# Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.

La Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios establece que corresponderá a la Administración del Estado elaborar y aprobar las reglamentaciones técnico-sanitarias y demás disposiciones de general aplicación en todo el territorio español.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentaciones especiales las materias en el reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar las distintas reglamentaciones establecidas en el mismo.

El control tanto técnico como sanitario de los alimentos y productos alimentarios que normalmente precisan de una temperatura regulada para su conservación y no alteración ha de hacerse extensivo a las operaciones de transporte de estos productos. Para ello se requiere establecer las condiciones exigibles a los vehículos en los que se realiza este transporte, así como la forma de efectuar el mismo mediante la correspondiente reglamentación, a fin de proporcionar la debida garantía al consumidor.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda; de Industria y Energía; de Agricultura, Pesca y Alimentación; de Transporte, Turismo y Comunicaciones, y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 14 de noviembre de 1986, dispongo:

Artículo Único.

Se aprueba la adjunta reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA PRIMERA.

Se establece el plazo de dos años, a contar desde la fecha de la publicación del presente Real Decreto, para que todas las personas físicas y jurídicas dedicadas a actividades relacionadas con esta reglamentación, cuyos vehículos de transporte no reúnan las condiciones que en ella se preceptúan, puedan llevar a cabo las modificaciones necesarias para su adaptación a las mismas.

En cuanto a la homologación de vehículos y la instalación de termógrafos en estos vehículos se estará a lo dispuesto por el Real Decreto 2312/1985, de 24 de septiembre, por el que se aprueban las normas de homologación, ensayo e inspección del acondicionamiento térmico de los vehículos destinados al transporte de mercancías perecederas.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA SEGUNDA.

El cumplimiento de los otros requisitos, higiénicos y sanitarios, contenidos en esta reglamentación, será exigido a partir del momento de su entrada en vigor.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA.

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el mismo.

Dado en Madrid a 14 noviembre de 1986.

- Juan Carlos R. -

El Ministro de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno,
Virgilio Zapatero Gómez.

# REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA SOBRE CONDICIONES GENERALES DE TRANSPORTE TERRESTRE DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS A TEMPERATURA REGULADA

## TÍTULO I.
## OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.

Artículo 1. Objeto.

La presente reglamentación tiene por objeto fijar las características que deben presentar los distintos tipos de vehículos que realicen transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada y las condiciones en que deberá realizarse dicha clase de transporte y el tipo de vehículo que deberá utilizarse.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

Esta reglamentación obliga a las personas físicas y jurídicas que realizan operaciones de transporte, por cuenta propia o ajena, de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada y que circulen por territorio nacional.

2.1. El transporte de productos para autoventa y reparto queda comprendido en el ámbito de aplicación de esta reglamentación, con las excepciones contempladas en el artículo 16.

## TÍTULO II.
## DEFINICIONES Y DENOMINACIONES.

Artículo 3. Definiciones y denominaciones.

A los efectos de esta reglamentación se entiende por:

3.1. Transporte terrestre: el transporte realizado por carretera, por ferrocarril o por combinación de ambos medios, en toda clase de vías urbanas o interurbanas.

3.2. Vehículos de transporte: vagones, camiones, remolques, semirremolques o cualesquiera otros análogos. Quedan también comprendidos los contenedores y cajas móviles.

3.3. Caja del vehículo: parte del vehículo destinado expresamente a la carga.

En el caso de vehículos cisterna se refiere a la cisterna misma.

3.4. Temperatura exigida de transporte: es la fijada para un determinado producto por la reglamentación técnico-sanitaria o norma de calidad aplicable a ese producto, o, en su defecto, la especificada por el fabricante, o, en su caso, cargador, remitente o expendedor.

3.5. Duración del transporte: es el tiempo transcurrido entre el momento de finalizar la carga de un producto y el momento de iniciar su descarga.

3.6. Transporte de productos para la autoventa y reparto: es el realizado fundamentalmente en núcleos urbanos mediante vehículos que retornan sistemáticamente a su base de origen en un plazo máximo de veinticuatro horas, efectuando actos de venta y facturación a clientes (autoventa), o entregando mercancías a través de albaranes preestablecidos (reparto). El peso máximo autorizado de estos vehículos no será superior a ocho toneladas y el recorrido máximo diario deberá ser inferior a 200 kilómetros.

A estos efectos, quedan excluidos de la presente reglamentación los camiones tienda dedicados a la venta ambulante, cuya regulación viene establecida por el Real Decreto 1010/1985, de 5 de junio, por el que se regula el ejercicio de determinadas modalidades de venta fuera de un establecimiento comercial permanente.

## TÍTULO III.
## CONDICIONES DE LOS VEHÍCULOS DESTINADOS A TRANSPORTES DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS A TEMPERATURA REGULADA.

