



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

Orden de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de calidad para el mejillón, almeja y berberecho en conserva.

Presidencia del Gobierno  
«BOE» núm. 253, de 22 de octubre de 1985  
Referencia: BOE-A-1985-21750

### 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.º 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 el mejillón, almeja y berberecho en conserva.

#### **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.**

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.

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 Agricultura, Pesca y Alimentación y de Industria y Energía.

**NORMA DE CALIDAD PARA EL MEJILLÓN, ALMEJA Y BERBERECHO EN CONSERVA**

**Artículo 1. Objeto de la norma.**

La presente norma tiene como fin regular las condiciones generales técnicas y comerciales que deben reunir las conservas de mejillones, almejas y berberechos.

**Artículo 2. Nombre del producto.**

El producto se designará según denominación normalizada, preparación y forma de presentación. 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.                           | <i>Mytilus edulis</i> .   | Mejillón.   |
| Mejillón.                           | <i>Mytilus gallo-provincialis</i> .   | Mejillón.   |
| Almeja fina.                        | <i>Venerupis (Tapes) decussalus</i> .   | Almeja.   |
| Almeja babosa.                      | <i>Venerupis (Tapes) pullastra</i> .  | Almeja.   |
| Almeja rubia.                       | <i>Venerupis (Tapes) rhomboides</i> .   | Almeja.   |
| Almeja margarita.                   | <i>Venerupis (Tapes) aureus (gmi)</i> .   | Almeja rubia.   |
| Almeja japónica.                    | <i>Venerupis (Tapes) japónica</i> o <i>semidecussata</i> o <i>philippinarum</i> . | Almeja japónica.                                      |
| Almeja chilena.                     | <i>Protothaca thaca</i> (Mol.) y <i>Amenoghinoya</i> antigua (King).              | Almeja chilena.                                       |
| Berberecho.                         | <i>Cerastoderma (Cardium) edule</i> .   | Berberecho.   |

**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 mejillones, almejas y berberechos en conserva los productos obtenidos a partir de moluscos de las especies cuyo nombre científico se señala en el artículo 2.º de esta norma, envasados con los medios de cobertura adecuados, en recipientes herméticos y esterilizados convenientemente por tratamiento térmico.

**Artículo 5. Formas de presentación.**

5.1 Mejillón. Cuando se presentan en el envase los mejillones enteros desprovistos de sus conchas.

Esta presentación para el etiquetado y rotulación del producto se denominará: mejillón.

5.2 Trozos de mejillón. Cuando se presentan en el envase porciones de diversos tamaños de mejillón desprovistos de sus conchas pero conservando su estructura.

5.3 Pasta de mejillón. Es el producto envasado, obtenido a partir de carne de mejillón, debidamente homogeneizada, con o sin ingredientes autorizados.

5.4 Almeja. Cuando se presentan en el envase las almejas enteras desprovistas de su concha. Esta presentación para el etiquetado y rotulación del producto se denominará: almeja, almeja rubia, almeja chilena o almeja japónica según 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 presentación para el etiquetado y rotulación de los productos se denominará: trozos de almejas, trozos de almeja rubia, trozos de almeja chilena o trozos de almeja japónica.

5.6 Berberecho. Cuando se presentan los berberechos enteros, desprovistos de sus conchas. Esta presentación para el etiquetado y rotulación del producto se denominará: berberecho.

**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 requisitos de la presente norma y este autorizada su elaboración.
- c) Esté suficientemente descrita en el etiquetado y rotulación del producto para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

**Artículo 7. Medios de cobertura.**

El producto deberá presentarse en uno de los siguientes medios de cobertura, con o sin la adición de ingredientes facultativos permitidos.

La denominación «al natural» podrá emplearse cuando el líquido de cobertura sea los referidos en los puntos 7.1.1. y 7.2.1., 7.3.1, en una concentración inferior al 7 por 100 del cloruro sódico y no lleve ningún otro ingrediente o aditivo.

7.1 Mejillón.

- 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 limón.
- 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 limón.

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 limón.

