

ORDEN DE 31 DE MAYO DE 1985 POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA LOS MOLUSCOS BIVALBOS DEPURADOS.

Anterior-Ref: CITA DECRETO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO (DISP. 1482).
CITA REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO (DISP. 19755).

Posterior-Ref: DEROGADA POR REAL DECRETO 308/1993, DE 26 DE FEBRERO (REF. 93/08371).
SE DEROGA EL ART. 11, POR ORDEN DE 2 DE AGOSTO DE 1991 (1991, DISP. 20734).

EL DECRETO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO, SOBRE ENTRADA EN VIGOR, APLICACION Y DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PREVE EN SU ARTICULO 5. LA POSIBILIDAD DE DESARROLLAR LO DISPUESTO EN EL MISMO, MEDIANTE LAS OPORTUNAS NORMAS COMPLEMENTARIAS.

POR ELLO, Y EN CUMPLIMIENTO DE LAS PREVISIONES EFECTUADAS EN EL PROGRAMA 1981/1982 DE DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, INICIADO EN CUMPLIMIENTO DE LA UNDECIMA MEDIDA INCLUIDA EN LA PROPOSICION NO DE LEY, APROBADA POR EL CONGRESO DE LOS DIPUTADOS, EN SU REUNION DEL DIA 17 DE SEPTIEMBRE DE 1981, SE HA PROCEDIDO A LA MODIFICACION Y ACTUALIZACION ENTRE OTROS DEL CAPITULO XIII REFERENTE A LAS CONDICIONES GENERALES DE LOS MARISCOS Y DERIVADOS, AL OBJETO DE LOGRAR LA ACTUALIZACION DE LAS PREVISIONES QUE EN DICHAS MATERIAS EFECTUA EL VIGENTE CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL.

EN CONSECUENCIA, PARECE OPORTUNO DICTAR LA PRESENTE NORMA DE CALIDAD PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS DEPURADOS, VISTO EL INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTERIOS DE ECONOMIA Y HACIENDA, DE INDUSTRIA Y ENERGIA, DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y DE SANIDAD Y CONSUMO, ESTA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO DISPONE:

PRIMERO.

-SE APRUEBA LA ADJUNTA NORMA DE CALIDAD PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS DEPURADOS.

SEGUNDO.

-LOS DEPARTAMENTOS COMPETENTES VELARAN POR EL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN LA PRESENTE ORDEN, A TRAVES DE SUS ORGANOS ENCARGADOS, QUE COORDINARAN SUS ACTUACIONES EN TODO CASO, SIN PERJUICIO DE LAS COMPETENCIAS QUE CORRESPONDAN A LAS COMUNIDADES AUTONOMAS Y A LAS CORPORACIONES LOCALES.

TERCERO.

-QUEDAN DEROGADAS A LA ENTRADA EN VIGOR DE LA PRESENTE ORDEN CUANTAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO SE OPONGAN A LO DISPUESTO EN LA MISMA.

MADRID, 31 DE MAYO DE 1985.-MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ.

NORMA DE CALIDAD PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS DEPURADOS

ARTICULO 1. OBJETO DE LA NORMA.

-LA PRESENTE NORMA TIENE COMO FIN REGULAR LAS CONDICIONES GENERALES TECNICAS Y COMERCIALES QUE DEBEN REUNIR LOS MOLUSCOS BIVALVOS DEPURADOS.

ART. 2. NOMBRE DEL PRODUCTO.

-EL PRODUCTO SE DEFINIRA SEGUN LA DENOMINACION OFICIAL DE LA ESPECIE.

ART. 3. AMBITO DE APLICACION.

-LA PRESENTE NORMA SE APLICARA A LOS MOLUSCOS BIVALVOS DE DEPURACION OBLIGATORIA QUE SE COMERCIALICEN VIVOS CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO. LOS MOLUSCOS BIVALVOS DE DEPURACION OBLIGATORIA SON:

OSTRA: "OSTREA EDULIS".

OSTION: "CRASSOSTRES SP".

ALMEJA FINA: "VENERUPIS (TAPES) DECUSSATUS".

ALMEJA BABOSA: "VENERUPIS (TAPES) PULLASTRA".