Artículo 4. Clases de vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas.

4.1. Vehículo isotermo: vehículo en que la caja está construido con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, y que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la caja, de forma que el coeficiente global de transmisión térmica (coeficiente k) permita clasificar al vehículo dentro de una de las dos categorías siguientes.

I. Vehículo isotermo normal.

II. Vehículo isotermo reforzado.

4.2. Vehículo refrigerante: vehículo provisto de aislamiento y que dispone de una fuente de frío (hielo hídrico con o sin adición de sal; placas eutecticas; hielo carbónico con o sin regulación de sublimación; gases licuados con o sin regulación de evaporación, etcétera), distinto de un equipo mecánico o de absorción, permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después con una temperatura exterior media de 30 ° C:

- Hasta 7 ° C, como máximo, para la clase A.
- Hasta 10 ° C, como máximo, para la clase B.
- Hasta 20 ° C, como máximo, para la clase C.
- Hasta 0 ° C, como máximo, para la clase D.

Utilizando agentes frigoríficos y dispositivos apropiados, este vehículo debe tener uno o varios compartimentos, recipientes o depósitos reservados al agente frigorífico. Estos equipos deben:

- Poder ser cargados o recargados desde el exterior.
- Tener una capacidad conforme a lo dispuesto en las normas de homologación, ensayo e inspección del acondicionamiento térmico de los vehículos destinados al transporte de mercancías perecederas.

4.3. Vehículo frigorífico: vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos de transporte (grupo mecánico de compresión, máquina de absorción, etc.), que permite, para una temperatura exterior media de 30 ° C, bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después de manera permanente de la forma siguiente:

- Para las clases A, B y C todo valor deseado prácticamente constante de T1, conforme a las normas definidas a continuación para las tres clases:
    - Clase A: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que t1 puede elegirse entre 12 ° C y 0 ° C, ambos inclusive.
    - Clase B: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que t1 puede elegirse entre 12 ° C y 10 ° C, ambos inclusive.
    - Clase C: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que t1 puede elegirse entre 12 ° C y 20 ° C, ambos inclusive.

- Para las clases D, E y F, a un valor fijo prácticamente constante de T1 conforme a las normas definidas a continuación para las tres clases:

    - Clase D: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que T1 sea igual o inferior a 0 ° C.

    - Clase E: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que T1 sea igual o inferior a 10 ° C.

    - Clase F: vehículo frigorífico provisto de un dispositivo de producción de frío tal que T1 sea igual o inferior 20 ° C.

El coeficiente k de los vehículos de las clases B, C, E y F debe ser obligatoriamente igual o inferior a 0,4 w/m/a ( 0,35 kcal/h/metro cuadrado/° C).

4.4. Vehículo calorífico: vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después durante doce horas, por lo menos, sin repostado a un valor prácticamente constante y no inferior a 12 ° C, siendo la temperatura media exterior de la caja la indicada a continuación para las dos clases:

- Clase A: vehículo calorífico para una temperatura media exterior de 10 ° C.

- Clase B: vehículo calorífico para una temperatura media exterior de 20 c.

El coeficiente k de los vehículos de la clase B debe ser obligatoriamente igual o inferior a 0,4 w/m/a (0,35 kcal/h/m cuadrado/° C).

Artículo 5. Condiciones comunes a las diversas clases de vehículos.

5.1. La caja de los vehículos de transporte destinados a contener los alimentos y productos alimentarios debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento y/o calefacción de los productos y, en el caso de camiones, sin comunicación con la cabina del conductor.

5.2. Las partes interiores de la caja, incluyendo techo y suelo, deben estar fabricadas a base de materiales resistentes a la corrosión, impermeables, imputrescibles y fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

5.3. Las paredes y techos interiores deben ser lisas y continuas no presentando grietas ni ángulos que dificulten la limpieza, lavado y desinfección, y estar desprovistas de asperezas, a excepción de todo aquello que sea necesario para el equipo y dispositivos de fijación de la carga. Estos dispositivos deben ser asimismo fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

5.4. Los materiales de todo tipo, susceptibles de entrar en contacto con los productos transportados, deben cumplir con las disposiciones legales vigentes y ser incapaces de alterar los productos o comunicarles propiedades nocivas o anormales durante su vida de servicio.

5.5. El conjunto de los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación de aire deben permitir el transporte de los productos sin que se deposite en estos cualquier tipo de suciedad o contaminación.

5.6. Los vehículos deben ser/estar equipados con un dispositivo apropiado de medida y registro de la temperatura interior de la caja. La esfera o elemento de lectura del dispositivo debe ir montado en un lugar fácilmente visible.