Los medios de cobertura deberán ser aptos para el consumo humano, cumplir con sus normas específicas y las de sus componentes, si las tuvieran, y especialmente con lo establecido en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias sobre salsas de mesa, aceites 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 permitirá cualquier otro medio de cobertura a condición de que:

a) Cumpla todos los requisitos de la presente norma y esté autorizada su elaboración por la Dirección General de Salud Pública, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

b) Esté suficientemente descrita en el etiquetado y rotulación del producto para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

**Artículo 8. Factores esenciales de composición y calidad.**

8.1 Materia prima.

La materia prima podrá ser: molusco vivo, congelado, cocido y cocido congelado.

## 8.2 Ingredientes facultativos.

### 8.2.1 Sal.

8.2.2 Especies, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, vinagre de vino o vinagre de orujo, hortalizas y frutas solamente para aromatización. Los ingredientes deberán ser aptos para el consumo humano estar exentos de sabores, aromas u olores, anormales y cumplir las reglamentaciones específicas.

8.3 Elaboración. Los moluscos serán lavados con agua potable o de mar limpia y desprovistos de lodo, debiendo eliminarse todas las adherencias blancas y lo propio deberá hacerse con las duras cuando sea posible, cuidando de no astillar los labios de las conchas por lavado vigoroso. Asimismo se eliminará el biso en lo posible.

A continuación se someterán a un tratamiento térmico autorizado para apertura de valvas. Seguidamente se podrá cocer, freír o aplicar otra técnica apropiada antes de proceder a su envasado que deberá hacerse adecuadamente y según la forma del envase y presentación deseada. Después del cerrado hermético, los envases se esterilizarán por calor, sometiéndolos de inmediato a posterior lavado y enfriamiento rápido.

### 8.4 Producto final.

#### 8.4.1 Aspecto.

##### 8.4.1.1 El producto en un envase estará formado por:

Mejillón.

- a) De tamaño razonablemente uniforme.
- b) De aspecto característico de la especie y envasado adecuadamente.
- c) En las presentaciones enteras, las piezas de carne o vianda deberán ser completas (no se considerará incompleta la pieza que le falta parte del músculo abductor).
- d) Deberá cumplir las características fijadas en el artículo 14 referente a la calcificación comercial.

Almejas y berberechos.

- a) De tamaño razonablemente uniforme.
- b) De aspecto característico de la especie y envasado adecuadamente.

8.4.1.2 El medio de cobertura deberá tener el color y la consistencia normal del tipo correspondiente.

8.4.2 Olor y sabor. Será el característico del producto elaborado y estará exento de olores y sabores anormales.

#### 8.4.3 Textura y color:

- a) El molusco tendrá la firmeza propia de la especie madura y apta para el consumo.
- b) Color: los característicos de la especie.

8.4.4 El producto final estará libre de restos perceptibles de conchas y además exento de otras materias extrañas. NO se considerará materia extraña los restos de biso.

## **Artículo 9. Higiene y manipulación.**

**(Derogado)**

## **Artículo 10. Etiquetado y rotulación.**

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir 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.

10.1.1 El nombre del producto estará de acuerdo con las definiciones establecidas en las formas de presentación (artículo 5.º).

10.1.2 El nombre del medio de cobertura que se emplee deberá formar parte del nombre del producto. La denominación del líquido de cobertura en el caso del aceite será:

- 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 podrá emplear la mención «en aceite de vegetales».

- La expresión «al natural» cuando el líquido de cobertura sea únicamente agua o salmuera a una concentración inferior al 7 por 100 de cloruro sódico.

- La expresión «en escabeche», «picante», «en tomate», o en «salsa», «salsa picante», en «salsa de tomate», «marinera» o similares se utilizarán cuando se haya empleado en la elaboración del producto del ingrediente que se define.

Se incluirá asimismo la clase comercial que corresponda según artículo 14.

Opcionalmente se podrán incluir el número de piezas contenidas en el envase.

10.2 Ingredientes. Se expresarán todos los ingredientes por su nombre específico, en orden decreciente de sus masas a continuación de la leyenda ingredientes. En dicha lista será obligatoria la inclusión de los líquidos de cobertura así como de las salsas o preparaciones culinarias correspondientes.

Las especias y sus extractos solos o mezclados que no excedan del 2 por 100 en masa del producto alimenticio pueden designarse por «especias».

