



Fecha: 11 de diciembre de 2020

Referencia: CONSULTA N.º 25/2020

Asunto: CONSULTA SOBRE CONVENIO COLECTIVO APLICABLE

Empresa:

Se ha planteado consulta por D^a, en representación de la Compañía Mercantil, para que esta Comisión Consultiva determine el convenio colectivo aplicable a esta empresa, conforme a lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1362/2012, de 27 de septiembre.

La actividad desarrollada por la empresa está enmarcada dentro de la categoría de fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas, en concreto elaboración de bases de pizza con salsa de tomate, como un producto semielaborado.

La empresa tiene dos centros de trabajo, uno situado en la Comunidad de Madrid que se encuadra dentro de la CNAE 4639, de comercio al por mayor no especializado, de comidas, bebidas y tabaco, y otro en la Isla de Fuerteventura clasificado dentro de la CNAE 1089, de Elaboración de otros productos alimenticios n.c.o.p.

..... tiene una plantilla de 27 trabajadores, y hasta el momento aplica el Convenio colectivo estatal del Sector de Supermercados, superservicios, autoservicios y distribuidores mayoristas de alimentación (9901452507200), pero tiene la duda de si corresponde aplicar el Convenio Colectivo del sector Panadería de la Provincia de Las Palmas, o el Convenio Colectivo estatal de Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

En la empresa no hay representantes legales de los trabajadores.

El consultante declara que no ha planteado esta consulta ante otro órgano consultivo similar de Comunidad autónoma, o la comisión paritaria de un convenio sectorial; ni existe reclamación judicial en curso en relación con la cuestión planteada sobre la que la respuesta de esta Comisión pueda tener incidencia.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

El objeto social de la empresa figura en el artículo segundo de los estatutos sociales y consta en la escritura de constitución como sigue:

Fabricación de toda clase de productos relacionados con la alimentación, de toda clase de helados, incluso tartas heladas, sorbetes, todo lo relacionado con bebidas frías, otros tipos de productos lácteos, golosinas, panaderías, pastelería y confiterías.

Comercio al mayor y menor de productos de alimentación, de toda clase de helados, incluso tartas heladas, sorbetes, todo lo relacionado con bebidas frías, otros tipos de productos lácteos, golosinas, panadería y confitería.

Explotación, administración de restaurantes, pub, cafeterías, pastelerías, bares, discotecas, salas de baile, pizzerías y establecimientos de espectáculos en general de carácter artístico y demás negocios análogos relacionados con la restauración.



La realización de inversiones mobiliarias o inmobiliarias.

La promoción, formación, construcción y comercialización en régimen de compraventa, arrendamiento, o por cualquier otro título, de parcelaciones, urbanizaciones, viviendas, chalets, apartamentos, locales comerciales, almacenes, aparcamientos de vehículos, naves industriales o cualquier otro tipo de productos inmobiliarios.

La actividad desarrollada por la empresa está enmarcada en la categoría de fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas, en concreto **consiste en la elaboración de bases de pizza con salsa de tomate, como producto semielaborado, resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada y la ayuda de levadura de panificación o masa madre.**

La estructura organizativa de es la siguiente:

- Dos socios que desarrollan su actividad en la empresa, uno como socio capitalista y otro socio con labores de gerencia.
- Tres auxiliares administrativos, que se encargan de la tesorería, gestión de la producción, pedidos y compras.
- Veinticuatro trabajadores, con las categorías de ayudantes de producción, mozo de almacén y ayudantes técnicos, afectos a la actividad de fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas.

