

ORDEN DE 15 DE OCTUBRE DE 1985 POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA EL MEJILLON, ALMEJA Y BERBERECHO EN CONSERVA.

Anterior-Ref: CITA DECRETO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO (DISP. 1482).
CITA REAL DECRETO 1521/1984, DE 1 DE AGOSTO (DISP. 18430).

Posterior-Ref: SE DEROGA LO INDICADO, POR REAL DECRETO 145/1997, DE 31 DE ENERO (REF. 97/06156).

SE DEROGAN LOS ARTS. 11 Y 12, POR ORDEN DE 2 DE AGOSTO DE 1991 (1991, DISP. 20734).

SE MODIFICA APARTADO 14.4.2, POR ORDEN DE 6 DE ABRIL DE 1987 (1987, DISP. 8694).

CORRECCION DE ERRORES EN BOE NUM. 34, DE 8 DE FEBRERO DE 1986 (1986, DISP. 3381).

EL DECRETO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO, SOBRE ENTRADA EN VIGOR, APLICACION Y DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL PREVE EN SU ARTICULO 5. LA POSIBILIDAD DE DESARROLLAR LO DISPUESTO EN EL MISMO MEDIANTE LAS OPORTUNAS NORMAS COMPLEMENTARIAS.

POR OTRA PARTE, SE HA PROCEDIDO A LA MODIFICACION Y ACTUALIZACION, ENTRE OTROS DEL CAPITULO XIII REFERENTE A LAS CONDICIONES GENERALES DE LOS MARISCOS Y DERIVADOS, AL OBJETO DE LOGRAR LA ACTUALIZACION DE LAS PREVISIONES, QUE EN DICHAS MATERIAS EFECTUA EL VIGENTE CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTERIOS DE ECONOMIA Y HACIENDA, DE INDUSTRIA Y ENERGIA, DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y DE SANIDAD Y CONSUMO, VISTO EL INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA Y OIDOS LOS SECTORES AFECTADOS, ESTA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO DISPONE:

PRIMERO.

- SE APRUEBA LA ADJUNTA NORMA DE CALIDAD PARA EL MEJILLON, ALMEJA Y BERBERECHO EN CONSERVA.

SEGUNDO.

- LOS DEPARTAMENTOS COMPETENTES VELARAN POR EL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN LA PRESENTE ORDEN, A TRAVES DE SUS ORGANOS ENCARGADOS, QUE COORDINARAN SUS ACTUACIONES EN TODO CASO, SIN PERJUICIO DE LAS COMPETENCIAS QUE CORRESPONDAN A LAS COMUNIDADES AUTONOMAS Y A LAS CORPORACIONES LOCALES.

DISPOSICION DEROGATORIA

A LA ENTRADA EN VIGOR DE LA PRESENTE ORDEN QUEDAN DEROGADAS CUANTAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO SE OPONGAN A LO DISPUESTO EN LA MISMA.

MADRID, 15 DE OCTUBRE DE 1985.-MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ.

NORMA DE CALIDAD PARA EL MEJILLON, ALMEJA Y BERBERECHO EN CONSERVA

ARTICULO 1. OBJETO DE LA NORMA.

-LA PRESENTE NORMA TIENE COMO FIN REGULAR LAS CONDICIONES GENERALES TECNICAS Y COMERCIALES QUE DEBEN REUNIR LAS CONSERVAS DE MEJILLONES, ALMEJAS Y BERBERECHOS.

ART. 2. NOMBRE DEL PRODUCTO.

-EL PRODUCTO SE DESIGNARA SEGUN DENOMINACION NORMALIZADA, PREPARACION Y FORMA DE PRESENTACION.

LAS ESPECIES DE MOLUSCOS QUE COMPRENDE ESTA NORMA SON LAS SIGUIENTES:

Nombre vulgar oficial de la especie	Denominación científica de la especie	Denominación normalizada de los productos conservados
Mejillón	Mytilus edulis	Mejillón.
Mejillón	Mytilus gallo-provincialis	Mejillón.
Almeja fina	Venerupis (Tapes) decussatus	Almeja.
Almeja babosa	Venerupis (Tapes) pullastra	Almeja.
Almeja rubia	Venerupis (Tapes) rhomboides	Almeja.
Almeja margarita	Venerupis (Tapes) aureus (gmi)	Almeja rubia.
Almeja japónica	Venerupis (Tapes) japónica o semidecussata o philippinarum	Almeja japónica.
Almeja chilena		Almeja chilena.
Berbercho	Cerastoderma (Cardium) edule	Berbercho.

ART. 3. AMBITO DE APLICACION.

-LA PRESENTE NORMA SE APLICARA A LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA MISMA QUE SE COMERCIALICEN CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO.

ART. 4. DEFINICION.

-SE ENTIENDE POR MEJILLONES, ALMEJAS Y BERBERECHOS EN CONSERVA LOS PRODUCTOS OBTENIDOS A PARTIR DE MOLUSCOS DE LAS ESPECIES CUYO NOMBRE CIENTIFICO SE SEÑALA EN EL ARTICULO 2. DE ESTA NORMA, ENVASADOS CON LOS MEDIOS DE COBERTURA ADECUADOS, EN RECIPIENTES HERMETICOS Y ESTERILIZADOS CONVENIENTEMENTE POR TRATAMIENTO TERMICO.

ART. 5. FORMAS DE PRESENTACION.

5.1 MEJILLON.

-CUANDO SE PRESENTAN EN EL ENVASE LOS MEJILLONES ENTEROS DESPROVISTOS DE SUS CONCHAS.

ESTA PRESENTACION PARA EL ETIQUETADO Y ROTULACION DEL PRODUCTO SE DENOMINARA:

MEJILLON.

