

REAL DECRETO 331/1999, de 26 de febrero, de normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos.

El Reglamento (CE) 3759/92, del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, fija como objetivo el establecimiento de un régimen de precios, un régimen de intercambios comerciales y un conjunto de normas comunes en materia de comercialización.

La citada normativa tiene como objetivo incentivar la mejora de la calidad de los productos y lograr una mayor transparencia en los mercados pesqueros. Ambos objetivos redundarán en una mayor rentabilidad de la producción.

El Reglamento (CE) 2406/96, del Consejo, de 26 de noviembre, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros, dispone que las disposiciones contenidas en el mismo se aplican a todos los productos pesqueros que se comercialicen con destino al consumo humano tanto si son de origen comunitario como si proceden de países terceros.

En este contexto, se han de contemplar, entre otras disposiciones, 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; el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, en particular, en su capítulo IV, y el Real Decreto 1882/1994, de 16 de septiembre, por el que se establecen las condiciones de sanidad animal aplicables a la puesta en el mercado de animales y productos de la acuicultura.

La necesaria tipificación de los productos pesqueros ha de llevarse a cabo normalizando el producto de acuerdo con criterios de calidad definidos por categorías de frescura y de calibrado, modo de presentación, origen, denominación comercial y científica, peso neto e identificación del expedidor. Como se ha indicado, en aras de una mayor transparencia del mercado y una mejor identificación del producto es, asimismo, importante que el consumidor final conozca el método de obtención, diferenciándose entre pesca extractiva y acuicultura.

Por otra parte y en línea similar, conviene incluir en la presente norma una relación de las denominaciones comerciales habituales de determinadas especies, procedentes, en su mayoría, de países terceros, junto con su nombre científico, que se contienen en el anexo IV, evitando así que puedan inducir a confusión con respecto a otras similares procedentes de la Unión Europea.

A la vista de lo expuesto y sin perjuicio de la aplicabilidad directa de los reglamentos comunitarios, se contiene en la presente norma el conjunto de especificaciones que han de cumplir, en las diversas fases de su comercialización en España, los productos de la pesca y de la acuicultura, tanto de la Unión Europea como de países terceros.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la habilitación contenida en el artículo 149.1.13.^a y 19.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la planificación económica y de bases de ordenación del sector pesquero.

En su tramitación ha sido sometido a consulta de las Comunidades Autónomas, de las entidades representativas de los sectores afectados. Asimismo, ha sido informado por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

De conformidad con lo previsto en el artículo 16 de la Directiva 79/112/CEE, del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final, ha sido remitido a la Comisión y a los demás Estados miembros.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de febrero de 1999,

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto

El presente Real Decreto tiene por objeto establecer la normativa básica referente a la clasificación y etiquetado de los productos pesqueros frescos, refrigerados o cocidos, teniendo en cuenta las categorías de calibre y de frescura a que se refiere el artículo 3 del Reglamento (CE) 2406/96, del Consejo, de 26 de noviembre, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

La regulación contenida en este Real Decreto será de aplicación en todo el territorio nacional, para todos los productos de la pesca y de la acuicultura, frescos, refrigerados o cocidos obtenidos a partir de productos frescos o refrigerados, independientemente de su procedencia. La aplicación de la presente norma afecta a todos los intervinientes en las diferentes fases de comercialización de los productos de la pesca y de la acuicultura.

Artículo 3. Disposiciones relativas a la calidad.

En el etiquetado a que hace referencia el artículo 4, que se ajustará al modelo contemplado en el anexo I de la presente norma, han de quedar reflejadas las normas de comercialización de aquellos productos para los que han sido definidas. Se tendrá en cuenta el calibre y la categoría de frescura.

Se entiende por calibre mínimo o talla mínima de comercialización de una especie el peso mínimo de una pieza por debajo del cual no puede comercializarse, y será la que corresponda a la unidad inferior de la talla que para cada especie viene expresada en el anexo II. Los calibres mínimos contemplados en dicho anexo se aplicarán sin perjuicio de las tallas mínimas biológicas expresadas en longitud y mencionadas en el anexo junto a las primeras. Asimismo, se tendrá en cuenta el Real Decreto 560/1995, de 7 de abril, que establece las tallas mínimas biológicas de determinadas especies pesqueras en el ámbito de la pesca marítima. Éstas se aplicarán también en el ámbito de la comercialización si en éste no está establecida talla mínima biológica específica.