MEJILLON: "MYTILUS EDULIS".

MEJILLON: "MYTILUS GALLO PROVINCIALIS".

BERBERECHO: "CERASTODERMA (CARDIUM) EDULE".

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

ART. 4. DEFINICION.

-SE ENTIENDE POR MOLUSCO BIVALVO DEPURADO EL PRODUCTO OBTENIDO POR MANTENIMIENTO DEL MISMO EN TANQUES DE DEPURACION, BAJO CONDICIONES APROBADAS Y CONTROLADAS, DEL QUE SE HA ELIMINADO EN CANTIDAD SUFICIENTE LA FLORA PATOGENA EN LAS CONDICIONES QUE SE DETERMINA EN ESTA NORMA Y ES APTO EN VIVO PARA CONSUMO HUMANO.

ART. 5. FORMAS DE PRESENTACION.

-LAS FORMAS DE PRESENTACION DE ESTOS PRODUCTOS SON:

OSTRA DEPURADA.

OSTION DEPURADO.

MEJILLON DEPURADO.

ALMEJA FINA DEPURADA.

ALMEJA BABOSA DEPURADA.

BERBERECHO DEPURADO.

EN EL CASO DE DEPURARSE OTRAS ESPECIES LA FORMA DE PRESENTACION SERA LA DEL NOMBRE OFICIAL SEGUIDO DE LA EXPRESION DEPURADO.

TODOS LOS PRODUCTOS SEÑALADOS SE PRESENTARAN EN ESTADO VIVO EN EL MOMENTO DE SU VENTA AL CONSUMIDOR.

ART. 6. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD.

6.1 MATERIA PRIMA: LA MATERIA PRIMA DEBERA SER MOLUSCO BIVALVO EN ESTADO VIVO.

6.2 DEPURACION: LOS MOLUSCOS ANTES DE LA DEPURACION DEBERAN SER LAVADOS CON AGUA DE MAR LIMPIA PARA ELIMINAR LODOS Y ADHERENCIAS BLANDAS DE LA CONCHA.

POSTERIORMENTE SERAN SOMETIDOS A DEPURACION CONTINUA DURANTE UN TIEMPO DE CUARENTA Y DOS HORAS, COMO MINIMO. SE TENDRAN EN CUENTA LAS CONDICIONES EN 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.

FINALIZADO EL TRATAMIENTO EL PRODUCTO SERA ENVASADO Y MANTENIDO A TEMPERATURA ADECUADA DE CONSERVACION.

6.3 PRODUCTO FINAL.

6.3.1 ASPECTO: EL PRODUCTO EN SU ENVASE ESTARA FORMADO POR MOLUSCOS:

A) VIVOS.

B) DE LA MISMA ESPECIE.

C) DE TAMAÑO AUTORIZADO POR LA LEGISLACION VIGENTE.

D) DE ASPECTO CARACTERISTICO Y ENVASADO CORRECTAMENTE.

E) EXENTOS DE MATERIAS EXTRAÑAS.

6.3.2 OLOR Y SABOR: SERA EL CARACTERISTICO DE LA ESPECIE DE MOLUSCO Y ESTARA EXENTO DE OLORES Y SABORES ANORMALES.

6.3.3 TEXTURA Y COLOR: SERAN LAS PROPIAS Y CARACTERISTICAS SEGUN LA ESPECIE DE MOLUSCO.

ART. 7. HIGIENE Y MANIPULACION.

-LOS PRODUCTOS REGULADOS POR ESTA NORMA SE PREPARARAN Y MANIPULARAN CON UNA PRACTICA CORRECTA DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA LEGISLACION VIGENTE.

EL PRODUCTO DEBERA RECIBIR DURANTE SU ELABORACION UN TRATAMIENTO TAL QUE GARANTICE SU INOCUIDAD PARA EL CONSUMIDOR.

ART. 8. ENVASADO.

-LOS ENVASES DE LOS MOLUSCOS DEPURADOS PARA SU VENTA AL PUBLICO TENDRAN LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS EN CUANTO A MATERIALES Y CAPACIDAD SE REFIERE.

