

Yogen Früz: Compromiso con la Seguridad, la Higiene y la Calidad (Blog para Clientes)

¿Sabías que Yogen Früz cumple con estrictas normativas para proteger tu salud? Como cadena global de yogur helado presente en más de 40 países ¹, Yogen Früz se toma muy en serio la seguridad alimentaria y la calidad de sus productos. A continuación te explicamos de forma sencilla cómo garantizamos que cada visita a nuestras tiendas sea segura, higiénica y deliciosa.

Estándares globales de seguridad alimentaria

Yogen Früz nació en Canadá en los años 80 y, desde entonces, ha desarrollado altos estándares internacionales de higiene y calidad. La propia marca proporciona a todas sus franquicias manuales de operaciones actualizados que incluyen procedimientos estandarizados basados en las últimas normas de **seguridad y salud** ². Esto significa que, estés en Sevilla o en cualquier otra parte del mundo, la experiencia Yogen Früz sigue unos **protocolos rigurosos** para proteger al consumidor. Por ejemplo, contamos con procesos de **Garantía de Calidad**: la compañía solo aprueba proveedores que cumplan sus exigentes requisitos e **inspecciona las tiendas periódicamente** para verificar que todo se mantenga limpio y seguro ³. Además, realizamos auditorías internas de **Calidad, Servicio y Limpieza (QSC)** con clientes misteriosos, para asegurarnos de que cada establecimiento Yogen Früz opere a nivel óptimo ². En resumen, a nivel global la marca se esfuerza por cumplir con todas las normativas alimentarias internacionales, desde las prácticas de manipulación de alimentos hasta la protección de la propiedad intelectual de la marca.

Higiene impecable en tiendas españolas

Cuando nos visites en España, puedes tener la tranquilidad de que **cumplimos todas las leyes locales de higiene alimentaria**. Nuestras tiendas (como la de Sevilla) operan bajo la supervisión de las autoridades sanitarias y cuentan con las licencias necesarias para la actividad de hostelería y heladería. Cada establecimiento dispone de un **Registro Sanitario** o licencia de apertura municipal que certifica que el local reúne las condiciones higiénico-sanitarias exigidas. Nuestros empleados poseen formación en **manipulación de alimentos**, tal como exige la legislación española: esto significa que saben manejar ingredientes de forma segura, lavarse las manos con frecuencia, usar utensilios limpios, conservar la cadena de frío, etc. (en España, la normativa obliga a que todo manipulador de alimentos tenga una formación adecuada en higiene alimentaria ^{4 5}).

Asimismo, aplicamos el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en nuestras operaciones diarias. Este sistema preventivo, requerido por la normativa europea, nos ayuda a identificar y controlar cualquier posible riesgo para los alimentos antes de que ocurra ⁶. En la práctica, esto se traduce en medidas como controles de temperatura diarios (por ejemplo, aseguramos que el yogur helado se mantenga siempre a la temperatura adecuada), rotación de stock para que los ingredientes estén frescos, limpieza y desinfección regular de máquinas y superficies, y control de calidad de materias primas. Todo está documentado y revisado periódicamente para asegurar que **nada se deja al azar** en materia de higiene.

Ingredientes de calidad y trazabilidad

La calidad empieza por los ingredientes. En Yogen Früz usamos **materias primas de primera categoría** (yogur, fruta fresca, toppings, etc.), provenientes de proveedores homologados. La empresa selecciona y audita a sus proveedores internacionales para verificar que cumplen estándares altos de inocuidad y calidad ³. Además, **llevamos un registro de trazabilidad** completo: esto significa que podemos "trazar" el origen de todos nuestros ingredientes y saber a quién le hemos servido nuestros productos. Esta trazabilidad, tal como exige la normativa europea, sigue el principio de "*un paso atrás, un paso adelante*" ⁷: conocemos quién nos suministra cada lote de yogur, fruta o insumo, y también a qué consumidores o lotes de venta han ido a parar, de forma que, si alguna vez surgiera un problema, podríamos localizar rápidamente el producto afectado y retirarlo. Para ti como cliente, esto se traduce en confianza: **sabemos exactamente qué te estamos sirviendo y de dónde viene**.