A petición de los servicios técnicos de esta Comisión, se obtiene la siguiente información complementaria:

- La empresa cuenta con una nave de fabricación de base de pizza precocida con salsa de tomate en la isla de Fuerteventura (Canarias) y un almacén logístico ubicado en Valdemoro (Madrid).
- Para elaborar las bases de pizza se requiere de una línea de producción en continuo constituida por la siguiente maquinaria: amasadora, cortadora, boleadora, planchas, cintas transportadoras, equipos de frío y envasadora flow pack.
- La nave de Madrid es un punto logístico con cámaras de refrigeración.
- La empresa compra el puré de tomate y lo condimenta para elaborar la salsa.
- La empresa tiene productos congelados que se envasan en film termo retráctilado y productos frescos que se mantienen en refrigeración y se envasan en un film con atmósfera protectora.
- La empresa vende un 55% de producto fresco y un 45% de producto congelado.
- No hay ni degustación ni consumo en el establecimiento, tampoco venta al consumidor final.
- Los clientes son grandes superficies y hoteles. La facturación es el 100% de comercio al por mayor, ya que no hay ningún tipo de venta al por menor.



- La licencia municipal de apertura del local es de industria de elaboración y distribución de masas de pizza, y el registro sanitario del producto es de fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas.
- La empresa no se encuentra asociada a PRODELIVERY; y solo está asociada a ASINCA (Asociación industrial de Canarias).

CONSIDERACIONES

1.- ha encuadrado su actividad económica dentro de la CNAE 1089, de Elaboración de otros productos alimenticios n.c.o.p., que según las notas explicativas del Instituto Nacional de Estadística (INE) comprende lo siguiente:

10.89 Elaboración de otros productos alimenticios n.c.o.p.

Esta clase comprende:

- la elaboración de sopas y caldos
- la fabricación de caramelo y miel artificial
- la elaboración de productos alimenticios preparados perecederos, como:
 - sandwiches
 - **pizza fresca (sin hornear)**
- la elaboración de suplementos alimenticios y otros productos alimenticios n.c.o.p.

Esta clase comprende también:

- la elaboración de levadura
- la fabricación de extractos y jugos de carne, pescados, crustáceos y moluscos
- la producción de sucedáneos no lácteos de la leche y el queso
- la elaboración de productos a base de huevo y ovoalbúmina
- la fabricación de concentrados artificiales

Esta clase no comprende:

- la fabricación de productos alimenticios preparados perecederos a base de frutas, legumbres y hortalizas (véase 10.39)
- la elaboración de pizza congelada (véase 10.85)
- la fabricación de bebidas alcohólicas, cerveza, vino y bebidas no alcohólicas (véase 11)

2.- En la página web de la empresa, encontramos la siguiente información sobre el producto que fabrica:

*Hemos creado una base para pizza artesanal cuya masa contiene 100% ingredientes naturales al igual que la receta de salsa de tomate que añadimos al final. Nada más... y nada menos.
Añades los ingredientes que más te gusten y realizas así tu propia pizza artesanal, confiando en que has realizado y controlado cada parte del proceso de cocción. Ninguna pizza es idéntica a la otra.*

Modo de preparación



Para obtener mejores resultados es preferible añadir los ingredientes con la masa a temperatura ambiente. Por ello recomendamos abrir el sobre y sacar la base pizza 15 minutos antes de su utilización.



3.- regula las relaciones de trabajo con todos sus empleados por el Convenio colectivo estatal del Sector de Supermercados, Superservicios, Autoservicios y Distribuidores Mayoristas de Alimentación (Código de Convenio 9914525), que fue negociado por las partes que se indican a continuación, y publicado en el BOE de 11 julio 2003 con el siguiente ámbito funcional:

Artículo 1. Partes

Las partes que conciertan el presente Acuerdo Laboral Estatal; son de una parte, como representación sindical de los trabajadores, la Federación Estatal de Trabajadores de Comercio, Hostelería Turismo y Juego de la Unión General de Trabajadores-UGT, y la Federación Estatal de Comercio, Hostelería y Turismo de Comisiones Obrera -FECOHT-CC OO, y de otra, como representación empresarial, la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS).

Ambas representaciones, sindical y empresarial, se reconocen mutua legitimación y representatividad como interlocutores en el ámbito estatal de negociación del sector de supermercados, superservicios, autoservicios y distribuidores mayoristas de alimentación; y por ello también legitimados para la firma del presente Acuerdo Laboral Estatal.