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

LOS SACOS DE MATERIAL MACROMOLECULAR DE COLOR AMARILLO SOLO SE PODRAN UTILIZAR PARA EL ENVASADO DE MOLUSCOS DEPURADOS.

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

8.2 MEJILLONES: PARA ENVASAR ESTE PRODUCTO SE PODRAN UTILIZAR SACOS DE MATERIAL MACROMOLECULAR DE COLOR AMARILLO Y DE MALLA COMPRENDIDA ENTRE 0,3 Y 1,5 CENTIMETROS, 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 DE 1, 2, 5, 10 Y 15 KILOGRAMOS DE ESTE PRODUCTO.

8.3 ALMEJA FINA, ALMEJA BABOSA, BERBERECHO: PARA ESTOS PRODUCTOS SE PODRAN UTILIZAR LOS ENVASES REFERIDOS EN EL PUNTO 8.2 PARA MEJILLONES Y EN TODOS LOS CASOS LAS CAPACIDADES SERAN PARA UN CONTENIDO DE 0,5, 1 Y 2 KILOGRAMOS.

8.4 PARA OTROS PRODUCTOS QUE PUEDAN SER DEPURADOS SE UTILIZARAN LOS ENVASES REFERIDOS EN EL PUNTO 8.2 Y 8.3.

ART. 9. ETIQUETADO Y ROTULACION.

-EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES Y ROTULACION DE LOS EMBALAJES DEBERA CUMPLIR LAS DISPOSICIONES VIGENTES SOBRE EL ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS.

EL MATERIAL EMPLEADO PARA EL ETIQUETADO DE LOS MOLUSCOS DEPURADOS EXCLUSIVAMENTE DE COLOR AMARILLO, NO PUDIENDO EMPLEARSE DICHA COLORACION PARA EL ENVASADO DE LOS MOLUSCOS NO DEPURADOS.

9.1 DENOMINACION DEL PRODUCTO.

OSTRA DEPURADA.

OSTION DEPURADO.

MEJILLON DEPURADO.

ALMEJA FINA DEPURADA.

ALMEJA BABOSA DEPURADA.
BERBERECHO DEPURADO.
OTRAS ESPECIES DEPURADAS.

9.2 CONTENIDO NETO: SE EXPRESARA EL CONTENIDO EN MASA UTILIZANDO COMO UNIDAD DE MEDIDA EL GRAMO O EL KILOGRAMO. EL CONTENIDO NETO DE LOS MOLUSCOS DEBERA FIGURAR EN EL ETIQUETADO DEL ENVASE, SALVO EN EL CASO DE LAS OSTRAS Y OSTIONES PARA LOS QUE SE CONSIGNARA EL NUMERO DE UNIDADES.

9.3 MARCADO DE FECHAS.

9.3.1 LOS MOLUSCOS DEPURADOS, OBJETO DE ESTA NORMA, LLEVARAN EN EL ETIQUETADO LA FECHA DE DEPURACION EXPRESADA EN DIA, MES Y AÑO, INDICANDO ASIMISMO LA MENCION "CADUCIDAD CINCO DIAS".

LAS FECHAS SE INDICARAN DE LA FORMA SIGUIENTE:

- EL DIA CON LA CIFRA O CIFRAS CORRESPONDIENTES.
- EL MES CON SU NOMBRE O CON LAS TRES PRIMERAS LETRAS DE SU NOMBRE O CON DOS DIGITOS (DEL 01 AL 12), QUE COMPRENDAN.
- EL AÑO CON SUS CUATRO CIFRAS O CON SUS DOS CIFRAS FINALES. SALVO CUANDO EL MES SE EXPRESE CON LETRAS, LAS INDICACIONES DEL DIA, MES Y AÑO ESTARAN SEPARADAS UNA DE OTRA POR ESPACIO EN BLANCO, PUNTO, GUION, ETC.

9.4 INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION: EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ENVASADOS OBJETO DE ESTAS NORMAS SE INDICARAN LAS INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACION, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDIERA LA VALIDEZ DE LAS FECHAS MARCADAS.