Por otro lado, nuestros helados y yogures cumplen con la reglamentación española específica para estos productos. Por ejemplo, existe un Real Decreto que establece la normativa técnico-sanitaria de elaboración y comercio de helados ⁸, definiendo categorías (como helado de crema, helado de leche, sorbetes, etc.) y requisitos de composición e higiene. Yogen Früz se adhiere a dichas definiciones: nuestros yogures helados entran dentro de las categorías permitidas y respetan las proporciones de ingredientes lácteos y demás componentes que marca la ley. Todo esto garantiza que nuestros **famosos yogures helados** no solo sean deliciosos, sino que también cumplan con **estándares oficiales de calidad**.

Información clara y respeto al consumidor

En Yogen Früz no solo nos preocupamos de hacer bien las cosas, sino también de **informarte** de manera transparente. ¿Tienes alguna alergia o prefieres saber exactamente qué contiene tu yogur helado? En nuestras tiendas encontrarás información sobre los **alérgenos** que puedan contener nuestros productos. La normativa europea obliga a indicar los alérgenos incluso en los alimentos no envasados servidos al momento ⁹, por lo que ponemos a tu disposición listas de ingredientes o carteles informativos donde puedes consultar, por ejemplo, que nuestras bases de yogur contienen **leche** (alérgeno: lactosa) o si alguna salsa o topping lleva **frutos secos** o **soja**, etc. Nunca dudes en preguntar a nuestro personal: están formados para asesorarte y para manejar con cuidado especial las posibles contaminaciones cruzadas, de modo que si eres celíaco, alérgico a nueces u otro, puedas disfrutar con seguridad.

Asimismo, respetamos todas las normativas de **etiquetado e información alimentaria**. Si alguna vez adquieres un producto nuestro ya envasado (por ejemplo, barquillos empaquetados, botellas selladas o envases "para llevar"), verás que incluyen etiquetas con la información obligatoria: denominación del alimento, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente o caducidad, identificación del fabricante, información nutricional, etc., según exige el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor ¹⁰. Nuestra prioridad es que tengas **toda la confianza** al disfrutar tu yogur helado: sabes lo que estás comiendo, con claridad y veracidad en el etiquetado.

Un entorno seguro y legal

Para que tú solo te preocupes de elegir tu combinación favorita de yogur y toppings, nosotros nos ocupamos de todo lo demás. Las tiendas Yogen Früz en España operan bajo **licencias oficiales** y son inspeccionadas periódicamente por las autoridades sanitarias locales. Cumplimos con normas municipales (por ejemplo, en aforo, accesibilidad, disposición de baños si corresponde) y con la normativa estatal de seguridad alimentaria. Cada local dispone de sistemas de refrigeración

adecuados, agua potable, gestión de residuos controlada y todos los equipamientos necesarios para conservar la higiene. Al ser una franquicia internacional, también seguimos códigos internos muy estrictos que incluso pueden ir más allá de la normativa mínima local, porque queremos exceder tus expectativas.

Por último, respetamos la **propiedad intelectual y las normas de marca**: Yogen Früz es una marca registrada a nivel mundial y en España, lo que asegura que cuando visitas una tienda oficial estás obteniendo el auténtico producto de la marca ¹¹. Esto implica que cada franquicia utiliza únicamente recetas originales, ingredientes aprobados y la imagen corporativa autorizada, garantizando uniformidad en la calidad y evitando imitaciones. Nuestro compromiso es ofrecerte siempre **lo mejor**, cumpliendo con la ley en todos los aspectos y con el cariño que mereces como cliente.

En resumen: Yogen Früz garantiza seguridad, higiene y calidad en cada cucharada. Desde la selección de ingredientes hasta la forma en que limpiamos nuestras máquinas, todo está pensado para que disfrutes con tranquilidad. Puedes confiar en que detrás de tu yogur helado hay un equipo dedicado a cumplir las normativas más exigentes y a seguir mejorando constantemente. ¡Así puedes concentrarte en lo importante: disfrutar de tu momento Yogen Früz sin preocupaciones!

Requisitos Legales y Sanitarios para Operar una Tienda Yogen Früz en España (Documento Técnico)

Resumen: Este documento detalla las normativas legales y sanitarias aplicables al funcionamiento de una tienda Yogen Früz en España (p. ej., una yogurtería heladería en Sevilla). Incluye requisitos en materia de **higiene alimentaria, licencias de actividad, registros sanitarios, etiquetado e información al consumidor, trazabilidad, gestión de alérgenos** y aspectos de **propiedad intelectual** relacionados con la franquicia. Se citan fuentes oficiales (BOE, AESAN, normativa de la UE) para garantizar la vigencia de la información.

