



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Orden de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de calidad para los mejillones cocidos y congelados.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 253, de 22 de octubre de 1985
Referencia: BOE-A-1985-21751

TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: 10 de diciembre de 2020

Excelentísimos señores:

El Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, prevé, en su artículo 5., la posibilidad de desarrollar lo dispuesto en el mismo, mediante las oportunas Normas complementarias.

Por otra parte, se ha procedido a la modificación y actualización, entre otros, del capítulo XIII, referente a las condiciones generales de los mariscos y derivados, al objeto de lograr la actualización de las previsiones que en dichas materias efectúa el vigente Código Alimentario Español.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, visto el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y oídos los sectores afectados, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueba la adjunta Norma de Calidad para los Mejillones Cocidos y Congelados.

Segundo.

Los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, a través de sus órganos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Disposición derogatoria.

Quedan derogadas, a la entrada en vigor de la presente orden, cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la misma.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 15 de octubre de 1985.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Sanidad y Consumo, de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Norma de Calidad para Mejillones Cocidos y Congelados

Artículo 1. *Objeto de la Norma.*

La presente Norma tiene como fin regular las condiciones generales técnicas y comerciales que deben reunir los mejillones cocidos y congelados.

Artículo 2. *Nombre del producto.*

El producto se denominará según su presentación y forma de preparación.

Artículo 3. *Ámbito de aplicación.*

La presente Norma se aplicará a los productos objeto de la misma que se comercialicen con destino al consumo humano.

Artículo 4. *Definición.*

Se entiende por mejillón cocido y congelado el producto obtenido a partir exclusivamente de las especies mejillón *Mytilus edulis* y *Mytilus galloprovincialis*, que ha sufrido tratamiento térmico (vapor, agua caliente, calor seco o cualquier otro sistema autorizado), antes de la apertura de la concha, para facilitar la separación de la carne y posterior congelación.

Artículo 5. *Formas de presentación.*

5.1 Mejillones en media concha congelados: Son los obtenidos por tratamiento térmico desprovistos de una de las valvas y con posterior congelación.

5.2 Mejillones sin concha congelados: Son los obtenidos por tratamiento térmico desprovistos de las valvas y con posterior congelación. Esta presentación puede comercializarse en bloque o por piezas o unidades. En este último caso de presentación, en congelado individual, la congelación obligatoriamente deberá ser rápida (ultracongelación).

Artículo 6. *Otras formas de presentación.*

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- a) Se distinga suficientemente de las demás formas de presentación que se establecen en la presente Norma.
- b) Cumpla todos los demás requisitos de la presente Norma.
- c) Esté suficientemente descrita en la etiqueta para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

Artículo 7. *Factores esenciales de composición y calidad.*

7.1 Materia prima: La materia prima deberá ser molusco fresco y vivo.

Los mejillones utilizados para su congelación deberán reunir las condiciones requeridas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria en vigor.

7.2 Elaboración: A los mejillones, una vez lavados con agua potable o de mar limpia y desprovistos del limo, se les eliminarán todos los organismos blandos adheridos y lo propio deberá hacerse con los duros cuando sea posible, poniendo cuidado en no astillar los labios de las conchas por lavado vigoroso. Asimismo se eliminará el biso en todo lo posible.

Tanto para la elaboración en «media concha» como «sin concha», el tratamiento térmico será la cocción mediante el agua, vapor u otros medios a temperatura suficiente para permitir la apertura de las valvas y la extracción de la vianda o carne.

En ambos casos las temperaturas y tiempos empleados serán los necesarios para eliminar los gérmenes nocivos para el consumo humano. A continuación de la obtención de la carne o vianda y clasificación de la misma se procederá a lavado con agua potable, con o sin cloro, y finalmente se llevará a congelación. El residuo de cloro total en el producto será de 0,5 ppm.

Cuando el molusco sea congelado rápidamente (ultracongelación) la temperatura a alcanzar en el centro del producto será la de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ en cuatro horas como máximo.

Posteriormente, después del glaseado o no, se envasará y conservará a -16 °C, Cuando ha sido congelado rápidamente la conservación será a -18 °C.

7.3 Producto final.

7.3.1 Aspecto: El producto en un envase estará formado por moluscos:

- a) De tamaño razonablemente uniforme.
- b) De aspecto característico y envasado adecuado.
- c) No habrá roturas de la carne de molusco y asimismo de la valva, cuando la presentación sea en media concha.
- d) La parte visible del producto en el envase deberá ser razonablemente representativa del conjunto.
- e) El producto final estará exento de restos perceptibles de conchas y además exento de otras materias extrañas.