5.7. En los vehículos cisterna que pueden tener uno o varios compartimentos, cada uno de estos tendrá, por lo menos, una boca de hombre y una boca de vaciado; cuando haya varios compartimentos deben estar separados unos de otros por tabiques verticales.

Artículo 6. Condiciones de higiene y limpieza de los vehículos.

6.1. Las cajas de los vehículos dedicados al transporte de alimentos y productos alimentarios deben estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza, por lo que si es preciso deben lavarse, desinfectarse y, en su caso, desodorizarse, antes de proceder a su carga.

6.2. El agua empleada para la limpieza de las cisternas y de las cajas de los vehículos debe ser potable o sanitariamente permisible.

6.3. Los detergentes y desinfectantes deberán estar autorizados y se aplicarán en las dosis y condiciones que establece el Real Decreto 2816/1983, de 13 de octubre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes (detergentes sintéticos y jabones de lavar). Asimismo, cuando en la limpieza de las cajas de los vehículos se utilicen plaguicidas, estos deberán reunir las condiciones que al respecto establezca el Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas.

6.4. La desinfección de las cajas de los vehículos, cisternas o contenedores se efectuará por personal idóneo con los procedimientos adecuados, observando las prescripciones de uso recomendadas para cada desinfectante, especialmente cuando se apliquen sobre superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos. En ningún caso deben desinfectarse los vehículos conteniendo alimentos o productos alimentarios.

Artículo 7. Disposiciones relativas al tipo de vehículo que se debe utilizar en función de la temperatura de transporte.

7.1. El transporte en régimen de refrigeración o congelación de los distintos tipos de productos alimenticios deberá realizarse respetando las temperaturas máximas establecidas por la normativa aplicable para cada uno de los mismos.

7.2. Los vehículos que se deben utilizar en el transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada serán los que se determinan en el cuadro.

7.3. Los vehículos isotermos, normales o reforzados, podrán utilizarse cuando la duración del transporte sea limitada o cuando la temperatura ambiente sea próxima a la exigida de transporte, siempre que la temperatura de los productos en el momento de efectuar la carga sea igual o inferior a esta ultima temperatura. En el momento de la descarga, una vez efectuado el transporte, la temperatura de los productos no deberá ser superior a la exigida para el mismo, teniendo en cuenta, en su caso, las tolerancias admitidas.

7.4. Las normas de homologación, ensayo e inspección del acondicionamiento térmico de los vehículos destinados al transporte de mercancías perecederas, incluidas, entre otras, las placas de identificación, certificados de autorización y siglas de identificación serán las que por el Ministerio de Industria y Energía se determinen en cada caso.

## TÍTULO IV.
## CONDICIONES DEL TRANSPORTE.

Artículo 8. Productos transportados.

8.1. En los transportes de productos congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso en el de productos refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, deberá ser la correspondiente a la exigida de transporte.

8.2. Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas de transporte de cada uno, fijadas en las reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre si y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.

8.3. Los alimentos o productos alimentarios que, por sus características, no vayan debidamente protegidos con un envase o embalaje no pueden colocarse directamente sobre el suelo del vehículo, ni sobre cualquier tipo de protección del mismo, susceptible de ser pisada.

8.4. El transportista deberá proveerse de la documentación correspondiente a los alimentos transportados, cuando así este reglamentado.

Artículo 9. Operaciones de carga y descarga.

9.1. Las operaciones de carga y descarga de los vehículos debe efectuarse tan rápidamente como sea posible, utilizándose para ello cuantos medios de manutención se consideren necesarios, de tal forma que no se produzca una elevación de la temperatura de los productos que pueda afectar a su calidad.

Por ello, el recorrido entre el vehículo y el almacén deberá ser lo más corto posible.

9.2. En el transcurso de las operaciones de carga y descarga los productos que no estén contenidos en un embalaje resistente que los proteja completamente no deberán nunca depositarse en el suelo.

9.3. En el interior de los vehículos de transporte deberá estibarse la carga de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.

9.4. El preenfriamiento de los contenedores, vagones y cajas de vehículos, destinados al transporte de alimentos y productos alimentarios, debe realizarse antes de iniciar la carga, hasta una temperatura igual o ligeramente superior a la temperatura de rocío del aire de la zona de carga, con el fin de que no se produzcan condensaciones.

Artículo 10. Transporte.

10.1. Durante el transporte debe cumplirse su objetivo principal, que consiste en mantener la temperatura exigida del mismo, lo que es responsabilidad exclusiva del transportista.

10.2. Se pondrá en marcha el equipo frigorífico del vehículo, y se cerrarán sus puertas cuando no se estén efectuando las operaciones de carga y descarga del mismo.