En el caso de mezclas de frutas, hortalizas, especias o plantas aromáticas en las que ninguna de ellas predomine en masa, de forma significativa, podrán mencionarse en cualquier orden, precedidas del título «ingredientes en proporciones variables».

En el caso de que un ingrediente del producto esté compuesto por varios ingredientes estos se mencionarán entre paréntesis en orden decreciente de sus masas, a continuación de la denominación del ingrediente del que forman parte.

Cuando se trate de ingredientes compuestos, cuya denominación esté reglamentada y su cuantía en masa sea inferior al 25 por 100 del producto, se podrá prescindir de la relación de ingredientes simples siempre que no se trate de aditivos.

10.3 En el etiquetado del envase se especificará la capacidad nominal normalizada del mismo.

10.4 Contenido neto y escurrido.

10.4.1 El contenido neto se expresará en masa utilizando como unidad de medida los gramos o kilogramos. La masa neta expresada en gramos deberá corresponder, como mínimo y sin tolerancia, a los siguientes porcentajes, 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 serán 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, deberá corresponder como mínimo 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 100 ml:

46 por 100 en preparaciones en salsas espesas.

50 por 100 para las demás preparaciones.

Para envases de capacidad comprendidas entre 101 y 300 ml:

54 por 100 en salsas espesas.

57 por 100 para las demás preparaciones.

Para envases de capacidad superior a 300 ml:

57 por 100 en preparaciones en salsas espesas.  
60 por 100 para las demás preparaciones.

Para los envases de cristal regirán estos mismos porcentajes.

10.4.2.2 Almejas y berberechos.

Para envases de capacidad igual o inferior a 200 ml:

47 por 100 en preparaciones en salsas espesas.  
52 por 100 para las demás preparaciones.

Para envases de capacidad superior a 200 ml pero inferior a 500 ml:

50 por 100 en preparaciones en salsas espesas.  
55 por 100 en las demás preparaciones.

Para envases de capacidad superior a 500 ml:

53 por 100 en preparaciones en salsas espesas.  
58 por 100 para las demás preparaciones.

10.4.3 Determinación del contenido neto. Para esta determinación, la temperatura del producto estará comprendida entre 19° y 25° C y las pesadas se realizarán con una aproximación de  $\pm 0,5$  gramos.

Procedimiento:

- a) Pésese el envase cerrado.
- b) Ábrase el envase y viértase el contenido, lávese el envase y séquese con un papel o paño absorbente.
- c) Pésese el envase vacío, incluida la tapa.
- d) Réstese la masa del envase vacío de la masa del envase lleno. La cifra resultante será el contenido neto.
- c) Para obtener la relación porcentual entre el contenido neto y la capacidad, se dividirá el contenido neto por la capacidad nominal normalizada del envase y se multiplicará por 100.

10.4.4 Determinación del contenido escurrido. Para esta determinación, la temperatura del producto estará comprendida entre 19° y 25° C y las pesadas se realizarán con una aproximación de  $\pm 0,5$  gramos.

Procedimiento:

- a) Abrir el envase y volcar su contenido cuidadosamente sin desordenarlo sobre un tamiz de malla de tres milímetros de luz previamente pesado. Inclinar el tamiz para facilitar el escurrido del líquido de cobertura.
- b) Tres minutos después 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 procederá de la siguiente manera:

- a) Sobre el tamiz se separan las salsas mediante chorro fino de agua, con caída libre, a la misma temperatura indicada (entre 19° y 25° C).
- b) Se deja escurrir durante tres minutos y se pesa para obtener el peso escurrido.
- c) Para obtener la relación porcentual entre el peso escurrido y la capacidad, se dividirá el peso escurrido por la capacidad nominal normalizada del envase y se multiplicará 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 deberán ser herméticos y habrán 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 («Boletín Oficial del Estado» del 25 de septiembre) y sus posteriores modificaciones, pudiendo ser metálicos,

de cristal o de cualquier otro material esterilizado. No obstante, en todo caso, en el envase, deberá figurar la identificación del fabricante y el número de lote de forma indeleble.

