

REAL DECRETO 2069/1993, DE 26 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE FIJAN LAS NORMAS SANITARIAS APLICABLES A LOS PRODUCTOS DE LA PESCA A BORDO DE DETERMINADOS BUQUES PESQUEROS.

Las condiciones sanitarias que debían cumplir los buques pesqueros estaban recogidas en la reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura, con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, que posteriormente fue modificado por el Real Decreto 645/1989, de 19 de mayo, y derogado en parte por el Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.

Como consecuencia de la adhesión del Reino de España a las Comunidades Europeas, se hace necesario efectuar la plena adecuación de la normativa nacional de que se trata, a lo establecido en la normativa comunitaria. En concreto, la publicación de la Directiva 92/48/CEE, de 16 de junio, por la que se fijan las normas mínimas de higiene aplicables a los productos de la pesca obtenidos a bordo de determinados buques pesqueros, de conformidad con el párrafo a). i), del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 91/493/CEE, se incorpora a nuestro Derecho Interno mediante el presente Real Decreto.

Dichas normas son, por otra parte, las previstas en el Real Decreto 1437/1992, en su artículo 3.1.1 en el que se menciona la aplicación a los productos pesqueros y de la acuicultura capturados y manipulados a bordo de determinados buques, de las normas de higiene que establezca la Comunidad Económica Europea. Estas normas son, pues, complementarias de las establecidas en el citado Real Decreto.

Por otra parte, las normas relativas a los productos de la pesca obtenidos a bordo de determinados buques pesqueros deben tener en cuenta los requisitos generales de la protección a la salud establecidos en la legislación española.

Por todo ello, se dicta el presente Real Decreto de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y al amparo del artículo 149.1.16 de la Constitución Española.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, y de Agricultura, Pesca y Alimentación, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de noviembre de 1993,

DISPONGO :

Artículo 1.

Se aprueban las adjuntas normas sanitarias aplicables a los productos de la pesca refrigerados o congelados a bordo de determinados buques pesqueros, en los que se realicen las operaciones de captura, y eventual manipulación.

Artículo 2.

Corresponderá a las Comunidades Autónomas el establecimiento y ejecución de las medidas necesarias para el cumplimiento de lo dispuesto en estas normas.

Disposición adicional primera.

Las normas de higiene previstas en el apartado 3.1.1 de las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura, aprobadas por el Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, son las contenidas en el presente Real Decreto.

Disposición adicional segunda.

El presente Real Decreto tiene el carácter de norma básica sanitaria, dictándose al amparo del artículo 149.1.16 de la Constitución Española, y de conformidad con lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición derogatoria única.

Quedan derogadas las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Disposición final primera.

Se faculta a los Ministros de Sanidad y Consumo, y de Agricultura, Pesca y Alimentación para, en el ámbito de sus respectivas competencias, dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto y en particular para la actualización de los anexos.

Disposición final segunda.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el <Boletín Oficial del Estado>.

Dado en Madrid a 26 de noviembre de 1993.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,

ALFREDO PEREZ RUBALCABA

NORMAS SANITARIAS APLICABLES A LOS PRODUCTOS DE LA PESCA OBTENIDOS A BORDO DE DETERMINADOS BUQUES PESQUEROS

Artículo 1.

1. Las condiciones generales de higiene establecidas en el anexo I se aplicarán a todos los buques pesqueros.
2. Las condiciones suplementarias de higiene que figuran en el anexo II serán aplicables a los buques que estén diseñados y equipados para conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias durante más de veinticuatro horas, excepto aquellos que estén equipados para mantener vivos los peces, crustáceos y moluscos sin otros medios de conservación a bordo.

Artículo 2.

1. Se establece un plazo hasta el 31 de diciembre de 1995 para que los buques pesqueros puedan adaptarse a las exigencias previstas en los párrafos b) y e) del apartado 8 del anexo II de estas normas sanitarias.
2. Sólo podrán acogerse a la excepción temporal prevista en el apartado anterior aquellos buques pesqueros que estuviesen ejerciendo su actividad antes del 30 de junio de 1992 y presenten una solicitud justificada, ante la Comunidad Autónoma correspondiente, en el plazo de tres meses desde la publicación de este Real Decreto.

Dicha solicitud deberá precisar los plazos en que los buques pesqueros podrán adaptarse a las referidas exigencias.

ANEXO I

Condiciones generales de higiene aplicables a los buques pesqueros

1. Las partes del buque o los recipientes reservados al almacenamiento de los productos de la pesca no deberán contener objetos ni productos que puedan transmitir a las mercancías propiedades nocivas o características anormales. Esas partes o recipientes deberán estar constituidos de modo que se puedan limpiar fácilmente y que el agua procedente de la fusión del hielo no pueda permanecer en contacto con los productos de la pesca.
2. En el momento de su utilización, las partes del buque o los recipientes reservados al almacenamiento de los productos de la pesca deberán estar completamente limpios y, en ningún caso, podrá mancharlos el carburante utilizado para la propulsión del buque o las aguas sucias del fondo del buque.
3. Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse lo más pronto posible de la suciedad y de la acción del sol o de cualquier otra fuente de calor. Cuando sean lavados, el agua utilizada deberá ser agua dulce que cumpla los parámetros indicados en los anexos D y E del Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, o agua de mar limpia que no sea perjudicial para su calidad o salubridad.
4. Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de forma que se eviten las magulladuras. Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar productos de la pesca de gran tamaño o aquellas especies que puedan herir a las personas, a condición de que no se deteriore la carne de dichos productos.
5. Los productos de la pesca, excepto los productos que se conserven vivos, deberán ser sometidos a la acción del frío lo más rápidamente posible desde su embarque. No obstante,

esta disposición no se aplicará a determinados tipos de buques pesqueros en los que la aplicación del frío no sea realizable por razones prácticas. En tal caso los productos de la pesca no deberán ser conservados a bordo más de ocho horas.

6. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos de la pesca se fabricará con agua potable o con agua de mar limpia. Antes de su utilización, se deberá almacenar en condiciones que no permitan su contaminación.

7. La limpieza de los recipientes, los instrumentos y las partes del buque que entren en contacto directo con los productos de la pesca deberá efectuarse, después del desembarque de estos productos, con agua potable o con agua de mar limpia.

8. En caso de que los productos de la pesca se descabecen o evisceren a bordo, estas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos se lavarán con abundante agua potable o agua de mar limpia inmediatamente después de dichas operaciones. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano. Los hígados, huevas, huevos y lechas destinados al consumo humano se conservarán en hielo o congelados.

9. Los equipos utilizados para el eviscerado, descabezado o extracción de las aletas, y los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los productos de la pesca estarán constituidos o cubiertos por un material impermeable, incorruptible, liso, fácil de limpiar y desinfectar. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

10. El personal encargado de las operaciones de manipulación de los productos de la pesca deberá observar las normas que obligan a mantener una adecuada limpieza corporal y de indumentaria.

ANEXO II

Condiciones suplementarias de higiene aplicables a los buques pesqueros contemplados en el apartado 2 del artículo 1

1. Los buques pesqueros estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca refrigerados o congelados a las temperaturas prescritas por el Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura. Dichas bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se manchen.

2. El revestimiento interior de las bodegas, cisternas y contenedores será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará constituido por un material liso o, en su defecto, por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

3. Las bodegas estarán acondicionadas de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

4. Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y, en particular, permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización, deberán estar completamente limpios.

5. Las cubiertas de trabajo, los equipos y las bodegas, cisternas y contenedores se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se realizará una desinfección, desinsectación o desratización.

6. Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar una cierta toxicidad se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

7. En caso de que los productos de la pesca se congelen a bordo, esta operación se deberá realizar en las condiciones establecidas en los apartados 1 y 3 de la parte II del capítulo IV del anexo del Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura. En caso de congelación en salmuera, ésta no deberá constituir un foco de contaminación para los productos de la pesca.

8. Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca en agua de mar refrigerada mediante hielo o con medios mecánicos deberán reunir las siguientes condiciones:
- a) Las cisternas deberán estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.
 - b) Las cisternas deberán disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuya sonda deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada.
 - c) El funcionamiento del sistema de cisternas o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla de los productos de la pesca y agua de mar alcancen una temperatura de 3 Grad. C como máximo seis horas después del llenado y de 0 Grad. C como máximo dieciséis horas después.
 - d) Las cisternas, sistemas de circulación y contenedores deberán vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o con agua de mar limpia, y deberán llenarse únicamente con agua de mar limpia.
 - e) Los registros de las temperaturas de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de la cisterna, y deberán conservarse a disposición de la autoridad encargada del control.
9. La Comunidad Autónoma correspondiente dispondrá de una lista actualizada de los buques equipados de conformidad con los apartados 7 y 8, con exclusión, no obstante, de los buques que posean contenedores móviles que, sin perjuicio de lo dispuesto en la segunda frase del apartado 5 del anexo I, no efectúen regularmente las operaciones de conservación de productos de la pesca en agua de mar refrigerada.
10. Los armadores o sus representantes tomarán todas las medidas necesarias para evitar que trabajen y manipulen los productos de la pesca las personas que puedan contaminarlos hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro. Las exigencias de control médico de dichas personas serán las reguladas por la legislación vigente.