Artículo 4. Ámbito funcional

El Acuerdo Laboral Estatal es de aplicación a los trabajadores y empresas que se dedican o que puedan dedicarse en el futuro y cuya actividad exclusiva o principal se refiera al sector de supermercados, superservicios, autoservicios y distribuidores mayoristas de alimentación.

La citada relación no es exhaustiva, por lo que es susceptible de ser ampliada o complementada con actividades no incluidas en ella que figuren en la clasificación de actividades económicas actual o futura. Dicha inclusión requerirá acuerdo previo de la Comisión Negociadora de este Acuerdo Estatal.

Sobre su ámbito temporal y denuncia, este convenio estatal establecía lo siguiente:



Artículo 6. *Ámbito temporal*

El presente Acuerdo Laboral Estatal se suscribe con vocación de permanencia y estabilidad normativa convencional. Con independencia de la fecha de su firma, las partes acuerdan una vigencia inicial desde el 1 de enero de 2003 y hasta el 31 de diciembre del año 2007. Las partes se comprometen asimismo a integrar en el presente Acuerdo Laboral Estatal aquellas regulaciones futuras en materias concretas, que las partes vayan pactando en el proceso de negociación de ámbito estatal.

Artículo 7. *Denuncia*

Sin perjuicio de que las partes reiteran su compromiso de establecer en este ámbito sectorial estatal una regulación convencional de carácter estable, acuerdan la posibilidad de denuncia por cualquiera de las partes firmantes durante el último trimestre de su vigencia, mediante comunicación escrita al resto de las partes y a la autoridad laboral

No consta en el REGCON ningún parámetro de inscripción de este convenio estatal.

La eficacia de este Acuerdo sin embargo ha quedado restringida a las partes que lo suscribieron, según la Resolución de 15 de noviembre de la Dirección General Trabajo (BOE 2 de diciembre) que registraba y publicaba la Sentencia dictada por la Audiencia Nacional el 5 de octubre de 2004, que emitía el siguiente fallo:

FALLAMOS.

Que estimamos, sustancialmente, las demandas deducidas de Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES) y Federación Nacional de Asociaciones Detallistas de Alimentación (FENEDA) contra Asociación Española de Distribuidores (ASEDAS); FECOHT-CC OO; FED EST Trabajadores de Comercio, Hostelería, Turismo y Juego de UGT y Ministerio Fiscal, en materia de Impugnación de Convenio Colectivo, debemos declarar y declaramos que el Acuerdo Laboral de Supermercados, Superservicios, Autoservicios y Distribuidores Mayoristas de Alimentación, inscrito mediante Resolución de 4 de julio de 2003, carece de valor estatutario y restringe su eficacia obligacional a sus firmantes.

Por otra parte, hay que tener en cuenta que el ámbito funcional del citado Acuerdo va dirigido a las empresas dedicadas principalmente a la venta de alimentos en supermercados u otros establecimientos comerciales, y a los distribuidores mayoristas de alimentación; en el caso presente, ... es una empresa que, de forma previa a la distribución comercial, elabora el producto alimenticio (bases de pizza con salsa de tomate), que luego vende al por mayor, y es precisamente la actividad de fabricación la que debe prevalecer para determinar su encuadramiento dentro de un convenio colectivo sectorial, lo que hace que el citado convenio no resulte el más adecuado en una empresa donde la actividad principal es de naturaleza industrial.

4.- Teniendo en cuenta que el producto que fabrica es un producto alimenticio que resulta de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada con levadura de panificación o masa madre, se ha consultado la normativa que regula la elaboración del pan. Así, el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril (BOE 11/05/2019), por el que se aprueba la norma sobre calidad del pan, establece, entre otras, la definición de pan y de los productos semielaborados de éste:



Artículo 2. Definición de pan.

Pan, sin otro calificativo, es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre. Adicionalmente, se podrán incorporar a la masa de pan los ingredientes enumerados en esta norma.

Artículo 7. Definición de productos semielaborados.

Son los productos obtenidos mediante la interrupción del proceso de elaboración del pan, definido en los anteriores artículos, antes de obtener el producto acabado.

