

REAL DECRETO 1521/1984, DE 1 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano, aprobada por Real Decreto 1521/1977, del 3 de mayo, precisa una modificación y adaptación a las exigencias actuales del mercado.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de agosto de 1984, dispongo:

Artículo 1.º.- Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, en relación con las vigentes hasta la aprobación de las mismas, serán llevadas a cabo en el plazo de veinticuatro meses, a contar desde la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

Esta obligación no alcanza a aquellas condiciones técnicas del artículo 6.º, 6, que por su difícil incorporación a las instalaciones en activo sólo serán exigibles a las industrias y buques cuya instalación o construcción se efectúe a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

Segunda.- El artículo 29 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no será exigible hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentados envasados.

Tercera.- Hasta las fechas mencionadas en la disposición transitoria segunda estará vigente el artículo 20 (etiquetado y rotulación) de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano, aprobada por el Real Decreto 1521/1977, de 3 de mayo.

Cuarta.- Se concede un plazo de tres meses, a partir de la publicación en el <Boletín Oficial del Estado> del presente Real Decreto, que contiene la lista positiva de aditivos autorizados, para que todos los productos envasados comprendidos en esta Reglamentación que utilicen este tipo de sustancias adapten su etiquetado al contenido de la mencionada lista.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Queda derogado el Real Decreto 1521/1977, de 3 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los productos de la pesca con Destino al Consumo Humano, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto a partir de su entrada en vigor, salvo lo estipulado en la disposición transitoria tercera.

Segunda.- Quedan autorizados los Ministerios competentes para que, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar las disposiciones necesarias para

complementar, desarrollar y mejor cumplir lo dispuesto en la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Dado en Palma de Mallorca a 1 de agosto de 1984.- JUAN CARLOS R.- El Ministro de la Presidencia, Javier Moscoso del Prado y Muñoz.

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO

TITULO PRELIMINAR

AMBITO DE APLICACION

Artículo 1. La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por productos de la pesca y fijar las normas de manipulación, elaboración, conservación, circulación y comercialización de los mismos y, en general, su ordenación jurídica. Esta Reglamentación obliga a los establecimientos de manipulación, elaboración, conservación, transformación, almacenamiento, comercialización y transporte (terrestre, aéreo, marítimo y fluvial) de productos de la pesca. Igualmente obliga a los importadores de estos productos.

Se considerarán manipuladores e industriales de productos de la pesca a aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dediquen su actividad a la obtención, manipulación, conservación, elaboración, transformación, comercialización y circulación de los productos definidos en los artículos 2., 3. y 4. de la presente Reglamentación, tanto a bordo de un barco como en tierra.

TITULO PRIMERO

DEFINICIONES

Art. 2. Productos regulados por esta Reglamentación.

1. Productos de la pesca.- Se entiende por productos de la pesca todas y cada una de las especies comestibles de pescados, mariscos y cefalópodos, marinos o de agua dulce, enteros, fraccionados o cualquier parte de los mismos.

1.1 Pescados.- Animales comestibles, marinos o de agua dulce, cuyos nombres vernaculares oficiales y científicos figuran en el punto 3.12.02 del capítulo XII del Código Alimentario Español. Los Departamentos competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán efectuar las modificaciones pertinentes a las denominaciones específicas anteriores.

1.1.1 Peces. Animales vertebrados de sangre fría: Pisces, elasmobranquios y ciclóstomos.

1.1.2 Mamíferos.

1.1.3 Animales invertebrados y anfibios batracios.

1.2 Mariscos.- Animales invertebrados, comestibles, marinos o de agua dulce (crustáceos, moluscos no cefalópodos y equinodermos), cuyos nombres vernaculares y científicos figuran en el punto 3.13.02 del capítulo XIII del Código Alimentario Español. Los Departamentos competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán efectuar las modificaciones pertinentes a las denominaciones específicas anteriores.

1.3 Cefalópodos (xifonópodos).- Animales invertebrados, comestibles, marinos o de agua dulce, cuyos nombres vernaculares o científicos figuran en el punto 3.13.02 del capítulo XIII del Código Alimentario Español. Los Departamentos competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán

efectuar las modificaciones pertinentes a las denominaciones específicas anteriores.

2. Productos de acuicultura.- Se entiende por productos de acuicultura los procedentes del cultivo de especies de pescados en parques, viveros y aguas continentales.

Art. 3. Formas de presentación, conservación y comercialización de los productos de la pesca y acuicultura.

1. Productos frescos.- Son aquellos que no han sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación. No se considera proceso conservador al desangrado, descabezado, eviscerado ni la adición preventiva del hielo, con o sin sal, o al mantenimiento en refrigeración. Para la prevención de la melanosis, en los crustáceos, se podrán utilizar los aditivos alimentarios autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

2. Productos congelados.- Son aquellos que, en estado fresco, han sido sometidos a la acción del frío hasta conseguir un descenso de la temperatura en el centro del producto de acuerdo con lo especificado en el punto 3 del artículo 12 de este Reglamento, en un tiempo máximo de ocho horas, con excepción de los tratados por salmuera. Dentro de este producto se define como <ultracongelado> aquel que, procediendo de la clase <extra> especificada en el artículo 23, punto 6, pase rápidamente a su cristalización máxima, de modo que se logre en un período de tiempo inferior a dos horas que en el centro del producto la temperatura baje de 0 a - 5 C.

Los productos así congelados se mantendrán en las instalaciones de congelación hasta conseguir su estabilización térmica. Las cámaras de conservación se mantendrán en las instalaciones de congelación hasta conseguir su estabilización térmica. Las cámaras de conservación se mantendrán a temperaturas que garanticen dicha estabilización y en ellas queda prohibida la práctica de la congelación.

3. Productos verdes o salpresados y salados.- Son los sometidos a la acción de la sal común, en forma sólida o en salmuera.

4. Productos en salazón.- Son los sometidos a la acción prolongada de la sal común, en forma sólida o en salmuera, acompañada o no de otros condimentos o especias.

5. Productos ahumados.- Son aquellos que, previamente salados o no, son sometidos a la acción del humo de madera u otros procedimientos autorizados.

6. Productos desecados.- Son aquellos sometidos a la acción del aire seco o a cualquier otro procedimiento autorizado hasta conseguir un grado de humedad inferior al 15 por 100.

7. Productos seco-salados.- Son los sometidos a la acción de la sal común y del aire seco hasta conseguir un grado de humedad no superior al 50 por 100.

8. Productos cocidos.- Son los que han sido convenientemente sometidos a la acción del vapor del agua o del agua en ebullición o cualquier otro sistema autorizado, sola o con adición de sal común, condimentos, especias y aditivos alimentarios autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

9. Productos en semiconserva.- Aunque en sentido general puedan considerarse semiconservas los productos definidos en los puntos 3 al 8, a efectos de esta Reglamentación se establece que son aquellos que, con

o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han establecido mediante un tratamiento apropiado para un tiempo limitado y se mantienen en recipientes impermeables al agua a presión normal.

10. Productos en conserva.- Son los que, con o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han introducido en envases cerrados herméticamente y han sido tratados posteriormente por procedimientos físicos apropiados, de tal forma que se asegure su conservación como producto no perecedero.

11. Productos despiezados.- Son los que han sido sometidos a la operación de despiece, que consiste en la separación de diversas partes del producto considerado, siguiendo criterios anatómicos, con el fin de obtener productos comerciales. Los productos obtenidos tendrán siempre una forma anatómica típica.

12. Productos troceados.- Son los que han sido sometidos a la operación de troceado, que consiste en la obtención de piezas a partir del producto considerado o de sus despieces, siguiendo criterios convencionales.

En todo caso las piezas tendrán una estructura anatómica identificable.

13. Productos picados.- Son los que han sido sometidos a la operación de picado, que consiste en la obtención de pequeños trozos a partir del producto considerado o de sus despieces o trozos mayores. En todo caso, estos pequeños trozos tendrán una estructura tisular típica.

14. Productos en pasta.- Son los que han sido sometidos a una operación de trituración de una o varias especies de productos de la pesca o de sus despieces o trozos.

15.- Productos deshidratados o liofilizados.- Son aquellos productos enteros o fraccionados a los que se ha reducido su contenido en agua hasta el 5 por 100 como máximo por la acción de métodos autorizados, debiendo ser envasados al vacío o con gas inerte.

16.- Embutido de productos de la pesca.- Es el embutido elaborado a partir del pescado sin piel, conservando la estructura tisular del mismo.

17. Bloque de productos de la pesca prensando.- Es el elaborado a partir de filetes o migas de pescado sin piel, prensado de tal manera que no presente grietas ni huecos intersticiales; las superficies serán homogéneas y lisas; las aristas, bien marcadas.

Art. 4. Partes de los productos de la pesca.

1. Alas o aletas.- Son los apéndices carnosos situados en la línea media o en los bordes laterales del cuerpo de los cefalópodos, decápodos y elasmobranquios.

2. Bocas o patas.- Son los apéndices locomotores, tenazas o pinzas de los crustáceos.

3. Rejos o patas.- Son los tentáculos de los cefalópodos.

4. Cabeza.- Es la parte anterior del cuerpo de los pescados seccionados a nivel del hueso occipital y primeras vertebrae cervicales.

5. Carne o vianda.- Son las partes blandas de los moluscos bivalvos y gasteropodos.

6. Colas.- En el caso de los peces, son los productos obtenidos por cortes perpendiculares a la columna vertebral en la porción caudo-distal del cuerpo. Irán siempre con la sección correspondiente de espina dorsal.

En el caso de los crustáceos es el abdomen o pleón, obtenido por separación del cefalotorax del animal entero.

7. Anillas y coronas.- Son los cortes perpendiculares efectuados en el manto de los cefalópodos.

8. Falda o ventresca, alas o collares.- Son las masas musculares que delimitan la cavidad abdominal de los peces.
 9. Filetes.- Son las masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.
 10. Huevas.- Son las masas ovéricas de las hembras de los peces recubiertas de colema, con oviductos y parte del útero.
 11. Huevos.- Son los gametos sin fecundar obtenidos de las hembras de peces y crustáceos.
 12. Lomos.- Son las masas musculares de la porción dorsal de los peces.
 13. Rodajas.- Son los productos obtenidos por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral. Irán siempre provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal. En los cefalópodos (decápodos), las rodajas pueden ir acompañadas de la parte correspondientes de los tentáculos.
 14. Tubos, vainas o planchas.- Son el manto o cuerpo de los cefalópodos decápodos, desprovistos de alas, patas, cabeza y vísceras; podrá ir seccionada la porción distal de la vaina.
 15. Migas.- Se entiende por migas las porciones pequeñas que conservan la estructura tisular muscular de los productos de la pesca.
 16. Cocochas.- Son las masas musculares, recubiertas con piel y mucosa, situadas entre las dos ramas de la mandíbula inferior de los peces.
- Art. 5. Establecimientos regulados por esta Reglamentación.
1. Lonja pesquera.- Centro de contratación, manipulación y comercialización en primera venta de pescado.
 2. Salas de preparación de productos de la pesca congelada.- Instalaciones industriales dedicadas a la clasificación, despique, troceado, fileteado y envasado de pescado fresco para la venta.
 3. Salas de preparación de productos de la pesca congelada. Instalaciones industriales dedicadas a la clasificación, despique, troceado, fileteado y envasado de pescado congelado para la venta. Podrá elaborar asimismo aglomerados y prensados de dichos productos.
 4. Ceteoría.- Es la estación en comunicación con el mar o alimentada con las aguas del mismo, dedicada al mantenimiento de crustáceos vivos con fines de regulación comercial.
 5. Estación depuradora.- Establecimiento dotado de las instalaciones necesarias para conseguir la eliminación en los moluscos vivos de los gérmenes patógenos para el consumo humano inmediatamente antes de su envasado en el mismo centro.
 6. Centro de limpieza y manipulación de cangrejos.- Instalaciones de limpieza y depuración de cangrejos mediante inmersión en agua corriente y limpia.
 7. Cocedero de productos de la pesca.- Instalación industrial dedicada al tratamiento por ebullición o al vapor de agua, o cualquier otro sistema autorizado, de los productos de la pesca para suministros a las industrias transformadoras, establecimientos de consumo colectivo, mercados centrales y detallistas.
 8. Mercados centrales.- Son los centros de concentración y manipulación para comercialización en venta al por mayor de productos de la pesca.
 9. Almacenes frigoríficos.- Instalaciones dedicadas al mantenimiento y conservación de los productos de la pesca por la acción del frío.
 10. Plantas de congelación.- Instalaciones que poseen sistemas adecuados de congelación.