Cuando se lleve a efecto una nueva norma sobre los envases de moluscos, la presente norma se ajustará expresamente a lo relacionado en aquella.

Cuando los envases, que estén dentro de un estuche, no lleven todas las especificaciones obligatorias del etiquetado, en el citado estuche, que será inviolable, figurarán las mencionadas especificaciones.

10.7 Marcado de fechas. Deberán llevar obligatoriamente en el etiquetado la leyenda «consumir preferentemente antes de fin de...» seguida del año correspondiente. El año se expresará con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Excepcionalmente se podrá emplear la siguiente expresión «consumir preferentemente antes del fin del año marcado...» indicando de forma inequívoca el lugar del envase en el que estén marcadas las cuatro cifras o las dos últimas del año y donde anterior o posteriormente no podrá figurar ninguna otra marca.

10.8 Instrucciones para la conservación. En el etiquetado de los productos se indicarán las instrucciones para su conservación, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

10.9 Modo de empleo. Se hará constar las instrucciones para el uso adecuado del producto en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

10.10 Identificación de la empresa.

10.10.1 Se harán constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

10.10.2 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.

10.10.3 Cuando la elaboración de un producto se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, o razón social o denominación y domicilio, se indicará los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario precedidos por la expresión «fabricado por...».

10.11 Identificación del lote de fabricación. Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar 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.

10.12 Rotulación. En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- a) Denominación del producto o marca.
- b) Número, clase y contenido neto de los envases.
- c) Identificación de la empresa.
- d) Instrucciones para la conservación en los casos señalados en el punto 10.8.

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.

10.13 País de origen. Los productos importados, además de cumplir lo establecido en la presente norma, excepto el punto 10.11, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen.

10.14 Todas las especificaciones del etiquetado y rotulación de los envases y embalajes se expresarán obligatoriamente en el idioma oficial del Estado español.

#### **Artículo 11. Normas microbiológicas.**

**(Derogado)**

#### **Artículo 12. Límites de contaminación de metales pesados.**

**(Derogado)**

**Artículo 13. Aditivos.**

**(Derogado)**

**Artículo 14. Clasificación comercial.**

14.1 Mejillón. Se establecen tres tipos comerciales basados en las tallas de la carne o vianda de los mejillones, en relación asimismo con la masa de las piezas contenidas en el envase:

Grande: Mejillones de tamaño homogéneo cuya masa media resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas del envase sea superior a 7,5 gramos.

Mediano: Mejillones de tamaño homogéneo cuya masa media resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas del envase sea superior a 5,5 gramos.

Pequeño: Mejillones de tamaño homogéneo cuya masa media resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas del envase sea inferior a 5,5 gramos.

Opcionalmente podrá rotularse «gigante», cuando los mejillones sean de tamaño homogéneo cuya masa media resultante de la relación entre peso escurrido a número 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 relación asimismo con la masa de las piezas contenidas en el envase:

Grande: Almejas de tamaño homogéneo cuya masa media resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas del envase sea superior a 5 gramos.

Mediana: Almejas de tamaño homogéneo cuya masa media resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas del envase sea superior a 3 gramos.

Pequeña: Almejas de tamaño homogéneo cuya masa media resultante de la relación 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 relación 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 relación asimismo con la masa de las piezas, contenidas en el envase:

Grande: Berberechos de tamaño homogéneo cuya masa media resultante de la relación 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 relación 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 relación 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 relación 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 elaboración de las conservas objeto de esta norma cumplirán como materia primera original, es decir, molusco vivo, la legislación vigente en cuanto a tallas de moluscos se refiere.

**Artículo 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 presentación.

h) Abolladuras importantes en los envases.

i) Soldaduras para reparar defectos de cierre del envase.

j) Olor y sabor 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 número de piezas contenido en el envase.

Se considera pieza incompleta aquella que carezca de un 15 por 100 de su masa como máximo 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 número de piezas contenidas en el envase.

Se considera pieza incompleta aquella que carezca de un 15 por 100 de su masa como máximo, 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 número de piezas contenidos en el mismo.

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

#### **Artículo 16. Responsabilidades.**

16.1 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.

16.2 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 17.**

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 1252/1984, de 1 de agosto.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.