Se clasifican en:

1. Pan precocido: Es la masa definida en los artículos 2, 3 y 5, cuya cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, siendo sometida posteriormente a un proceso de congelación o a cualquier otro proceso de conservación autorizado.
2. Masa congelada: Es la masa definida en los artículos 2, 3 y 5, que habiendo sido o no fermentada y habiendo sido o no formada la pieza, ha sido posteriormente sometida a un proceso de congelación.
3. Otras masas semielaboradas: Son las masas definidas en los artículos 2, 3 y 5, que habiendo sido o no fermentadas y habiendo sido o no formadas las piezas, han sido posteriormente sometidas a un proceso de conservación autorizado, distinto de la congelación, de tal manera que se inhiba, en su caso, el proceso de fermentación.

Asimismo, esta normativa autoriza a añadir otros ingredientes y aditivos al pan, además de harina, agua y levadura, y permite la preparación de panes especiales con vegetales preparados o condimentados, entre otros, de acuerdo con el artículo 11 del citado Real Decreto:

Artículo 11. Materias primas y otros ingredientes.

Todas las materias primas, ingredientes y aditivos que se utilicen en la elaboración del pan, deberán cumplir las disposiciones que les sean de aplicación.

1. Materias primas básicas: harina, agua, levadura de panificación o masa madre y sal.
2. Ingredientes del pan común:
 - a) Salvado.
 - b) Sémolas, grañones y granos enteros, únicamente en el pan integral.
 - c) El contenido máximo de sal permitido en el pan común, como producto acabado, debe ser de 1,31 gramos por 100 gramos de pan (13,1 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,52 g de sodio por 100 g de pan) si se analiza mediante determinación de cloruros o de 1,66 gramos de sal por 100 gramos de pan (16,6 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,66 g de sodio por 100 g de pan), si se analiza mediante determinación de sodio total.
3. Ingredientes de los panes especiales: **se permite la incorporación a la masa panaria, además de los indicados para el pan común, los ingredientes siguientes, sin ser limitativa la relación:**
 - a) Gluten de trigo seco o húmedo.
 - b) Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, total o parcialmente desnatada, o suero lácteo en polvo.
 - c) Huevos y ovoproductos.
 - d) Harinas de granos o semillas procedentes de plantas distintas a los cereales.
 - e) Harinas de malta o extracto de malta, azúcares comestibles y miel.
 - f) Grasas y aceites comestibles.
 - g) Cacao, especias, condimentos y semillas.
 - h) Pasas, frutas u otros **vegetales, preparados o condimentados**.
4. Aditivos en las condiciones y las dosis autorizadas según la legislación vigente.



5.- En otro orden, como la empresa consultante presenta un registro sanitario de fabricación y elaboración o transformación de comida preparada, se ha consultado el Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre (BOE 12/01/2001), sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, que define la comida preparada en los siguientes términos:

Artículo 2. Definiciones:

Comida preparada elaboración culinaria resultado 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 condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

Comida preparada con tratamiento térmico: aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (aumento de temperatura) tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento.

Establecimiento: industria, local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo para su consumo.

6.- Conviene recordar no obstante que en la consulta nº 04/2020, tratada en la reunión de la Comisión Permanente de la CCNCC el 23 de septiembre de 2020, relativa a una empresa dedicada a la elaboración y distribución de bases para pizzas pre-cocinadas, envasadas al vacío y frescas, para hostelería y particulares, que elaboraba la base de la pizza horneada pero no la pizza como tal directamente para consumir, esta Comisión informaba que el proceso de elaboración del pan y de la base de la pizza es prácticamente el mismo a la hora de concretar la actividad, abundando en lo siguiente :

La pizza es un pan plano, horneado, habitualmente de forma redonda, elaborado con harina de trigo, sal, agua y levadura. (base de la pizza). Es un plato de elaboración artesanal en la mayoría de los casos, aunque la industria alimentaria fabrica desde la década de 1950 pizzas preparadas total o parcialmente que se venden en diferentes comercios.