Cuando para una especie haya definida una talla mínima biológica y un calibre mínimo, la talla mínima biológica prevalecerá sobre la talla mínima de comercialización o calibre mínimo. Asimismo, cuando para una especie sólo haya definida una talla se aplicará ésta en cualquiera de las diferentes fases del proceso de comercialización.

Las categorías de frescura aplicables a determinadas especies pesqueras, agrupadas éstas por características morfológicas, son las que figuran en el anexo III, debiendo indicarse junto a la categoría, la fecha de su clasificación.

Para todas las especies pesqueras en estado fresco o refrigerado, no contempladas en los anexos II o III de la presente norma, no será necesario expresar su calibre y su frescura, debiendo cumplimentar el resto de los datos obligatorios que han de figurar en la etiqueta. En cuanto al modo de presentación, ha de indicarse su forma de preparación o tratamiento de cocción, en el caso que este se efectúe, en cualquiera de las dos formas que se expresan a continuación:

Eviscerado: evs.

Con cabeza: c/c.

Sin cabeza: s/c.

Fileteado: fl.

Cocido: cc.

En otros casos: poner el nombre completo de la preparación.

Artículo 4. Etiquetado.

Todos los productos pesqueros frescos, refrigerados o cocidos, además de cumplir con lo establecido en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Alimenticios, y 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, deberán llevar en el envase o embalaje correspondiente, y en lugar bien visible, una etiqueta especificada en el anexo I, cuyas dimensiones mínimas han de ser de 14 centímetros de longitud por 4 centímetros de altura, en la que en caracteres legibles e indelebles se contemplen como mínimo las siguientes especificaciones:

País de origen.

Categoría de calibre.

Categoría de frescura y fecha en que ésta se determine.

Peso neto, en kilogramos, para productos envasados.

Nombre científico y comercial de la especie.

Forma de obtención.

Modo de presentación y tratamiento.

Expedidor, número de autorización oficial y domicilio.

En el caso de especies pesqueras que, por su tamaño u otras razones físicas, se expongan para la primera venta sin embalaje ni envasado, y en aplicación de la legislación vigente, por etiquetado se entenderán las indicaciones contenidas en el documento que acompañe a dicha especie, en el que se hará constar todos los requisitos de información requeridos en la presente norma.

Esta etiqueta ha de constar en el envase o embalaje en su primera puesta a la venta, teniendo que acompañar al producto en las diversas fases de comercialización desde dicha primera venta o puesta en el mercado hasta el consumidor final, incluyendo el transporte y distribución.

La primera categoría de frescura y fecha que obligatoriamente deben figurar en la etiqueta, serán las que correspondan en el momento de su primera venta.

En el caso de que durante el circuito comercial, se modifiquen o alteren las condiciones de frescura, en la etiqueta, en cada momento, se hará constar, por el tenedor del producto, que será responsable de su clasificación, la nueva categoría de frescura y fecha en que ésta se determine.

El contenido del etiquetado, que ha de servir de información en la venta al consumidor final, en el caso de que la etiqueta no sea plenamente visible será expuesto en los lugares de venta en una tablilla o cartel de tal forma que éste pueda identificar las características del producto, conteniendo, como mínimo, las siguientes especificaciones: país de origen, calibre, frescura, nombre comercial, forma de obtención y modo de presentación y tratamiento.

En el caso de un lote de volumen escaso, no superior a 10 kilogramos, podrá no ser homogéneo en cuanto al estado de frescura, en este caso la categoría de frescura será la inferior de las contenidas en el lote.

Además del contenido de la etiqueta aquí especificado ha de cumplimentarse la información obligatoria contenida en la legislación vigente.

No obstante, los productos que se envasen por los titulares del comercio minorista y se presenten de esta forma el mismo día del envasado para su venta inmediata deberán cumplir todos los requisitos establecidos en este Real Decreto exceptuando el tamaño mínimo de la etiqueta, que habrá de ser el adecuado para cada envase.

Artículo 5. Obtención mediante pesca extractiva o acuicultura.

En el etiquetado ha de figurar la forma de obtención del producto tanto si procede de producción extractiva como de acuicultura, con los indicadores «Pesca extractiva» y «Acuicultura», respectivamente.

Artículo 6. Denominaciones comerciales.

La denominación comercial de las especies señaladas en el anexo IV se ajustará a lo previsto en el mismo, con el fin de evitar la confusión entre las especies habituales en los caladeros comunitarios y otras especies afines.

Se entenderá por «especies afines», aquellas que, siendo diferentes, presentan morfológicamente atributos parecidos o semejantes entre sí, pudiendo inducir por ello a tipificaciones erróneas.