1. Marco normativo de higiene alimentaria y seguridad

Normativa Europea de higiene (Reglamento CE 852/2004): Todas las tiendas Yogen Früz en España están sujetas al **Reglamento (CE) N° 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Este reglamento establece los principios generales de seguridad alimentaria aplicables a **todos los operadores** del sector alimentario en la UE, abarcando **todas las fases** de producción, transformación y distribución de alimentos, **desde la producción primaria hasta el consumidor final** ¹². Entre sus obligaciones destaca la implantación de un **sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC** (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). En concreto, el artículo 5 del Reglamento 852/2004 exige que los operadores creen, apliquen y mantengan de forma permanente un procedimiento basado en APPCC adaptado a su actividad.

Adaptación española - Real Decreto 1021/2022: A finales de 2022 entró en vigor en España el **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, que regula requisitos específicos de higiene en establecimientos de comercio al por menor (venta minorista de alimentos) ¹³. Este RD complementa el reglamento europeo enfocándose en negocios como heladerías, bares, restaurantes, tiendas de

alimentación, etc., que manipulan o preparan alimentos en el punto de venta al consumidor ¹⁴. Para una tienda de yogur helado Yogen Früz (considerada comercio minorista alimentario), el RD 1021/2022 establece, entre otros:

- **Control de temperaturas:** requisitos sobre temperaturas de conservación de productos congelados, refrigerados y calientes (art. 4). El yogur helado debe mantenerse congelado o a temperatura adecuada para asegurar su inocuidad.
- **Operaciones de congelación/descongelación:** normas para el manejo de ingredientes congelados, prohibiendo recongelar indebidamente productos descongelados, etc. (art. 5).
- **Condiciones del local de degustación:** si la tienda ofrece consumición in situ, ha de cumplir requisitos como disponer de lavabo de aseo para clientes (cuando se supera cierto aforo) y separación de zonas limpias/sucias (art. 10).
- **Identificación de productos elaborados in situ:** obligación de indicar cuando un alimento ha sido preparado en el propio establecimiento para la venta directa (art. 11).
- **Aplicación del APPCC simplificado:** ratifica que los establecimientos minoristas deben implementar sistemas de gestión de seguridad alimentaria basados en APPCC, con la **flexibilidad** adecuada a su tamaño y tipo de actividad (arts. 19-20). Incluso las pequeñas heladerías deben tener su plan de autocontroles (p.ej. listas de verificación de limpieza, registros de temperatura, etc.), pudiendo apoyarse en guías de prácticas correctas de higiene sectoriales. El artículo 20 del RD 1021/2022 exige explícitamente que los comercios al por menor **“crearán, aplicarán y mantendrán actualizado un procedimiento permanente basado en los principios del APPCC”**, de acuerdo al Reglamento 852/2004 ⁶.
- **Controles oficiales:** las autoridades sanitarias realizarán inspecciones regulares para verificar el cumplimiento de estas normas, conforme al Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales ¹⁵. Es decir, una tienda Yogen Früz puede ser objeto de inspecciones periódicas por parte de Sanidad (generalmente la autoridad autonómica o local competente, en el caso de Sevilla sería la Junta de Andalucía o el Ayuntamiento según corresponda) para comprobar higiene, instalaciones, registros, etc.

Normativa técnico-sanitaria de helados: Aunque la legislación de higiene actual se basa principalmente en los citados reglamentos, en España sigue vigente el **Real Decreto 618/1998, de 17 de abril**, que aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar ⁸. Esta norma define las distintas categorías de helados (helado de crema, helado de leche, yogur helado, sorbetes, etc.), sus ingredientes mínimos/máximos (porcentaje de materia láctea, de azúcares, aditivos permitidos) y exigencias sanitarias específicas para su fabricación y venta. Una tienda Yogen Früz, aunque no es una fábrica industrial, debe asegurarse de que los productos que elabora o sirve cumplan con esas definiciones (por ejemplo, si se denomina “yogur helado” ha de contener cierto porcentaje de yogur o fermentos lácteos, etc., según lo dispuesto en el RD 618/1998 y sus modificaciones). Cabe mencionar que parte de esta reglamentación puede haber sido modificada o derogada por normativa posterior (p.ej. RD 12/2013 sobre normas de calidad de derivados lácteos, o adaptaciones a reglamentos UE), pero en esencia proporciona el marco de referencia para la **composición y denominación de los helados** ofrecidos.