La harina debe mezclarse manualmente con el agua, la sal, la levadura, hasta que forme una masa homogénea y elástica. A continuación, debe dejarse en reposo. Una vez así procesada se moldea y se hornea. Casi todas las técnicas de amasado que conocemos son el resultado de la adaptación de técnicas panaderas ya que aquí las amasadoras se introdujeron antes. Antiguamente los pizzeros amasaban a mano, hasta que las amasadoras no llegaron a tener un precio asequible para el nivel de producción. Hoy existen diferentes técnicas de amasado e incluso las amasadoras empleadas en pizzerías difieren en algunos aspectos de las que se utilizan en las panaderías, pero tienen la misma base. La diferencia fundamental entre la elaboración del pan y la pizza se encuentra en el tiempo de fermentación y en el tiempo de horneado (...)

En definitiva, se puede señalar que el proceso de elaboración del pan y de la base de la pizza es prácticamente el mismo a la hora de concretar la actividad a la que se dedican los trabajadores de la empresa, diferenciándose de la elaboración de pasta alimenticia tanto en la maquinaria utilizada como en los ingredientes y en el proceso de elaboración. A la vista de todo lo expuesto, (...) se concluye informar que la actividad de la empresa consultante encuentra cabida en el Convenio colectivo de Panaderías y pastelerías de la Comunidad Valenciana.



7.- dispone de centros de trabajo en la isla de Fuerteventura (Las Palmas) y en la Comunidad de Madrid.

En Las Palmas de Gran Canaria, el Convenio colectivo 2007-2009 de Panadería se publica en el BO. Las Palmas de 30/04/2010, con el siguiente ámbito funcional:

Artículo 1. Ámbito territorial, personal y funcional

*Las normas del presente Convenio Colectivo de Trabajo serán de aplicación en todo el territorio de la provincia de Las Palmas y sus preceptos obligan a todas las empresas y a sus trabajadores, dedicados a la **fabricación, cocción o simplemente venta de pan, de cualquier tipo, forma o especialidad, amparado por la licencia de la actividad para la fabricación, circulación y comercio del pan**, así como a las actividades comerciales, tanto al por mayor como al detalle, y a todos los establecimientos dedicados a la actividad de cocción y venta o simplemente venta del pan en cualquier modalidad de tienda o despacho. Los trabajadores regidos por este Convenio están obligados a cumplirlo y las empresas están obligadas a asumir las cargas que su cumplimiento genere.*

Sobre el ámbito temporal y la vigencia de este convenio provincial, consta su denuncia automática finalizada su vigencia el 31 de diciembre de 2009, continuando en vigor hasta la publicación de un nuevo convenio, según lo pactado por las partes en el artículo 4º del propio Convenio:

Artículo 4. Ámbito temporal

La vigencia del presente Convenio Colectivo Provincial será, desde el 1 de enero de 2007 hasta el 31 de diciembre de 2009, salvo la tabla salarial anexa que tendrá efectos retroactivos al 1 de enero de 2009. Finalizada la vigencia del presente Convenio Colectivo, quedara denunciado automáticamente. En todo caso, durante el periodo que transcurra entre la fecha del vencimiento del presente Convenio y la entrada en vigor del siguiente Convenio continuaran en vigor todas sus condiciones.

La licencia municipal de apertura del local de corresponde a la de una industria de elaboración y distribución de masas de pizza. En el local de la Isla de Fuerteventura se fabrica y cuece la base de la pizza, y en el centro de Madrid se organiza su distribución logística al por mayor para grandes superficies de alimentación y hoteles.

En la Comunidad de Madrid, el Convenio colectivo 2011 de Fábricas de pan (BOCM 15/05/2012), dispone lo siguiente en su ámbito funcional:

Artículo 2. Ámbito Funcional

*El presente Convenio regula las relaciones laborales de **las empresas dedicadas a la fabricación, distribución y/o venta de pan y panes especiales y su personal, incluyendo las que utilizan masas crudas, ultracongeladas y/o precocidas.***

Los acuerdos o Convenios Colectivos de Empresa deberán ajustar su contenido al desarrollo o adaptación de materias del presente Convenio Autonómico, al que deberán remitirse expresamente.