9.5 MODO DE EMPLEO: SE HARAN CONSTAR LAS INSTRUCCIONES PARA EL USO ADECUADO DEL PRODUCTO, EN LOS CASOS EN LOS QUE SU OMISION PUEDA CAUSAR UNA INCORRECTA UTILIZACION DEL MISMO.

9.6 IDENTIFICACION DE LA EMPRESA: SE HARA CONSTAR EL NOMBRE O LA RAZON SOCIAL O LA DENOMINACION DEL DEPURADOR O IMPORTADOR Y EN TODO CASO SUS DOMICILIOS.

SE HARAN CONSTAR IGUALMENTE EL NUMERO DE REGISTRO SANITARIO DE LA EMPRESA Y DE LOS DEMAS REGISTROS ADMINISTRATIVOS QUE EXIJAN PARA EL ETIQUETADO LAS DISPOSICIONES VIGENTES DE IGUAL O SUPERIOR RANGO.

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

9.7 IDENTIFICACION DEL LOTE DE DEPURACION: TODO ENVASE DEBERA LLEVAR UNA INDICACION QUE PERMITA IDENTIFICAR EL LOTE DE DEPURACION QUEDANDO A DISCRECION DE LA EMPRESA LA FORMA DE DICHA IDENTIFICACION DE LA QUE SE DARA CUENTA A LA ADMINISTRACION.

9.8 ROTULACION DE EMBALAJES: EN LOS ROTULOS SE HARA CONSTAR:

- DENOMINACION DEL PRODUCTO.
- NUMERO, CLASE Y CONTENIDO NETO DE LOS ENVASES.
- IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.
- INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION EN LOS CASOS SEÑALADOS EN EL APARTADO 9.4.

NO SERA OBLIGATORIA LA MENCION DE ESTAS INDICACIONES SIEMPRE QUE PUEDAN SER DETERMINADAS CLARA Y FACILMENTE EN EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES SIN NECESIDAD DE ABRIR EL EMBALAJE.

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

ART. 10. NORMAS MICROBIOLOGICAS Y BIOLOGICAS.

-LOS PRODUCTOS QUE REGULA ESTA NORMA NO DEBERAN SOBREPASAR LAS SIGUIENTES LIMITACIONES:

RECuento TOTAL DE MICROORGANISMOS:

AEROBIOS VIVIFICABLES (20 GRAD. C, CINCO DIAS): MAXIMO 1 X 10(ELEVADO A 5)/ML.

ESCHERICHIA COLI: MAXIMO 500/LITRO.

SALMONELLA: AUSENCIA EN 25 ML.

STREPTOCOCCUS DEL GRUPO D DE LANCEFIELD: MAXIMO 100/G.

VIDRIO PARA HEMOLYTICUS: MAXIMO 1 X 10(ELEVADO A 2)/G.

BIOTOXINA HIDROSOLUBLE: 80 MICROGRAMOS POR 100 GRAMOS DE PRODUCTO (POR BIOENSAYO EN RATON).

BIOTOXINA LIPOSOLUBLE: AUSENCIA POR 100 GRAMOS DE PRODUCTO.

LOS MOLUSCOS OBJETO DE ESTA NORMA ESTARAN EXENTOS DE MICROORGANISMOS, TOXINAS Y PARASITOS PERJUDICIALES PARA LA SALUD HUMANA, QUE NO PUEDAN SER ELIMINADOS POR LA DEPURACION.

LA DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA PODRA MODIFICAR LAS NORMAS MICROBIOLOGICAS Y BIOLOGICAS.

ART. 11. LIMITACION DE METALES PESADOS.

-LOS MOLUSCOS DEPURADOS NO CONTENDRAN CANTIDADES RESIDUALES SUPERIORES A LAS TOLERANCIAS QUE SE ESTABLEZCAN A CONTINUACION:

CADMIO: 1 PPM.

COBRE: 20 PPM.

ESTAÑO: 250 PPM.

MERCURIO: 1 PPM.

PLOMO: 3 PPM.

ART. 12. CLASIFICACION COMERCIAL.

-LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA NORMA PARA SU COMERCIALIZACION Y VENTA AL CONSUMIDOR, SE CLASIFICARAN Y DENOMINARAN POR TALLAS O NUMERO DE PIEZAS POR KILOGRAMO.