5.2 TROZOS DE MEJILLON.

-CUANDO SE PRESENTAN EN EL ENVASE PORCIONES DE DIVERSOS TAMAÑOS DE MEJILLON DESPROVISTOS DE SUS CONCHAS PERO CONSERVANDO SU ESTRUCTURA.

5.3 PASTA DE MEJILLON.

-ES EL PRODUCTO ENVASADO, OBTENIDO A PARTIR DE CARNE DE MEJILLON, DEBIDAMENTE HOMOGENEIZADA, CON O SIN INGREDIENTES AUTORIZADOS.

5.4 ALMEJA.

-CUANDO SE PRESENTAN EN EL ENVASE LAS ALMEJAS ENTERAS DESPROVISTAS DESU CONCHA. ESTA PRESENTACION PARA EL ETIQUETADO Y ROTULACION DEL PRODUCTO SE DENOMINARA: ALMEJA, ALMEJA RUBIA, ALMEJA CHILENA O ALMEJA JAPONICA SEGUN LAS ESPECIES EMPLEADAS.

5.5 TROZOS DE ALMEJAS.

-CUANDO SE PRESENTA EN ENVASES PORCIONES DE DIVERSO TAMAÑO DE ALMEJAS DESPROVISTAS DE SUS CONCHAS PERO CONSERVANDO SU ESTRUCTURA.

ESTA PRESENTACION PARA EL ETIQUETADO Y ROTULACION DE LOS PRODUCTOS SE DENOMINARA: TROZOS DE ALMEJAS, TROZOS DE ALMEJA RUBIA, TROZOS DE ALMEJA CHILENA O TROZOS DE ALMEJA JAPONICA.

5.6 BERBERECHO.

-CUANDO SE PRESENTAN LOS BERBERECHOS ENTEROS, DESPROVISTOS DE SUS CONCHAS. ESTA PRESENTACION PARA EL ETIQUETADO Y ROTULACION DEL PRODUCTO SE DENOMINARA: BERBERECHO.

ART. 6. OTRAS FORMAS DE PRESENTACION.

-SE PERMITIRA CUALQUIER OTRA FORMA DE PRESENTACION DEL PRODUCTO A CONDICION DE QUE:

A) SE DISTINGA SUFICIENTEMENTE DE LAS DEMAS FORMAS DE PRESENTACION QUE SE ESTABLECEN EN LA PRESENTE NORMA.

B) CUMPLA TODOS LOS REQUISITOS DE LA PRESENTE NORMA Y ESTE AUTORIZADA SU ELABORACION.

C) ESTE SUFICIENTEMENTE DESCRITA EN EL ETIQUETADO Y ROTULACION DEL PRODUCTO PARA EVITAR QUE SE CONFUNDA O INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR.

ART. 7. MEDIOS DE COBERTURA.

-EL PRODUCTO DEBERA PRESENTARSE EN UNO DE LOS SIGUIENTES MEDIOS DE COBERTURA, CON O SIN LA ADICION DE INGREDIENTES FACULTATIVOS PERMITIDOS. LA DENOMINACION "AL NATURAL" PODRA EMPLEARSE CUANDO EL LIQUIDO DE COBERTURA SEA LOS REFERIDOS EN LOS PUNTOS 7.1.1. Y 7.2.1., 7.3.1, EN UNA CONCENTRACION INFERIOR AL 7 POR 100 DEL CLORURO SODICO Y NO LLEVE NINGUN OTRO INGREDIENTE O ADITIVO.

7.1 MEJILLON.

7.1.1 SALMUERA O AGUA.

7.1.2 ACEITE DE OLIVA.

7.1.3 ACEITES VEGETALES.

7.1.4 ESCABECHE.

7.1.5 TOMATE.

7.1.6 SALSA.

7.1.7 PICANTE.

7.1.8 AL LIMON.

7.1.9 A LA NARANJA.

7.1.10 AL AJILLO.

7.2 ALMEJA.

7.2.1 SALMUERA O AGUA.

7.2.2 ACEITE DE OLIVA.

7.2.3 ACEITES VEGETALES.

7.2.4 SALSAS.

7.2.5 AL LIMON.

7.3 BERBERECHO.

7.3.1 SALMUERA O AGUA.

- 7.3.2 ACEITE DE OLIVA.
- 7.3.3 ACEITES VEGETALES.
- 7.3.4 SALSAS.
- 7.3.5 AL LIMON.

LOS MEDIOS DE COBERTURA DEBERAN SER APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, CUMPLIR CON SUS NORMAS ESPECIFICAS Y LAS DE SUS COMPONENTES, SI LAS TUVIERAN, Y ESPECIALMENTE CON LO ESTABLECIDO EN LAS VEGETALES COMESTIBLES Y SAL Y SALMUERAS COMESTIBLES APROBADAS, RESPECTIVAMENTE, POR LOS REALES DECRETOS 858/1984, DE 28 DE MARZO; 308/1983, DE 25 DE ENERO, Y 1424/1983, DE 27 DE ABRIL.

7.4 OTROS MEDIOS DE COBERTURA.

-SE PERMITIRA CUALQUIER OTRO MEDIO DE COBERTURA A CONDICION DE QUE:

A) CUMPLA TODOS LOS REQUISITOS DE LA PRESENTE NORMA Y ESTE AUTORIZADA SU ELABORACION POR LA DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA, PREVIO INFORME DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA.

B) ESTE SUFICIENTEMENTE DESCRITA EN EL ETIQUETADO Y ROTULACION DEL PRODUCTO PARA EVITAR QUE SE CONFUNDA O INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR.

ART. 8. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD.