11. Establecimientos de venta de productos de la pesca.- Locales debidamente acondicionados destinados a la manipulaci3n, comercializaci3n y venta al detalle de productos de la pesca.
12. Industrias de salado y salaz3n.- Instalaciones industriales dedicadas al tratamiento de los productos de la pesca definidos en el art3culo 3., n3meros 3, 4 y 7.
13. Industrias de ahumados.- Instalaciones industriales dedicadas al tratamiento de los productos de la pesca por la acci3n de la sal y humo.
14. Industrias de semiconservas y conservas.- Establecimientos industriales dotados de las instalaciones precisas para la elaboraci3n de los productos definidos en los apartados 9 y 10 del art3culo 3.
15. Viveros y piscifactor3as.- Instalaciones dedicadas al cultivo y/o recre3a de pescados y mariscos marinos y continentales.

TITULO II

CARACTERISTICAS Y CONDICIONES GENERALES DE LOS BARCOS E INDUSTRIAS.

Art. 6. Las instalaciones industriales de todos los establecimientos incluidas en esta Reglamentaci3n, deber3n ajustarse a un dise3o esquema, que garantice el adecuado tratamiento t3cnico e higi3nico sanitario de las materias primas, de sus productos y subproductos y que facilite una correcta aplicaci3n de las distintas practicas de fabricaci3n en aras de la salud p3blica. Con este fin, los barcos e industrias elaboradas de productos pesqueros, cumplir3n obligatoriamente las siguientes exigencias:

1. Los edificios y locales deber3n ser apropiados para el uso a que se destinan, con emplazamientos y orientaciones adecuadas, ser3n de dimensiones suficientes con accesos f3ciles, amplios y situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminaci3n e insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier persona. Los edificios y zonas circundantes de la propia empresa se mantendr3n exentos de olores desagradables, de humo, de polvo o de otros elementos contaminantes. Tanto los barcos como las industrias estar3n bien contruidos y en su construcci3n o reparaci3n se emplearan materiales id3neos y en ning3n caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones, ser3n de f3cil limpieza y se evitar3 la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales.
2. Los pavimentos de las zonas de trabajo donde se reciban, manipulen, elaboren, envasen y almacenen productos de la pesca, as3 como sus residuos, estar3n contruidos con materiales no absorbentes, resistentes y no atacables por 3cidos o 3lcalis empleados en su limpieza. Ser3n f3ciles de limpiar y tendr3n una inclinaci3n suficiente hacia los sumideros que permitan la evacuaci3n de las aguas. Los desag3es ser3n de tama3o adecuado, o provistos de rejillas met3licas, cierres hidr3ulicos y/o salvaguardas, para evitar el retroceso de olores y entrada de roedores.
3. Los paramentos verticales de las zonas de trabajo tendr3n superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidas en toda su altura de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro. Carecer3n de cavidades interiores en las que puedan anidar insectos o roedores.
4. Las cubiertas o techos estar3n contruidos de forma que no acumulen polvo ni vapores de condensaci3n, ser3n de f3cil limpieza y siempre estar3n en condiciones tales que no puedan aportar posibles contaminaciones a los productos.

La unión entre suelos y paredes y entre estas y techos serán redondeadas para facilitar su limpieza en las instalaciones de nueva construcción.

5. En las salas de manipulación y elaboración de las industrias, todas las puertas de acceso a los productos de la pesca deberán ser de anchura suficiente, de buena construcción, consistencia y provistas de retorno automático. Se prohíbe la permanencia de puertas abiertas en las distintas unidades donde exista manipulación, elaboración y envasado de los productos de la pesca.

6. La ventilación natural o artificial será la apropiada a la capacidad del local. Se prestará especial atención a la ventilación de los lugares y máquinas que emitan calor, vapor y humos desagradables.

El aire circulará de las zonas más higiénicas a las menos higiénicas. Las aberturas y ventanas o huecos practicables para ventilación de los locales deberán estar dotados de rejillas de malla adecuada para evitar el paso de insectos, aves y roedores.

En los barcos, se utilizarán los sistemas adecuados al efecto.

7. La iluminación natural o artificial mantendrá para las distintas dependencias u operaciones los siguientes mínimos:

Locales de almacenamiento y pasillos * 50 LUX *

Locales de trabajo que exijan ligera atención, salas de máquinas, etc. * 100 LUX *

Zonas de trabajo que exijan gran atención o particularmente peligrosas * 200 LUX *

Iluminación localizada para operaciones delicadas (control de temperaturas, etc.) * 500 LUX *

Las lámparas e instalaciones suspendidas sobre los lugares donde se manipula el pescado deberán estar protegidas de manera que en caso de rotura no contaminen los alimentos.

8. Las instalaciones dispondrán en todo momento de agua corriente potable o agua de <mar limpia> a presión, en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos. El hielo que se emplee en la conservación de los productos de la pesca habrá sido elaborado con agua potable o de <mar limpia>. Se evitará toda contaminación durante su fabricación, manipulación y almacenamiento. Podrá utilizarse agua de otra calidad en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendio y servicios auxiliares siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable. En este caso se identificarán debidamente las condiciones de agua no potable. Podrá utilizarse agua de <mar limpia> para la conducción del pescado, su limpieza y preparación de salmueras, conforme a los usos industriales y siempre que no pueda producir contaminación de los productos.

9. Dispondrán de servicios higiénicos y vestuarios de acuerdo con lo legislado por la Ordenanza laboral para cada tipo de industria.

10. En las industrias y en los barcos que industrialicen productos de la pesca, en las zonas de manipulación y elaboración, existirán dispositivos en los que los operarios se podrán lavar, secar las manos y desinfectar los guantes, en caso necesario. Los lavabos colocados en estas zonas estarán dotados de agua fría y caliente. Serán accionados a pedal u otro sistema no manual, el secado de las manos se efectuará con toallas de un solo uso o secadores automáticos.

11. En las industrias, las aguas residuales abocar~~án~~ en una red de evacuaci~~ón~~ dotada de arquetas, alcantarillas y tuber~~ías~~ de material apropiado, que desembocar~~án~~ en un sistema de depuraci~~ón~~ industrial o en la red de alcantarillado p~~úblico~~, previa autorizaci~~ón~~ municipal.
12. En las industrias incluidas en esta Reglamentaci~~ón~~, en el caso de que no dispongan de un sistema destinado a la destrucci~~ón~~ o transformaci~~ón~~ de residuos procedentes del proceso de fabricaci~~ón~~, existir~~á~~ un recinto separado para su almacenamiento; que dispondr~~á~~ de dispositivos o recipientes higi~~énicos~~ e inalterables de f~~ácil~~ limpieza y desinfecci~~ón~~. Los residuos se evacuarán diariamente a plantas de destrucci~~ón~~ o aprovechamiento.
13. Los establecimientos de elaboraci~~ón~~ de subproductos deben estar totalmente separados de aquellos en los que se trata el pescado para el consumo humano y sujetos al Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas.
14. Las industrias contar~~án~~ con medios e instalaciones adecuados en su construcci~~ón~~ y situaci~~ón~~ dentro de ellas, para garantizar la conservaci~~ón~~ de sus productos en ~~ó~~ptimas condiciones de higiene y limpieza y no contaminaci~~ón~~ por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extra~~ñas~~, as~~í~~ como por la presencia de insectos roedores y otros animales. Mantendr~~án~~ las adecuadas condiciones ambientales de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios anormales en sus caracteres iniciales, debiendo existir los sistemas de protecci~~ón~~ necesarios que impidan la acci~~ón~~ directa de la luz solar sobre los productos.
15. Los almacenes de productos terminados estar~~án~~ debidamente separados de los lugares destinados a la manipulaci~~ón~~, elaboraci~~ón~~ y envasado de los productos.
16. En las industrias dedicadas al despiece, troceado, fileteado y envasado de los productos de la pesca congelados y ahumados, se mantendr~~á~~, en las salas donde se lleven a efecto estas operaciones, una temperatura ambiental no superior a 16 C.
17. Los dep~~os~~itos, intercambiadores de calor, bombas y las conducciones con ellos relacionados ser~~án~~ de material resistente a la corrosi~~ón~~ o revestidos con el, en todos los barcos que empleen aguas de mar o salmuera enfriadas para la conservaci~~ón~~ de los productos de la pesca.
18. A todas las industrias comprendidas en esta Reglamentaci~~ón~~ les ser~~án~~ de aplicaci~~ón~~ los Reglamentos vigentes de recipientes a presi~~ón~~, electrot~~éc~~nicas para alta y baja tensi~~ón~~, de seguridad para plantas e instalaciones frigor~~íf~~icas y, en general, cualesquiera otros de car~~á~~cter industrial que conforme a su naturaleza o fin corresponda.
19. Las ~~ú~~nicas pesas y medidas oficiales ser~~án~~ las derivadas de la Ley de pesas y medidas 88/1967, de 8 de noviembre, y el Decreto 1257/1974, de 25 de abril, y los aparatos de pesar y medir empleados en la fabricaci~~ón~~, distribuci~~ón~~ y venta de productos comprendidos en esta Reglamentaci~~ón~~ deber~~án~~ haber sido aprobados por la Presidencia del Gobierno y debidamente verificados por las Delegaciones Provinciales del Ministerio de Industria y Energ~~ía~~ y, en su caso, por los Servicios correspondientes de las Comunidades Aut~~ón~~omas.
20. Todas las empresas que elaboren productos de la pesca deber~~án~~ tener un laboratorio o, en su defecto, utilizar~~án~~ los servicios de un laboratorio ajeno que cuente con el personal y los m~~ét~~odos suficientes

para realizar los controles periódicos necesarios de materias primas y de productos acabados que exija la fabricación correcta y el cumplimiento de la presente Reglamentación. de las determinaciones efectuadas se conservarán los datos obtenidos durante un plazo mínimo de tres años.

21. En todas las industrias en las que se empleen procesos de esterilización y cierre de envases metálicos, el personal encargado de dichos procesos acreditará o poseerá su competencia en estas materias.
Art. 7. Relativo a los equipos y otros elementos de trabajo.

1. Todas las máquinas y demás utillaje que estén en contacto con los productos en curso de elaboración, elaborados y no envasados serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas ni cambiar sus propiedades organolépticas.