10.3. El termostato del equipo frigorífico del vehículo deberá graduarse a la temperatura correspondiente de transporte.

## TÍTULO V.
## REQUISITOS DEL PERSONAL.

Artículo 11.

El personal adscrito al transporte que pueda estar en contacto con los alimentos y productos alimentarios deberá cumplir los requisitos establecidos en el capítulo VIII del Código Alimentario Español, Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto**¡Error!Marcador no definido.**, y demás disposiciones concordantes.

## TÍTULO VI.
## PROHIBICIONES E INCOMPATIBILIDADES.

Artículo 12. Prohibiciones.

12.1. Transportar alimentos y productos alimentarios junto o alternativamente con sustancias tóxicas o peligrosas, plaguicidas y otros agentes de prevención y exterminación.

12.2. Transportar partidas de alimentos alterados o contaminados, junto con otros aptos para consumo humano.

Los productos procedentes de devoluciones o que hayan superado su fecha de caducidad o consumo preferente podrán ser transportados junto con otros aptos para el consumo, siempre que no alteren o contaminen a estos últimos.

12.3. Emplear en el transporte cualquier tipo de instalación frigorífica, calorífica o de aislamiento no autorizado para este fin o fluidos frigoríficos no aprobados con carácter general o especifico por las autoridades correspondientes.

12.4. Transportar alimentos y productos alimentarios dispuestos para la venta directa al consumidor final que no estén debidamente envasados, etiquetados o identificados de acuerdo con su reglamentación técnico-sanitaria o norma de calidad.

12.5. En ningún caso pueden transportarse personas o animales en las cajas de los vehículos, definidos en esta reglamentación.

12.6. Dejar fuera de servicio el equipo de producción de frío durante el transcurso del transporte.

12.7. El transporte de alimentos y productos alimentarios que, conforme a la normativa específica aplicable, deba hacerse a temperatura regulada no podrá realizarse en vehículos distintos de los autorizados en esta reglamentación, sin perjuicio de las excepciones contempladas en la Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto (Boletín Oficial del Estado del 22), para los casos de acarreo de los productos congelados desde el puerto a almacenes frigoríficos o los destinados a su transformación inmediata en la industria conservera.

12.8. El transporte frigorífico de alimentos y productos alimentarios, junto con otros productos que no tengan carácter alimentario.

Artículo 13. Incompatibilidades con otros usos de los vehículos y posible aprovechamiento de los retornos.

En los vehículos definidos en esta reglamentación podrán realizarse cargas de otro tipo de mercancías, distintas de alimentos o productos alimentarios, aprovechando los retornos o los trayectos en vacío para recoger su carga específica, siempre que se trate de productos incapaces de alterar, por una parte, los productos transportados en cargas sucesivas por emanaciones, contaminaciones o agentes tóxicos y, por otra, las superficies interiores de los vehículos por acciones corrosivas, siempre y cuando las reglamentaciones técnico-sanitarias o normas de calidad de alimentos lo permitan, y asimismo se cuente con la necesaria autorización otorgada por la administración de transportes para efectuar transportes de carga general.

## TÍTULO VII.
## IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN.

Artículo 14.

En lo referente al transporte internacional de alimentos y productos alimentarios, serán de aplicación los requisitos establecidos en el acuerdo sobre transporte internacional de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en el transporte ATP y demás acuerdos a los que España esté adherida.

## TÍTULO VIII.
## COMPETENCIAS.

Artículo 15.

Los Ministerios responsables en el ámbito de sus respectivas competencias velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente reglamentación, sin perjuicio de las que correspondan a las comunidades autónomas y entidades locales.

## TÍTULO IX.
## REPARTO Y AUTOVENTA.

Artículo 16.

Los vehículos que realicen transporte de productos para reparto y autoventa no estarán obligados a instalar el dispositivo de registro de temperatura exigido por el artículo 5.6.

Asimismo, durante las paradas en los centros urbanos, cuando la instalación de producción de frío no sea autónoma y funcione por medio del motor de vehículo podrá dejarse fuera de servicio dicho equipo

de producción de frío, por el menor tiempo posible, y siempre que se mantengan las temperaturas de conservación requeridas por las mercancías transportadas.

## TÍTULO IX.
## REPARTO Y AUTOVENTA.

Artículo 16.

Los vehículos que realicen transporte de productos para reparto y autoventa no estarán obligados a instalar el dispositivo de registro de temperatura exigido por el artículo 5.6.

Asimismo, durante las paradas en los centros urbanos, cuando la instalación de producción de frío no sea autónoma y funcione por medio del motor de vehículo podrá dejarse fuera de servicio dicho equipo de producción de frío, por el menor tiempo posible, y siempre que se mantengan las temperaturas de conservación requeridas por las mercancías transportadas.