

# SERMADVOCATS

PREVENIR MILLOR QUE REPARAR

[enric@sermadvocats.com](mailto:enric@sermadvocats.com)

# Fitxa legal Aigua - Indústria Alimentària

Drets reservats © 2023

Enric Comas Mora

*Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.*

**Vigencia desde: 12-1-2023**

## **ARTÍCULO 1. OBJETO.**

El presente real decreto tiene por objeto establecer los criterios técnicos y sanitarios de las aguas de consumo y de su suministro y distribución, desde las masas de agua hasta el grifo del usuario, así como el control de su calidad, garantizando y mejorando su acceso, disponibilidad, salubridad y limpieza, con la finalidad de proteger la salud de las personas de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación.

## **ARTÍCULO 3. ÁMBITO DE APLICACIÓN.**

1. La presente disposición será de aplicación a las aguas de consumo definidas en el artículo 2.1.a) y 2.2.b) y a las aguas de captación definidas en el artículo 2.1.b).

# Fitxa legal Aigua - Indústria Alimentària

Drets reservats © 2023

Enric Comas Mora

## ARTÍCULO 2. DEFINICIONES.

1. A los efectos del presente real decreto, se entenderá por:

a) Agua de consumo: agua para uso humano, ya sea en su estado original o después del tratamiento, utilizadas para beber, cocinar, preparar alimentos, higiene personal u otros fines domésticos, tanto en locales públicos como privados, independientemente de su origen y si se suministra desde redes de distribución, desde cisternas o en depósitos móviles y que sea salubre y limpia.

b) Agua de captación: aguas de la zona de captación en las masas de agua, que vayan a ser utilizadas para la producción de agua de consumo, independientemente de su origen y del tratamiento requerido, en su caso.

2. En el ámbito de la empresa alimentaria, se entenderá por:

b) Aguas de consumo en el ámbito de la empresa alimentaria: todas aquellas aguas utilizadas en la empresa alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo, así como las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos.

# Fitxa legal Aigua - Indústria Alimentària

Drets reservats © 2023

Enric Comas Mora

## ARTÍCULO 65. CRITERIOS DE CALIDAD PARA EL AGUA DE CONSUMO UTILIZADA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA.

1. El agua utilizada en la empresa alimentaria que se destine a la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos, y lavado de materiales destinados al contacto con los alimentos deberá cumplir con los criterios de calidad establecidos en el capítulo II, sección 1.<sup>a</sup>
2. La empresa alimentaria incluida en el artículo 69. 2, a) y b), será responsable de la calidad del agua desde el punto de entrega en la acometida.
3. La empresa alimentaria que reciba el agua mediante suministro en cisternas o depósito móvil será responsable de todas aquellas fases que realice y que como tales estén descritas en los sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
4. No obstante, los apartados anteriores, la empresa alimentaria podrá utilizar agua limpia con arreglo a lo establecido en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y en el [Reglamento \(CE\) n.º 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.
5. Los distintos sectores de la empresa alimentaria podrán elaborar y aplicar guías nacionales de prácticas correctas de higiene, con arreglo a los artículos 7 y 8 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, para el control específico del agua de consumo utilizada en las mismas, en el contexto de los sistemas de autocontrol basado en los principios del APPCC.

# Fitxa legal Aigua - Indústria Alimentària

Drets reservats © 2023  
Enric Comas Mora

## **ARTÍCULO 66. PUNTO DE CUMPLIMIENTO EN LA EMPRESA ALIMENTARIA.**

El punto de cumplimiento en la empresa alimentaria es:

- a) Para el agua de consumo que esté envasada en botellas u otros recipientes, el punto de envasado;
- b) Para el agua de consumo utilizada en la empresa alimentaria, el punto en que se utiliza en dicha empresa.

## **ARTÍCULO 67. PUNTO DE MUESTREO EN LA EMPRESA ALIMENTARIA.**

La empresa alimentaria definirá los puntos de muestreo del agua utilizada en la empresa alimentaria según los principios del APPCC.

# Fitxa legal Aigua - Indústria Alimentària

Drets reservats © 2023

Enric Comas Mora

## **ARTÍCULO 68. TIPOS DE CONTROLES A REALIZAR PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO UTILIZADA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA.**

1. El suministrador de la empresa alimentaria que disponga de su propia fuente de agua y actúe como operador de agua debe cumplir lo dispuesto en la presente normativa de la misma manera que cualquier otro operador de agua.
2. El operador de la empresa alimentaria garantizará la calidad del agua de consumo utilizada en la misma, con arreglo al artículo 65.1, mediante la realización de autocontroles a partir del punto de cumplimiento.
3. Los parámetros que, con arreglo a los procedimientos basados en los principios del APPCC sean analizados, deberán ser conformes con los valores establecidos en el anexo I, partes A a E, y la lista de observación del anexo IV.

