



INFORME SOBRE LA INTERPRETACIÓN NORMATIVA ACERCA DEL USO DEL TÉRMINO "GAZPACHO".

En Este Organismo se ha recibido una consulta formulada por D. Sebastián Romero Melchor (K&L Gates), remitida por la Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios (AESAN), al objeto de corroborar su interpretación acerca de que: 1. No existe legislación específica sobre el uso del término "gazpacho". 2. El "gazpacho" tiene la consideración legal de sopa fría, y como tal le es aplicable el Real Decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas y 3. Para poder llamar a una sopa fría "gazpacho", ésta no tiene que llevar necesariamente tomate.

En relación a las cuestiones planteadas, una vez consultada la Subdirección General de Planificación y Control Alimentarios, del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se informa lo siguiente:

Primero.- En cuanto a la pregunta del punto 1, acerca de que no existe legislación específica sobre el uso del término "gazpacho", se confirma la no existencia de la misma. No obstante, se indica que se trata de una denominación consagrada por el uso con arreglo a su composición y características.

Segundo.- Respecto a la cuestión planteada en el punto 2., de considerar legalmente el "gazpacho" como una sopa fría, se señala lo siguiente:

A.- El Real Decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico- sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas, en el artículo 2, punto 1. define que los Caldos y Consomés: *son productos líquidos claros y poco espesos, obtenidos: a) Cociendo con agua alguno de los siguientes ingredientes: cloruro sódico, hidrolizados proteicos, condimentos, aromas y especias y sus extractos o destilados naturales u otros productos alimenticios para mejorar su sabor, grasas comestibles, extractos de carne, y, en su caso vegetales, productos pesqueros, hidrolizados proteicos, condimentos, aromas y especias y sus extractos o destilados naturales u otros productos alimenticios para mejorar su sabor y los aditivos autorizados por la legislación vigente.*



Asimismo, en el artículo 2, punto 1, define que los Caldos y Consomés: *son productos líquidos claros y poco espesos, obtenidos: b) Reconstituyendo una mezcla equivalente de ingredientes deshidratados, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización.*

B.- El citado artículo 2, punto 2 define que las Sopas: *son los productos más o menos líquidos o pastosos obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos y consomés pero pudiendo llevar además incorporados pastas alimenticias, harinas, sémolas, otros productos amiláceos y cantidades variables de otros productos alimenticios de origen animal y, en su caso, vegetal*

A la vista de lo expuesto, se desprende que para que un producto pueda denominarse "sopa", ha de seguir un proceso de cocción con agua o de rehidratación de los ingredientes enumerados en los puntos anteriores.

En el caso del "gazpacho", su composición es una mezcla de productos vegetales frescos: tomate, cebolla, pimientos, pepino, ajo, junto con aceite, vinagre o limón y, en su caso, pan, batidos.

Por lo que se deduce que no podría considerarse el "gazpacho" como una sopa fría, al tratarse de un producto que no lleva los ingredientes de la forma establecida (deshidratados) para la definición de "sopa", ni ha seguido el consiguiente proceso de cocción en agua o de rehidratación.

Tercero.- En relación a la pregunta planteada en el punto 3., de que para poder llamar a una sopa fría "gazpacho", ésta no tiene que llevar necesariamente tomate, se indica que:

El Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, en el artículo 6, punto 1, establece que *la denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables.* Asimismo, en el citado punto 1, ap. a) señala que *a falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España. En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer*



su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse. De igual forma, en el citado artículo 6, punto 2, determina que no podrá ser sustituida la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o de una denominación de fantasía.

Por otra parte, en su artículo 4, punto 1, indica que *el etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente:*

a) Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación y obtención.

Abundando en lo anteriormente indicado, no sería admisible la denominación de "gazpacho" para una sopa fría, lleve o no lleve como ingrediente el tomate, por tratarse de dos productos muy diferentes en su composición. Por otra parte, al denominar "gazpacho" a una "sopa fría" se induciría a error al consumidor, al tiempo que se le impediría conocer la auténtica naturaleza de estos productos al no poder diferenciarlos, dándose la paradoja de la existencia en el mercado de dos productos muy distintos con la misma denominación de "gazpacho".

Cuarto.- No obstante, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, en el artículo 2, punto 1, define Comida preparada.- *elaboración culinaria resultante de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentadas. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento tratamiento culinario posterior.*

Atendiendo a lo expuesto, tratándose el producto en cuestión de una comida preparada, es el fabricante quien tiene conocimiento sobre sus características y, por tanto, el indicado para denominarlo de manera que no induzca a error al consumidor y de conformidad con las reglas anteriormente indicadas y previstas en el artículo 6 de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.