2181/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Pastas Alimenticias. Definiciones. Art. 3.º Tipos de pastas alimenticias 4. Pastas alimenticias frescas:

*Se denominan pastas alimenticias frescas cualquiera de las elaboradas de acuerdo con lo establecido en los epígrafes anteriores, pero que no han sufrido proceso de desecación.*

### III. Observaciones sobre el fondo del asunto.

De acuerdo con la definición de alimento, o producto alimenticio, recogido en la normativa, estos conceptos aluden tanto a productos que han sido transformados, aunque sea parcialmente, como a aquellos que no.

No obstante, de las definiciones extraídas de la normativa mencionada, se puede advertir que el término “fresco/a” se utiliza para definir productos alimenticios concretos, no transformados o procesados y que, en ningún caso, han sido tratados térmicamente. Esta apreciación es clara en tanto que en ambos textos normativos se diferencia entre distintos productos alimenticios ya sean frescos, congelados o procesados.

De igual modo, en relación con el término “fresco/a”, en su utilización como adjetivo referente a productos alimenticios, el Diccionario de la lengua española, elaborado por la Real Academia Española, indica en sus acepciones cuarta y quinta que se trata de un alimento “[q]ue no ha sido sometido a procesos de congelación o conservación” o “[q]ue se consume crudo”.



Por consiguiente, tanto la normativa, como las reglas lingüísticas, atribuyen la cualidad “fresco/a” únicamente a productos alimenticios no transformados y que no han sido sometidos a procesos térmicos. Esto es, el término “fresco/a” incide sobre las cualidades y composición de un producto alimenticio en el sentido de los artículos 7 y 36 del Reglamento (UE) 1169/2011, y 5 de la Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal.

En este sentido, tal como ha indicado el Tribunal Supremo, el actual artículo 5 de la Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal, *“trata de proteger el correcto funcionamiento del mercado, en el que la ley de la oferta y la demanda cumple una función trascendente, ante la posibilidad de que los consumidores, en el momento de tomar la decisión de adquirir o no los bienes - productos o servicios -, estén errados sobre las características de los mismos que puedan influir en aquella”*<sup>2</sup>.

Es por ello por lo que, tal como también señala el alto tribunal, resulta esencial que la información sobre la naturaleza, características y modo de fabricación o distribución, entre otros aspectos, de los productos que se ofrecen en el mercado sea veraz. Con lo que un acto desleal presupone la utilización de información inexacta, falsa o incorrecta, o bien la omisión de información verdadera que pueda inducir a error a las personas consumidoras destinatarias de dicha información<sup>3</sup>.

Si bien la normativa no proscribía la utilización del término “fresco/a” en aquellos supuestos no incluidos expresamente en el Código Alimentario Español o en el Reglamento (CE) 853/2004, la utilización adjetivamente de este término en relación con otros productos alimenticios no puede dar a entender a las personas consumidoras que estos productos no han sido transformados o no han sido sometidos a procesos térmicos de conservación cuando este hecho no sea real.

#### **IV. Conclusiones.**

Sobre la base de lo expuesto se concluye que, en referencia a los alimentos de V gama, es decir, los productos tratados por calor, cocinados, pasterizados o esterilizados que a partir de varios ingredientes forman un plato preparado:

1. El término “fresco/a” únicamente puede ser utilizado en relación con los alimentos así definidos en el Código Alimentario Español, en el Reglamento (CE) 853/2004, en normas de calidad sectoriales o, de manera general, respecto de aquellos productos alimenticios no transformados y no sometidos a procesos térmicos de conservación.
2. Aquellos productos alimenticios elaborados a partir de productos frescos, en el sentido del punto anterior, no podrán ser adjetivados como “frescos”, al haber sufrido una transformación.

<sup>2</sup> Sentencia del Tribunal Supremo 365/2008 (Sala de lo Civil, Sección 1ª), de 19 de mayo de 2008 (recurso 796/2001).

<sup>3</sup> Sentencia del Tribunal Supremo 19/2011 (Sala de lo Civil, Sección 1ª), de 11 de febrero de 2011 (recurso 1735/2007): *“El artículo [5] de la Ley 3/1.991 responde a la importancia que, para la transparencia del mercado, tiene una información veraz sobre la naturaleza, modo de fabricación o distribución, características... de los productos o ventajas ofrecidas, así como al peligro de que, con una información engañosa sobre esos datos, quede falseada la libre competencia. Por lo tanto, el acto desleal, que la norma describe como tipo abierto y de peligro, presupone la utilización o difusión de indicaciones inexactas, falsas o meramente incorrectas, así como la omisión de las verdaderas, cualquiera que sea la práctica, con tal que pueda inducir a error a las personas a las que se dirige o alcanza, esto es, a los destinatarios directos o indirectos de la indicación, la omisión o la práctica, sobre aquellos extremos”*.



MINISTERIO  
DE CONSUMO

SECRETARÍA GENERAL DE CONSUMO Y JUEGO  
DIRECCIÓN GENERAL DE CONSUMO

3. La contravención de lo indicado en los dos puntos anteriores supondrá un acto de competencia desleal en el sentido del artículo 5 de la Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal y una infracción de los artículos 7 y 36 del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Madrid, 23 de marzo de 2023