Artículo 7. Infracciones y sanciones.

Las responsabilidades, así como las sanciones a imponer por las infracciones cometidas contra lo dispuesto en la presente disposición, estarán sometidas a lo dispuesto en la Ley 14/1998, de 1 de junio, por la que se establece el régimen de control de los recursos pesqueros, en la disposición final segunda de la Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores, y en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Disposición adicional única. Inaplicabilidad de lo establecido para las tallas mínimas.
Las tallas mínimas establecidas en este Real Decreto no serán de aplicación, en cualquiera de sus fases de comercialización, a los huevos, esporas, especies inmaduras o ejemplares de tallas no comercial, en cualquier fase vital, siempre que sean destinados a cultivo, investigación o experimentación.

Disposición final única. Entrada en vigor.

El presente Real Decreto entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 26 de febrero de 1999.

JUAN CARLOS R.

La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación,
LOYOLA DE PALACIO DEL VALLE-LERSUNDI

ANEXO I

(VER IMAGEN PÁGINA 10914)

Etiquetado

Productos de la Unión Europea

País de origen: Calibre: Frescura:

..... Categoría

..... Fecha

..... E

..... A

..... B

..... Nombre científico:

Producto:

..... Nombre comercial:

Peso neto: ... Forma de obtención: ... Modo de presentación/ Tratamiento: ... Expedidor: ... N.º

R.S.I: ... Domicilio:

Productos procedentes de terceros países

País de origen: Calibre: Frescura:

..... Categoría

..... Fecha

..... E

..... A

..... B

..... Nombre científico:

Producto:

..... Nombre comercial:

Peso neto: ... Forma de obtención: ... Modo de presentación/ Tratamiento: ... Expedidor: ...

Nombre y apellidos o dirección. ... Fecha expedición y clasificación:

ANEXO II

(VER IMÁGENES PÁGINAS 10915 A 10920)

Categorías de calibrado

Baremo de calibrado y talla mínima de comercialización ... Tallas mínimas biológicas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7 del Reglamento (CE) 2406/96, del Consejo

Talla mínima Especie Talla Kg./unidad (1) Unidades/Kg. (2) Región Zona geográfica

Arenque de la especie 1 0,25 y más. 4 o menos. 1 CIEM Vb (z. CE). 20 cm.

Clupea harengus. 2 De 0,125 a 0,25. De 5 a 8. 2(a) 20cm.

3 De 0,085 a 0,125. De 9 a 11. (b) 18 cm.

4 (a) 0,05 a 0,085. De 12 a 20. 3 20 cm.

Mínima 50 grm.

Arenque báltico, capturada y desembarcada al sur latitud 59 o 30'.

4 (b) 0,036 a 0,085. De 12 a 27.

Mínima 36 grm.

Arenque báltico, capturada y desembarcada al norte latitud 59 o 30'.