OSTRA:

GIGANTE: PIEZAS DE MAS DE 9 CM.

FLOR: PIEZAS ENTRE 5 Y 9 CM.

MEDIANA: PIEZAS ENTRE 7 Y 8 CM.

PEQUEÑA: PIEZAS ENTRE 6 Y 7 CM.

OSTION:

UNA SOLA CATEGORIA NORMAL: PIEZAS SUPERIORES A 6 CM.

ALMEJA FINA:

GRANDE: HASTA 25 PIEZAS/KG.

MEDIANA: DE 26 A 40 PIEZAS/KG.

PEQUEÑA: DE 41 A 60 PIEZAS/KG.

ALMEJA BABOSA:

GRANDE: HASTA 30 PIEZAS/KG.

MEDIANA: DE 31 A 45 PIEZAS/KG.

PEQUEÑA: DE 46 A 55 PIEZAS/KG.

MEJILLON:

GRANDE: MAS DE 11 CM.

MEDIANO: ENTRE 9 Y 11 CM.

PEQUEÑO: ENTRE 5 Y 9 CM.

BERBERECHO:

GRANDE: MAS DE 26 MM.

NORMAL: ENTRE 25 Y 26 MM.

EN LOS CASOS DE ALMEJAS FINAS Y ALMEJAS BABOSAS SE ENTIENDE QUE AUNQUE LA CLASIFICACION ES POR NUMERO DE PIEZAS POR KILOGRAMO, TODOS LOS

MOLUSCOS TENDRAN UNA TALLA IGUAL O SUPERIOR A LA ESTABLECIDA POR LA LEGISLACION VIGENTE.

ASIMISMO LA MEDIDA DE LAS PIEZAS SE EFECTUARA COMO LA MISMA LEGISLACION INDICA.

SI SE MODIFICARA LA LEGISLACION SOBRE TALLAS MINIMAS, LOS INTERVALOS DE LA CLASE INFERIOR EXPERIMENTARAN LAS MODIFICACIONES CORRESPONDIENTES.

ART. 13. PROHIBICIONES.

-NO PODRA COMERCIALIZARSE NINGUN MOLUSCO DE DEPURACION OBLIGATORIA QUE NO CUMPLA LOS REQUISITOS EXIGIDOS:

A) EN ESTA NORMA.

B) EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE SALUBRIDAD DE MOLUSCOS.

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

ART. 14. RESPONSABILIDADES.

-LA RESPONSABILIDAD SOBRE PRODUCTOS CONTENIDOS EN ENVASES CERRADOS, INTEGROS 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 INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE CONSERVACION DEL ETIQUETADO CORRESPONDE AL TENEDOR DE LOS PRODUCTOS.

ART. 15. COMPETENCIAS.

-LOS DEPARTAMENTOS RESPONSABLES VELARAN POR EL INCUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN LA PRESENTE REGLAMENTACION, EN EL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS Y A TRAVES DE LOS ORGANISMOS ADMINISTRATIVOS ENCARGADOS, QUE COORDINARAN SUS ACTUACIONES, Y EN TODO CASO SIN PERJUICIO DE LAS COMPETENCIAS QUE CORRESPONDAN A LAS COMUNIDADES AUTONOMAS Y A LAS CORPORACIONES LOCALES.

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, DE 22 DE JUNIO, POR EL QUE SE REGULAN LAS INFRACCIONES EN MATERIA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y DE LA PRODUCCION AGROALIMENTARIA, PREVIA LA INSTRUCCION DEL CORRESPONDIENTE EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO. EN TODO CASO, EL ORGANISMO INSTRUCTOR DEL EXPEDIENTE QUE PROCEDA, CUANDO SEAN DETECTADAS INFRACCIONES DE INDOLE SANITARIA, DEBERA DAR CUENTA INMEDIATA DE LAS MISMAS A LAS AUTORIDADES SANITARIAS QUE CORRESPONDAN.

Rango: ORDEN

Disposición-Fecha: 31-05-1985

Departamento: PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

Vigencia: 31-03-1993

Publicación-Fecha: 08-06-1985

BOE-Número: 137/1985

Página: 17298