Criterios microbiológicos: Adicionalmente, se aplican los **criterios microbiológicos** establecidos en la legislación comunitaria (Reglamento (CE) 2073/2005 y sucesivas modificaciones) para alimentos listos para consumo. Aunque un yogur helado tiene baja actividad de agua y está congelado (lo que reduce riesgos microbiológicos), Yogen Früz debe vigilar la higiene para evitar, por ejemplo, la presencia de patógenos como *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* o contaminaciones cruzadas. Los planes APPCC de la tienda incluirán controles en este sentido (tomas de muestra ambientales, pruebas de materias primas lácteas, etc., según indicaciones de autoridades sanitarias o guías sectoriales).

Formación de manipuladores de alimentos: Un pilar fundamental de la higiene es el personal. La legislación española (alineada con el Reglamento 852/2004) obliga a que todos los empleados que manipulen alimentos tengan una **formación adecuada en higiene alimentaria**. Desde 2010, ya no existe un “carnet de manipulador” oficial expedido por sanidad; en su lugar, es responsabilidad del **operador alimentario (la empresa/franquiciado)** garantizar la capacitación de sus trabajadores ⁵. Según una nota informativa de AESAN, tras la derogación del antiguo RD 202/2000, “*los operadores de empresa alimentaria están obligados a establecer y aplicar un plan de formación en higiene de alimentos apropiado para cada empleado*” ⁴. Esto implica que la tienda Yogen Früz debe impartir o contratar cursos para su personal sobre buenas prácticas de manipulación: limpieza de manos, uso de guantes cuando proceda, mantenimiento de la cadena de frío, evitación de contaminación cruzada (separar utensilios para ingredientes alérgenos), etc. Las autoridades, durante inspecciones, verificarán evidencias de dicha formación (certificados de cursos, registros de entrenamiento interno, etc.) ¹⁶. En Andalucía, concretamente, la formación de manipuladores se suele documentar internamente, pero es obligatoria y se recomienda renovarla periódicamente.

2. Licencias de actividad, instalaciones y registro sanitario

Licencia de Apertura/Actividad: Para abrir una tienda Yogen Früz en Sevilla es imprescindible obtener la correspondiente **Licencia de Actividad (apertura)** ante el Ayuntamiento. Dicha licencia verifica que el local cumple los requisitos urbanísticos, de seguridad y salud pública para funcionar como **establecimiento de restauración/heladería**. Por ejemplo, en Sevilla (y resto de España) se exige que el local tenga ventilación adecuada, sistemas de extracción de aire (especialmente si hay obrador/cocina), aseos accesibles al público si hay consumo in situ, gestión de residuos, cumplimiento de normas de accesibilidad, etc. ¹⁷ ¹⁸. La categoría concreta de la licencia puede variar: algunas Comunidades o Ayuntamientos tienen rubros específicos para heladerías o para venta de alimentos para llevar. En todo caso, antes de iniciar actividad, el franquiciado debe presentar un **Proyecto técnico** (redactado por ingeniero/arquitecto) describiendo la adecuación del local a la normativa (distribución interior, medidas de higiene, planes de saneamiento, cumplimiento del Código Técnico de Edificación en materia de incendios y accesibilidad, etc.) ¹⁹ ²⁰. Solo con la licencia concedida (o mediante una Declaración Responsable en municipios donde proceda) se puede comenzar a operar legalmente. Operar sin licencia conllevaría sanciones y posible cierre por parte de la autoridad local.