5 De 0,031 a 0,085. De 12 a 32.
 Mínima 31 grm.
 Sardina de la especie *Sardina pilchardus* 1 0,067 y más. 15 o menos.
 2 De 0,042 a 0,067. De 16 a 24. Por determinar.
 3 De 0,028 a 0,042. De 25 a 35.
 4 De 0,015 a 0,028. De 36 a 67.
 Mínima 15 grm. De 36 a 91.
 Mediterráneo. De 0,011 a 0,028.
 Mínima 11 grm.
 Pintarroja 1 2 y más.
Scyliorhinus spp. 2 De 1 a 2.
 3 De 0,5 a 1.
 Mínima 500 grm.
 Galludo 1 2,2 y más.
Squalus acanthias. 2 De 1 a 2,2.
 3 De 0,5 a 1.
 Mínima 500 grm.
 Gallineta nórdica 1 2 y más.
Sebastes spp. 2 De 0,6 a 2.
 3 De 0,35 a 0,6.
 Mínima 350 grm.
 Bacalao 1 7 y más. 1 35 cm.
Gadus morhua. 2 De 4 a 7. 2 (a) 35cm.
 3 De 2 a 4. (b) 30cm.
 4 De 1 a 2. 3 35cm.
 5 De 0,3 a 1. Báltico. Sur 59 o 30' N. 35 cm.
 Mínima 300 grm.
 Carbonero 1 5 y más. 1 35 cm.
Pollachius virens. 2 De 3 a 5. 2 (a) 35cm.
 3 De 1,5 a 3. (b) 30 cm.
 4 De 0,3 a 1,5. 3 35 cm.
 Mínima 300 grm. Báltico. Sur 59 o 30' N. 30 cm.
 Eglefino 1 1 y más. 1 CIEM Vb (z. CE). 30 cm.
Melanogrammus aeglefinus. 2 De 0,57 a 1. 2 (a) 30 cm.
 3 De 0,37 a 0,57. (b) 27 cm.
 4 De 0,17 a 0,37. 3 30 cm.
 Mínima 170 grm.
 Tallas mínimas biológicas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7 del Reglamento (CE) 2406/96, del Consejo
 Baremo de calibrado y talla mínima de comercialización Talla mínima Especie Talla Kg./unidad (1) Unidades/Kg. (2) Región Zona geográfica
 Merlán 1 0,5 y más. 1 27 cm.
Merlangius merlangus. 2 De 0,35 a 0,5. 2 (a) 23 cm.
 3 De 0,25 a 0,35. (b) 23 cm.
 4 De 0,11 a 0,25. 3 23 cm.
 Mínima 110 grm.
 Maruca 1 5 y más. 1
Molva spp. 2 de 3 a 5. 2 (a) 3 De 1,2 a 3. (b) Por determinar.
 Mínima 1.200 grm. 3 63 cm.
 Caballa de la especie 1 0,5 y más. 50 o menos. 1 20 cm.
Scomber scombrus. 2 De 0,2 a 0,5 De 51 a 125. 2 Excep. Mar Norte. 20 cm.
 3 De 0,1 a 0,2. De 126 a 250. 30 cm.
 Mínima 100 grm. De 126 a 325. 3 Mar del Norte. 20 cm.
 5 20 cm.
 Mediterráneo. De 0,08 a 0,2. 18 cm.

Mínima 80 grm. Mediterráneo.
 Estornino de la especie 1 0,5 y más.
 Scomber japonicus. 2 De 0,25 a 0,05.
 3 De 0,14 a 0,25.
 4 De 0,05 a 0,14.
 Mínima 50 grm.
 Boquerón/anchoa 1 0,033 y más. 30 o menos. 3 Excep. CIEM IX 12 cm.
 Engraulis spp. 2 De 0,020 a 0,033. De 31 a 50. 3 a 10 cm.
 3 De 0,012 a 0,020. De 51 a 83. CIEM IX a 9 cm.
 4 De 0,008 a 0,012. De 84 a 125. Mediterráneo Mínima 8 grm.
 Solla 1 0,6 y más. 1 25 cm.
 Pleuronectes platessa. 2 De 0,4 a 0,6. 2 (a) 25 cm.
 3 De 0,3 a 0,4. (b) 27 cm.
 4 De 0,15 a 0,3. Mar del Norte. 27 cm.
 Mínima 150 grm. 3 Báltico. Subd. 22 a 25. 25 cm.
 Subd. 26 a 28. 21 cm.
 Subdivisión 29. 18 cm.
 Sur 59 o 30' N.
 Merluza 1 2,5 y más. 1 30 cm.
 Merluccius merluccius. 2 De 1,2 a 2,5. 2 (a) 30 cm.
 3 De 0,6 a 1,2. (b) 30 cm.
 4 De 0,28 a 0,6. 3 27 cm.
 5 De 0,2 a 0,28. Mediterráneo. 20 cm.
 Mínima 200 grm.
 Mediterráneo. De 0,15 a 0,28.
 Mínima 150 grm.
 Gallo 1 0,45 y más. 1 25 cm.
 Lepidorhombus spp. 2 De 0,25 a 0,45. 2 (a) 25 cm.
 3 De 0,20 a 0,25. (b) 25 cm.
 4 De 0,11 a 0,20. 3 20 cm.
 Mínima 110 grm.
 Mediterráneo. De 0,05 a 0,20.
 Mínima 50 grm.
 Tallas mínimas biológicas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los
 Reglamentos mencionados en el artículo 7 del Reglamento (CE) 2406/96, del Consejo
 Baremo de calibrado y talla mínima de comercialización Talla mínima Especie Talla
 Kg./unidad (1) Unidades/Kg. (2) Región Zona geográfica
 Japuta 1 0,8 y más.
 Brama spp. 2 De 0,2 a 0,8 Mínima 200 grm.
 Rape 1 8 y más. 1 Lophius spp. 2 De 4 a 8. 2 (a) entero, vaciado. 3 De 2 a 4. (b)
 Por determinar.
 4 De 1 a 2. 3 5 De 0,5 a 1. Por determinar.
 Mínima 500 grm. Mediterráneo. 30 cm.
 Rape 1 4 y más.
 Lophius spp. 2 De 2 a 4.
 sin cabeza. 3 De 1 a 2.
 4 De 0,5 a 1.
 5 De 0,2 a 0,5.
 Mínima 200 grm.
 Limanda 1 0,25 y más. 1 15 cm.
 Limanda limanda. 2 De 0,13 a 0,25. 2 (a) 15 cm.
 Mínima 130 grm. (b) 23 cm.
 Mar del Norte. 23 cm.
 3 23 cm.
 Mendo limón 1 0,6 y más. 1 25 cm.