Su superficie será impermeable, atóxica, resistente a la corrosión, pudiéndose limpiar fácilmente y de forma completa.

No se permitirá la utilización de madera en ningún equipo o utillaje si no está revestido de material adecuado autorizado en la manipulación de productos de la pesca no envasados. En el caso de disponer de cintas transportadoras en los procesos de elaboración, estas estarán provistas de dispositivos que eliminen residuos y rociadores cuando lo exijan las circunstancias.

2. Los recipientes utilizados repetidas veces en la distribución, serán de material adecuado, resistente a la corrosión y contruidos de modo que puedan limpiarse fácilmente. Igualmente su capacidad será la suficiente para contener adecuadas cantidades de hielo y productos de la pesca y tener una forma que permita apilarlos una vez llenos sin que se cause daño a sus productos contenidos en los envases utilizados en las zonas inferiores. Queda prohibido el uso de madera para los citados recipientes.

3. Los envases no recuperables resistirán las manipulaciones necesarias durante la distribución. Si son de madera será nueva y limpia.

4. Los recipientes destinados a contener el producto de la pesca en cualquier clase de proceso tendrán sistema de drenaje, excepto los utilizados para los crustáceos y moluscos en vivo antes de iniciar el proceso para su conservación. El interior de los envases y recipientes de madera, que contengan crustáceos cocidos deberá protegerse con láminas de material celulósico u otro revestimiento autorizado.

5. Los envases utilizados en la comercialización de moluscos vivos deberán disponer de un cierre o precinto de modelo oficial que garantice su inviolabilidad y procedencia de una estación depuradora debidamente autorizada. Se faculta a los Departamentos competentes para que establezcan lo necesario para regular el sistema de cierre o de precintado pertinente.

Art. 8. Relativo a la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de locales, instalaciones y utillajes.

1. Todos los locales deben mantenerse en correcto estado de limpieza, la que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones. Los suelos de la factoría se lavarán y desinfectarán cuando las necesidades del trabajo lo requieran y al menos diariamente en temporada de trabajo y asimismo las dependencias y sus instalaciones deberán someterse a procesos de desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria.

2. Después de cada jornada de trabajo o antes, si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados en el proceso industrial: tinajas, tanques, barriles, mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etc., que hayan tenido contacto con los productos de la pesca.

Los útiles y maquinaria que no se empleen ordinariamente, serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

3. La limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos regulados en esta Reglamentación Técnica-Sanitaria, así como la utilización y almacenaje de los productos correspondientes, se hará de tal forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los productos de la pesca. En todo caso, las instalaciones, aparatos o materiales que tienen contacto directo con los productos destinados al consumo humano solamente podrán ser tratados con sistemas de limpieza inocuos o con productos o métodos especiales expresa y concretamente autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo con dicha finalidad.

Art. 9. Condiciones generales de los materiales.

Todo material que tenga contacto con los productos de la pesca frescos, congelados, salados, en salazón, ahumados, cocidos, en semiconserva y en conservas, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación:

1. Estar fabricado con materias primas autorizadas para el fin a que se destinen.

2. No transmitir a los productos con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlos.

No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los productos de la pesca frescos, congelados, salados, en salazón, desecados, ahumados, cocidos, en semiconserva y en conserva, que exceda de los límites de tolerancia.

3. No alterar las características de la composición ni los caracteres organolépticos de los productos de la pesca elaborados.

Art. 10. Condiciones específicas en relación con los barcos pesqueros.

1. Los pesqueros se proyectarán para manipular los productos de la pesca con rapidez, eficacia e higiene, serán susceptibles de limpieza y desinfección y estarán contruidos de materiales y formas que no perjudiquen o contaminen los productos de la pesca.

1.1 Las bodegas para los productos de la pesca deberán estar aisladas térmicamente.

Los revestimientos de las bodegas serán impermeables, el aislamiento estará protegido por un revestimiento resistente a la corrosión en las condiciones habituales de trabajo. En el caso de estar hechos con láminas, las juntas serán estancas. Cuando las bodegas para los productos de la pesca sean de madera, se mantendrá en buen estado de conservación o estarán revestidas de material adecuado.

Las bodegas no deberán presentar bordes afilados ni salientes que dificulten su limpieza o puedan estropear los productos de la pesca.

Asimismo, por ellas no deberán pasar conducciones intercambiadoras de calor y bombas, salvo las relacionadas con las condiciones de mantenimiento del frío en las mismas.

1.2 El agua de mar o las mezclas de salmuera y hielo empleadas para enfriar y almacenar los productos de la pesca serán limpias y suficientes al volumen de tratamiento. En el caso de precisarse equipo de refrigeración, este y el de circulación de salmuera o de agua de mar deberá ser suficiente para mantener la temperatura entre 0 y 5 c. En el caso de contar con equipo de congelación, este será el suficiente para conseguir que los productos alcancen y mantengan la temperatura especificada en el artículo 12, punto 3.

1.3 Además de las condiciones generales del artículo 6, el equipo empleado para lavar y transportar los productos de la pesca, será fácil de desmontar para fines de limpieza y estará provisto de dispositivos para enviar los productos de la bodega no debiendo caer a ella desde alturas superiores a un metro.

1.4 Los <parques de pesca> y las bodegas donde se almacenan los productos de la pesca, se emplearán para los fines previstos durante las faenas pesqueras.

1.5 Antes de que los productos de la pesca lleguen a bordo, el <parque de pesca> y todo el equipo con el que se han de poner en contacto, se baldearán con agua de mar limpia para eliminar la posible suciedad existente.

1.6 Todos los barcos pesqueros contarán con suministro abundante de agua potable o de <mar limpia> a presión.

1.7 El hielo que se emplea en la conservación de los productos de la pesca habrá sido elaborado con agua potable o de <mar limpia>. Se evitará toda contaminación durante su fabricación, manipulación y almacenamiento.

1.8 Durante los viajes de pesca, la sentina de la bodega se drenará con frecuencia. Antes de iniciar el almacenamiento de las capturas, los sumideros de las bodegas se revisarán y limpiarán adecuadamente.

1.9 Los barcos que empleen cebo lo llevarán de manera que no contamine la pesca.

1.10 una vez efectuada la descarga de la captura se lavará la cubierta y todo el equipo con mangueras, se cepillarán y se limpiarán a fondo, desinfectándose y enjuagándose después. Asimismo se vaciará completamente la bodega, precediéndose a las mismas operaciones citadas para la cubierta, e igualmente se vaciará y limpiará completamente la sentina.

1.11 Los productos alimenticios para consumo de la tripulación, así como los envases y embalajes, irán debidamente almacenados y separados de forma que no tengan contacto con las capturas.

2. Manipulaciones del pescado a bordo y condiciones con ellas relacionadas.

2.1 La duración de viaje del pesquero la determinarán los medios con que cuente el barco para manipular y mantener el pescado fresco a bordo y las condiciones ambientales del lugar de pesca.

2.2 Los barcos dedicados a la pesca de fresco cuya marea sea mayor de cinco días dispondrán de plan de estiba.

2.3 Cuando sea necesario conservar las especies no destinadas al consumo se aislarán de las comestibles y se identificarán.

2.4 El sangrado y eviscerado deberá iniciarse tan pronto como la captura llegue a bordo, será completo y, una vez realizado, se procederá al lavado del pescado. Cuando el eviscerado no pueda practicarse inmediatamente después de la captura se llevará a cabo el lavado del

pescado tan pronto llegue a cubierta, con agua potable o del <mar limpia>.

2.5 Los productos de la pesca con hielo deben almacenarse en capas de poco espesor, procurando que estén rodeadas de cantidades suficientes de hielo. Si se colocan en cajas, éstas deberán cubrirse con hielo, sin llenarlas en exceso.

2.6 Cuando los productos de la pesca sean almacenados en agua de mar o salmuera enfriada, por cada litro de líquido no habrá más de 750 gramos de productos de la pesca.

2.7 Si a los depósitos de almacenamiento de agua de mar o salmuera se les añade hielo, la concentración de la sal no será inferior al 3 por 100.

2.8 La descarga, clasificación, pesado y colocación de la captura en recipientes se realizará con todo cuidado, procurando que los productos no sufran daño ni contaminación.

Art. 11. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca frescos.

1. Las industrias de preparación de productos de la pesca frescos cumplirán las condiciones establecidas en el artículo 6.

2. Los productos de la pesca frescos se manipularán, elaborarán y distribuirán de forma adecuada en el menor tiempo posible, trasladándolos de manera higiénica y sanitaria.

3. El establecimiento contará con medios suficientes para mantener los productos de la pesca frescos en cuanto a aplicación de temperatura.

4. Se dará especial prioridad a fomentar la práctica de acondicionar los productos de la pesca en recipientes y envases en el propio barco durante el faenado en alta mar.

Art. 12. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca congelados.

1. Las instalaciones de las industrias de congelación cumplirán las condiciones establecidas en el artículo 6.

2. Dispondrán de los sistemas de congelación y de las cámaras de conservación adecuadas a la capacidad de tratamiento. Todos ellos estarán dotados de registros gráficos de temperatura.

3. Las temperaturas que deben alcanzar los productos de la pesca congelados en el centro de la pieza considerada, una vez conseguida la estabilización térmica, serán inferiores a:

Pescados magros, semigrasos y grasos: - 18 C.

Crustáceos y moluscos: - 16 C.

Cefalópodos: - 15 C.

Tenidos en congelación por salmuera: - 9 C.

4. Las descargas y transbordos de los productos de la pesca congelados deberán realizarse en el menor tiempo posible para evitar alteraciones innecesarias de temperatura. Durante estas operaciones, el producto congelado deberá estar protegido frente a fenómenos meteorológicos que incidan sobre la calidad y temperatura del mismo.

5. Queda autorizado el glaseado con agua potable o de <mar limpia>, sin o con aditivos autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, con objeto de proteger el producto frente a fenómenos de oxidación y desecación. El peso del glaseado no se considerará nunca como componente del peso neto.

6. Las temperaturas de conservación de los productos de la pesca congelados serán las necesarias para mantener el producto de acuerdo con las características especificadas en el punto 3.

7. Las temperaturas de distribución de los productos de la pesca congelados serán, como mínimo, las mismas señaladas en el punto 3 para las diferentes agrupaciones de especies con una tolerancia de - 3 C a + 3 C.

8. Con objeto de hacer posible la realización de determinados procesos tecnológicos establecidos autorizados tales como: despieces, troceados, salazones, ahumados, desecados, conservas, semiconservas y productos parcial o totalmente cocinados, se autoriza la elevación de temperaturas de productos de la pesca congelada en la medida mínima que permita efectuar dichos procesos, precediéndose en el menor tiempo posible y una vez realizados dichos procesos a la disminución de la temperatura que corresponda, según las características propias del producto terminado.

9. Se prohíbe la práctica de congelación de los productos de la pesca en cámaras frigoríficas de conservación.

10. Se prohíbe la descongelación de los productos de la pesca a efectos de su venta como frescos o descongelados, aunque se cite esta circunstancia.

Art. 13. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca, desecados, seco salados, salados y/o en salazón.

1. Las plantas de elaboración utilizarán sistemas adecuados, disponiendo, en su caso, de los elementos necesarios para conocer las condiciones en que se ha desarrollado el proceso de secado y cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios necesarios.

2. Todos los productos de la pesca sin defectos, por golpes o desgarros, serán preparados a bordo o en tierra en forma conveniente, lo más rápidamente posible, procediéndose inmediatamente a su estiba y salazón primaria, utilizándose siempre para esta fase sal común de calidad alimentaria y de primer uso.

