



Servicio de Control Oficial, Calidad y Seguridad Alimentaria Subdirección General de Salud Pública	Consulta
---	-----------------

	Número:	26046
Consulta:	Venta de variantes y encurtidos elaborados con productos de origen animal en mercadillos periódicos	

29/04/26

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 29/04/26

Número:	
Inf26046	
Asunto:	
Venta de variantes y encurtidos elaborados con productos de origen animal en mercadillos periódicos	

TEXTO CONSULTA

"Durante las actuaciones inspectoras realizadas por los técnicos de Salud Pública de este Distrito en los puestos del mercadillo periódico del Distrito, se ha constatado que uno de ellos, dedicado a la actividad de variantes y encurtidos, realiza la venta de unos aperitivos tipo gilda o banderilla, elaborados por empresa autorizada formados a partir de aceitunas, queso, pepinillos, salmón ahumado, boquerones en vinagre, cecina....

En el propio etiquetado del envase que los contiene aparece la denominación de "GILDA DE ..." seguido del nombre de los ingredientes.

La ordenanza de venta ambulante de 27 de marzo de 2003 determina en su Artículo 19. "Que solo se permitirá la venta de alimentos cuando esta se refiera exclusivamente a los incluidos en el anexo II de esta Ordenanza, y siempre que reúnan las condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes"

*En el anexo II, aparece como productos autorizados **Variantes y encurtidos:** Envasados por establecimientos autorizados o a granel siempre y cuando se utilice para su venta material desechable en cada operación y estuvieran protegidos mediante vitrinas.*

*No obstante, según señala el CAE en el punto 2.05.13. **Encurtido:** Consiste en someter a la **acción del vinagre**, de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos los **alimentos vegetales en su estado natural**, los que han sido tratados con salmuera o los que han sufrido una fermentación láctica.*

Visto lo expuesto, se solicita informe aclaratorio sobre el siguiente extremo: "En los mercadillos periódicos regulados por la Ordenanza de Venta Ambulante del Ayuntamiento de Madrid, ¿se puede realizar la venta de productos de aperitivo tipo gilda, sometidos a la conservación de vinagre y/o aceite, compuestos, entre otros, por distintos alimentos de origen animal como salmón, cecina, queso, etc. por considerarlos englobados dentro del término de "variantes", siempre que reúnan las

condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes?”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El término “**encurtido**” está recogido en el Código Alimentario Español, Segunda Parte, Capítulo V, apartado 2.05.13, como un procedimiento de conservación de alimentos consistente en someter a la acción del vinagre, de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos, los alimentos vegetales en su estado natural, los que han sido tratados con salmuera o los que han sufrido una fermentación láctica. Y en el Capítulo XXI, Sección 3ª: “Hortalizas y verduras que después de haber sido curadas en salmuera o de haber sufrido una fermentación láctica se conservan en vinagre y sal con o sin adición de azúcares o condimentos o en vinagre con azúcares y condimentos”. El término “**variantes**” se refiere a un tipo específico de encurtido, comúnmente compuesto por una mezcla de verduras cortadas, a menudo acompañada de especias

Asimismo, en el Codex Alimentarius CXS 260-2007 “Norma para las frutas y hortalizas encurtidas”, se define como:

- a) Preparado con frutas y/o hortalizas comestibles, sanas y limpias, con o sin semillas, especias, hierbas aromáticas y/o condimentos (aderezos);
- b) Curado, elaborado o tratado para obtener un producto ácido o acidificado, conservado por medio de una fermentación natural o mediante acidulantes y dependiendo del tipo de encurtido, con ingredientes apropiados para asegurar la calidad y su conservación;
- c) Tratado de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para asegurar la calidad e inocuidad del producto y evitar su deterioro; y/o
- d) Envasado con o sin un medio de cobertura líquido apropiado (p.ej. aceite, salmuera o un medio ácido como el vinagre) según se especifica en la Sección 3.1.2, con ingredientes adecuados al tipo y variedad del producto encurtido para asegurar un equilibrio de pH no inferior a 4,6.