El presente Convenio tendrá preferencia aplicativa en todos y cada uno de sus contenidos respecto de otras unidades de negociación de ámbito inferior. Por tanto, dado el carácter de norma exclusiva y en atención a su singular naturaleza, las materias que en el presente convenio se establecen, no podrán ser negociadas en unidades de negociación inferiores. Ya sea sectoriales o de empresa.

La duración y los efectos temporales de este convenio autonómico se describen en su artículo 4º:



Artículo 4. Duración y Efectos

El presente Convenio tendrá duración desde el primero de Enero de 2011 hasta el día 31 de Diciembre de 2011.

El presente convenio, será prorrogado por periodos de un año, siempre que no medie la oportuna denuncia, con un mes mínimo de antelación. La representación que realice la denuncia, lo comunicará a la otra parte, expresando detalladamente en la comunicación, que deberá ser por escrito, la legitimación que ostenta, los ámbitos del convenio y las materias objeto de negociación. La comunicación deberá efectuarse simultáneamente con el acto de la denuncia. De esta comunicación, se enviará copia, a efectos de registro, a la autoridad laboral correspondiente.

Una vez denunciado el convenio, en el plazo máximo de un mes a partir de la comunicación, se procederá a constituir la comisión negociadora. La parte receptora de la comunicación deberá responder a la propuesta de negociación y ambas partes establecerán un calendario o plan de negociación, debiéndose ésta en el plazo máximo de 15 días a contar desde la constitución de la comisión negociadora. El plazo máximo para la negociación será de 8 meses. Agotado el plazo máximo para la negociación, las partes se podrán adherir voluntariamente a los procedimientos del Servicio Ínter confederal de Mediación y Arbitraje (Instituto Laboral), para solventar de manera efectiva las discrepancias existentes tras el transcurso del plazo máximo de negociación sin alcanzarse un acuerdo.

En la consulta efectuada al REGCON el 19 de octubre de 2020, no consta la denuncia de este convenio autonómico, manteniendo su vigencia al día de la fecha.

8.- Como la empresa consultante tiene un registro sanitario de fabricación, elaboración o transformación de comidas preparadas relativo al producto que elabora, se ha consultado el ámbito funcional del Convenio colectivo estatal 2016-2018 de Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio, publicado en el BOE 20/12/2016:

Art. 1. Ámbito funcional

1. El presente Convenio regula las relaciones laborales en aquellas empresas que se dediquen, como actividad principal, a la preparación y elaboración de productos cocinados para su posterior reparto a domicilio, en la que podrán ser incluidos otros artículos de gran consumo, alimenticios o no, de apoyo a los primeros, tales como videos, libros o análogos. A tales efectos, todas aquellas ventas y/o pedidos de productos realizados a través del sistema «para llevar» se considerarán como a domicilio. Complementariamente se podrán prestar servicios de venta y despacho de los productos previamente elaborados y preparados para su consumo en los establecimientos comerciales de las indicadas empresas.

2. Igualmente afecta a las empresas que operen como franquiciadas de las contempladas en el apartado anterior y que desarrollen la actividad allí descrita.

3. Del mismo modo se regirán por el presente Convenio aquellas empresas afiliadas a la Asociación Española de Comidas Preparadas para su Venta a Domicilio (PRODELIVERY), que no tuvieran por su actividad un convenio concurrente.

4. Quedan expresamente excluidas de este ámbito las empresas dedicadas a la actividad de «catering», restauración rápida o tradicional, restauración colectiva (colectividades), «bufés» o autoservicios y aquellas empresas comerciales o de restauración en las que el conjunto de las tareas detalladas en el primer párrafo del apartado 1º de este artículo constituya una actividad secundaria respecto a la principal.

Igualmente quedan excluidos de la aplicación del presente Convenio Colectivo aquellos centros de trabajo de las empresas citadas en los párrafos 1 y 2 anteriores que, al momento de la firma del presente convenio, vinieran aplicando algún Convenio de Hostelería, como consecuencia de la actividad principal desarrollada en esos centros.