8.1 MATERIA PRIMA.

-LOS MOLUSCOS UTILIZADOS PARA CONSERVA DEBERAN REUNIR LAS CONDICIONES REQUERIDAS EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA EN VIGOR, ASIMISMO CUMPLIRAN LAS ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS Y BIOQUIMICAS QUE PARA ESTOS TIPOS DE PRODUCTOS SE SEÑALAN EN LA CITADA REGLAMENTACION.

LA MATERIA PRIMA PODRA SER: MUSCULO VIVO, CONGELADO, COCIDO Y COCIDO CONGELADO.

8.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS.

8.2.1 SAL.

8.2.2 ESPECIAS, HIERBAS AROMATICAS, ADEREZOS VEGETALES, VINAGRE DE VINO O VINAGRE DE ORUJO, HORATALIZAS Y FURTAS SOLAMENTE PARA AROMATIZACION. LOS INGREDIENTES DEBERAN SER APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO ESTAR EXENTOS DE SABORES, AROMAS U OLORES, ANORMALES Y CUMPLIR LAS REGLAMENTACIONES ESPECIFICAS.

8.3 ELABORACION.

-LOS MOLUSCOS SERAN LAVADOS CON AGUA POTABLE O DE MAR LIMPIA Y DESPROVISTOS DE LODO, DEBIENDO ELIMINARSE TODAS LAS ADHERENCIAS BLANCAS Y LO PROPIO DEBERA HACERSE CON LAS DURSAS CUANDO SEA POSIBLE, CUIDANDO DE NO ASTILLAR LOS LABIOS DE LAS CONCHAS POR LAVADO VIGOROSO. ASIMISMO SE ELIMINARA EL BISO EN LO POSIBLE.

A CONTINUACION SE SOMETERAN A UN TRATAMIENTO TERMICO AUTORIZADO PARA APERTURA DE VALVAS. SEGUIDAMENTE SE PODRA COCER, FREIR O APLICAR OTRA TECNICA APROPIADA ANTES DE PROCEDER A SU ENVASADO QUE DEBERA HACERSE ADECUADAMENTE Y SEGUN LA FORMA DEL ENVASE Y PRESENTACION DESEADA. DESPUES DEL CERRADO HERMETICO, LOS ENVASES SE ESTERILIZARAN

POR CALOR, SOMETIENDOLOS DE INMEDIATO A POSTERIOR LAVADO Y ENFRIAMIENTO RAPIDO.

8.4 PRODUCTO FINAL.

8.4.1 ASPECTO.

8.4.1.1 EL PRODUCTO EN UN ENVASE ESTARA FORMADO POR:
MEJILLON.

A) DE TAMAÑO RAZONABLEMENTE UNIFORME.

B) DE ASPECTO CARACTERISTICO DE LA ESPECIE Y ENVASADO ADECUADAMENTE.

C) EN LAS PRESENTACIONES ENTERAS, LAS PIEZAS DE CARNE O VIANDA DEBERAN SER COMPLETAS (NO SE CONSIDERARA INCOMPLETA LA PIEZA QUE LE FALTA PARTE DEL MUSCULO ABDUTOR).

D) DEBERA CUMPLIR LAS CARACTERISTICAS FIJADAS EN EL ARTICULO 14 REFERENTE A LA CALSIFICACION COMERCIAL.

ALMEJAS Y BERBRECHOS.

A) DE TAMAÑO RAZONABLEMENTE UNIFORME.

B) DE ASPECTO CARACTERISTICO DE LA ESPECIE Y ENVASADO ADECUADAMENTE.

8.4.1.2 EL MEDIO DE COBERTURA DEBERA TENER EL COLOR Y LA CONSISTENCIA NORMAL DEL TIPO CORRESPONDIENTE.

8.4.2 OLORES Y SABOR.-SERA EL CARACTERISTICO DEL PRODUCTO ELABORADO Y ESTARA EXENTO DE OLORES Y SABORES ANORMALES.

8.4.3 TEXTURA Y COLOR:

DA) EL MOLUSCO TENDRA LA FIRMEZA PROPIA DE LA ESPECIE MADURA Y APTA PARA EL CONSUMO.

B) COLOR: LOS CARACTERISTICOS DE LA ESPECIE.

8.4.4 EL PRODUCTO FINAL ESTARA LIBRE DE RESTOS PERCEPTIBLES DE CONCHAS Y ADEMAS EXENTO DE OTRAS MATERIAS EXTRAÑAS. NO SE CONSIDERARA MATERIA EXTRAÑA LOS RESTOS DE BISO.

ART. 9. HIGIENE Y MANIPULACION .

- LOS PRODUCTOS REGULADOS POR ESTA NORMA SE PREPARAN Y MANIPULARAN CON UNA PRACTICA CORRECTA DE FABRICACION Y DE ACUERDO ADEMAS CON LO ESTABLECIDO EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA EN VIGOR.

EL PRODUCTO DEBERA RECIBIR DURANTE SU ELABORACION UN TRATAMIENTO TERMICO CAPAZ DE DESTRUIR O INACTIVAR TODAS LAS FORMAS DE VIDA DE LOS MICROORGANISMOS PATOGENOS, Y SUS FORMAS DE RESISTENCIA, DE MANERA QUE GARANTICE SU INOCUIDAD PARA EL CONSUMIDOR.