En cuanto a la posibilidad de su venta en un mercadillo periódico, y sin entrar en los requerimientos de carácter técnico e higiénico-sanitarios que deben observarse para la venta de este tipo de productos alimenticios, se solicitó informe al servicio competente del Ayuntamiento de Madrid cuya respuesta es la siguiente:

"En relación a la consulta planteada por la Gerencia de Madrid Salud en la que se solicita informe sobre si en los mercadillos periódicos regulados por la vigente Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante del Ayuntamiento de Madrid se puede realizar la venta de productos de aperitivo tipo gilda, sometidos a la conservación de vinagre y/o aceite, compuestos, entre otros, por distintos alimentos de origen animal como salmón, cecina, queso, etc., por considerarlos englobados dentro de los productos tipo "variantes y encurtidos" al que se refiere la Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante, de 27 de marzo de 2003, siempre que reúnan las condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes, atendiendo exclusivamente a criterios de interpretación jurídica de la norma y sin entrar en los requerimientos de carácter técnico e higiénico-sanitarios que deben observarse para la venta de productos alimenticios sobre los que no corresponde pronunciarse a esta Dirección General por ser competencia de otras instancias municipales, se informa lo siguiente.

La normativa municipal directamente aplicable en materia de venta ambulante, al margen de la que resulte de aplicación en materia de sanidad y protección de consumidores, está constituida por la Ordenanza reguladora de la venta ambulante de 27 de marzo de 2003 (en adelante ORVA), dictada en el marco de la normativa autonómica constituida por la Ley 1/1997, de 8 de enero, Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid y el Decreto 17/1998, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Desarrollo de la Ley Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid.

El artículo 19 ORVA, titulado "Alimentos", dispone que:

"Sólo se permitirá la venta de alimentos cuando ésta se refiera exclusivamente a los incluidos en el anexo II de esta ordenanza, y siempre que reúnan las condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes." El mencionado Anexo II de la Ordenanza recoge una lista tasada de los productos alimenticios que se pueden comercializar en la vía pública y mercadillos, entre los que se encuentran: "Variantes y encurtidos" envasados por establecimientos autorizados o a granel siempre y cuando se utilice para su venta material desechable en cada operación y estuvieran protegidos mediante vitrinas.

Sin entrar en la regulación técnica de este tipo de elaborados, y al margen de la definición que figura en el Código Alimentario Español y en el Codex Alimentarius mencionados en la consulta, en términos generales puede entenderse que el concepto de “encurtido” hace referencia a una técnica de conservación de alimentos en vinagre o salmuera, que impide el crecimiento de microorganismos y prolonga la duración de los alimentos, y “variante”, se puede entender como cada una de las formas específicas en que ese encurtido puede prepararse o presentarse.

Aunque los Códigos mencionados parecen circunscribir la técnica del encurtido a alimentos vegetales en su estado natural, nada impide que se pueda aplicar la técnica de conservación del encurtido a otros productos con elaboraciones innovadoras o de autor, como cecina, salmón o queso. Resulta de aplicación el artículo 3.1 del Código Civil, que dispone que “Las normas se interpretarán según el sentido propio de sus palabras, en relación con el contexto, los antecedentes históricos y legislativos, y la realidad social del tiempo en que han de ser aplicadas, atendiendo fundamentalmente al espíritu y finalidad de aquellas”.

La gastronomía de autor y en concreto, la evolución del contenido, elaboración y presentación de las de los encurtidos en general y de las gildas en particular, con fórmulas innovadoras, forman parte de la realidad actual.

Conforme a lo expuesto, y partiendo de una interpretación amplia y no restrictiva de los términos “Variantes y encurtidos” a los que se refiere la ORVA, podrían entenderse incluidas las gildas que contienen salmón, queso, cecina, etc., siempre y cuando estén envasadas por establecimientos autorizados y se respeten en todo el proceso de elaboración y venta los requisitos de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria exigidos por la normativa vigente que resulte de aplicación.”

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

- 1.- Es posible comercializar productos de aperitivo tipo *gilda* elaborados con productos de origen animal (cecina, queso, salmón ahumado) en la venta contemplada en la Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante, al considerar una interpretación amplia y no restrictiva de los términos “Variantes y encurtidos” a los que se refiere el Anexo II de dicha Ordenanza.**
- 2.- Estos productos deberán ser elaborados en establecimientos autorizados y presentarse convenientemente envasados, respetando durante todo el proceso de venta las condiciones higiénico-sanitarias que sean de aplicación.**