Registro Sanitario de Empresas Alimentarias: Además de la licencia municipal, ciertos establecimientos alimentarios deben inscribirse en el **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)**, regulado por el Real Decreto 191/2011 ²¹. Sin embargo, las tiendas de comida al por menor que sirven directamente al consumidor final **y no distribuyen a otros establecimientos** suelen estar *exentas* de registrarse en el RGSEAA nacional; en su lugar, su control es competencia autonómica o local. El RD 191/2011 excluye de registro general a comercios minoristas salvo que suministren a otros comercios (en cuyo caso deben registrarse) ²². En Andalucía existe un registro autonómico para establecimientos alimentarios de restauración y minoristas, gestionado por la Consejería de Salud (p. ej., “Registro de establecimientos alimentarios de Andalucía” creado por Decreto 155/2018 de la Junta). En la práctica, la tienda Yogen Früz deberá estar comunicada o registrada ante la autoridad sanitaria de Andalucía (Distrito Sanitario correspondiente) aunque no figure en el RGSEAA, para constar en los planes de control oficial. Si la franquicia tuviera un obrador central o suministrase sus mezclas de yogur a otras tiendas, entonces sí se requeriría RGSEAA para esa actividad de fabricación/distribución.

Requisitos de instalaciones y equipamientos: La normativa de higiene (Reg 852/2004, Anexo II) detalla las exigencias de las **instalaciones físicas**: suelos, paredes y techos lisos, impermeables y fáciles de limpiar; iluminación y ventilación suficientes; provision de agua potable caliente y fría; lavamanos con accionamiento no manual en áreas de manipulación; zonas separadas para almacenar productos

de limpieza lejos de alimentos; protección contra plagas (mosquiteras, etc.); equipos de refrigeración con termómetros, etc. Antes de abrir, el local Yogen Früz debe haber sido acondicionado cumpliendo estas condiciones. El RD 1021/2022 actualiza algunos aspectos para minoristas, como permitir cierta *flexibilidad* en requisitos estructurales si la autoridad lo aprueba (capítulo III del RD 1021/2022, sobre adaptaciones para pequeños negocios), pero en general una franquicia Yogen Früz nueva seguirá escrupulosamente las guías del franquiciador y las normativas para diseñar el local “sanitariamente correcto”. Por ejemplo, si en la tienda se preparan smoothies o se trocea fruta, se requerirá tener un **lavamanos** cercano, superficies de contacto alimentario de material apto (acero inoxidable o grado alimentario), y quizás un pequeño **obrador** separado de la zona de atención al público por consideraciones higiénicas.

Planos y flujos: Además, desde el punto de vista de seguridad alimentaria, la disposición del local debe evitar cruces indebidos: debe existir un flujo lógico donde los productos limpios no se crucen con desperdicios o elementos sucios. Los **planes de limpieza y desinfección** del local deben estar documentados (frecuencia con la que se limpian máquinas despachadoras de yogur, cómo se desinfectan cuchillos o útiles para fruta, etc.), así como un **plan de control de plagas** (revisiones periódicas por empresas de desinsectación/desratización). Estos planes forman parte del sistema APPCC y son obligatorios.

3. Etiquetado, información al consumidor y gestión de alérgenos

Información en alimentos no envasados (venta a granel): La mayor parte de los productos vendidos en Yogen Früz (yogur helado servido en tarrina o cucurucho, smoothies preparados al momento) se consideran *alimentos sin envasar* o **venta a granel** de cara a la normativa. En estos casos, no se exige un etiquetado completo como el de un producto envasado, pero sí se deben cumplir las obligaciones de información al consumidor establecidas en el **Reglamento (UE) 1169/2011** y desarrolladas en España por el **Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero** ¹⁰. En particular, es obligatorio **informar sobre la presencia de alérgenos** en los productos ofrecidos al público. Los **14 alérgenos** declarables según la normativa incluyen, entre otros: gluten/cereales, crustáceos, huevos, **leche** (y lactosa), frutos de cáscara (nueces, almendras, etc.), soja, cacahuetes, sésamo, sulfitos, pescado, moluscos, mostaza, altramuces y apio. Una tienda Yogen Früz debe tener disponible para los clientes información de cuáles de esos alérgenos contienen sus distintas preparaciones. Por ejemplo, el yogur helado base contiene **leche**; ciertos toppings pueden contener frutos secos (nueces, almendra) o *gluten* (galletas trituradas); algunas salsas o siropes podrían tener soja o trazas de cacahuete, etc. La forma de proporcionar esta información puede ser mediante un **cartel visible**, un **folleto o carta de alérgenos** accesible bajo petición, o medios digitales, pero siempre de modo **gratuito y fácilmente accesible** para el consumidor, según indica el RD 126/2015. La AESAN recalca que “*los alérgenos deberán ser indicados en los alimentos no envasados que se vendan al consumidor final*” ⁹, lo cual se ha aplicado a restaurantes, heladerías, panaderías, etc., desde diciembre de 2014.