7.3.2 Olor y sabor: Serán los característicos del producto elaborado y estará exento de olores y sabores anormales.

7.3.3 Textura y color: La carne de molusco deberá ser firme y no pulposa.

Los colores serán los característicos de la especie.

Artículo 8. Higiene y manipulación.

(Derogado)

Artículo 9. Clasificación comercial.

Se establecen tres tipos comerciales basados en las tallas de la carne o vianda de los mejillones, en relación, asimismo, con el número de piezas por kilogramo.

Grande, hasta 110 piezas por kilo.

Mediano, hasta 140 piezas por kilo.

Pequeño, hasta 300 piezas por kilo.

Se admite una tolerancia en el tamaño grande hasta un 5 por 100 de piezas del tamaño mediano.

Se admite una tolerancia en el tamaño mediano hasta un 10 por 100 de piezas en el tamaño pequeño.

Artículo 10. Etiquetado y rotulación.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberá cumplir con lo establecido en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados.

10.1 Denominación del producto: El nombre del producto deberá ser:

Mejillón cocido congelado u otra de las denominaciones definidas en las formas de presentación (artículo 5.º).

Podrá denominarse mejillón cocido congelado o ultracongelado «en origen», cuando todos los procesos de elaboración sean realizados en la misma factoría.

Se incluirá asimismo la clase comercial que corresponda según el artículo 9.º

10.2 Ingredientes: Se especificará lo expuesto en el capítulo referente a etiquetado y rotulación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, así como lo dispuesto en la legislación general vigente sobre etiquetado y rotulación.

10.3 Contenido neto: Se expresará la masa neta, descontando la masa del glaseado.

10.4 Envasado: Los envases destinados a contener los productos objeto de la presente Norma cumplirán los requisitos exigidos por la legislación vigente.

10.5 Marcado de fechas: Los productos envasados objeto de esta norma deberán llevar obligatoriamente en el etiquetado la leyenda «consumir preferentemente antes de» seguida del mes y el año en dicho orden.

Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de su nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan.

El año, con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales. Las indicaciones del mes y año estarán separadas una de otra por espacios en blanco, punto, guión, etcétera.

10.6 Instrucciones para la conservación: Se especificarán las temperaturas de conservación empleando para ello la siguiente frase:

Consérvese a $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$ o a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, según el proceso de congelación.

10.7 Modo de empleo: Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto, en los casos en los que por su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

10.8 Identificación de la Empresa: Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

Se hará constar igualmente el número de Registro sanitario de la Empresa (Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre) y los demás Registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

Cuando la elaboración de los moluscos se realice bajo la marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán el número de Registro sanitario de la industria elaboradora, precedido por la expresión «fabricado por...».

10.9 Identificación del lote de fabricación: Todo envase deberá llevar una indicación que permita justificar el lote de fabricación quedando a discreción de la Empresa la forma de dicha identificación, de la que se dará cuenta a la Administración.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación pertinente donde consten todos los datos necesarios para identificar cada lote de fabricación.

10.10 Rotulación de embalajes: En los rótulos se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número, clase y contenido neto de los envases.

Identificación de la Empresa.

Instrucciones para la conservación en los casos señalados en el apartado 10.6.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

10.11 País de origen: Los productos importados objeto de esta Norma, además de cumplir lo establecido en la misma, excepto el apartado 10.9, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen.

Artículo 11. *Normas microbiológicas y biológicas.*

(Derogado)

Artículo 12. *Contaminantes.*

(Derogado)

Artículo 13. *Defectos excluyentes.*

- a) Todo producto que no cumpla las especificaciones microbiológicas o biotóxicas.
- 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 artículo 9.
- d) Envases no autorizados.
- e) Presencia en el envase de mejillones incompletos o partidos en cantidad superior a un 20 por 100 del contenido neto.

Se considera pieza incompleta aquella que carezca de un 15 por 100 de su masa como máximo, tomando como referencia la masa medio de las piezas envasadas.

Artículo 14. *Responsabilidades.*

1. La responsabilidad sobre productos contenidos en envases cerrados, íntegros y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación, corresponde al fabricante o elaborador de los productos objeto de esta Norma o al importador, en su caso.

2. La responsabilidad por inadecuada conservación de los productos envasados, o el incumplimiento de las instrucciones de conservación del etiquetado, corresponde al tenedor de los productos objeto de esta Norma.

Artículo 15.

En todo lo no previsto en esta Norma será de aplicación lo establecido en la Reglamentación Técnico-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.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.