LAS INDUSTRIAS DE ELABORACION SE SOMETERAN A LAS DESINFECCIONES, DESRATIZACIONES Y DESINSECTACIONES NECESARIAS, LAS CUALES SERAN REALIZADAS POR EL PERSONAL IDONEO, CON LOS PROCEDIMIENTOS Y PRODUCTOS APROBADOS POR EL ORGANISMO COMPETENTE Y SIN QUE EN NINGUN CASO SE PUEDAN UTILIZAR SOBRE LOS PRODUCTOS EN ELABORACION O SOBRE LAS SUPERFICIES EN LOS QUE ENTREN EN CONTACTO SEGUN PRESCRIPCIONES DEL FABRICANTE Y SIN QUE ESTOS ULTIMOS PUEDAN TRANSMITIR A LOS ALIMENTOS PROPIEDADES NOCIVAS O CARACTERISTICAS ANORMALES.

ART. 10. ETIQUETADO Y ROTULACION.

-EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES Y LA ROTULACION DE LOS EMBALAJES DEBERAN CUMPLIR EL REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA

NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS.

10.1 DENOMINACION DEL PRODUCTO.

10.1.1 EL NOMBRE DEL PRODUCTO ESTARA DE ACUERDO CON LAS DEFINICIONES ESTABLECIDAS EN LAS FORMAS DE PRESENTACION (ARTICULO 5.).

10.1.2 EL NOMBRE DEL MEDIO DE COBERTURA QUE SE EMPLEE DEBERA FORMAR PARTE DEL NOMBRE DEL PRODUCTO. LA DENOMINACION DEL LIQUIDO DE COBERTURA EN EL CASO DEL ACEITE SERA:

- EN "ACEITE DE OLIVA".

- EN "ACEITE VEGETAL", QUE PUEDE EMPLEARSE TANTO PARA CADA UNO DE LOS ACEITES REFINADOS DE SEMILLAS COMO PARA SUS MEZCLAS, O "EN ACEITE DE...", SEGUIDA DEL NOMBRE DE LA SEMILLA CORRESPONDIENTE.

CUANDO SE EMPLEEN MEZCLAS DE ACEITES SE PODRA EMPLEAR LA MENCION "EN ACEITE DE VEGETALES".

- LA EXPRESION "AL NATURAL" CUANDO EL LIQUIDO DE COBERTURA SEA UNICAMENTE AGUA OSALMUERA A UNA CONCENTRACION INFERIOR AL 7 POR 100 DE CLORURO SODICO.

- LA EXPRESION "EN ESCABECHE", "PICANTE", "EN TOMATE", O EN "SALSA", "SALSA PICANTE", EN "SALSA DE TOMATE" "MARINERA" O SIMILARES SE UTILIZARAN CUANDO SE HAYA EMPLEADO EN LA ELABORACION DEL PRODUCTO DEL INGREDIENTE QUE SE DEFINE.

SE INCLUIRA ASIMISMO LA CLASE COMERCIAL QUE CORRESPONDA SEGUN ARTICULO 14.

OPCIONALMENTE SE PODRAN INCLUIR EL NUMERO DE PIEZAS CONTENIDAS EN EN EL ENVASE.

10.2 INGREDIENTES.-SE EXPRESARAN TODOS LOS INGREDIENTES POR SU NOMBRE ESPECIFICO, EN ORDEN DECRECIENTE DE SUS MASAS A CONTINUACION DE LA LEYENDA INGREDIENTES. EN DICHA LISTA SERA OBLIGATORIA LA INCLUSION DE LOS LIQUIDOS DE COBERTURA ASI COMO DE LAS SALSAS O PREPARACIONES CULINARIAS CORRESPONDIENTES.

LAS ESPECIES Y SUS EXTRACTOS SOLOS O MEZCLADOS QUE NO EXCEDAN DEL 2 POR 100 EN MASA DEL PRODUCTO ALIMENTICIO PUEDE DESIGNARSE POR "ESPECIAS".

EN EL CASO DE MEZCLAS DE FRUTAS, HORTALIZAS, ESPECIEAS O PLANTAS AROMATICAS EN LAS QUE NINGUNA DE ELLAS PREDOMINE EN MASA, DE FORMA SIGNIFICATIVA, PODRAN MENCIONARSE EN CUALQUIER ORDEN, PRECEDIDAS DEL TITULO "INGREDIENTES EN PROPORCIONES VARIABLES".

EN EL CASO DE QUE UN INGREDIENTE DEL PRODUCTO ESTE COMPUESTO POR VARIOS INGREDIENTES ESTOS SE MENCIONARAN ENTRE PARENTESIS EN ORDEN DECRECIENTE DE SUS MASAS, A CONTINUACION DE LA DENOMINACION DEL INGREDIENTE DEL QUE FORMAN PARTE.

CUANDO SE TRATE DE INGREDIENTES COMPUESTOS, CUYA DENOMINACION ESTE REGLAMENTADA Y SU CUANTIA EN MASA SEA INFERIOR AL 25 POR 100 DEL PRODUCTO, SE PODRA PRESCINDIR DE LA RELACION DE INGREDIENTES SIMPLES SIEMPRE QUE NO SE TRATE DE ADITIVOS.