Además de los alérgenos, el RD 126/2015 exige informar de: **denominación del alimento, estado físico** (por ejemplo, si un producto ha estado congelado previamente, debe indicarse), y en su caso la **fecha de caducidad o consumo preferente** si el alimento se preparó y mantendrá a disposición por tiempo (en una heladería generalmente el yogur helado se fabrica centralmente con una fecha de consumo preferente que debe estar indicada en su envase de origen). Para los productos que se envasan a petición del cliente en el propio comercio (imaginemos que Yogen Früz ofreciera tarrinas precintadas para llevar, servidas en el acto) también se aplicaría la norma de indicar ciertos datos en la etiqueta (p. ej. denominación y alérgenos como mínimo).

Etiquetado de productos envasados industrialmente: Yogen Früz podría también vender algunos productos ya envasados de fábrica (por ejemplo, barritas de yogur helado, batidos embotellados o toppings empaquetados de marca). En tales casos, esos productos deben venir correctamente etiquetados de origen con toda la información nutricional y de ingredientes según el Reglamento 1169/2011. Esto incluye la tabla nutricional obligatoria (valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos, azúcares, proteínas, sal por 100g/ml) ²³, la lista de ingredientes con alérgenos resaltados, cantidad neta, lote, identificación del operador, etc. El personal de la tienda debe asegurarse de **no vender productos sin etiquetar** o con etiquetado no traducido al castellano (norma general: los productos alimentarios deben presentarse, al menos, en la lengua oficial del Estado o comunidad autónoma correspondiente).

Gestión de alérgenos y prevención de contaminación cruzada: Más allá de la información escrita, la tienda debe tomar medidas para evitar contaminaciones cruzadas de alérgenos en la práctica. Por ejemplo, usar cucharones distintos para toppings con frutos secos, limpiar la máquina mezcladora de yogur y fruta cuando se cambia de ingredientes para clientes alérgicos, almacenar ingredientes alergénicos en recipientes cerrados y etiquetados separadamente, etc. Estas medidas suelen formar parte del plan APPCC. Cabe recordar que incluso con precauciones, la mayoría de establecimientos indican avisos tipo "*puede contener trazas*" ya que en un entorno de heladería es difícil eliminar al 100% la posibilidad de contacto cruzado (por ejemplo, el mismo congelador puede albergar frutas con y sin alérgenos). No obstante, el cumplimiento estricto de protocolos minimiza riesgos para consumidores sensibles.

4. Trazabilidad y gestión de proveedores

Trazabilidad: En concordancia con el artículo 18 del Reglamento (CE) 178/2002 (Ley General Alimentaria de la UE), Yogen Früz implementa un sistema de **trazabilidad** que permite seguir el rastro de sus productos e ingredientes a lo largo de la cadena. La normativa impone la capacidad de identificar, para cada operador alimentario, **de quién recibe** cada alimento o materia prima y **a quién suministra** sus productos, excepto en la venta al consumidor final ⁷. En una tienda individual, esto se traduce en mantener registros de proveedores inmediatos (ej.: el distribuidor o mayorista que provee el yogur base, la empresa que suministra la fruta, etc.), así como de los lotes de productos utilizados y las fechas en que se emplearon. Si bien la venta es directa al consumidor (no se identifica a cada cliente final en registro), la trazabilidad interna permite, en caso de alerta alimentaria o sospecha de producto defectuoso, **retirar rápidamente** cualquier lote afectado y conocer su alcance. Por ejemplo, si el fabricante comunica que cierto lote de preparación de yogur helado podría estar contaminado, la tienda Yogen Früz sabrá en qué fechas recibió esos lotes, si aún tiene existencias, o si ya se sirvieron (y en qué rango de fechas, pudiendo incluso emitir comunicados si fuese necesario).

El Reglamento (UE) 931/2011 complementa estos requisitos para alimentos de origen animal, requiriendo que al recibir productos lácteos (como la base de yogur, que es de origen lácteo) se tenga la información del origen: identificación del proveedor, lote, fecha de producción, etc. ²⁴. La tienda debe conservar albaranes, etiquetas de trazabilidad de las bolsas de mix de yogur, certificados sanitarios si los hubiera, etc., durante el periodo reglamentario. En general, los documentos de trazabilidad se guardan al menos **hasta la vida útil + 1 año** del producto, y en cualquier caso la empresa ha de poder responder a una solicitud de trazabilidad de la autoridad en menos de 4 horas (buenas prácticas).

Proveedores homologados: Al ser Yogen Früz una franquicia, normalmente la central franquiciadora designa los proveedores autorizados de mezcla de yogur, toppings y otros insumos. Estos proveedores a su vez deben cumplir la legislación alimentaria (por ejemplo, la empresa que fabrica el yogur helado base necesitará su propio Registro Sanitario y autocontroles). Yogen Früz mantiene controles de

calidad de proveedores a nivel global ³, auditándolos para verificar que sus ingredientes son seguros (p. ej., libres de patógenos, con conservantes permitidos, almacenados correctamente). Esta diligencia en la selección de la materia prima facilita el cumplimiento legal en la tienda, ya que se reduce el riesgo de productos fuera de norma. No obstante, el franquiciado a nivel local es responsable de verificar a la recepción de mercancía aspectos como temperaturas correctas (todo lo congelado debe llegar congelado, < -18°C, y registrarlo), integridad de envases, fechas de caducidad vigentes, etc. Cualquier no conformidad se debe comunicar y gestionar (rechazo de mercancía, trazabilidad inversa).

5. Propiedad intelectual y cumplimiento de la franquicia

Operar bajo la enseña Yogen Früz implica también respetar la normativa de **propiedad intelectual e industrial** relacionada con la marca, los productos y el know-how proporcionado por el franquiciador.

Algunos puntos clave:

- **Marca registrada:** “Yogen Früz” es una marca comercial registrada internacionalmente por Yogen Früz Canada Inc., con protección en España ante la Oficina Española de Patentes y Marcas (y/o vía EUIPO a nivel comunitario). El uso de los distintivos (nombre, logos, slogans, diseño de tienda) está autorizado al franquiciado mediante el contrato de franquicia, pero debe cumplir las directrices marcarias. La compañía **reserva todos los derechos de propiedad intelectual**, incluyendo copyright sobre imágenes/diseños y patentes o secretos comerciales que aplique ¹¹. Ninguna otra empresa puede usar legalmente estos elementos sin permiso, y el franquiciado tampoco puede modificar la marca o imagen sin aprobación. Incumplir la normativa marcaria (por ejemplo, no respetar el logo oficial, usar proveedores no autorizados que vulneren licencias) podría suponer infracción de la Ley 17/2001 de Marcas y causaría la resolución del contrato.
- **Recetas y productos patentados:** Si Yogen Früz tuviera fórmulas particulares o procesos patentados (por ejemplo, alguna mezcla especial de probióticos, o la máquina de mezcla de yogur y fruta patentada), el franquiciado debe utilizarlos conforme a lo estipulado y mantenerlos confidenciales. En general, las franquicias alimentarias incluyen cláusulas de **secreto comercial**: las recetas, manuales operativos y sistemas de negocio que no sean de dominio público están protegidos como información confidencial. Legalmente, esto se ampara en la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales y en acuerdos contractuales.
- **Propiedad intelectual en el local:** La música ambiental, los software de punto de venta, las imágenes publicitarias en pantalla, etc., también están sujetos a derechos. Por ejemplo, si en la tienda se ambienta música, se debe contar con licencias de comunicación pública (SGAE u otras entidades de gestión). El franquiciado debe atender a estos detalles para evitar sanciones por uso no autorizado de contenidos protegidos.
- **Cumplimiento de normas de franquicia:** Además de las leyes, internamente Yogen Früz impone estándares (operacionales y de marca) cuyo cumplimiento suele ser verificado mediante auditorías de franquicia. Muchos de esos estándares (ej.: mantener cierto nivel de limpieza, calibración de máquinas, uso de uniformes oficiales, cumplimiento de normas de seguridad laboral, etc.) tienen también correlato legal en normativas de prevención de riesgos laborales, consumo, protección de datos (si se gestionan programas de fidelización con datos de clientes, se aplica RGPD/LOPDGDD), etc. El franquiciado debe por tanto cumplir con un **amplio espectro normativo**: desde instalar extintores y realizar revisiones (según el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios) hasta gestionar adecuadamente los residuos de la actividad (normativa municipal y autonómica de residuos urbanos y alimentarios).

En conclusión, la explotación de una tienda Yogen Früz en España requiere un estricto **cumplimiento multidisciplinar**: las normas específicas alimentarias garantizan que el yogur helado que se sirve sea seguro para el consumo, las licencias y registros legales habilitan la actividad dentro del marco

urbanístico-sanitario, y los estándares de franquicia junto con la protección de la propiedad intelectual aseguran que todo se haga de acuerdo con los parámetros de calidad de la marca. El operador (franquiciado) debe permanecer actualizado respecto a cambios normativos (por ejemplo, nuevas leyes de envases y residuos que puedan requerir usar materiales sostenibles, o cambios en límites de azúcar que afecten al etiquetado) y en contacto con las autoridades sanitarias locales. La agencia AESAN, el Ministerio de Sanidad y Consumo, así como la Junta de Andalucía (en nuestro caso) publican periódicamente guías y alertas que conviene seguir.

Referencias Legales Principales:

- Reglamento (CE) N° 178/2002, Parlamento Europeo y Consejo, 28 enero 2002 (Principios generales de la legislación alimentaria, trazabilidad, seguridad alimentaria).
- Reglamento (CE) N° 852/2004, Parlamento Europeo y Consejo, 29 abril 2004 (Higiene de los productos alimenticios) ¹² .
- Reglamento (UE) N° 1169/2011, Parlamento Europeo y Consejo, 25 octubre 2011 (Información alimentaria facilitada al consumidor, etiquetado nutricional y alérgenos).
- Reglamento (UE) 2017/625, Parlamento Europeo y Consejo, 15 marzo 2017 (Controles oficiales en materia alimentaria).
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos) ²¹ .
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero (Información alimentaria de alimentos sin envasar, venta a granel) ¹⁰ .
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre (Requisitos higiene en comercio minorista de alimentos) ¹³ ¹⁴ .
- Real Decreto 618/1998, de 17 de abril (Reglamentación técnico-sanitaria de helados) ⁸ .
- Nota informativa AESAN sobre formación de manipuladores de alimentos (17/11/2013) ⁴ ⁵ .
- Web AESAN sobre trazabilidad de alimentos (consulta de definición y requisitos) ⁷ .
- Términos y Condiciones de Yogen Früz (propiedad intelectual de la marca) ¹¹ .

Cada uno de estos textos aporta detalles específicos. En caso de duda o para profundizar en algún requisito (p.ej., límites microbiológicos en helados, requisitos estructurales concretos, etc.), se recomienda consultar directamente la fuente legal indicada o guías técnicas de organismos oficiales. El cumplimiento integral de estas normativas no solo evita sanciones, sino que garantiza la **calidad y seguridad** que distinguen a Yogen Früz en el mercado. ³ ⁹

¹ Yogen Früz | Frozen Yogurt & Smoothies

<https://yogenfruz.com/>

² ³ Franchise Support | Yogen Früz

<https://yogenfruz.com/franchise/support/>

⁴ ⁵ ¹⁶ INFORME DE LA REUNION DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE CUESTIONES AGRICOLAS (PRODUCTOS FITOSANITARIOS)

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/nota_informativa_manipuladores.pdf

⁶ ¹⁵ ²² Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

<https://www.boe.es/buscar/pdf/2022/BOE-A-2022-21681-consolidado.pdf>

- 7 24 **Aesan - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/trazabilidad.htm
- 8 10 **LEGISLACIÓN Asociación Nacional de Heladeros Artesanos | ANHCEA**
<https://www.anhcea.com/legislacion-asocacion-nacional-de-heladeros-artesanos/>
- 9 23 **Aesan - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/futura_legislacion.htm
- 11 **Terms & Conditions | Yogen Früz**
<https://yogenfruz.com/terms-conditions/>
- 12 13 14 **Normativa sobre manipulación de alimentos: conoce las leyes vigentes**
<https://www.spmas.es/blog/normativa-manipulacion-alimentos/>
- 17 18 19 20 **Licencia para Heladería: Regulación Sanitaria | Projectum**
<https://projectum.es/proyectos-actividades/licencia-heladeria>
- 21 **Aesan - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/registro_general_sanitario.htm