## **ARTÍCULO 69. TIPOS DE ANÁLISIS Y FRECUENCIA DE LOS CONTROLES PARA EL AGUA DE CONSUMO EN LA EMPRESA ALIMENTARIA.**

1. El operador de la empresa alimentaria asegurará la calidad del agua de consumo utilizada mediante la realización de distintos tipos de análisis que se incluirán en el sistema basado en los principios del APPCC de la empresa alimentaria.

# Fitxa legal Aigua - Indústria Alimentària

Drets reservats © 2023

Enric Comas Mora

2. Atendiendo a los tipos de captación del agua, la empresa alimentaria se clasifica en:
  - a) Empresa que capta el agua directamente de una red pública o privada de distribución;
  - b) Empresa que capta el agua de una red pública o privada y que cuenta con depósito intermedio antes del punto de cumplimiento;
  - c) Empresa que capta el agua de una fuente propia de agua.
3. Atendiendo a la clasificación definida en el punto anterior, la empresa alimentaria elaborará un plan de muestreo incluido en sus procedimientos basados en los principios del APPCC. En este plan de muestreo se justificarán los tipos de análisis, los parámetros incluidos en cada uno de ellos, así como la frecuencia de análisis.
4. Para elaborar el plan de muestreo, la empresa alimentaria tendrá en cuenta lo dispuesto en el anexo II, partes A, B y C, y justificará en sus sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC las decisiones referentes a tipos de análisis, parámetros de análisis y frecuencias.
5. En cualquiera de los casos, el número mínimo de muestras en el autocontrol deberá ser representativo de la cantidad de agua con la que se abastece la empresa alimentaria para sus actividades y deben ser distribuidas uniformemente a lo largo de todo el año, asegurando que el control sea uniforme y representativo en cualquier periodo del año.

# Fitxa legal Aigua - Indústria Alimentària

Drets reservats © 2023

Enric Comas Mora

6. La autoridad sanitaria, en base a la información y documentación facilitada por el operador de la empresa alimentaria, y dependiendo del tipo de captación del agua, valorará el contenido y resultados de los planes de muestreos de la empresa alimentaria.
7. No obstante, lo dispuesto en los anteriores apartados, cuando la autoridad sanitaria considere, en base a los datos proporcionados por los responsables de la empresa alimentaria, que pueda existir un riesgo que afecte a la calidad del agua de consumo, velará por que se modifiquen las frecuencias de control y de muestreo en aquellos parámetros que considere indispensables.

## **ARTÍCULO 70. MUESTREO, LABORATORIOS Y MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA EL AGUA DE CONSUMO EN LA EMPRESA ALIMENTARIA.**

El operador de la empresa alimentaria asegurará que los muestreos, laboratorios y métodos de análisis implicados en la realización de autocontroles para garantizar la calidad del agua de consumo, cumplan con lo dispuesto en el anexo III.

## **ARTÍCULO 71. EXENCIONES EN EL ÁMBITO DE LA EMPRESA ALIMENTARIA.**

1. No obstante, lo dispuesto en este capítulo, la autoridad sanitaria competente podrá eximir al operador de la empresa alimentaria del cumplimiento, total o parcial, de lo dispuesto en el presente real decreto por lo que respecta al agua de consumo utilizada en la empresa alimentaria, en particular lo referente a tipos de análisis, parámetros y frecuencias de control.



# Fitxa legal Aigua - Indústria Alimentària

Drets reservats © 2023

Enric Comas Mora

2. Para ello, el operador de la empresa alimentaria garantizará, en el marco de los procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico, que el agua utilizada en la empresa bajo su responsabilidad cumple con los criterios de agua potable en virtud de lo establecido en el Reglamento (CE) N.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y que no pone en riesgo la seguridad del producto alimenticio final.
3. La autoridad sanitaria realizará un seguimiento de las exenciones concedidas en base a la información suministrada por el operador de empresa alimentaria.

## ANEXO I. PARÁMETROS Y VALORES PARAMÉTRICOS

## ANEXO II. TIPOS DE ANÁLISIS Y FRECUENCIA DE MUESTREO

## ANEXO III. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS