

Rango: REAL DECRETO  
Oficial-Número: 263/1985  
Disposición-Fecha: 20-02-1985  
Vigencia: 31-03-1993  
Departamento: PRESIDENCIA DEL GOBIERNO  
Publicación-Fecha: 07-03-1985  
BOE-Número: 57/1985  
Página: 5710

**REAL DECRETO 263/1985, DE 20 DE FEBRERO, POR EL QUE SE APRUEBA EL  
REGLAMENTO DE SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.**

**Anterior-Ref:** CITA DECRETO 2484/1967, DE 21 DE SEPTIEMBRE (DISP. 1226).  
CITA DECRETO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO (DISP. 1482).  
DEROGA DECRETO 2284/1964, DE 23 DE JULIO (BOE DE 18 DE AGOSTO).  
DEROGA DECRETO 2699/1970, DE 20 DE AGOSTO (DISP. 1050).  
DEROGA DECRETO 2699/1975, DE 24 DE JULIO (DISP. 16756).

**Posterior-Ref:** DEROGADO POR REAL DECRETO 308/1993, DE 26 DE FEBRERO (REF. 93/08371).

ANTE LA DISPERSION DE LAS DIFERENTES NORMATIVAS SOBRE ESTA MATERIA Y LA NECESIDAD DE MODIFICACION Y ACTUALIZACION DE LAS MISMAS, Y TENIENDO EN CUENTA EL DECRETO DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO NUMERO 2484/1967, DE 21 DE SEPTIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA EL TEXTO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PREVE QUE PUEDAN SER OBJETO DE REGLAMENTACION ESPECIAL LAS MATERIAS EN EL REGULADAS.

PUBLICADO EL DECRETO DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO NUMERO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO, SOBRE ENTRADA EN VIGOR, APLICACION Y DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PROCEDE DICTAR LAS DISTINTAS REGLAMENTACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS, DE INDUSTRIA Y ENERGIA, DE ECONOMIA Y HACIENDA, DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y DE SANIDAD Y CONSUMO, DE ACUERDO CON EL INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 20 DE FEBRERO DE 1985, DISPONGO:

**ARTICULO UNICO.**

-SE APRUEBA EL ADJUNTO REGLAMENTO DE SALUBRIDAD DE MOLUSCOS.

**DISPOSICION TRANSITORIA**

LAS REFORMAS Y ADAPTACIONES DE INSTALACIONES DERIVADAS DE LAS NUEVAS EXIGENCIAS INCORPORADAS A ESTE REGLAMENTO, EN RELACION CON LAS VIGENTES HASTA LA APROBACION DE LAS MISMAS SERAN LLEVADAS A CABO EN EL PLAZO DE DOCE MESES A CONTAR DESDE LA FECHA DE ENTRADA EN VIGOR DEL PRESENTE DECRETO.

**DISPOSICION DEROGATORIA**

A PARTIR DE LA FECHA DE PUBLICACION DEL PRESENTE REGLAMENTO QUEDAN DEROGADAS LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:

DECRETO 2284/1964, DE 23 DE JULIO ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" NUMERO 198, DE 18 DE AGOSTO), POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.

DECRETO 2699/1970, DE 20 DE AGOSTO ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" NUMERO 232, DE 28 DE SEPTIEMBRE), RECTIFICANDO LOS ARTICULOS 14 Y 18 Y LA DISPOSICION TRANSITORIA DEL DECRETO DE FECHA 23 DE JULIO DE 1964 QUE APROBO EL REGLAMENTO PARA LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.

DECRETO 1835/1975, DE 24 DE JULIO, POR EL QUE SE MODIFICA EL DECRETO 2284/1964, DE 23 DE JULIO.

Y CUANTAS OTRAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO SE OPONGAN A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE REAL DECRETO.

DADO EN MADRID A 20 DE FEBRERO DE 1985.-JUAN CARLOS R.

-EL MINISTRO DE LA PRESIDENCIA, JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ.

## **REGLAMENTO DE SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS**

### **ARTICULO 1. AMBITO DE APLICACION.**

-LA PRESENTE REGLAMENTACION TIENE POR OBJETO DEFINIR A EFECTOS LEGALES LO QUE SE ENTIENDE POR MOLUSCO BIVALVOS VIVOS SUSCEPTIBLES DE SER CONSUMIDOS EN CRUDO Y FIJAR LAS NORMAS DE MANIPULACION, DEPURACION, CONSERVACION, CIRCULACION Y COMERCIALIZACION DE LOS MISMOS Y EN GENERAL SU ORDENACION JURIDICA.

ESTA REGLAMENTACION OBLIGA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACION, DEPURACION, CONSERVACION, ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACION Y TRANSPORTE (TERRESTRE, AEREO, MARITIMO Y FLUVIAL) DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS SUSCEPTIBLES DE SER CONSUMIDOS EN CRUDO. IGUALMENTE OBLIGA A LOS EXPORTADORES E IMPORTADORES DE ESTOS PRODUCTOS.

SE CONSIDERARAN MANIPULADORES E INDUSTRIALES DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS SUSCEPTIBLES DE SER CONSUMIDOS EN CRUDO A AQUELLAS PERSONAS NATURALES O JURIDICAS, QUE, EN USO DE LAS AUTORIZACIONES CONCEDIDAS POR LOS ORGANISMOS OFICIALES COMPETENTES, DEDIQUEN SU ACTIVIDAD A LA OBTENCION, DEPURACION, CONSERVACION, COMERCIALIZACION Y CIRCULACION DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN EL ARTICULO 2.

### **ART.2. CLASIFICACION.**

-LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS, DE DEPURACION OBLIGATORIA, SERAN LOS SIGUIENTES:

OSTRA OSTREA EDULIS

OSTION CRASSOSTREA SP

ALMEJA FINA VENERUPIS (TAPES) DECUSSATUS

ALMEJA BABOSA VENERUPIS (TAPES) PULLASTRA

MEJILLON MYTILUS EDULIS

MEJILLON MYTILUS GALLO PROVINCIALIS

BERBERECHO GERASTODERMA (CARDIUM) EDULE

Y TODAS AQUELLA ESPECIES QUE EN FORMA REGLAMENTARIA ESTABLEZCA LA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE.

LOS MOLUSCOS DE DEPURACION OBLIGATORIA SOLO PODRAN EXPEDIRSE PARA SU VENTA AL PUBLICO UNA VEZ DEPURADOS POR LAS ESTACIONES DEPURADORAS QUE POSEAN LA AUTORIZACION DE REGISTRO SANITARIO DE INDUSTRIAS Y DEBERAN CUMPLIR TODAS LAS EXIGENCIAS DE ESTA REGLAMENTACION Y DE LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA.

### **ART. 3. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES GENERALES DE LAS ESTACIONES DEPURADORAS DE MOLUSCOS.**

-LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES DE LAS ESTACIONES DEPURADORAS DE MOLUSCOS DEBERAN AJUSTARSE A UN DISEÑO O ESQUEMA, QUE GARANTICE EL ADECUADO TRATAMIENTO TECNICO E HIGIENICO SANITARIO DE LAS MATERIAS PRIMAS Y DE SUS PRODUCTOS, QUE FACILITE UNA CORRECTA APLICACION DE LAS DISTINTAS PRACTICAS DE TRATAMIENTO EN ARAS DE LA SALUD PUBLICA.

CON ESTE FIN LAS CITADAS INDUSTRIAS CUMPLIRAN OBLIGATORIAMENTE LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS:

LOS EDIFICIOS Y LOCALES DEBERAN SER APROPIADOS PARA EL USO A QUE SE DESTINAN, CON EMPLAZAMIENTO Y ORIENTACIONES ADECUADAS, SERAN DE DIMENSIONES SUFICIENTES CON ACCESOS FACILES, AMPLIOS Y SITUADOS A CONVENIENTE DISTANCIA DE CUALQUIER CAUSA DE SUCIEDAD, CONTAMINACION 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 MANTENDRAN EXENTOS DE OLORES DESAGRADABLES, DE HUMO, DE POLVO O DE OTROS ELEMENTOS CONTAMINANTES.

LAS INDUSTRIAS ESTARAN BIEN CONSTRUIDAS, Y EN SU CONSTRUCCION O REPARACION SE EMPLEARAN MATERIALES IDONEOS Y EN NINGUN CASO SUSCEPTIBLES DE ORIGINAR INTOXICACIONES O CONTAMINACIONES; SERAN DE FACIL LIMPIEZA.

LOS PAVIMENTOS DE LAS ZONAS DE TRABAJO DONDE SE RECIBAN, MANIPULEN, ELABOREN, ENVASEN Y ALMACENEN MOLUSCOS, ASI COMO SUS RESIDUOS, ESTARAN CONSTRUIDOS CON MATERIALES NO ABSORBENTES, RESISTENTES Y NO ATACABLES POR ACIDOS O ALCALIS EMPLEADOS EN SU LIMPIEZA. SERAN FACILES DE LIMPIAR Y TENDRAN UNA INCLINACION SUFICIENTE HACIA LOS SUMIDEROS QUE PERMITAN LA EVACUACION DE LAS AGUAS.

LOS DESAGUES SERAN DE TAMAÑO ADECUADO, PROVISTOS DE REJILLAS, CIERRES HIDRAULICOS Y/O SALVAGUARDAS, PARA EVITAR EL RETROCESO DE OLORES Y ENTRADA DE ROEDORES.

LOS PARAMETROS VERTICALES DE LAS ZONAS DE TRABAJO TENDRAN SUPERFICIES LISAS, NO ABSORBENTES, DE COLOR CLARO Y REVESTIDAS EN TODA SU ALTURA DE MATERIAL O PINTURA QUE PERMITA SER LAVADO SIN DETERIORO. CARECERAN DE CAVIDADES INTERIORES EN LAS QUE PUEDAN ANIDAR INSECTOS O ROEDORES.

LAS CUBIERTAS O TECHOS ESTARAN CONSTRUIDOS DE FORMA QUE NO ACUMULEN POLVO NI VAPORES DE CONDENSACION, SERAN DE FACIL LIMPIEZA Y SIEMPRE ESTARAN EN CONDICIONES TALES QUE NO PUEDAN APORTAR POSIBLES CONTAMINACIONES A LOS PRODUCTOS.

EN LAS INSTALACIONES DE NUEVA CONSTRUCCION LA UNION ENTRE SUELOS Y PAREDES Y ENTRE ESTAS Y TECHOS SERAN REDONDEADAS PARA FACILITAR SU LIMPIEZA.

EN LAS SALAS DE MANIPULACION Y ELABORACION DE LAS INDUSTRIAS, TODAS LAS PUERTAS DE ACCESO DEBERAN SER DE ANCHURA SUFICIENTE, DE BUENA CONSTRUCCION Y CONSISTENCIA.

LA VENTILACION NATURAL O ARTIFICIAL SERA APROPIADA A LA CAPACIDAD DEL LOCAL.

LA ILUMINACION NATURAL O ARTIFICIAL MANTENDRA PARA LAS DISTINTAS DEPENDENCIAS U OPERACIONES LOS SIGUIENTES MINIMOS:

LOCALES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION, PASILLOS Y TANQUES DE DEPURACION: 50 LUX.

LOCALES DE TRABAJO QUE EXIJAN LIGERA ATENCION, SALAS DE MAQUINAS, ETC.: 100 LUX.

ZONAS DE TRABAJO QUE EXIJAN GRAN ATENCION O PARTICULARMENTE PELIGROSAS: 200 LUX.

ILUMINACION LOCALIZADA PARA OPERACIONES DELICADAS (CONTROL DE TEMPERATURAS, ETC.): 500 LUX.

LAS LAMPARAS E INSTALACIONES SUSPENDIDAS SOBRE LOS LUGARES DONDE SE MANIPULAN LOS MOLUSCOS DEBERAN ESTAR PROTEGIDAS DE MANERA QUE EN CASO DE ROTURA NO CONTAMINEN AQUELLOS.

LAS INSTALACIONES DISPONDRAN EN TODO MOMENTO DE AGUA CORRIENTE POTABLE O AGUA DE "MAR LIMPIA", A PRESION EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA LA ELABORACION, MANIPULACION Y PREPARACION DE SUS PRODUCTOS. EL HIELO QUE SE EMPLEE EN LA CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS HABRA SIDO ELABORADO CON AGUA POTABLE O DE "MAR LIMPIA". SE EVITARA TODA CONTAMINACION DURANTE SU TRATAMIENTO, MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO.

SE ENTIENDE POR AGUA DE MAR LIMPIA LAS AGUAS MARINAS O DE ESTUARIOS QUE ESTAN EXENTAS DE CONTAMINACION Y DE ALGAS MARINAS TOXICAS EN CANTIDAD QUE INFLUYAN DESFAVORABLEMENTE EN LA CALIDAD Y/O LA INOCUIDAD DE LOS MARISCOS.

PODRA UTILIZARSE AGUA DE OTRA CALIDAD EN GENERADORES DE VAPOR, INSTALACIONES INDUSTRIALES FRIGORIFICAS, BOCAS DE INCENDIO Y SERVICIOS AUXILIARES SIEMPRE QUE NO EXISTA CONEXION ENTRE ESTA RED Y LA DE AGUA POTABLE. EN ESTE CASO SE IDENTIFICARAN DEBIDAMENTE LAS CONDUCCIONES DE AGUA NO POTABLE.

DISPONDRAN DE SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS DE ACUERDO CON LO LEGISLADO POR LA ORDENANZA LABORAL PARA CADA TIPO DE INDUSTRIA.

EN LAS ZONAS DE MANIPULACION Y ELABORACION EXISTIRAN DISPOSITIVOS EN LOS QUE LOS OPERARIOS SE PODRAN LAVAR, SECAR LAS MANOS Y DESINFECTAR LOS GUANTES, EN CASO NECESARIO. LOS LAVABOS COLOCADOS EN ESTAS ZONAS ESTARAN DOTADOS DE AGUA FRIA Y CALIENTE. SERAN ACCIONADOS A PEDAL U OTRO SISTEMA NO MANUAL, EL SECADO DE LAS MANOS SE EFECTUARA CON TOALLAS DE UN SOLO USO O SECADORES AUTOMATICOS.

EN EL CASO DE QUE NO DISPONGAN DE UN SISTEMA DESTINADO A LA DESTRUCCION O TRANSFORMACION DE RESIDUOS PROCEDENTES DEL TRATAMIENTO, EXISTIRA UN RECINTO SEPARADO PARA SU ALMACENAMIENTO, QUE DISPONDRA DE DISPOSITIVOS O RECIPIENTES HIGIENICOS E INALTERABLES DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION. LOS RESIDUOS SE EVACUARAN DIARIAMENTE PARA SU ELIMINACION O APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL.

LAS INDUSTRIAS CONTARAN CON MEDIOS E INSTALACIONES ADECUADAS EN SU CONSTRUCCION Y SITUACION DENTRO DE ELLAS, PARA GARANTIZAR LA CONSERVACION DE SUS PRODUCTOS EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA Y NO CONTAMINACION POR LA PROXIMIDAD O CONTACTO CON CUALQUIER CLASE DE RESIDUOS O AGUAS RESIDUALES, HUMOS, SUCIEDAD Y MATERIAS EXTRAÑAS, ASI COMO POR LA PRESENCIA DE ROEDORES Y OTROS ANIMALES.

MANTENDRAN LAS ADECUADAS CONDICIONES AMBIENTALES DE MANERA QUE LOS PRODUCTOS NO SUFRAN ALTERACIONES O CAMBIOS ANORMALES EN SUS CARACTERES INICIALES, DEBIENDO EXISTIR LOS SISTEMAS DE PROTECCION NECESARIOS QUE IMPIDAN LA ACCION DIRECTA DE LA LUZ SOLAR SOBRE LOS PRODUCTOS ENVASADOS.

LOS PRODUCTOS TERMINADOS ESTARAN DEBIDAMENTE SEPARADOS DE LOS LUGARES DESTINADOS A LA MANIPULACION, ELABORACION Y ENVASADO DE LOS MISMOS.

A TODAS LAS INDUSTRIAS COMPRENDIDAS EN ESTA REGLAMENTACION LES SERAN DE APLICACION LOS REGLAMENTOS VIGENTES DE RECIPIENTES A PRESION, ELECTROTECNIAS PARA ALTA Y BAJA TENSION, DE SEGURIDAD PARA PLANTAS E INSTALACIONES FRIGORIFICAS Y EN GENERAL CUALESQUIERA OTROS DE CARACTER INDUSTRIAL QUE CONFORME A SU NATURALEZA O FIN CORRESPONDA.

LAS UNICAS PESAS Y MEDIDAS LEGALES SERAN LAS DERIVADAS DE LA LEY DE PESAS Y MEDIDAS 88/1967, DE 8 DE NOVIEMBRE, Y DEL DECRETO 1257/1974, DE 25 DE ABRIL, Y LOS APARATOS DE PESAR Y MEDIR, EMPLEADOS EN EL TRATAMIENTO, DISTRIBUCION Y VENTADE PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN ESTA REGLAMENTACION, DEBERAN HABER SIDO APROBADOS POR LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO Y DEBIDAMENTE VERIFICADOS POR LAS DIRECCIONES PROVINCIALES DEL MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA Y, EN SU CASO, POR LOS SERVICIOS CORRESPONDIENTES DE LAS COMUNIDADES AUTONOMAS.

**ART. 4. RELATIVO A LOS EQUIPOS Y OTROS ELEMENTOS DE TRABAJO.**

-TODAS LAS MAQUINAS Y DEMAS UTILLAJE Y RECIPIENTES QUE ESTEN EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS EN CURSO DE ELABORACION, ELABORADOS Y NO ENVASADOS, SERAN DE CARACTERISTICAS TALES QUE NOPUEDAN TRANSMITIR EL PRODUCTO PROPIEDADES NOCIVAS NI CAMBIAR SUS CARACTERISTICASORGANOLEPTICAS.

SU SUPERFICIE SERA IMPERMEABLE, ATOXICA, RESISTENTE A LA CORROSION, PUDIENDOSE LIMPIAR FACIL Y COMPLETAMENTE.

NO SE PERMITIRA LA UTILIZACION DE MADERA EN NINGUN EQUIPO O UTILLAJE QUE ESTE ENCONTACTO DIRECTO CON EL PRODUCTO SI NO ESTA REVESTIDA DE MATERIAL ADECUADO AUTORIZADO EN LA MANIPULACION DE PRODUCTOS DE LA PESCA NO ENVASADOS. EN EL CASO DE DISPONER DE CINTAS TRANSPORTADORAS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION ESTAS ESTARAN PROVISTAS DE DISPOSITIVOS Y ROCIADORES QUE ELIMINEN LOS RESIDUOS CUANDO LO EXIJAN LAS CIRCUNSTANCIAS.

**ART. 5. RELATIVO A LA LIMPIEZA, DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION DE LOCALES; INSTALACION Y UTILLAJES.**

-TODOS LOS LOCALES DEBEN MANTENERSE EN ESTADO DE LIMPIEZA, LA QUE HABRA DE LLEVARSE A CABO POR LOS METODOS MAS APROPIADOS PARANO LEVANTAR POLVO NI PRODUCIR ALTERACIONES O CONTAMINACIONES. LOS SUELOS DE LA FACTORIA SE LAVARAN Y DESINFECTARAN CUANDO LAS NECESIDADES DEL TRABAJO LO REQUIERAN Y, AL MENOS, DIARIAMENTE EN TEMPORADA DE TRABAJO.

DESPUES DE CADA JORNADA DE TRABAJO, O ANTES SI ES NECESARIO, SE PROCEDERA SISTEMATICAMENTE A LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TODOS LOS UTILES EMPLEADOS EN EL PROCESO INDUSTRIAL: TINAS, TANQUES, BARRILES, MESAS, RECIPIENTES, ELEMENTOS DESMONTABLES DE MAQUINAS, ETCETERA, QUE HAYAN TENIDO CONTACTO CON LOS PRODUCTOS.

LAS INDUSTRIAS DE DEPURACION DE MOLUSCOS SE SOMETERAN A LAS DESINFECCIONES, DESRATIZACIONES Y DESINSECTACIONES NECESARIAS, LAS CUALES SERAN REALIZADAS POR EL PERSONAL IDONEO, CON LOS PROCEDIMIENTOS Y PRODUCTOS APROBADOS POR EL ORGANISMO COMPETENTE Y SIN QUE EN NINGUN CASO SE PUEDAN UTILIZAR SOBRE LOS MOLUSCOS EN DEPURACION O SOBRE LAS SUPERFICIES EN LOS QUE ENTREN EN CONTACTO; SEUTILIZARAN SEGUN LAS PRESCRIPCIONES DEL FABRICANTE, EVITANDO QUE TRANSMITAN A LOS MOLUSCOS PROPIEDADES NOCIVAS O CARACTERISTICAS ANORMALES.

**ART. 6. CONDICIONES GENERALES DE LOS MATERIALES.**

-TODO MATERIAL QUE TENGA CONTACTO CON LOS MOLUSCOS EN CUALQUIER MOMENTO DE SU TRATAMIENTO, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION, TRANSPORTE Y VENTA, MANTENDRA LAS DEBIDAS CONDICIONES DE CONSERVACION, HIGIENE Y LIMPIEZA Y REUNIRA LAS CONDICIONES SIGUIENTES, ADEMAS DE AQUELLOS OTROS QUE ESPECIFICAMENTE SE SEÑALEN EN ESTA REGLAMENTACION:

- ESTAR FABRICADOS CON MATERIAS PRIMAS AUTORIZADAS PARA EL FIN A QUE SE DESTINEN.

- NO TRANSMITIR A LOS PRODUCTOS CON LOS QUE SE PONGA EN CONTACTO SUSTANCIAS TOXICAS O QUE PUEDAN CONTAMINARLOS.
- NO CEDER SUSTANCIA ALGUNA A LA COMPOSICION NORMAL DE LOS MOLUSCOS.
- NO ALTERAR LAS CARACTERISTICAS DE LA COMPOSICION, NI LOS CARACTERES ORGANOLEPTICOS DE LOS MOLUSCOS.

**ART. 7. CONDICIONES ESPECIFICAS EN RELACION CON LAS ESTACIONES DEPURADORAS.**

- ADEMAS DE LAS CONDICIONES SEÑALADAS CON EL ARTICULO 3., LAS ESTACIONES DEPURADORAS DE MOLUSCOS DEBERAN POSEER LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS:

LOS SUELOS Y PAREDES DE LOS TANQUES DE DEPURACION Y DEPOSITOS DE AGUA SERAN DE SUPERFICIE LISA, DURA, IMPERMEABLES, RESISTENTES Y FACILES DE LIMPIAR. ASIMISMO, LOS SUELOS DE LOS TANQUES DE DEPURACION TENDRAN UNA INCLINACION MINIMA DEL 2 POR 100 Y DISPONDRAN DE DESAGUES SUFICIENTES AL VOLUMEN DE TRABAJO.

EXISTIRA UNA ZONA DE RECEPCION Y PRELAVADO DE LOS MOLUSCOS, DONDE ESTOS SEAN LAVADOS CON AGUA DE "MAR LIMPIA" A PRESION ANTES DE SU DEPURACION. ESTE PRELAVADO TAMBIEN SE PODRA EFECTUAR DENTRO DE LOS TANQUES DE DEPURACION ANTES DEL PROCESO DE DEPURACION MANTENIENDO ABIERTOS LOS DESAGUES DURANTE TODO EL PRELAVADO Y EL TIEMPO SUFICIENTE POSTERIOR, PARA QUE QUEDEN LOS TANQUES LIMPIOS ANTES DE UTILIZARSE PARA LA DEPURACION.

EL CAUDAL MINIMO DE AGUA DE MAR QUE HABRA DE SER SUMINISTRADO A LOS TANQUES DE DEPURACION DE MOLUSCOS SERA COMO MINIMO DE 15 METROS CUBICOS POR HORA Y TONELADA DE MOLUSCOS ESTABULADA.

LA TOMA DE AGUA DE MAR A EMPLEAR EN LA DEPURACION DE LOS MOLUSCOS ESTARA SITUADA, COMO MINIMO, A 2,5 METROS POR DEBAJO DE LA BAJAMAR VIVA EQUINOCCIAL. EN LAS ZONAS DONDE NO EXISTA ESTA PROFUNDIDAD DEBERA HABILITARSE LAS ESTRUCTURAS NECESARIAS PARA ALCANZAR LA MAYOR PROFUNDIDAD POSIBLE NO INFERIOR A UN METRO.

EN LA ZONA DE AGUAS DONDE SE EFECTUA LA TOMA DE ABASTECIMIENTO DE LOS TANQUES DE DEPURACION NO EXISTIRAN DESAGUES, CLOACAS O EMISARIOS QUE PUEDAN SER CAUSA DE CONTAMINACION DE LAS MENCIONADAS AGUAS. QUEDANDO PROHIBIDO EN TAL ZONA EL VERTIDO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS.

LA MASA MAXIMA DE MOLUSCOS QUE SE AUTORIZA A ESTABULAR POR METRO CUADRADO DE SUPERFICIE DEL TANQUE DE DEPURACION SERA DE 30 KILOS.

TODA PERSONA NATURAL O JURIDICA QUE SEA CONCESIONARIA DE UNA ESTACION DEPURADORA DE MOLUSCOS Y CONSIDERE QUE EL SISTEMA UTILIZADO EN LA MISMA PERMITE SUPERAR EL LIMITE DE LOS 30 KG/M<sup>2</sup>, PODRA SOLICITAR DE LA AUTORIDAD SANITARIA CORRESPONDIENTE EL RECONOCIMIENTO DE SU INSTALACION PARA TAL FIN. EN TODO CASO LA MASA MAXIMA DE MOLUSCOS NO SUPERARA LOS 45 KG/M<sup>2</sup>.

LA DISTANCIA PROYECTADA ENTRE EL PUNTO DE TOMA DE AGUA Y EL EMISARIO DE AGUAS RESIDUALES PROCEDENTES DE LA DEPURACION DE LOS MOLUSCOS, SOBRE UNA LINEA RECTA PARALELA A LA COSTA, NO SERA NUNCA INFERIOR A 250 M. Y SE HARA EN UNA ZONA DONDE NO SE VIERTAN AGUAS SERVIDAS O PROXIMAS A FOCOS (CONOCIDOS) DE POLUCION.

LAS AGUAS PROCEDENTES DE LOS TANQUES DE DEPURACION DE MOLUSCOS SUFRIRAN UN TRATAMIENTO ADECUADO, PARA ELIMINAR LA FLORA PATOGENA ANTES DE SU VERTIDO AL MAR.

LA CAPACIDAD DIARIA DE UNA ESTACION DEPURADORA DE MOLUSCOS QUEDA DETERMINADA POR LA FORMULA:

CAPACIDAD EN KG. DE DEPURACION DIARIA  $AXB/2$

SIENDO A = LA CIFRA EN M DE LOS TANQUES DE DEPURACION.

SIENDO B = LA CARGA EN KG AUTORIZADA.

LOS MOLUSCOS ESTARAN SOMETIDOS A UNA DEPURACION CONTINUA DE UNA DURACION DE CUARENTA Y DOS HORAS COMO MINIMO. SE CONSIDERARA EL TIEMPO CITADO DESDE QUE EL MOLUSCO EN EL TANQUE DE DEPURACION QUEDA CUBIERTO POR EL AGUA HASTA SU EXTRACCION DEL REFERIDO TANQUE. SERA TENIDO EN CUENTA POR LA INDUSTRIA LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA (TIPO DE MOLUSCO, ZONA DE PROCEDENCIA, CARGA MICROBIANA, ETC.) POR SI FUERA NECESARIO AUMENTAR EL PERIODO DE DEPURACION DEL MOLUSCO PARA GARANTIZAR SU SALUBRIDAD.

LA DEPURACION DE LOS MOLUSCOS SE EFECTUARA EN BANDEJAS O A GRANEL SOBRE MALLA DEPLASTICO. QUEDA PROHIBIDA LA DEPURACION EN SACOS SEA CUAL FUERA SU CAPACIDAD.

EL PROCEDIMIENTO DE ESTERILIZACION DEL AGUA DEL MAR SERA AUTORIZADO PREVIA COMPROBACION DE SU EFECTIVIDAD POR LA AUTORIDAD SANITARIA CORRESPONDIENTE. EL PERSONAL DEDICADO AL MANEJO DE LOS PROCESOS PRECISOS PARA LA ESTERILIZACION DEL AGUA SERA CUALIFICADO Y POSEERA O ACREDITARA SU COMPETENCIA.

LAS ESTACIONES DEPURADORAS DE MOLUSCOS DEBERAN DISPONER DE LABORATORIOS UBICADOS EN LA MISMA ESTACION DOTADOS DEL MATERIAL SUFICIENTE PARA LA REALIZACION DE LAS PRUEBAS ANALITICAS SEÑALADAS EN LAS DISPOSICIONES VIGENTES. EL RESPONSABLE DEL LABORATORIO SERA TITULADO SUPERIOR CON ESPECIALIZACION SANITARIA.

LAS ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS O DE CUALQUIER OTRO TIPO DE CONTAMINANTE PARA CONSIDERAR UN MOLUSCO DEPURADO SERAN ESTABLECIDAS EN LA NORMA ESPECIFICA CORRESPONDIENTE. ASIMISMO, LOS ANALISIS A EFECTUAR SE LLEVARAN A CABO SEGUN LOS METODOS ESTABLECIDOS POR LA CITADA SUBSECRETARIA PARA LA SANIDAD.

LAS ESTACIONES DEPURADORAS DE MOLUSCOS LLEVARAN LOS SIGUIENTES LIBROS DE REGISTRO:

- A) DE ANALISIS DE AGUAS.
- B) DE ANALISIS DE MOLUSCOS.
- C) DE CONTROL DE ETIQUETAS Y DEPURACION.

LOS MODELOS DE LOS CITADOS LIBROS CONSTAN EN LOS ANEXOS 1, 2, 3 Y 3.1 DE ESTE REGLAMENTO.

LAS ANOTACIONES EFECTUADAS EN LOS CITADOS LIBROS DE REGISTRO SERAN DIARIAS DURANTE EL PERIODO DE FUNCIONAMIENTO DE CADA ESTACION DEPURADORA Y ESTARAN A DISPOSICION DE LA AUTORIDAD ADMINISTRATIVA CORRESPONDIENTE.

#### **ART. 8. CONDICIONES DEL PERSONAL**

- EL PERSONAL DEDICADO AL TRATAMIENTO, MANIPULACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION DE LOS MOLUSCOS DE DEPURACION OBLIGATORIA, OBSERVARA EN TODO MOMENTO LA MAXIMA PULCRITUD EN SU ASEO PERSONAL Y UTILIZARA VESTUARIO DE USO EXCLUSIVO DE TRABAJO, PRENDA DE CABEZA, CALZADO ADECUADO A SU FUNCION Y EN PERFECTO ESTADO DE LIMPIEZA. NO PODRA EMPLEAR LA ROPA DE TRABAJO NADA MAS QUE EN EL MOMENTO DE EJERCER SUS FUNCIONES.

TODA PERSONA QUE REALICE OPERACIONES DE MANEJO, TRATAMIENTO O ENVASADO DE MOLUSCOS DEBERA LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABON O PRODUCTOS ANALOGOS, TANTAS VECES COMO LO REQUIERAN LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y SIEMPRE ANTES DE INCORPORARSE AL PUESTO DE TRABAJO DESPUES DE UNA AUSENCIA.

QUEDA PROHIBIDO FUMAR, COMER, MASTICAR GOMA O TABACO O CUALQUIER PRACTICA NO HIGIENICA EN LAS DEPENDENCIAS DE ELABORACION Y ENVASADO Y EN LAS DE MANIPULACION Y ENVASADO Y EN LAS DE MANIPULACION, EN SU CASO.

EN LA MANIPULACION DE MOLUSCOS NO PODRAN INTERVENIR PERSONAS QUE PADEZCAN ENFERMEDADES CONTAGIOSAS O SEAN PORTADORAS DE GERMENES NOCIVOS. SIN PERJUICIO DE LOS ESTABLECIDO EN LOS DISTINTOS PARRAFOS DE ESTE ARTICULO, LAS CONDICIONES DEL PERSONAL SE REGIRAN CON CARACTER GENERAL POR LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 2905/1983, DE 4 DE AGOSTO, SOBRE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

#### **ART. 9. ENVASADO.**

-LOS ENVASES DE LOS MOLUSCOS DE DEPURACION OBLIGATORIA PARA SU VENTA AL PUBLICO TENDRAN LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS, EN CUANTO A MATERIALES Y CAPACIDAD SE REFIERE:

##### **MEJILLON**

PARA ENVASAR ESTE PRODUCTO SE PODRAN UTILIZAR SACOS DE MATERIAL MACROMOLECULAR DE COLOR AMARILLO Y DE MALLA COMPRENDIDA ENTRE 0,3 CM Y 1,5 CM. TAMBIEN PODRAN UTILIZARSE CAJAS DE MADERA O CESTAS DE MADERA O MIMBRE U OTRO MATERIAL, AUTORIZADO PARA ESTE FIN POR LA DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA. EN TODO CASO LAS CAPACIDADES SERAN PARA UN CONTENIDO 1, 2, 5, 10 Y 15 KG DE PRODUCTO.

##### **OSTRA Y OSTION**

PARA ENVASAR ESTOS PRODUCTOS SE PODRAN UTILIZAR CAJAS DE MADERA, CESTAS DE MADERA O MIMBRE U OTRO MATERIAL, UTILIZADO PARA ESTE FIN POR LA DIRECCION GENERAL DE LA SALUD PUBLICA. EN TODO CASO LAS CAPACIDADES SERAN PARA UN CONTENIDO DE 12, 25, 50 Y 100 PIEZAS O UNIDADES DE PRODUCTOS.

##### **ALMEJAS Y BERBERECHOS**

PARA ENVASAR ESTOS PRODUCTOS SE PODRAN UTILIZAR CAJAS DE MADERA, CESTAS DE MADERA O MIMBRE, SACO DE MATERIAL MACROMOLECULAR DE COLOR AMARILLO U OTRO MATERIAL, AUTORIZADO PARA ESTE FIN POR LA DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA. EN TODOS LOS CASOS LAS CAPACIDADES SERAN DE UN CONTENIDO DE 0,5, 1 Y 2 KG DE PRODUCTO.

##### **OTROS MOLUSCOS**

CUANDO SE ESTABLEZCA LA DEPURACION OBLIGATORIA PARA OTROS MOLUSCOS, EN LA DISPOSICION QUE SEÑALE ESTA AUTORIZACION SE INDICARA IGUALMENTE EL TIPO DE ENVASE Y CAPACIDAD DE LOS MISMOS.

TODOS LOS MATERIALES A EMPLEAR EN LOS ENVASES SERAN NUEVOS, LIMPIOS Y PARA UN SOLO USO, PROHIBIENDOSE SU RECUPERACION.

EN LOS MOLUSCOS QUE NO SEAN DEPURADOS U OBJETO DE DEPURACION, NO SE PODRAN UTILIZAR PARA SU ENVASADO SACOS DE MATERIAL MACROMOLECULAR DE COLOR AMARILLO.

TODOS LOS MOLUSCOS DE DEPURACION OBLIGATORIA PARA SU VENTA AL PUBLICO HABRAN DE PRESENTARSE EN ENVASES CON GARANTIA DE INVOLABILIDAD DE LOS MISMOS.

#### **ART. 10. ETIQUETADO Y ROTULACION.**

-EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES Y LA ROTULACION DE LOS EMBALAJES DE LOS MOLUSCOS DE DEPURACION OBLIGATORIA QUE SE COMERCIALIZEN DEBERAN CUMPLIR LAS DISPOSICIONES VIGENTES EN RELACION CON EL ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS.

LA INFORMACION DEL ETIQUETADO Y LA ROTULACION CONSTARA OBLIGATORIAMENTE DE LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

##### **1. DENOMINACION DEL PRODUCTO.**

SE HARA CON ARREGLO A LO DISPUESTO EN EL ANEXO 3.1.

##### **2. CONTENIDO NETO.**

SE EXPRESARA EL CONTENIDO NETO EN MASA UTILIZANDO COMO UNIDADES DE MEDIDA EL GRAMO O EL KILOGRAMO, SALVO EN EL CASO DE LAS OSTRAS, EN LAS QUE DEBERAN FIGURAR EL NUMERO DE PIEZAS O UNIDADES DE PRODUCTO.

### 3. MARCADO DE FECHAS.

LOS MOLUSCOS DE DEPURACION OBLIGATORIA LLEVARAN LA FECHA DE DEPURACION EXPRESANDO EL DIA, MES Y AÑO Y LA MENCIONADA "CADUCIDAD, CINCO DIAS".

LAS FECHAS SE INDICARAN EN LA FORMA SIGUIENTE:

EL DIA, CON LA CIFRA O CIFRAS CORRESPONDIENTES.

EL MES, CON SU NOMBRE O CON LAS TRES PRIMERAS LETRAS DE DICHO NOMBRE O CON LOS DIGITOS (DEL 01 AL 12) QUE CORRESPONDAN.

EL AÑO, CON SUS CUATRO CIFRAS O SUS DOS CIFRAS FINALES.

LAS INDICACIONES ANTEDICHAS ESTARAN SEPARADAS UNAS DE OTRAS POR ESPACIOS EN BLANCO, PUNTO, GUION, ETC., SALVO CUANDO EL MES SE EXPRESE CON LETRAS.

### 4. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.

SE HARA CONSTAR EL NOMBRE O LA RAZON SOCIAL O LA DENOMINACION DEL FABRICANTE, ENVASADOR O IMPORTADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO.

SE HARA CONSTAR, IGUALMENTE, EL NUMERO DE REGISTRO SANITARIO DE LA EMPRESA Y LOSDEMÁS REGISTROS ADMINISTRATIVOS QUE EXIJAN PARA EL ETIQUETADO LAS DISPOSICIONES VIGENTE DE IGUAL O SUPERIOR RANGO.

CUANDO SE DEPUREN LOS MOLUSCOS PARA LA COMERCIALIZACION CON MARCA DISTINTA A LA ESTACION DEPURADORA DONDE SE HA REALIZADO EL TRATAMIENTO, SE INCLUIRA EL NUMERO DE REGISTRO DE LA CITADA ESTACION DEPURADORA PROCEDIDO POR LA EXPRESION "DEPURADO POR...".

### 5. IDENTIFICACION DEL LOTE DE DEPURACION.

TODO ENVASE CON MOLUSCOS DE DEPURACION OBLIGATORIA DEBERA LLEVAR UNA INDICACION QUE PERMITA IDENTIFICAR EL LOTE DE DEPURACION.

### 6. ROTULACION.

EN LOS ROTULOS DE LOS EMBALAJES SE HARA CONSTAR:

DENOMINACION DEL PRODUCTO O MARCA.

NUMERO Y CONTENIDO NETO DE LOS ENVASES.

NUMERO O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DE LA EMPRESA.

### 7. PAIS DE ORIGEN.

LOS MOLUSCOS DE DEPURACION OBLIGATORIA IMPORTADOS QUE DIRECTAMENTE PUEDAN CONSUMIRSE EN ESPAÑA, ADEMÁS DE CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE TITULO, DEBERAN HACER CONSTAR EN SU ETIQUETADO Y ROTULACION EL PAIS DE ORIGEN.

### 8. PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA.

LOS DATOS OBLIGATORIOS DEL ETIQUETADO DE LOS MOLUSCOS QUE SE COMERCIALICEN EN ESPAÑA SE EXPRESARAN NECESARIAMENTE EN LA LENGUA OFICIAL DEL ESTADO.

LOS DATOS OBLIGATORIOS QUE FIGURAN EN EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES O EN LA ROTULACION DE LOS EMBALAJES DEBERAN APARECER CON CARACTERES CLAROS BIEN VISIBLES, INDELEBLES Y FACILMENTE LEGIBLES POR EL CONSUMIDOR.

ESTA INFORMACION NO DEBERA SER ENMASCARADA POR DIBUJOS NI POR CUALQUIER OTRO TEXTO O IMAGEN ESCRITO, IMPRESO O GRAFICO.

## **ART. 11. CONSERVACION.**

-EN LAS CAMARAS DE CONSERVACION LOS MOLUSCOS ALMACENADOS SE MANTENDRAN A UNA TEMPERATURA COMPRENDIDA ENTRE 3.C Y 7.C Y LOS ENVASES NO CONTACTARAN CON EL SUELO, MANTENIENDOSE SOBRE TARIMAS LIMPIAS.

## **ART. 12. TRANSPORTE Y DISTRIBUCION.**

-PARA EL TRANSPORTE Y DISTRIBUCION DESDE LA ESTACION DEPURADORA AL CONSUMO SE UTILIZARAN VEHICULOS CONTENEDORES CERRADOS, ISOTERMOS O REFRIGERADOS, O BIEN VEHICULOS ABIERTOS, DEBIDAMENTE PROTEGIDOS CON

LONA, QUE OBLIGATORIAMENTE MANTENGAN EN EL PRODUCTO UNA TEMPERATURA ENTRE 3.C Y 10.C.

**ART. 13. VENTA.**

-EN LOS ESTABLECIMIENTOS EN DONDE SE EXPENDAN ESTOS PRODUCTOS (PESCADERIAS, MARISQUERIAS, BARES, RESTAURANTES, ETC.) HABRAN DE MANTENERSE LOS MOLUSCOS DENTRO DE SUS ENVASES A UNA TEMPERATURA ENTRE 3.C Y 10.C.

AUTORIZANDOSE, A FINES DE EXPOSICION Y VENTA, UNICAMENTE LA ABERTURA DE UNO DE LOS ENVASES QUE TENGA ALMACENADOS, DEBIENDO TENER EL COMERCIANTE A DISPOSICION DE LA INSPECCION SANITARIA O PUBLICO CONSUMIDOR QUE LO REQUIERA LA IDENTIFICACION (ETIQUETA) DEL PRODUCTO QUE ACOMPAÑA AL ENVASE ABIERTO.

**ART. 14. EXPORTACION E IMPORTACION.**

**EXPORTACION**

LOS MOLUSCOS CUYA DEPURACION SEA OBLIGATORIA CUMPLIRAN PARA SU EXPORTACION LOS REQUISITOS EXIGIDOS POR ESTA REGLAMENTACION.

NO OBSTANTE, SE TENDRA EN CUENTA LO ESTABLECIDO EN LOS CONVENIOS BILATERALES ENTRE ESPAÑA Y OTROS PAISES EN ESTA MATERIA.

**IMPORTACION**

LOS MOLUSCOS DE DEPURACION OBLIGATORIA CUMPLIRAN PARA SU IMPORTACION LOS REQUISITOS EXIGIDOS POR ESTA REGLAMENTACION. AQUELLOS QUE NO VENGAN AMPARADOS POR UNA ETIQUETA DE DEPURACION RECONOCIDA POR EL ESTADO ESPAÑOL, HABRAN DE IR DESTINADOS DIRECTAMENTE DESDE EL PUERTO, AEROPUERTO O FRONTERA A UNA ESTACION DEPURADORA PARA PROCEDER A SU DEPURACION.

CON EL FIN DE QUE SE CUMPLA ESTA EXIGENCIA, SE INTERCAMBIARA LA DOCUMENTACION PERTINENTE ENTRE LOS SERVICIOS VETERINARIOS DE SANIDAD FRONTERIZA Y LOS SERVICIOS SANITARIOS DE LAS COMUNIDADES AUTONOMAS DONDE RADIQUE LAS ESTACIONES DEPURADORAS.

NO OBSTANTE, SE TENDRA EN CUENTA LO ESTABLECIDO EN LOS CONVENIOS BILATERALES ENTRE ESPAÑA Y OTROS PAISES EN ESTA MATERIA Y EN BASE AL PRINCIPIO DE RECIPROCIDAD Y TRATO UNIFORME, EL MOLUSCO DEPURADO PROCEDENTE DE DICHOS PAISES CUMPLIRA, EN MATERIA DE ENVASADO Y TRANSPORTE DENTRO DEL TERRITORIO NACIONAL, LOS REQUISITOS QUE EXIGE ESTE REGLAMENTO PARA SU CIRCULACION Y VENTA.

**ART. 15. RESPONSABILIDADES.**

-LA RESPONSABILIDAD SOBRE PRODUCTOS CONTENIDOS EN ENVASES CERRADOS, INTEGROS Y MANTENIDOS EN ADECUADAS CONDICIONES DE CONSERVACION, CORRESPONDE AL DEPURADOR DE LOS MOLUSCOS O AL IMPORTADOR, EN SU CASO.

LA RESPONSABILIDAD SOBRE PRODUCTOS NO ENVASADOS O CONTENIDOS EN ENVASES ABIERTOS CORRESPONDE AL TENEDOR DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA, SALVO PRUEBA EN CONTRARIO.

LA RESPONSABILIDAD POR INADECUADA CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS, ENVASADOS O NO, O EL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE CONSERVACION DEL ETIQUETADO CORRESPONDE AL TENEDOR DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

**ART. 16. REGIMEN SANCIONADOR.**

-LAS INFRACCIONES A LO DISPUESTO EN LA PRESENTE REGLAMENTACION SERAN SANCIONADAS EN CADA CASO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES, DE ACUERDO CON LA LEGISLACION VIGENTE Y CON LO PREVISTO EN EL REAL DECRETO 1945/1983,

## ART. 17. COMPETENCIAS.

## ART. 18. INSPECCIONES.

[illegible]

RES:

ANEXO 2

[illegible]

## ESTACION OF PURADORA

Nº R.S. .... RAZON SOCIAL ..... PROVINCIA .....

ANEXO 3

[illegible]

M = Mejillón (*Mytilus Edulis*, L.)      O = Ostrea (*Ostrea Edulis*, L.) (1) N° unidades      Q = Ostión (*Griphaea Anguata*, Lam.) (1) N° unidades  
A = Almeja fina (*Tapes Decussatus*, L.)      Vab = Almeja babosa (*Tapes Pullastra*)      Vbr = Berberecho (*Cardium Edule*)

## ANEXO 3-1

## MODELOS DE ETIQUETAS DE DEPURACION

|                                                                                                                             |                  |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|--------------|
| El uso indebido de la etiqueta o el envío de una etiqueta no fechada será sancionado de acuerdo con la legislación vigente. |                  |           |              |
|                                                                                                                             | E. DEPURADORA    | PESO NETO | FECHA OPCION |
|                                                                                                                             | M                |           |              |
|                                                                                                                             | CADUCIDAD 5 DIAS |           |              |

MEJILLON

|                                                                                                                             |                  |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|--------------|
| El uso indebido de la etiqueta o el envío de una etiqueta no fechada será sancionado de acuerdo con la legislación vigente. |                  |           |              |
|                                                                                                                             | E. DEPURADORA    | PESO NETO | FECHA OPCION |
|                                                                                                                             | A                |           |              |
|                                                                                                                             | CADUCIDAD 5 DIAS |           |              |

ALMEJA FINA

|                                                                                                                             |               |        |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|--------------|
| El uso indebido de la etiqueta o el envío de una etiqueta no fechada será sancionado de acuerdo con la legislación vigente. |               |        |              |
|                                                                                                                             | E. DEPURADORA | UNIDAD | FECHA OPCION |
|                                                                                                                             | O             |        |              |

OSTRA Y OSTION

|                                                                                                                             |               |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|--------------|
| El uso indebido de la etiqueta o el envío de una etiqueta no fechada será sancionado de acuerdo con la legislación vigente. |               |           |              |
|                                                                                                                             | E. DEPURADORA | PESO NETO | FECHA OPCION |
|                                                                                                                             | V             |           |              |

ALMEJA BABOSA Y BERBERECHO