10.3 EN EL ETIQUETADO DEL ENVASE SE ESPECIFICARA LA CAPACIDAD NOMINAL NORMALIZADA DEL MISMO.

10.4.1 EL CONTENIDO NETO SE EXPRESARA EN MASA UTILIZANDO COMO UNIDAD DE MEDIDA LOS GRAMOS O KILOGRAMOS. LA MASA NETA EXPRESADA EN GRAMOS DEBERA CORRESPONDER, COMO MINIMO Y SIN TOLERANCIA, A LOS SIGUIENTES

PROCENTAJES, REFERIDOS A LA CIFRA QUE REPRESENTA LA CAPACIDAD NOMINAL NORMALIZADA, EN LOS MILILITROS DEL ENVASE:

92 POR 100 PARA ENVASES DE CAPACIDAD IGUAL O INFERIOR A 200 MILILITROS.

95 POR 100 PARA ENVASES DE CAPACIDAD SUPERIOR A 200 MILILITROS.

PARA LOS ENVASES DE CRISTAL LOS PORCENTAJES SERAN LOS SIGUIENTES:

82 POR 100 PARA ENVASES DE CAPACIDAD IGUAL O INFERIOR A 200 MILILITROS.

85 POR 100 PARA ENVASES DE CAPACIDAD SUPERIOR A 200 MILILITROS

10.4.2 LA MASA ESCURRIDA EXPRESADA EN GRAMOS DEBERA CORRESPONDER COMO MINIMO Y SIN TOLERANCIA A LOS SIGUIENTES PORCENTAJES REFERIDOS A LA CIFRA QUE REPRESENTA LA CAPACIDAD NOMINAL NORMALIZADA, EN MILILITROS, DEL ENVASE.

10.4.2.1 MEJILLONES.

PARA ENVASES DE CAPACIDAD IGUAL O INFERIOR A 200 MILILITROS.

58 POR 100 EN PREPARACIONES EN SALSAS ESPESAS.

63 POR 100 PARA LAS DEMAS PREPARACIONES.

PARA ENVASES DE CAPACIDAD SUPERIOR A 200 MILILITROS:

63 POR 100 EN PREPARACIONES EN SALSAS ESPESAS.

68 POR 100 PARA LAS DEMAS PREPARACIONES

PARA LOS ENVASES DE CRISTAL REGIRAN ESTOS MISMOS PROCENTAJES.

10.4.2.2 ALMEJAS Y BERBRECHOS.

PARA ENVASES DE CAPACIDAD IGUAL O INFERIOR A 200 MILILITROS:

53 POR 100 EN PREPARACIONES EN SALSAS ESPESAS.

58 POR 100 PARA LAS DEMAS PREPARACIONES.

PARA ENVASES DE CAPACIDAD SUPERIOR A 200 MILILITROS PERO INFERIOR A 500 MILILITROS:

56 POR 100 EN PREPARACIONES EN SALSAS ESPESAS.

61 POR 100 PARA LAS DEMAS PREPARACIONES.

PARA ENVASES DE CAPACIDAD SUPERIOR A 500 MILILITROS: 61 POR 100 EN PREPARACIONES EN SALSAS ESPESAS.

65 POR 100 PARA LAS DEMAS PREPARACIONES.

10.4.3 DETERMINACION DEL CONTENIDO NETO.-PARA ESTA DETERMINACION, LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO ESTARA COMPRENDIDA ENTRE 19 GRAD. Y 25 GRAD. C Y LAS PESADAS SE REALIZARAN CON UNA APROXIMACION DE + - 0,5 GRAMOS.

PROCEDIMIENTO:

A) PESESE EL ENVASE CERRADO.

B) ABRASE EL ENVASE Y VIERTASE EL CONTENIDO, LAVASE EL ENVASE Y SEQUESE CON UN PAPEL O PAÑO ABSORBENTE.

C) PESESE EL ENVASE VACIO, INCLUIDA LA TAPA.

D) RESTESE LA MASA DEL ENVASE VACIO DE LA MASA DEL ENVASE LLENO. LA CIFRA RESULTANTE SERA EL CONTENIDO NETO.

C) PARA OBTENER LA RELACION PORCENTUAL ENTRE EL CONTENIDO NETO Y LA CAPACIDAD, SE DIVIDIRA EL CONTENIDO NETO POR LA CAPACIDAD NOMINAL NORMALIZADA DEL ENVASE Y SE MULTIPLICARA POR 100.

10.4.4 DETERMINACION DEL CONTENIDO ESCURRIDO.-PARA ESTA DETERMINACION, LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO ESTARA COMPRENDIDA ENTRE 19 GRAD. Y 25 GRAD. C Y LAS PESADAS SE REALIZARAN CON UNA APROXIMACION DE + - 0,5 GRAMOS.

PROCEDIMIENTO:

A) ABRIR EL ENVASE Y VOCLAR SU CONTEIDO CUIDADOSAMENTE SIN DESORDENARLO SOBRE UNTAMIZ DE MALLA DE TRES MILIMETROS DE LUZ PREVIAMENTE PESADO. INCLINAR EL TAMIZ PARA FACILITAR EL ESCURRIDO DEL LIQUIDO DE COBERTURA.

B) TRES MINUTOS DESPUES DEL COMIENZO DEL ESCURRIDO, PESAR EL TAMIZ CON EL CONTENIDO. LA DIFERENCIA ENTRE ESTA MASA Y EL DEL TAMIZ ES LA "MASA ESCURRIDA" DEL PRODUCTO.

EN EL CASO DE SALSAS PASTOSAS (AQUELLAS QUE FLUYEN EN LAS MISMAS CONDICIONES MENOS DEL 15 POR 100 DE LA CAPACIDAD DEL ENVASE).

SE PROCEDERA DE LA SIGUIENTE MANERA:

A) SOBRE EL TAMIZ SE SEPARAN LAS SALSAS MEDIANTE CHORRO FINO DE AGUA, CON CAIDA LIBRE, A LA MISMA TEMPERATURA INDICADA (ENTRE 19 GRAD. Y 25 GRAD. C).

B) SE DEJA ESCURRIR DURANTE TRES MINUTOS Y SE PESA PARA OBTENER EL PESO ESCURRIDO.