Esta exclusión quedaría definitivamente sin efecto para esos centros en el caso de devenir su actividad principal en la descrita en el apartado 1 anterior o en el supuesto de acuerdo expreso entre la empresa y la representación legal de los trabajadores en aplicación del principio de unidad de empresa.

5. Las empresas que hasta la fecha no hayan aplicado el presente Convenio y deseen proceder a su aplicación, deberán acreditar su actividad principal a la Comisión Paritaria, en la forma y plazos estipulados en el Capítulo X. Ésta emitirá dictamen al respecto, tal y como igualmente se desarrolla en el citado Capítulo.

Acerca de su ámbito temporal este convenio estatal dispone lo siguiente:

Art. 4. Ámbito Temporal

Las condiciones pactadas en el presente Convenio entrarán en vigor, a todos los efectos, el día de su firma, todo ello con independencia de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» y sin perjuicio de lo establecido para determinadas materias.

1. Su duración será de tres años, es decir, hasta el 31 de diciembre de 2018, excepto por lo que se refiere a aquellas cláusulas para las que se establezcan expresamente una vigencia y/o duración distinta.

2. La denuncia del Convenio Colectivo efectuada por cualquiera de las partes legitimadas para ello, de conformidad con los artículos 86 y 87 del Estatuto de los Trabajadores, deberá realizarse por escrito con una antelación mínima de 2 meses a la finalización de su vigencia.

Las partes negociadoras se comprometen a iniciar la negociación de futuros convenios una vez formulada la denuncia, aun cuando no hubiese agotado su vigencia temporal aquél denunciado. A partir del 31 de diciembre de 2018, y de no mediar denuncia expresa en los términos previstos en el presente apartado, el Convenio se prorrogará tácita y automáticamente de año en año.

3. Iniciada la negociación para la revisión del Convenio, si ésta se prolongase por plazo que excediera al de la vigencia del mismo, el contenido normativo y obligacional de aquél, se entenderá prorrogado hasta la entrada en vigor del nuevo acuerdo.

Efectuada consulta al REGCON, consta su denuncia inscrita con fecha 23 de octubre de 2018.

No obstante, este ámbito funcional se dirige a las empresas dedicadas a la venta de comidas preparadas al consumidor final, permitiendo también el consumo del producto en el establecimiento. La empresa objeto de esta consulta ha indicado que no realiza ningún tipo de venta al por menor al consumidor final, siendo el 100% de su facturación la venta al por mayor del producto que elabora, y no ofrece degustación ni consumo en el establecimiento, y no está asociada a la organización Prodelivery.

9.- Se puede concluir así que la elaboración de bases de pizza con salsa de tomate que realiza la empresa es una actividad que puede resultar incluida a nivel convencional dentro del sector de panaderías o de fabricación de pan en los ámbitos territoriales donde la empresa desarrolla su actividad económica, porque el producto elaborado encaja dentro de las definiciones de pan establecidas por la normativa reguladora de este producto, donde está permitida la adición de otros ingredientes al mismo.

DICTAMEN

A la vista de todo lo expuesto, y de conformidad con las funciones consultivas no vinculantes que tiene atribuidas la Comisión Consultiva Nacional de Convenios Colectivos según lo establecido en el Real



Decreto 1362/2012, de 27 de septiembre (BOE de 28 de septiembre), la Comisión Permanente de la Comisión Consultiva Nacional de Convenios Colectivos, en su reunión celebrada el 11 de diciembre de 2020, se acordó por unanimidad informar que a la empresa, por razón de su actividad económica, le resultan de aplicación los siguientes convenios colectivos de sector:

1.- Centro de trabajo situado en la Isla de Fuerteventura: **Convenio colectivo 2007-2009 de Panaderías de Las Palmas**, publicado en el BO de la provincia de 30/04/2010.

2.- Centro de trabajo situado en la Comunidad de Madrid: **Convenio colectivo 2011 de Fábricas de pan de la Comunidad de Madrid**, publicado en el BOCM de 15/05/2012.

Nota explicativa: La respuesta a la presente consulta se hace con base exclusiva en los datos suministrados por la parte que la formula, no teniendo esta respuesta carácter vinculante.