3. Los productos de la pesca salados a bordo se descargarán lo más rápidamente posible, evitando altas temperaturas y contacto con el agua. Se procederá, ya en tierra, a eliminar la capa de sal e inmediatamente después se mantendrá en cámaras o locales cuya temperatura ambiente no será superior a 12 C o en almacenamiento preciso en pilos de conservación. Posteriormente se procederá a su desecación mediante túnel o tendedero, con las condiciones sanitarias adecuadas.

Art. 14. Condiciones específicas en relación con las industrias de los productos de la pesca ahumados.

1. Las plantas de elaboración estarán equipadas con hornos apropiados que estarán provistos de los sistemas adecuados para vigilar y regular el proceso de ahumado. En el caso de disponer de ahumado electrónico, será manejado por personal experimentado y la temperatura, humedad y densidad del humo se regularán automáticamente.

2. La salmuera se preparará fresca todos los días al comenzar las actividades del ahumado. La relación de salmuera a producto será de por lo menos 1.1, en masa, cuando se emplee salmuera saturada.

3. Antes del ahumado, el contenido en sal de los productos de la pesca muy salados se reducirá mediante inmersión prolongada en agua potable. Inmediatamente después, los productos se suspenderán en espetones o ganchos o se pondrán en bandejas para que se sequen o se ahumen. El

escurrido o secado de los productos antes de su ahumado se efectuará en condiciones reguladas y de manera higiénica.

4. Para el ahumado de los productos de la pesca se podrán emplear los procedimientos autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

5. Durante el ahumado en frío, la temperatura del pescado no excederá de la que coagula térmicamente las proteínas.

6. Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen por completo las proteínas.

7. Después de completar el ahumado, los productos calientes se enfriarán hasta la temperatura ambiente, antes de empaquetarlos.

Art. 15. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca cocidos.

1. Las industrias de cocción de productos de la pesca cumplirán las condiciones establecidas en el artículo 6.

2. En el caso de moluscos con concha, previamente a la cocción deberán aquellos ser lavados con agua potable o de mar limpia.

3. Una vez desconchados los moluscos, los residuos deberán retirarse rápidamente de la sala de elaboración.

4. Se instalarán los medios adecuados de ventilación para impedir la existencia de vapores en la sala de elaboración.

5. Cuando el producto cocido se congele, la industria deberá contar con los medios suficientes para efectuar la congelación de los mismos y su conservación hasta librarlos al consumo o distribución.

Art. 16. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca en conserva.

Las industrias de conservas de los productos de la pesca dispondrán, además de las condiciones generales ya especificadas, las siguientes, siempre de acuerdo con lo que establezca al respecto el Ministerio de Industria y Energía.

1. Dispositivos para el tratamiento preliminar y lavado de los productos de la pesca en conserva.

2. Generador de vapor con capacidad suficiente para alimentar las autoclaves, cocederos, etcétera.

3. Aparatos de cocción.

4. Cerradoras o cualesquiera otros aparatos de cierre. Antes de proceder al cierre de los envases se vigilará el aspecto del contenido. Se comprobará el número de veces necesario la operación y la calidad del cierre de cada lote, para garantizar la hermeticidad.

5. Autoclaves de esterilización con termómetros y manómetros o con los dispositivos necesarios para poder conocer gráficamente los datos relativos al tiempo y la temperatura. Cuando los autoclaves posean sistemas de purgas, estos serán fácilmente accesibles y comprobables. Para todas las industrias de nueva construcción o aquellas otras que tuvieran necesidad de cambiar los autoclaves será obligatorio el que estos tengan sistemas de registro gráfico de tiempo y temperatura. se llevarán registros que reflejen todos los datos referentes a cada proceso de esterilización.

6. Las industrias están obligadas a llevar un control de los lotes de fabricación y estarán a disposición de la unidad administrativa encargada del registro sanitario, las claves y formulas que empleen en el citado control.

7. Las industrias dispondrán asimismo de un sistema de control de productos terminados para lo que llevarán un libro de control donde se registrarán los datos referentes a:

1. Control de cierre de los envases.
2. Control de temperatura y tiempos empleados en el proceso de esterilización de los productos.
3. Control de lotes de fabricación.
4. Resultados de los controles que con fines químicos y microbiológicos se efectúen.

Los controles referidos deberán reflejarse en el <Libro de control> que estará siempre a disposición de los Servicios de Inspección de la Administración del Estado.

El formato de las hojas del citado libro figura en el anexo 2 de esta Reglamentación.

Art. 17. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca en semiconserva.

1. Dispositivos para tratamiento preliminar y lavado de los productos de la pesca en semiconserva.
2. Cerradoras o cualesquiera otros aparatos de cierre. Antes de proceder al cierre de los envases se vigilará al aspecto del contenido. Se comprobará la operación y la calidad del cierre de cada lote el número de veces necesario para garantizar la hermeticidad.
3. Las industrias estarán obligadas a llevar un control en los lotes de fabricación y estarán a disposición de la unidad administrativa encargada del registro sanitario, las claves o fórmulas que empleen en el citado control.

4. Dispondrá asimismo de un sistema de control de productos terminados para lo que llevarán un libro de control donde se registrarán los datos referentes a:

1. Control de cierre de los envases.
2. Resultados de los controles que con fines químicos y microbiológicos se efectúen.

Los controles referidos deberán reflejarse en el <Libro de control> que estará siempre a disposición de los Servicios de Inspección de la Administración del Estado.

El formato de las hojas del citado libro figura en el anexo 2 de esta Reglamentación.

Art. 18 Condiciones específicas en relación con las industrias de depuración de moluscos.

1. Además de las condiciones generales para las industrias incluidas en el artículo 6. Las estaciones depuradoras de moluscos deberán constar con las siguientes características:

1.1 Los suelos y paredes de los tanques de depuración y depósitos de agua serán de superficie lisa dura, impermeables, resistentes y fáciles de limpiar. asimismo, los suelos de los tanques de depuración tendrán una inclinación mínima del 2 por 100 y dispondrán de desagües suficientes al volumen de trabajo.

1.2 Existirá una zona de recepción y prelavado de los moluscos, donde estos sean lavados con agua de <mar limpia> a presión antes de su depuración.

1.3 El caudal mínimo de agua de mar que habrá de ser suministrado a los tanques de depuración de moluscos será como mínimo de quince metros cúbicos por hora y tonelada de moluscos establecida.

1.4 La toma de agua de mar a emplear en la depuración de los moluscos estará situada como mínimo a 2,5 metros por debajo de la bajamar viva equinocial.

1.5 En la zona de aguas donde se efectúa la toma de abastecimiento de los tanques de depuración no existieron desagües, cloacas o emisarios que puedan ser causa de contaminación de las mencionadas aguas.

1.6 La masa máxima de los moluscos que se autoriza a tabular por metro cuadrado de superficie a tanque de depuración será de 30 kilogramos. Toda persona natural o jurídica que sea concesionaria de una estación depuradora de moluscos y considere que el sistema utilizado en la misma permite superar el límite de los 30 kilogramos por metro cuadrado, podrá solicitar de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo el reconocimiento de su instalación para tal fin. En todo caso la masa máxima de los moluscos no superará los 45 kilogramos por metro cuadrado.

1.7 La distancia proyectada entre el punto de toma de agua y el emisario de aguas residuales procedentes de la depuración de los moluscos, sobre una línea recta paralela a la costa, no será nunca inferior a 250 metros y se hará en una zona donde no se viertan aguas servidas o próximas a focos (conocidos) de contaminación.

1.8 Las aguas procedentes de los tanques de depuración de moluscos desembocarán en un sistema de depuración industrial antes de su vertido al mar.

1.9 La capacidad diaria de una estación depuradora de moluscos quedará determinada por la fórmula:

Fórmula omitida.

1.10 Los moluscos estarán sometidos a una depuración continua de una duración de cuarenta y dos horas como mínimo.

Se considerará el tiempo citado desde que el molusco en el tanque de depuración queda cubierto por el agua hasta su extracción del referido tanque. Será tenido en cuenta por la industria las condiciones de la materia prima (tipo de moluscos, zona de procedencia, carga microbiana, etc.), por si fuera necesario aumentar el período de depuración del molusco para garantizar su salubridad.

1.11 La depuración de los moluscos se efectuará en bandejas o a granel sobre malla de plástico. queda prohibida la depuración en sacos sea cual sea su capacidad.

1.12 La esterilización del agua de mar se efectuará por los sistemas autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

1.13 Las estaciones depuradoras de moluscos deberán disponer de laboratorios dotados del material suficiente para la realización de las pruebas analíticas señaladas en las disposiciones vigentes.

1.14 De las especificaciones microbiológicas o de cualquier otro tipo de contaminante para considerar un molusco depurado serán establecidas mediante resolución de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo. Asimismo, los análisis a efectuar se llevarán a cabo según los métodos establecidos por la citada Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

1.15 Las estaciones depuradoras de moluscos llevarán los siguientes libros de registros:

- a) De análisis de agua.
- b) De análisis de moluscos.
- c) De control de etiquetas y depuración.

Los modelos de los citados libros constan en el anexo 3 de este Reglamento.

Las anotaciones efectuadas a los citados libros de registro serán diarias durante el período de funcionamiento de cada estación depuradora.

Art. 19. Condiciones específicas en relación con los centros de limpieza y manipulación de cangrejos.

Además de las condiciones generales especificadas en el artículo 6, estas instalaciones dispondrán de las siguientes:

1. Deberán contar con tanques de agua donde se efectuará la limpieza de los crustáceos.
2. Los suelos y paredes de los tanques serán de superficie lisa, dura, impermeable, resistente y fáciles de limpiar, disponiendo de desagües suficientes al volumen de trabajo.
3. El agua de los tanques será potable y el aporte de la misma continua.

Art. 20. Condiciones específicas en relación con las piscifactorías. Todas las piscifactorías que comercialicen sus productos para consumo humano deberán contar con una sala de sacrificio, manipulación y envasado.

La instalación de esta sala estará de acuerdo con las condiciones generales establecidas en el artículo 6.

Los Departamentos competentes establecerán los criterios a los que se deberán adaptar los sistemas de sacrificio y la inspección sanitaria <postmortem> de los animales explotados en las referidas instalaciones.

En el caso de que en la misma piscifactoría se congelen los productos, estas instalaciones deberán contar con los sistemas necesarios para proceder a la congelación de los mismos, así como de las cámaras de conservación necesarias para su mantenimiento.

Art. 21. Condiciones del personal.

1. El personal dedicado a la manipulación, elaboración y, en caso necesario, a la distribución de productos de la pesca frescos, congelados, salados, en salazón, desecados, ahumados, cocidos, en semiconserva y en conserva, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará vestuario de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada más que en el momento de ejercer sus funciones.
2. Toda persona que realice operaciones de manejo, tratamiento o envases de productos de la pesca deberá lavarse las manos con agua y jabón o productos análogos tantas veces como lo requieren las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse al puesto de trabajo después de una ausencia.
3. Queda prohibido, fumar, comer, masticar goma o tabaco o cualquier otra práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y envasado y en las manipulaciones, en su caso.
4. En la manipulación de productos de la pesca no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades contagiosas o sean portadoras de gérmenes nocivos.

Sin perjuicio de lo establecido en los distintos párrafos de este artículo, las condiciones del personal se regirán con carácter general por lo dispuesto en el Real Decreto 2905/1983, de 4 de agosto, sobre manipuladores de alimento.

TITULO III

REGISTRO GENERAL SANITARIO

Art. 22. Identificación de la industria.

Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre (<Boletín Oficial del Estado> de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás registros exigidos por la legislación vigente.

TITULO IV

MATERIAS PRIMAS Y OTROS INGREDIENTES. CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

Art. 23. Materias primas y otros ingredientes.

1. En la elaboración de productos congelados, salados, salazones, ahumados, desecados, cocidos, conservas y semiconservas se emplearán como materias primas básicas los pescados, crustáceos, moluscos, mamíferos u otros animales comestibles de agua dulce o marinos.

2. El resto de las materias primas e ingredientes son agua, grasas comestibles, derivados de las leguminosas, huevos y derivados, hortalizas y verduras, leche y derivados, harinas y derivados, derivados de los azúcares, condimentos y especias, agentes aromáticos y aditivos autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo. La relación de ingredientes no tiene carácter limitativo.

3. Todas las materias utilizadas en los establecimientos de elaboración de los productos de la pesca deberán de cumplir las condiciones sanitarias de calidad y pureza exigidas en las disposiciones específicas que regulen dichas materias.

4. La recepción de estas materias primas, ingredientes y aditivos deberá de efectuarse en las zonas designadas a tal fin.

5. El fabricante deberá efectuar los controles de materias primas y demás ingredientes comprobando sus condiciones higiénico-sanitarias y de aptitud para el consumo, en el momento de recepción o de uso, mediante el examen y análisis oportunos o por medio de las certificaciones de calidad del proveedor.

6. Los productos de la pesca frescos, además de destinarse a consumo directo, son siempre la materia prima base empleada en la elaboración de productos pesqueros. Con tal fin y dada su importancia, los productos de la pesca íntegros y frescos vendrán definidos por todas y cada una de las características organolépticas e higiénico-sanitarias que le son propias. En base a las características organolépticas se establecen las siguientes categorías higiénico-sanitarias:

6.1 Pescados.

Clase extra.- Son aquellos procedentes de la pesca artesanal, del marisqueo o de cultivos marinos, vivos o muertos, que alcanzan tradicionalmente el primer punto de venta sin la necesidad de empleo de hielo, sal u otros medios conservadores.

Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características:

1. Aspecto externo:

Pigmentos muy intensos.

Mucosidad cutánea transparente.

2. Ojos:

Globo ocular convexo.

Córnea transparente.

Pupila negra brillante.

3. Branquias:

Color rojo brillante, sin olor o con olor específico.

Laminillas perfectamente separadas, largas, uniformemente alineadas.

4. Consistencia:

Presencia de rigidez cadavérica o síntomas de parcial desaparición.

5. Cavity abdominal:

Manchas de sangre rojo brillante.

Serosas claras.

Clase A. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características:

1. Aspecto externo:

Pérdida insignificante de pigmentos.

Pérdida importante de pigmentos por factores mecánicos.

Mucosidad ligeramente turbia.

2. Ojos:

Globo ocular convexo y ligeramente hundido.

Córnea ligeramente opalescente.

Pupila negra empañada.

3. Branquias:

menos roja (rosa) y sin olor.

Laminillas adheridas por grupos.

4. Consistencia:

Firme, elástica, las huellas por presión desaparecen inmediata y totalmente.

5. Cavity abdominal:

Manchas de sangre color rojo indiferente.

Serosas claras.

Clase B. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características:

1. Aspecto externo:

Lesiones de poca importancia.

Pigmentación en vasos de decoloración y pérdida de brillo.

Mucosidad opaca.

2. Ojos:

Globo ocular plano.

Córnea opalescente.

Pupila opaca.

3. Branquias:

Ligeramente pálidas y adheridas.

Olor a <pescado>.

Laminillas pegadas por grupos y de diversa longitud.

4. Consistencia:

Huellas de origen mecánico presentes.

Elasticidad notablemente reducida, deformación corporal de poca importancia.

5. Cavity abdominal:

Restos de sangre rojo parduzco.

Serosas enturbiadas.

Clase C. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características:

1. Aspecto externo:

Superficie poco brillante.

Pérdida de pigmentos.

Lesiones corporales importantes.

Mucosidad amarillenta y piel desecada.

2. Ojos:

Córnea cóncava y lechosa, órganos interiores desdibujados.

3. Branquias:

Color grisáceo amarillento sucio, aspecto granuloso seco, olor amoniacal intenso.

Laminillas totalmente adheridas, en parte desprendidas y notablemente acortadas.

4. Consistencia:

Modificaciones importantes en la forma típica del pescado por influencias mecánicas.

5. Cavity abdominal:

Las aparentes manchas de sangre de color sucio.

Mucosidad abundante, serosas, con solución de continuidad.

6.2 Crustáceos.

Clase extra.- Son aquellos procedentes de la pesca o marisqueo artesanal (de litoral), de piscifactorías o cetáceas que se hallen en estado vivo, presentando reacciones reflejas a nivel de ojos, antenas y patas.

Clase A. Son aquellos procedentes de la pesca en alta mar y que habitualmente vienen conservados con hielo. Tendrán las siguientes características organolépticas:

1. Ojos negros brillantes turgentes

2. Musculatura firme.

3. Membrana torácico-abdominal resistente, brillante y clara.

4. Olor pútrido a nivel de la boca.

5. Ausencia práctica de melanosis.

Clase C. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características:

1. Ojos decolorados, flácidos, arrugados.

2. Musculatura relajada.

3. Membrana torácico-abdominal relajada, flácida, verdosa o ennegrecida.

4. Olor pútrido a nivel de la boca.

5. Melanosis acusada.

(Es de destacar la ausencia de la clase B en los crustáceos).

6.3 Moluscos.

Bivalvos y gasterópodos.

categoría extra higiénico-sanitaria (única):

Los moluscos pertenecientes a este grupo serán ofrecidos al consumidor en estado vivo.

Si son susceptibles de ser consumidos en crudo, además deberán estar depurados de acuerdo con las disposiciones en vigor sobre esta materia.

Cefalópodos.

Clase extra.- Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características organolépticas:

1. Aspecto externo:

Pigmentación muy acusada con cromatóforos intactos.

Piel lisa, suave e intacta.

Color típico de la especie.

2. Olor:

Agradable o nulo.

3. Carne:

Blanca, firme, nacarada.

4. En los decapodos los tentáculos firmemente unidos al manto.

Clase A. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características organolépticas:

1. Aspecto externo:

Pigmentación acusada, distinguiéndose bien los cromatóforos.

Piel lisa, suave y con soluciones de continuidad poco importantes.

Color típico de la especie, con tendencia al oscurecimiento.

2. Olor:

A marisco, no desagradable.

3. Carne:

Firme, de color blanco apagado.

4. En los decapodos los tentáculos bien adheridos al manto.

Clase B. Los productos pertenecientes a esta clase vendrán definidos por las siguientes características organolépticas:

1. Aspecto externo:

Pigmentación natural, prácticamente desaparecida.

Piel altamente deteriorada, faltando su mayor parte.

Color violeta.

2. Olor:

Fuerte y abiertamente desagradable.

3. Carne:

De escasa consistencia, de color amarillo violáceo al púrpura.

4. En los decapodos, los tentáculos sin ninguna conexión con el manto. (Es de destacar la ausencia de la clase C en los moluscos).

6.4 Clase D. Para todas las especies:

Son productos pesqueros en los que concurren alguna de las siguientes circunstancias:

1. Alto nivel de radioactividad.

2. Alto contenido en determinados metales pesados.

3. Presencia de agentes patógenos de alta peligrosidad para el hombre y los animales.

4. Gran contenido en productos químicos o principios activos de alta toxicidad o que modifican especialmente las características organolépticas de los productos finales previstos para la clase C.

7. Destino del producto.

De acuerdo con las categorías higiénico-sanitarias que se derivan de los apartados 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4 se establecen los siguientes destinos para cada una de ellas:

Clase extra: Todos.

Clase A: Todos.

Clase B: Los productos que por sus características se integran en esta clase tendrán las siguientes limitaciones:

1. No pueden emplearse para congelación.

2. Cuando en el producto aparezcan todas y cada una de las características señaladas para esta clase solo podrá destinarse el mercado local del puerto de origen.

Clase C: Se destinará solo a consumo animal directamente o mediante reducción, hidrólisis, industrialización, etc., y/o usos agrícolas.

Clase D: No apto para consumo animal. Estos productos serán necesariamente incinerados.

A efectos de industrialización con destino a conservas, las partidas calificadas en las tres primeras clases, a excepción de los cefalópodos, podrán accidentalmente presentar elementos con algún daño mecánico o

físico, desprovistos de piel o de sus conchas o esqueletos, según los casos, siempre y cuando su consistencia y caracteres organolépticos sean los típicos de la especie que correspondan en las normas de calidad correspondientes.

Art. 24. Normas microbiológicas.

Las normas microbiológicas, especificaciones bioquímicas y tolerancias en contenido de metales pesados para todos los productos de la pesca, se determinarán previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, o todos los sectores afectados.

Art. 25. Características de los productos terminados.

1. Los productos de la pesca pueden presentarse a la venta al público enteros o en sus despieces tipificados: eviscerados, decapitados, decapitados y eviscerados, troceados, extrusionados, abiertos, descamados, desollados, desconchados, fileteados, troceados, picados y homogeneizados. También se incluyen las vísceras comestibles, tales como huevas, hígado, etc.

Los productos podrán presentarse solos, glaseados, con líquido de cobertura o mezclados con determinados ingredientes previstos en el apartado 2 del artículo 23, siempre que hayan sido declarados en el expediente de registro al que se refiere el artículo 22 de esta Reglamentación.

2. Las proporciones de los ingredientes vendrán definidos por las normas de calidad específicas si las hubiera, imperativos tecnológicos, la buena práctica de fabricación, los predicados de calidad del producto y lo dispuesto en materia de limitación por los Organismos competentes en cada caso.

3. Los productos terminados no contendrán microorganismos, ni parásitos patógenos, ni sustancias producidas por ellos, en concentraciones que constituyan un peligro para la salud, así como de sustancias tóxicas que puedan suponer un riesgo para el consumidor. Este mismo criterio se aplicará a aquellas otras que sin ser tóxicas modifiquen desfavorablemente las características organolépticas capaces de provocar la repulsa del consumidor.

4. Los productos de la pesca no contendrán residuos de metales en cantidades superiores a las tolerancias que para los mismos se establecen por resolución de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

5. Productos de la pesca frescos.- Tendrán las características definidas en los puntos 6.1, 6.2 y 6.3 y para su destino se tendrá en cuenta el punto 7 del artículo 23.

6. Productos de la pesca congelados:

6.1 Los productos de la pesca congelados presentarán al corte una cara compacta, no evidenciándose a simple vista cristales de hielo.

Durante la descongelación no deben presentar una exudación muy marcada y descongelados deben tener el aspecto, la consistencia y el olor de los frescos, no percibiéndose signos de enranciamiento ni recongelación.

6.2 Con excepción de la de enteros, todas las presentaciones estarán desprovistas de sus masas viscerales, en el caso de los cefalópodos, del endoesqueleto.

6.3 Para los productos pesqueros congelados extrusionados, picados y homogeneizados y por imperativos tecnológicos, podrán contener mezclados

determinados ingredientes no pesqueros que actúen de soporte. Las proporciones máximas de los mismos vendrán definidos en normas específicas.

6.4 Los conceptos de calidad higiénico-sanitaria serán los mismos reseñados en los apartados 6.1, 6.2 y 6.3 para pescados frescos.

6.5 Los moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo y que obligatoriamente deben ser depurados, cuando por práctica comercial sean congelados, el tratamiento de congelación será efectuado en industrias autorizadas para ello y dentro del plazo de caducidad que figura en la etiqueta de control de depuración que acompañará en todo momento al producto mencionado.

Las industrias congeladoras que efectúen el tratamiento anteriormente citado llevarán un control del mencionado tratamiento, en el que figurará fecha de congelación y los datos completos que van reflejados en la etiqueta de control de depuración y en el cierre o precinto oficial.

7. Productos de la pesca salados y en salazón.- El producto terminado debe tener las siguientes características: aroma, color y sabor peculiares obtenidos por los procesos de salado, prensado y madurado. El contenido mínimo de cloruro sódico en masa será del 12 por 100. Estos productos presentarán una consistencia firme al tacto, gusto salado y coloración típica, según la especie y el método de preparación.

8. Productos de la pesca ahumados.- Los productos de la pesca ahumados tendrán consistencia firme al tacto, no presentarán manchas, olores, colores o sabores anormales, a la presión de los dedos no deben traxudar agua. En producto terminado el contenido de aldehído fórmico no será superior a 200 ppm.

En los productos de la pesca ahumados, no se permitirá la presencia de manchas rojizas o verdosas que afecten al producto y no presentarán zonas micóticas.

9. Productos de la pesca desecados.- El límite de humedad de estos productos será del 15 por 100 como máximo. No se permitirá la presencia de manchas rojizas o verdosas que afecten al producto y no presentarán zonas micóticas.

10. Productos de la pesca seco y salado.- Presentarán aroma y sabor peculiares del producto. El contenido de humedad entre el 30 y el 50 por 100 y el de sal inferior al 25 por 100. No presentarán olores y sabores anormales, sangre coagulada, insectos, hongos y ácaros.

11. Productos de la pesca cocidos.- Estos productos deberán estar exentos de flora patógena y productos nocivos elaborados por ella.

12. Productos de la pesca en semiconserva.- Estos productos además de las normas generales establecidas, cumplirán las siguientes:

12.1 Los envases no deben presentar abombamiento.

12.2 Los envases deberán ser impermeables al agua a presión normal.

12.3 El contenido tendrá las características organolépticas de la especie y preparación utilizadas.

13. Productos de la pesca en conserva.- Estos productos cumplirán además de las condiciones generales establecidas, las siguientes:

13.1 Los envases no deben presentar abombamientos.

13.2 El envase debe ser hermético. No presentará, por tanto, falta de hermeticidad en los sertidos, soldaduras y superficie restante.

13.3 El contenido tendrá los caracteres organolépticos característicos de la especie y preparación utilizadas.

13.4 A efectos del control de los sistemas de esterilización la industria por cada lote, someterá las veces que sea necesario las muestras para pruebas de incubación de acuerdo con los métodos recomendados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

Art. 26. Los productos contenidos en los grupos genéricos regulados por esta Reglamentación serán objeto de normas de calidad específicas que complementarían, en cada caso, las especificaciones generales establecidas.

Art. 27. Lista de aditivos.

Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2919/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo.
LISTA POSITIVA DE ADITIVOS EN PESCADOS.

ADITIVOS * NUMERO * DOSIS * AUTORIZADOS EN *

1. COLORANTES: * * * *

Curcumina * E 100 * B.P.F. * Conservas esterilizadas de pescados y crustáceos cocidos. *

Lactoflavina * E 101 * B.P.F. * Conservas esterilizadas de pescados y crustáceos cocidos. *

Carotenoides * E 160 * B.P.F. * Conservas esterilizadas de pescados y crustáceos cocidos. *

Xantofilas * E 161 * B.P.F. * Conservas esterilizadas de pescados y crustáceos cocidos. *

Rojo remolacha y betanina * E 162 * B.P.F. * Conservas esterilizadas de pescados y crustáceos cocidos. *

2. CONSERVADORES: * * * *

Ácido benzoico * E 210 * 1.000 mg/k en producto final solos o combinados, calculados en ácido benzoico * Crustáceos frescos y Congelados. *

Benzoato sódico * E 211 * 1.000 mg/k en producto final solos o combinados, calculados en ácido benzoico * Crustáceos frescos y Congelados. *

Parahidroxibenzoato de metilo * E 218 * 1.000 mg/k en producto final solos o combinados, calculados en ácido benzoico * Crustáceos frescos y Congelados. *

3. ANTIOXIDANTES: * * * *

Sulfito sódico * E 221 * 100 mg/k en la parte comestible del producto crudo y 30 mg/k en la parte comestible del producto cocido, expresado en SO₂ * Crustáceos frescos y congelados. *

Sulfito ácido de sodio * E 222 * 100 mg/k en la parte comestible del producto crudo y 30 mg/k en la parte comestible del producto cocido, expresado en SO₂ * Crustáceos frescos y congelados. *

Disulfito sódico (Metabisulfito sódico o pirosulfito sódico) * E 223 * 100 mg/k en la parte comestible del producto crudo y 30 mg/k en la parte comestible del producto cocido, expresado en SO₂ * Crustáceos frescos y congelados. *

Disulfito potásico (Metabisulfito potásico o pirosulfito potásico) * E 224 * 100 mg/k en la parte comestible del producto crudo y 30 mg/k en la

parte comestible del producto cocido, expresado en SO₂ * Crustaceos frescos y congelados.

Acido L-ascorbico * E 300 * B.P.F. - 0,5 mg/k solos o combinados expresados en acido ascorbico * Conservas y semiconservas. Pescados y cefalopodos congelados, troceados, picados, embutidos, bloques prensados y crustaceos frescos y congelados. *

L-ascorbato sódico * E 301 * 0,5 mg/k solos o combinados expresados en acido ascorbico * Pescados y cefalopodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados. *

Butil-hidroxi-anisol (B.H.T.) * E 320 * 100 mg/k en contenido graso * Conservas y semiconservas. *

Butil-hidroxi-tuluol (B.H.T.) * E 321 * 100 mg/k en contenido graso * Conservas y semiconservas. *

Acido cítrico * E 330 * 5 g/k * Pescados y cefalopodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados. *

SINERGICOS DE ANTIOXIDANTES: * * * *

Difosfato tetrasódico * E 450 a) (iii) * 5 g/k, en producto final solos o combinados, expresado en P205 * Crustáceos frescos y congelados. *

Difosfato tetrapotásico * E 450 a) (iv) * 5 g/k, en producto final solos o combinados, expresados en P205 * Crustáceos frescos y congelados. *

EDTA cálcico disódico * H 3246 * 75 mg/k en producto final * Conservas y semiconservas, crustáceos frescos y congelados y en pescados y cefalopodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados. *

ESTABILIZANTES:

Acido alginico * E 400 * 20 g/k solos o combinados * En medios de cobertura de conservas y semiconservas. *

Alginato sódico * E 401 * 20 g/k solos o combinados * En medios de cobertura de conservas y semiconservas. *

Alginato potásico * E 402 * 20 g/k solos o combinados * En medios de cobertura de conservas y semiconservas. *

Alginato cálcico * E 404 * 20 g/k solos o combinados * En medios de cobertura de conservas y semiconservas. *

Agar-Agar * E 406 * 20 g/k solos o combinados * En medios de cobertura de conservas y semiconservas. *

Carragenos, carrageninas, carragenatos, carragenanos * E 407 * 20 g/k solos o combinados * En medios de cobertura de conservas y semiconservas. *

Harina de granos de algarrobas o goma garrofon * E 410 * 20 g/k solos o combinados * En medios de cobertura de conservas y semiconservas. *

Harina de granos de guar o goma guar * E 412 * 20 g/k solos o combinados * En medios de cobertura de conservas y semiconservas. *

Goma Xantana * E 415 * 20 g/k solos o combinados * en medios de cobertura de conservas y semiconservas. *

Trifosfato pentasódico * E 450 b) (i) * 5 g/k solos o combinados en producto final, expresado como P205 * Medios de cobertura de conservas y semiconservas y en pescados y cefalopodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados. *

Trifosfato pentapotásico * E 450 c) (ii) * 5 g/k solos o combinados en producto final, expresado como P205 * Medios de cobertura de conservas y semiconservas y en pescados y cefalopodos congelados, troceados, picados, embutidos y bloques prensados. *

6.REGULADORES DEL pH:

Acido acético de origen venónico * * B.P.F. * Conservas y semiconservas de pescado. *

Acido láctico * E 270 * 5 g/k en producto final. * Conservas y semiconservas de pescado y crustáceos frescos y congelados. *

Acido cítrico * E 330 * 5 g/k en producto final. * Conservas y semiconservas de pescado y crustáceos frescos y congelados. *

Lactato cálcico * E 327 * B.P.F. * Crustáceos frescos y congelados. *

Acido ortofosfórico * E 338 * 850 mg/k * Crustáceos frescos y congelados. *

7. HUMECTANTES: * * * *

Carbonato magnésico * H 7034 * 2 g/k en producto final, expresado en MgO * Crustáceos frescos y congelados.

Oxido magnésico * H 7194 * 0,5 g/k en producto final, expresado en MgO * Crustáceos frescos y congelados.

8.POTENCIADORES DEL SABOR: * * * *

Glutamato monosódico * H 5805 * 2 g/k * Conservas y semiconservas de pescado. *

Acido glutámico * H 5801 * 2 g/k * Conservas y semiconservas de pescado. *

Acido guanilico * H 5810 * 0,5 g/k solos o combinados. * Conservas y semiconservas de pescado. *

Sal sódica del ácido guanilico * H 5812 * 0,5 g/k solos o combinados. * Conservas y semiconservas de pescado. *

Sal potásica del ácido guanilico * H 5813 * 0,5 g/k solos o combinados. * Conservas y semiconservas de pescado. *

Acido inosínico * H 5814 * 0,5 g/k solos o combinados * Conservas y semiconservas de pescado. *

Sal sódica del ácido inosínico * H 5816 * 0,5 g/k solos o combinados. * Conservas y semiconservas de pescado. *

Sal potásica del ácido inosínico * H 5817 * 0,5 g/k solos o combinados. * Conservas y semiconservas de pescado. *

Aromas naturales * * B.P.F. * Conservas y semiconservas de pescado. *

Aromas artificiales (incluidos en listas positivas) * * B.P.F. * Conservas y semiconservas de pescado. *

Extractos y oleorresinas * * B.P.F. * Conservas y semiconservas de pescado. *

TITULO V

ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION

Art. 28.

1. Las industrias comprendidas en esta Reglamentación utilizarán para el envase de sus productos los siguientes materiales: cajas o barriles de madera, metálicos, sacos o bolsas de materiales textiles, de material macromolecular, envases de vidrio, materiales celulósicos o de otras materias autorizadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

1.1 En el caso de los moluscos podrán ser envasados en envases de madera y cuando se utilicen en forma de saco deberán ser de malla de material macromolecular de color amarillo.

1.2 Los productos de la pesca en conserva o en semiconserva en envases metálicos, se ajustarán a las características de normalización de envases establecidas por los Departamentos competentes.

Cuando dichos envases no lleven todas las especificaciones del etiquetado del artículo 30, por estar dentro de un estuche, éste deberá ser inviolable. No obstante, en todo caso, en el envase deberá figurar la identificación del fabricante y el número de lote, de forma indeleble.

Art. 29.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes de productos de la pesca envasados que lleguen al consumidor deberán cumplir las disposiciones vigentes en relación con el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados y especialmente lo especificado en el artículo 30.

Art. 30. La información del etiquetado y la rotulación constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

1. Denominación del producto.- Se hará constar el nombre de la especie y las especificaciones estipuladas en los artículos tercero y cuarto. Las denominaciones en conservas y semiconservas con aceite vegetal como líquido de gobierno se hará constar mediante la del nombre comercial de la especie establecida en el anexo IV que se acompaña. La denominación de los aceites como líquido de gobierno en conservas y semiconservas será la siguiente:

<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.

En la lista de ingredientes se deberá indicar:

<Aceite de oliva>, si éste es el tipo de aceite utilizado, o

<Aceite vegetal>, tanto si se han utilizado mezclas de aceites vegetales comestibles o un único tipo de aceite, o alternativamente,

<En aceite de...>, indicándose el nombre de aceite utilizado.

En conserva se podrá utilizar la denominación de <troncos de sardinas> cuando el envase contenga porciones contiguas a la cabeza, obtenidas por cortes transversales.

La denominación <al natural> podrá emplearse cuando el líquido de cobertura sea únicamente salmuera en una concentración inferior al 7 por 100 de cloruro sódico y no lleve ningún otro aditivo.

Las denominaciones <en escabeche>, <picante>, o <en salsa picante>, <en tomate>, <en salsa de tomate>, <marinera> o similares se utilizarán cuando se haya empleado en la elaboración del producto el ingrediente que los define o el sistema culinario de preparación correspondiente.

La denominación de los productos de la pesca congelados será la siguiente:

<Congelado en altamar> o <ultracongelado en alta mar>, para aquellos productos de la pesca que han sufrido dichos procesos a bordo de buques pesqueros.

<Congelado en tierra> o <ultracongelado en tierra>, para aquellos productos de la pesca que han sufrido dichos procesos en industrias instaladas en tierra.

En acuicultura <congelado> o <ultracongelado> para aquellos productos que hayan sufrido dicho proceso. Cuando en la propia industria se realicen los indicados tratamientos se podrá añadir la denominación <en origen>.

Los moluscos cocidos o al vapor podrán denominarse <cocidos o al vapor ultracongelados> cuando hayan sido sometidos a dicho proceso.

La altura de las letras utilizadas para designar la especie será como mínimo de 3 milímetros e igual o mayor que la utilizada para indicar la forma de preparación y presentación.

En la denominación de la especie envasada que conste de más de una palabra se utilizarán caracteres de igual tipo y tamaño.

Se prohíben las expresiones <asalmonado> y <sucedáneo de> o cualquier otra análoga para la denominación de los productos de la pesca.

2. Lista de ingredientes.- Se expresarán todos los ingredientes, por su nombre específico, en orden decreciente de sus masas, a continuación de la Leyenda <ingredientes>. Para los aditivos será necesario la designación del grupo genérico al que pertenecen y su nombre específico podrá sustituirse por el número asignado por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

En dicha lista será obligatoria la inclusión de los ingredientes de los líquidos de gobierno o de cobertura así como de las salsas o preparaciones culinarias correspondientes. Las mezclas de especias podrán utilizarse con el nombre genérico de <especias>. Cuando se trate de aceites, ver lo estipulado en el artículo 30.1.

3. Contenido neto.- Se expresará el contenido neto en masa utilizando como unidad de medida los gramos o kilogramos.

3.1 Para conservas y semiconservas, además del contenido neto, deberá expresarse la masa escurrida. En productos de la pesca congelada deberá expresarse el contenido neto. Se establece el siguiente cuadro de tolerancias para los errores máximos por defecto en el contenido de un envase:

Cantidad nominal:

Qn en gramos * En porcentaje Qn * En gramos *

5 - 50 * 9 * - *

50 - 100 * - * 4,5 *

100 - 200 * 4,5 * - *

200 - 300 * - * 9 *

300 - 500 * 3 * - *

500 - 1.000 * - * 15 *

1.000 - 10.000 * 1,5 * - *

En aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de la masa para los errores máximos por defecto que se indican en tanto por ciento, se redondearán por exceso a la décima de gramo.

3.2 Productos de la pesca congelados y glaseados.- Los productos de la pesca congelados deberán expresar al contenido neto descontando la masa del glaseado con las siguientes tolerancias:

* Porcentaje de la masa del recipiente *

Piezas menores de 25 gramos la unidad * > < 6 *

Restantes piezas * + - 3 *

3.3 Las determinaciones para hallar la masa escurrida en las conservas y semiconservas y la masa del glaseado se publica en el anexo VII a esta Reglamentación.

3.4 Moluscos.

Los moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo especificados en el anexo V deberán ir envasados en las siguientes masas:

Mejillón depurado: 1, 2, 5, 10 y 15 kilogramos.

Almeja fina babosa y berberecho depurado: 500 gramos, 1 y 2 kilogramos.

Las ostras y ostión depurados irán en envases con capacidad para 12, 25, 50 y 100 piezas. La equivalencia en kilogramos en relación con la etiqueta de control de depuración, será la siguiente:

* Kilogramos *

12 piezas * 1 *

25 piezas * 2 *

50 piezas * 4 *

100 piezas * 10 *

El contenido neto de los moluscos deberá figurar en la etiqueta del envasado salvo en el caso de las ostras para las que se consignará solo el número de unidades.

4. Marcado de fechas.

4.1 Los productos de la pesca ahumados, boquerones en vinagre y mejillones en vinagre y aquellos otros productos que igualmente son perecederos en un corto período de tiempo desde el punto de vista microbiológico, deberán llevar en el etiquetado de su envase la mención: <fecha de caducidad>, seguido del día y el mes en dicho orden. Los moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo y que deben estar obligatoriamente depurados llevarán una etiqueta de control (cuyo formato se describe en el anexo VI), en la que se reflejará el número de registro de la Estación Depuradora, la masa y la fecha de depuración expresada en día, mes y año, y la leyenda <caducidad cinco días>. Los productos de la pesca congelados, salados, secos salados y las semiconservas deberán llevar obligatoriamente en su etiqueta la leyenda <consumir preferentemente antes de...> seguida del mes y el año en dicho orden. Las conservas deberán llevar obligatoriamente en el etiquetado la leyenda <consumir preferentemente antes de fin de...> seguida del año correspondiente.

4.2 Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

El día con la cifra o cifras correspondientes.

El mes con su nombre o con las tres primeras letras de su nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan. Esta última forma solo podrá emplearse en el caso de venir acompañada del año.

El año con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales.

Salvo cuando el mes se exprese con letras las indicaciones del mes y el año estarán separadas una de otra por espacio en blanco, punto, guión, etc.

En el caso de las conservas, se podrá indicar también de la siguiente forma: <consumir preferentemente antes del fin de año marcado en...> indicando de forma inequívoca el lugar del envase en el que están marcadas las dos últimas cifras del año, y donde anterior o posteriormente no podrá figurar ninguna otra marca.

En el caso de las semiconservas, también se podrá indicar de la siguiente forma: <consumir preferentemente antes del mes y año marcados en...>, indicando de forma inequívoca el lugar del envase en el que están marcadas las tres primeras letras del mes y los dos últimas cifras del año y donde, anterior o posteriormente, no podrá figurar ninguna otra marca.

5. Instrucciones para la conservación.

En el etiquetado de los productos pesqueros se indicarán las instrucciones para su conservación, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas. Por tanto, se especifican las temperaturas de conservación para los siguientes productos:

<Ahumados>, <boquerones en vinagre> y similares: Manténgase entre 0 y 5 grados C.

<Semiconservas en aceite>: Manténgase entre 5 y 12 grados C.

<Pescado congelado>: Manténganse..., seguido de las temperaturas indicadas en el punto 3 de artículo 12.

6. Modo de empleo.

Se harán constar las indicaciones para el uso adecuado del producto de la pesca en los casos en los que su omisión puede causar una incorrecta utilización del mismo.

7. Identificación de la empresa.

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

7.2 Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la Empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

7.3 Cuando la elaboración de un producto de la pesca se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario precedidos por la expresión <fabricado por...>.

8. 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.

9. Rotulación de embalajes.

En los rotulos se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Identificación de la Empresa.

Instrucciones para la conservación en los casos señalados en el punto 5.

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. Países de origen.

Los productos de la pesca importados, además de cumplir lo establecido en el presente título, excepto el apartado 22.8, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen.

Art. 31.

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

TITULO VI

TRANSPORTE, VENTA, EXPORTACION E IMPORTACION

Art. 32. Transporte, distribución y venta.

1. Transporte y distribución del pescado fresco. Para el transporte y distribución se utilizarán vehículos, remolques, contenedores cerrados, isotermos o refrigerados.

Durante el transporte y hasta los puntos de destino, la temperatura en el centro de las piezas será entre 0 y 7 grados C. Para no rebasar dicha temperatura, cuando sea necesario deberá utilizarse hielo con o sin sal, en forma que garantice la conservación en la cantidad adecuada a las especies transportadas a la longitud del recorrido, a la época del año y a la región geográfica.

Excepcionalmente, en el caso del acarreo de los productos de la pesca desde puerto o lonja a las industrias, podrá hacerse este en vehículos

abiertos debidamente protegidos con lona, siempre que el recorrido no rebase los 30 kilómetros, y, en todo caso, la temperatura será la indicada anteriormente.

2. Transporte de productos de la pesca congelados.

El transporte de productos de la pesca congelados se efectuará en vehículos frigoríficos provistos de registrador gráfico que permita comprobar que las temperaturas no se han incrementado durante el transporte en más de 3 grados C sobre la fijada en el punto 3 del artículo 12.

Excepcionalmente en el caso de acarreo de los productos de la pesca congelados desde el puerto a industrias o almacenes frigoríficos, podrá hacerse en otros vehículos debiendo estar siempre la mercancía debidamente protegida de los agentes externos y siempre que el recorrido no sobrepase los 30 kilómetros y este se efectúe en el menor tiempo posible. Asimismo, excepcionalmente, cuando los productos congelados sean destinados a su transformación inmediata en la industria conservera y las circunstancias así lo permitan, el transporte podrá realizarse en vehículos debidamente acondicionados y autorizados para tal fin por los servicios sanitarios que correspondan.

3. Los vehículos de transporte deben responder a las siguientes exigencias:

Las superficies interiores han de ser impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección y con uniones cóncavas con todos sus ángulos. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos transportados serán de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar sus caracteres organolépticos o de comunicarles propiedades nocivas.

4. Se prohíbe el transporte de productos de la pesca con otros productos alimenticios. Excepcionalmente, en los casos en que los detallistas posean transporte propio y adecuado, siempre que la distancia a recorrer no supere los 100 kilómetros podrán transportar otros productos alimenticios (excepto carne), evitándose en todo momento el contacto entre los citados productos y los productos de la pesca. Asimismo se permite excepcionalmente el transporte conjunto de los productos de la pesca congelados y envasados con otros productos alimentarios y congelados y envasados. Manteniendo las temperaturas reflejadas en el punto 1 y 2 de este artículo.

5. Todo vehículo empleado en el transporte de productos de la pesca será sometido antes y después de su empleo a un minucioso proceso de limpieza y desinfección, así como de desodorización en caso necesario.

6. Venta de productos de la pesca.

Los productos de la pesca solo podrán venderse al público en los establecimientos de alimentación autorizados para este fin. No se ofrecerán a la venta aquellos productos de la pesca que hayan sufrido deterioros o algún otro proceso de descomposición o hayan sido contaminados por materias extrañas, hasta el punto de no ser aptos para el consumo. Los productos de la pesca no se exhibirán o se dejarán en los mercados o lonjas más tiempo del necesario para cumplir con los requisitos de inspección y venta.

Los productos de la pesca que se ofrezcan a la venta en lonjas, mercados centrales y mercados detallistas estarán clasificados y seleccionados de modo que todo el contenido de un recipiente sea de especie, tamaño y calidad semejante.

6.1 Pescado fresco.

Se expondrá al público en condiciones de garantizar su calidad e higiene sanitaria, protegido de los agentes contaminantes con cualquiera de los sistemas autorizados por esta Reglamentación (frío, hielo con sal o sin sal).

Podrán ser objeto de las manipulaciones que el cliente demande. El establecimiento contará con medios suficientes para mantener los productos de la pesca a una temperatura en el centro de las piezas entre cero y siete grados centígrados.

Los productos de la pesca deberán mantenerse sobre superficies con una inclinación adecuada para eliminar las aguas originadas por la fusión del hielo. No recibirá nunca el pescado la acción directa de los rayos del sol.

6.2 Pescado congelado.

Deberá estar expuesto al público en instalaciones que permitan el mantenimiento de las condiciones de conservación exigidas por esta Reglamentación. Estas condiciones se mantendrán durante las veinticuatro horas del día.

Podrá ser objeto de aquellas manipulaciones que demande el cliente y permita su estado específico de congelación. En la venta de productos de la pesca congelados en bloques, se permitirá la separación de las piezas que puedan integrar el bloque sin que el producto pierda su condición de congelado y siempre que el bloque este formado por pescado entero o descabezado. En todo caso se evitará el exceso de piezas separadas que sobrepasen la venta durante la mañana o la tarde.

Queda totalmente prohibida la venta de productos de la pesca congelados, que hayan sufrido descongelación, ni aun indicando esta circunstancia.

7. Venta ambulante.

Queda totalmente prohibida la venta de productos de la pesca en régimen ambulante, salvo en el caso de que en la localidad a abastecer no exista establecimiento de venta autorizado, debiéndose contar con la autorización correspondiente.

En cualquier caso, las condiciones a cumplir para la venta ambulante serán las especificadas para la venta y transporte de pescado fresco y congelado.

Art. 33 Identificación de la venta a granel.

1. Los recipientes que contengan productos de la pesca en fresco para la venta a granel desde el origen (puerto, lonja) hasta mercado central o almacén mayorista deberán llevar consignado obligatoriamente los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social o denominación y domicilio, número de registro sanitario, en su caso, del remitente.
- Contenido neto del contenido, salvo cuando el producto no venga clasificado.
- Países de origen, en su caso.

2. Los recipientes que contengan productos de la pesca, salvo prueba en contrario, recibidos por el detallista o centros colectivos, deberán llevar obligatoriamente los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social, domicilio y número de registro sanitario, en su caso, del remitente.
- Contenido neto del contenido.
- Países de origen, en su caso.

3. Los recipientes que contengan productos de la pesca congelados por unidades o en bloques para la venta a granel deberán llevar consignados obligatoriamente los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre, razón social o denominación y domicilio del remitente o nombre del barco.
- Número de registro sanitario del remitente.
- Fecha de congelación del producto o fecha media de marea, consignada por la industria congeladora.
- Fecha de duración mínima con la leyenda: <Consumir preferentemente antes de ...>, puesta por el remitente.
- Contenido neto del producto en el caso en que llegue a detallista o a centros de consumo colectivo.
- Países de origen, en su caso.

4. Los recipientes que contengan productos de la pesca, salados, secos salados, secos ahumados, para la venta a granel, deberán llevar obligatoriamente en su rotulación los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social y domicilio del remitente.
- Número de registro sanitario del remitente.
- Fecha de procesamiento del producto.
- Fecha de duración mínima con la leyenda: <Consumir preferentemente antes de...>.
- Contenido neto del producto.
- Países de origen.

Art. 34. Comercio exterior.

1. Exportación.

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación, se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios de Economía y Hacienda y de Agricultura, Pesca y Alimentación. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra <Export> y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Ministerios competentes previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

2. Importación.

Todos los productos de la pesca importados se someterán a lo dispuesto en la presente Reglamentación.

La Subsecretaría de Sanidad y Consumo podrá inspeccionar, en determinados casos, las industrias que exporten a nuestro país productos de la pesca en orden a que los mismos reúnan las condiciones sanitarias exigidas en España y que tales productos hayan sido producidos y/o elaborados en las condiciones de salubridad exigidas en esta Reglamentación.

Todas las expediciones de la pesca llegadas a España en régimen de importación irán acompañadas de un certificado sanitario expedido en los Servicios oficiales del país de origen, en idioma español, en el que se hará constar:

- a) Fecha de embarque.
- b) Certificado de que los productos de la pesca descritos en el mismo han sido sometidos a la inspección sanitaria; que tales productos son aptos para el consumo humano, en caso de haber sido tratado con aditivos; tipo

de los mismos; no existen residuos de contaminantes ni otras sustancias nocivas para la salud y que los tratamientos han sido realizados en las mejores condiciones de higiene y sanidad.

c) Asimismo, en dicho certificado se hará constar los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Número de envases.
- Masa en kilos.
- Marcas de identificación de envases.
- Remitente.
- Destinatario.
- Medio de transporte.
- Firma y sello de los Servicios oficiales que expidan el certificado.

TITULO VII

RESPONSABILIDADES, COMPETENCIAS E INSPECCIONES

Art. 35. 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 de la pesca o al importador, en su caso.

2. La responsabilidad sobre productos no envasados o contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor de los productos de la pesca, salvo prueba en contrario.

3. La responsabilidad por inadecuada conservación de los productos envasados o no, o el incumplimiento de las instrucciones de conservación del etiquetado, corresponde al tenedor de los productos de la pesca.

4. La responsabilidad por industrialización, comercialización, circulación y venta de productos de la pesca durante las épocas de veda, y en toda época y lugar cuando no alcancen la talla mínima, corresponderá al tenedor del producto.

Art. 36. Competencias.

Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Art. 37. Inspecciones.

Los Servicios veterinarios oficiales velarán por el cumplimiento en los aspectos sanitarios de lo regulado en la presente Reglamentación. Los Departamentos competentes organizarán los servicios de vigilancia, control e inspección de las industrias implicadas en esta Reglamentación y de los productos que las mismas elaboren.

Art. 38. Régimen sancionador.

Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las Autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan.

RELACION DE ANEXOS.

Anexo 1.- Duración de la aptitud para el consumo de los productos de la pesca.

Anexo 2.- Referente al artículo 16, punto 16.7 y artículo 17, punto 17.4.

Anexo 3.- Referente al artículo 18, punto 1.15.

Anexo 4.- Referente al artículo 30, punto 1.

Anexo 5.- Referente al artículo 30, punto 3.4.

Anexo 6.- Referente al artículo 30, punto 4.1.

Anexo 7.- Referente al artículo 30, punto 3.3.

ANEXO 1.

Duración de la aptitud para el consumo de los productos de la pesca
1. Pescado congelado.

El tiempo de duración se ha de contar desde su congelación hasta el consumidor, ya sea en venta directa como a través de industrias de manipulación y/o elaboración, y como máximo se permitirá el que se refleja en el siguiente cuadro:

* - 22 grados C - Meses *

Pescados magros y planos * 24 *

Ternidos * 18 *

Otros pescados grasos * 12 *

Moluscos cefalópodos * 24 *

Moluscos lamelibranquios * 15 *

Crustáceos, langosta, langostinos, camarón y listado * 24 *

Otros crustáceos * 12 *

2. Productos secos salados.

Estos productos tendrán una duración de dieciocho meses.

3. Productos ahumados.

Estos productos podrán conservarse como máximo un mes en cámaras de refrigeración (de 0 a 3 grados C), siempre que estén envasados con aceite de cobertura o al vacío. En congelación el tiempo de conservación podrá ser de un año como máximo.

4. Los productos de la pesca en semiconserva se podrán conservar como máximo y a temperatura de refrigeración:

4.1 Boquerones, mejillones en vinagre y análogos: Menos de tres meses.

4.2 Productos envasados en aceite en envases impermeables al agua a presión normal: Doce meses.

5. Productos en conserva.

Dadas las características de estos productos que permite su consumo por tiempo prolongado, no se considera procedente dar un tiempo máximo de duración y como referencia véase la especificación que sobre este tema se efectúa en el artículo 30, punto 4, de la presente Reglamentación.

ANEXO 2

Control de cierres de envases de productos de la pesca en conserva y semiconserva

Al comienzo de la jornada de trabajo y después del engrase de las máquinas de cierre, se cerrarán varios envases vacíos y los encargados del control verificarán las siguientes operaciones:

1. Comprobar la hermeticidad introduciendo en las latas cerradas aire a 2 kg/cm² de presión.

2. Cortar un cierre en sección y hacer un análisis visual con los conceptos de bueno o defectuoso, según los casos.

3. Se recomienda que aprovechando el corte del cierre anterior, se efectúen medidas del mismo para comprobar las desviaciones que pudieran existir con respecto a las medidas consideradas normales por cada industria.

Los referidos controles se realizarán por cada una de las máquinas de cierre que se empleen.

Cuadros omitidos.

ANEXO 3

Cuadros omitidos.

ANEXO 4

Cuadro omitido.

ANEXO 5

ESPECIES DE MOLUSCOS SUSCEPTIBLES DE SER CONSUMIDAS EN CRUDO Y QUE OBLIGATORIAMENTE DEBERÁN SER DEPURADOS

Mejillón (*Mytilus edulis*, L.).

Ostra (*Ostra edulis*, L.).

Ostión (*Griphasa angulata*, Lan).

Almeja fina (*Venerupis (tapes) decussatus*, L.).

Almeja babosa (*Venerupis (tapes) pullastra*, U.).

Berbercho (*Cerastodermus (cardium) edule*, L.).

ANEXO 6

Cuadro omitido.

ANEXO 7.

Determinación de peso escurrido en conservas de pescado. La masa escurrida del pescado se determinará por pesada, previo escurrido durante tres minutos a 25 grados C sobre un tamiz de malla de 3 mm; en el caso de las salsas pastosas, éstas deben ser separadas mediante chorro débil de agua a la misma temperatura indicada.

Procedimiento de control del contenido neto en productos glaseados

- Retirar el producto empacotado del almacén donde estaba a baja temperatura, abrir inmediatamente y colocar el contenido bajo una abundante ducha de agua fría.

- Agitar cuidadosamente para que el producto no se rompa.

- Mantener en la ducha hasta que todo el hielo que se vea o perciba se haya eliminado.

- Trasladar el producto a un cedazo circular del número 8 de 20 centímetros de diámetro para masa inferior o igual a 900 gramos y a uno de 30 centímetros para masa mayor de 900 gramos.

- Sin mover el producto, inclinar el cedazo un ángulo de 17 grados a 20 grados para facilitar el drenaje y dejar escurrir exactamente dos minutos.

- Inmediatamente trasladar el producto a un recipiente tarado (B) y pesarlo en una balanza (A).

El contenido neto del producto es exactamente A-B.