C) PARA OBTENER LA RELACION PORCENTUAL ENTRE EL PESO ESCURRIDO Y LA CAPACIDAD, SE DIVIDIRA EL PESO ESCURRIDO POR LA CAPACIDAD NOMINAL NORMALIZADA DEL ENVASE Y SE MULTIPLICARA POR 100. 10.5 EXUDADO ACUOSO.- EN LAS CONSERVAS DE MOLUSCOS EN ACEITE EL EXUDADO ACUOSO DEBE SER INFERIOR AL 12 POR 100 DE LA CAPACIDAD NOMINAL NORMALIZADA DEL ENVASE.

10.6 ENVASADO.

-LOS ENVASES DESTINADOS A CONTENER LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE NORMA DEBERAN SER HERMETICOS Y HABRAN DE SER EXCLUSIVAMENTE LOS COMPRENDIDOS EN LOS ANEJOS I, II Y III DE LA ORDEN DEL MINISTERIO DE INDUSTRIA DE 20 DE JULIO DE 1975 ("BOLETIN OFICIAL DELE STADO" DEL 25 DE SEPTIEMBRE) Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES, PUDIENDO SER METALICOS, DE CRISTAL O DE CUALQUIER OTRO MATERIAL ESTERILIZADO. NO OBSTANTE, EN TODO CASO, EN EL ENVASE, DEBERA FIGURAR LA IDENTIFICACION DEL FABRICANTE Y EL NUMERO DE LOTE DE FORMA INDELEBLE.

CUANDO SE LLEVE A EFECTO UNA NUEVA NORMA SOBRE LOS ENVASES DE MOLUSCOS, LA PRESENTE NORMA SE AJUSTARA EXPRESAMENTE A LO RELACIONADO EN AQUELLA.

CUANDO LOS ENVASES, QUE ESTEN DENTRO DE UN ESTUCHE, NO LLEVEN TODAS LAS ESPECIFICACIONES OBLIGATORIAS DEL ETIQUETADO, EN EL CITADO ESTUCHE, QUE SERA INVOLABLE, FIGURARAN LAS MENCIONADAS ESPECIFICACIONES.

10.7 MARCADO DE FECHAS.-DEBERAN LLEVAR OBLIGATORIAMENTE EN EL ETIQUETADO LA LEYENDA "CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE FIN DE..." SEGUIDA DEL AÑO CORRESPONDIENTE. EL AÑO SE EXPRESARA CON SUS CUATRO CIFRAS O SUS DOS CIFRAS FINALES.

EXCEPCIONALMENTE SE PODRA EMPLEAR LA SIGUIENTE EXPRESION "CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DEL AÑO MARCAD..." INDICANDO DE FORMA INEQUIVOCA EL LUGAR DEL ENVASE EN EL QUE ESTEN MARCADAS LAS CUATRO CIFRAS O LAS DOS ULTIMAS DEL AÑO Y DONDE ANTERIOR O POSTERIORMENTE NO PODRA FIGURAR NINGUNA OTRA MARCA.

10.8 INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION.

-EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS SE INDICARAN LAS INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACION, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDIERA LA VALIDEZ DE LAS FECHAS MARCADAS.

10.9 MODO DE EMPLEO.-SE HARA CONSTAR LAS INSTRUCCIONES PARA EL USO ADECUADO DEL PRODUCTO EN LOS CASOS EN LOS QUE SU OMISION PUEDA CAUSAR UNA INCORRECTA UTILIZACION DEL MISMO.

10.10 IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.

10.10.1 SE HARAN CONSTAR EL NOMBRE O LA RAZON SOCIAL O LA DENOMINACION DEL FABRICANTE, ENVASADOR O IMPORTADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO.

10.10.2 SE HARA CONSTAR IGUALMENTE EL NUMERO DE REGISTRO SANITARIO DE LA EMPRESA (REAL DECRETO 2825/1981, DE 27 DE NOVIEMBRE) Y LOS DEMAS REGISTROS ADMINISTRATIVOS QUE EXIJAN PARA EL ETIQUETADO LAS DISPOSICIONES VIGENTES DE IGUAL O SUPERIOR RANGO.

10.10.3 CUANDO LA ELABORACION DE UN PRODUCTO SE REALICE BAJO MARCA DE UN DISTRIBUIDOR, ADEMAS DE FIGURAR SU NOMBRE, O RAZON SOCIAL O DENOMINACION Y DOMICILIO, SE INDICARA LOS DE LA INDUSTRIA ELABORADORA O SU NUMERO DE REGISTRO SANITARIO RECIDIDOS POR LA EXPRESION "FABRICADO POR...".

10.11 IDENTIFICACION DEL LOTE DE FABRICACION.-TODO ENVASE DEBERA LLEVAR UNA INDICACION QUE PERMITA IDENTIFICAR EL LOTE DE FABRICACION, QUEDANDO A DISCRECION DE LA EMPRESA LA FORMA DE DICHA IDENTIFICACION, DE LA QUE SE DARA CUENTA A LA ADMINISTRACION.

SERA OBLIGATORIO TENER A DISPOSICION DE LOS SERVICIOS COMPETENTES DE LA ADMINISTRACION LA DOCUMENTACION PERTINENTE DONDE CONSTEN TODOS LOS DATOS NECESARIOS PARA IDENTIFICAR CADA LOTE DE FABRICACION.

10.12 ROTULACION.

-EN LOS ROTULOS DE LOS EMBALAJES SE HARA CONSTAR:

A) DENOMINACION DEL PRODUCTO O MARCA.

B) NUMERO, CLASE Y CONTENIDO NETO DE LOS ENVASES.

C) IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.

D) INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION EN LOS CASOS SEÑALADOS EN EL PUNTO 10.8.

NO SERA OBLIGATORIA LA MENCION DE ESTAS INDICACIONES SIEMPRE QUE PUEDAN SER DETERMINADAS CLARA Y FACILMENTE EN EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES SIN NECESIDAD DE ABRIR EL EMBALAJE.

