



**AGUA DE CONSUMO HUMANO, FILTRADA Y ENVASADA EN EL CANAL HORECA  
(restauración, hostelería y catering)**

*Aprobada en Comisión Institucional de 26/04/2017*

A raíz de informaciones del propio sector, así como de algunas Comunidades Autónomas, esta Agencia ha tenido conocimiento de que en el ámbito de la restauración y los canales de hostelería y catering (canal HORECA) se está ofreciendo agua de consumo humano, filtrada y dispuesta para su consumo inmediato en recipientes que no están cerrados herméticamente y que se rellenan a petición del consumidor.

En el Foro de discusión técnica de AECOSAN del 11 de marzo de 2016 se acordó que los criterios de la disposición relativa a las aguas potables preparadas envasadas amparada bajo el *Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano* no son de aplicación al agua filtrada y dispuesta para su consumo inmediato en el canal HORECA, ya que se trata de un agua que se sirve para consumo inmediato, sin envasar ni almacenar.

Dado que, después del punto de cumplimiento definido en el artículo 6 del *Real decreto 140/2003 de 7 de febrero por el que se establecen los criterios de calidad del agua de consumo humano*, el agua tiene la consideración de alimento y que, por tanto, al agua en la industria alimentaria se le debe aplicar lo establecido en el *Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*, los criterios que habría que considerar en cuanto a la seguridad alimentaria de esta práctica son los criterios generales de higiene que se dictan al amparo del *Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios*.

En este sentido habría que verificar, entre otras cuestiones, que el sistema de autocontrol instaurado en la empresa se aplica de manera efectiva y dar especial importancia a que el agua no se mantenga sin servir más que el tiempo imprescindible (teniendo en cuenta que es para su consumo inmediato), así como el resto de parámetros de higiene que le sean de aplicación en cuanto al lavado de las botellas/recipiente, mantenimiento de filtros, controles analíticos... etc.

Por su parte, los sistemas de filtración utilizados deberán cumplir todos los requisitos establecidos en la normativa de aplicación y en particular, los establecidos en el artículo 10 del *Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero*. Asimismo, la calidad del agua que sale de los filtros ha de cumplir con los criterios de idoneidad del agua de consumo humano establecidos en el artículo 5 del mismo real decreto.

Todo ello sin perjuicio de la obligación de los operadores de ofrecer una adecuada información sobre el producto que comercialicen en base al *Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero, relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan 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 establece la información obligatoria, voluntaria y los requisitos de colocación, presentación y



disponibilidad de la información. Según este real decreto, la única información obligatoria que deben aportar estos establecimientos es aquella relativa a alérgenos (artículo 4) y, dadas las características del producto, no es aplicable en este caso. El apartado 2 del artículo 4 menciona expresamente que los requisitos de información previstos en el apartado 1 del mismo artículo (denominación del alimento, menciones específicas,...etc.) no serán aplicables en la comercialización de los alimentos entregados por las colectividades que se presenten sin envasar. Ahora bien, si la empresa decidiera, aportar información voluntaria, habrá de cumplir lo que se establece en el artículo 8 de la mencionada disposición que, a su vez, obliga a que se respete lo dispuesto en los artículos 36 y 37 del *Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*. Esta información no ha de inducir a error a los consumidores, tal y como menciona el artículo 7, ni resultar ambigua o confusa para ellos, y ha de estar basada, cuando sea necesario, en datos científicos.

Teniendo en cuenta estas consideraciones, desde esta Agencia se considera que en el supuesto de que se utilice una información voluntaria se ha de mencionar, al menos, una denominación descriptiva del producto en cuestión, pudiéndose utilizar, por ejemplo, “*agua de consumo humano filtrada*”, de manera que el consumidor tenga conocimiento del producto que le está siendo ofertado.

Como conclusión, la legislación alimentaria actualmente vigente cubre la comercialización de este tipo de agua en el ámbito de la restauración, hostelería y catering, y la aplicación de un marco legislativo u otro (aguas envasadas o aguas de consumo humano junto con la aplicación del *Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios*) dependerá del tipo de comercialización que se realice. Cabe recordar que, en ambos supuestos, la responsabilidad recae siempre en el operador, de acuerdo con lo establecido en el *Reglamento 178/2002*.

**NOTA IMPORTANTE: Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.**