10.13 PAIS DE ORIGEN.

-LOS PRODUCTOS IMPORTADOS, ADEMAS DE CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN LA PRESENTE NORMA, EXCEPTO EL PUNTO 10.11, DEBERAN HACER CONSTAR EN SU ETIQUETADO EL PAIS DE ORIGEN.

10.14 TODAS LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO Y ROTULACION DE LOS EMBASES Y EMBALAJES SE EXPRESARAN OBLIGATORIAMENTE EN EL IDIOMA OFICIAL DEL ESTADO ESPAÑOL.

ART. 11. NORMAS MICROBIOLOGICAS.

- LOS PRODUCTOS QUE REGULAN ESTA NORMA NO DEBERAN SOBREPASAR LAS SIGUIENTES LIMITACIONES MICROBIOLOGICAS:

- AUSENCIA DE GERMESES PATOGENOS.

- AUSENCIA DE MICROORGANISMOS QUE CREZCAN Y SE MULTIPLIQUEN, PREVIAS LAS PRUEBAS DE PREINCUBACION DURANTE VEINTIOCHO DIAS A 31 + 1 GRAD. C Y DIEZ DIAS A 44 GRAD. C.

- FLORA ESPORULADA: MAXIMO 10 ESPOROS DE BACILLACEAE TERMOESTABLES, NO PATOGENOS, NO TOXIGENICOS E INCAPACES DE ALTERAR LA CONSERVA.
- AUSENCIA DE TOXINA BOTULINICA EN TODO EL CONTENIDO DEL ENVASE.

ART. 12. LIMITES DE CONTAMINACION DE METALES PESADOS.

-LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA NORMA NO CONTENDRAN CANTIDADES RESIDUALES SUPERIORES A LAS TOLERANCIAS QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACION:

CADMIO 1 PPM.
COBRE 20 PPM.
ESTAÑO 250 PPM.
MERCURIO 1 PPM.
PLOMO 5 PPM.

ART. 13. ADITIVOS.

-LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DE UTILIZACION EN LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA ORDEN SERAN LOS QUE APARECEN ENUMERADOS EN EL ARTICULO 27 DE LA REGLAMENTACION TECNICO-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.

DICHA LISTA DE ADITIVOS PODRA SER MODIFICADA POR ORDEN DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO, A PROPUESTA DE LA DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA, PREVIO INFORME DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, CUANDO RAZONES HIGIENICO-SANITARIAS ASI LO ACONSEJEN.

ART. 14. CLASIFICACION COMERCIAL.

14.1 MEJILLON.

-SE ESTABLECEN TRES TIPOS COMERCIALES BASADOS EN LAS TALLAS DE LA CARNE O VIANDA DE LOS MEJILLONES, EN RELACION ASIMISMO CON LA MASA DE LAS PIEZAS CONTENIDAS EN EL ENVASE:

GRANDE: MEJILLONES DE TAMAÑO HOMOGENEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NUMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA SUPERIOR A 7,5 GRAMOS.

MEDIANO: MEJILLONES DE TAMAÑO HOMOGENEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NUMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA SUPERIOR A 5,5 GRAMOS.

PEQUEÑO: MEJILLONES DE TAMAÑO HOMOGENEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NUMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA INFERIOR A 5,5 GRAMOS.

OPCIONALMENTE PODRA ROTULARSE "GIGANTE", CUANDO LOS MEJILLONES SEAN DE TAMAÑO HOMOGENEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NUMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA SUPERIOR A 9 GRAMOS.

14.2 ALMEJAS.

-SE ESTABLECEN TRES TIPOS COMERCIALES BASADOS EN LAS TALLAS DE LA CARNE O VIANDA DE LAS ALMEJAS, EN RELACION ASIMISMO CON LA MASA DE LAS PIEZAS CONTENIDAS EN EL ENVASE:

GRANDE: ALMEJAS DE TAMAÑO HOMOGENEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NUMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA SUPERIOR A 5 GRAMOS.

MEDIANA: ALMEJAS DE TAMAÑO HOMOGENEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NUMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA SUPERIOR A 3 GRAMOS.

PEQUEÑA: ALMEJAS DE TAMAÑO HOMOGÉNEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NÚMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA INFERIOR A 3 GRAMOS.

OPCIONALMENTE PODRÁ ROTULARSE "GIGANTE" CUANDO LAS ALMEJAS SEAN DE TAMAÑO HOMOGÉNEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NÚMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA SUPERIOR A 7 GRAMOS.

14.3 BERBERECHOS.

-SE ESTABLECEN TRES TIPOS COMERCIALES BASADOS EN LAS TALLAS DE LA CARNE O VIANDA DE LOS BERBERECHOS, EN RELACION ASIMISMO CON LA MASA DE LAS PIEZAS, CONTENIDAS EN EL ENVASE:

GRANDE: BERBERECHOS DE TAMAÑO HOMOGÉNEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NÚMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA SUPERIOR A 1,7 GRAMOS.

MEDIANO: BERBERECHOS DE TAMAÑO HOMOGÉNEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NÚMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA SUPERIOR A 1,2 GRAMOS.

PEQUEÑO: BERBERECHOS DE TAMAÑO HOMOGÉNEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NÚMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA INFERIOR A 1,2 GRAMOS.

OPCIONALMENTE PODRÁ ROTULARSE "GIGANTES" CUANDO LOS BERBERECHOS SEAN DE TAMAÑO HOMOGÉNEO CUYA MASA MEDIA RESULTANTE DE LA RELACION ENTRE PESO ESCURRIDO A NÚMERO DE PIEZAS DEL ENVASE SEA SUPERIOR A 2 GRAMOS.

14.4 TOLERANCIAS.

-SE ADMITE UNA TOLERANCIA EN EL ENVASE CON MOLUSCOS DE TAMAÑO GRANDE DE HASTA UN 10 POR 100 DE PIEZAS DE TAMAÑO MEDIANO.

SE ADMITE UNA TOLERANCIA EN EL ENVASE CON MOLUSCOS DE TAMAÑO MEDIANO DE HASTA UN 10 POR 100 DE PIEZAS DEL TAMAÑO PEQUEÑO.

14.5 SIN PERJUICIO DE LO ANTERIORMENTE EXPRESADO, OBLIGATORIAMENTE TODOS LOS MEJILLONES, ALMEJAS Y BERBERECHOS EMPLEADOS EN LA ELABORACION DE LAS CONSERVAS OBJETO DE ESTA NORMA CUMPLIRÁN COMO MATERIA PRIMERA ORIGINAL, ES DECIR, MOLUSCO VIVO, LA LEGISLACION VIGENTE EN CUANTO A TALLAS DE MOLUSCOS SE REFIERE.

ART. 15. DEFECTOS EXCLUYENTES.

A) TODO PRODUCTO QUE NO CUMPLA LAS ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

B) TODO PRODUCTO QUE SOBREPASE LA TOLERANCIA EN CUALQUIERA DE LOS CONTAMINANTES.

C) ETIQUETADO Y ROTULACIONES QUE NO CUMPLAN LOS REQUISITOS SEÑALADOS EN CUALQUIERA DE LOS APARTADOS DEL PUNTO 10.

D) ENVASES DISTINTOS DE LOS INDICADOS EN EL APARTADO.

E) ENVASES NO HERMÉTICOS.

F) ABOMBAMIENTO DE LOS FONDOS DE LOS ENVASES.

G) OXIDACIONES EXTERNAS EN LOS ENVASES QUE AFECTE SERIAMENTE A SU BUENA PRESENTACION.

H) ABOLLADURAS IMPORTANTES EN LOS ENVASES.

I) SOLDADURAS PARA REPARAR DEFECTOS DE CIERRE DEL ENVASE.

J) OLORES Y SABORES ANORMALES.

K) RELACIONES PORCENTUALES ENTRE EL CONTENIDO NETO Y EL PESO ESCURRIDO Y LA CAPACIDAD NOMINAL NORMALIZADAS INFERIORES A LAS INDICADAS EN EL APARTADO 10.4.

L) EXUDADO ACUOSO PARA LAS PREPARACIONES EN ACEITE SUPERIOR A 10 POR 100 DE LA CAPACIDAD NOMINAL NORMALIZADA DEL ENVASE.

M) PRESENCIA EN EL ENVASE DE MEJILLONES INCOMPLETOS EN CANTIDAD SUPERIOR A UN 25 POR 100 DEL NUMERO DE PIEZAS CONTENIDO EN EL ENVASE.

SE CONSIDERA PIEZA INCOMPLETA AQUELLA QUE CAREZCA DE UN 15 POR 100 DE SU MASA COMO MAXIMO TOMANDO COMO REFERENCIA LA MASA MEDIA DE LAS PIEZAS ENTERAS ENVASADAS.

N) PRESENCIA EN EL ENVASE DE ALMEJAS INCOMPLETAS EN CANTIDAD SUPERIOR A UN 25 POR 100 DEL NUMERO DE PIEZAS CONTENIDAS EN EL ENVASE.

SE CONSIDERA PIEZA INCOMPLETA AQUELLA QUE CAREZCA DE UN 15 POR 100 DE SU MASA COMO MAXIMO, TOMANDO COMO REFERENCIA LA MASA MEDIA DE LAS PIEZAS ENTERAS ENVASADAS.

ASIMISMO SE CONSIDERA DEFECTUOSO TODO ENVASE CUYO CONTENIDO NO CUMPLA LOS REQUISITOS DEL PRODUCTO FINAL QUE SE ESPECIFICAN EN EL APARTADO 8.4.

O) PRESENCIA EN EL ENVASE DE BERBERECHOS INCOMPLETOS EN CANTIDAD SUPERIOR AL 60 POR 100 DEL NUMERO DE PIEZAS CONTENIDOS EN EL MISMO.

SE CONSIDERA PIEZA INCOMPLETA AQUELLA QUE CAREZCA DE UN 15 POR 100 DE SU MASA COMO MAXIMO, TOMANDO COMO REFERENCIA LA MASA MEDIA DE LAS PIEZAS ENTERAS ENVASADAS.

ART. 16. RESPONSABILIDADES.

16.1 LA RESPONSABILIDAD SOBRE PRODUCTOS CONTENIDOS EN ENVASES CERRADOS, INTEGROS Y MANTENIDOS EN ADECUADAS CONDICIONES DE CONSERVACION, CORRESPONDE AL FABRICANTE O ELABORADOR DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA NORMA O AL IMPORTADOR, EN SU CASO.

16.2 LA RESPONSABILIDAD POR INADECUADA CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS ENVASADOS, O EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE CONSERVACION DEL ETIQUETADO, CORRESPONDE AL TENEDOR DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA NORMA.

ART. 17.

EN TODO LO NO PREVISTO EN ESTA NORMA SERA DE APLICACION LO ESTABLECIDO EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS DE LAPESCA Y ACUICULTURA CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO, APROBADA POR REAL DECRETO 1252/1984, DE 1 DE AGOSTO.

Rango: ORDEN

Disposición-Fecha: 15-10-1985

Departamento: PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

Publicación-Fecha: 22-10-1985

BOE-Número: 253/1985

Página: 33251