Microstomus kitt. 2 de 0,35 a 0,6. 2 (a) 25 cm.
 3 De 0,18 a 0,35. (b) 25 cm.
 Mínima 180 grm. 3 25 cm.
 Atún blanco 1 4 y más.
Thunnus alalunga. 2 De 1,5 a 4.
 Mínima 1.500 grm.
 Atún rojo 1 70 y más. Mediterráneo. 70 cm. ó *Thunnus thynnus*. 2 De 50 a 70. 6,4 kg.
 3 De 25 a 50.
 4 De 10 a 25.
 5 De 6,4 a 10.
 Mínima 6.400 grm.
 Patudo 1 10 y más.
Thunnus obesus. 2 De 3,2 a 10.
 Mínima 3.200 grm.
 Abadejo 1 5 y más. 1 *Pollachius pollachius*. 2 De 3 a 5. 2 (a) 30 cm.
 3 De 1,5 a 3. (b) 4 De 0,3 a 1,5. 3 30 cm.
 Mínima 300 grm.
 Tallas mínimas biológicas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los
 Reglamentos mencionados en el artículo 7 del Reglamento (CE) 2406/96, del Consejo
 Baremo de calibrado y talla mínima de comercialización Talla mínima Especie Talla
 Kg./unidad (1) Unidades/Kg. (2) Región Zona geográfica Bacaladilla 1 7 o menos.
Micromesistius poutassou 2 De 8 a 14.
 o *Gadus poutassou*. 3 De 15 a 25.
 4 De 26 a 30.
 Mínima 33,33 grm.
 Faneca 1 0,4 y más. 3 *Pardachius luscus* y 2 De 0,25 a 0,4. minar.
 Capellán 3 De 0,125 a 0,25.
Trisopterus minutus. 4 De 0,05 a 0,125.
 Mínima 50 grm.
 Boga 1 5 o menos.
 Boops boops. 2 De 6 a 31.
 3 De 32 a 70.
 Mínima 14,28 grm.
 Caramel 1 20 o menos.
Maena sararis. 2 De 21 a 40.
 3 De 41 a 90.
 Mínima 11,11 grm.
 Congrio 1 7 y más. 1 *Conger conger*. De 5 a 7. 2 (a) 58 cm.
 2 De 0,5 a 5. (b) 3 3 58 cm.
 Mínima 500 grm.
 Rubio 1 1 y más.
Trigla spp. 2 De 0,4 a 1 Anete. 3 De 0,2 a 0,4.
 4 De 0,06 a 0,2.
 Mínima 60 grm.
 Demás rubios. 1 0,25 y más.
 2 0,2 a 0,25.
 Mínima 200 grm.
 Jurel 1 0,6 y más. 1 15 cm.
Trachurus spp. 2 De 0,4 a 0,6. 2 15 cm.
 3 De 0,2 a 0,4. 3 15 cm.
 4 De 0,08 a 0,2. 5 15 cm.
 5 De 0,02 a 0,08. Mediterráneo. 12 cm.
 Mínima 20 grm.
 Lisa 1 1 y más. 1 *Mugil* spp. 2 De 0,5 a 1. 2 (a) 20 cm.
 3 De 0,2 a 0,5. (b) 4 De 0,1 a 0,2. 3 20 cm.

Mínima 100 grm. Mediterráneo. 16 cm.

Tallas mínimas biológicas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7 del Reglamento (CE) 2406/96, del Consejo
Baremo de calibrado y talla mínima de comercialización Talla mínima Especie Talla
Kg./unidad (1) Unidades/Kg. (2) Región Zona geográfica Raya 1 5 y más.

Raja spp. 2 De3a5.

3 De1a3.

4 De0,3a1.

Mínima 300 grm.

Raya 1 3 y más.

Alas. 2 De0,5a3.

Mínima 500 grm.

Platija 1 Más de 0,3. 1 24 cm.

Platichthys flesus. 2 De 0,2 a 0,3 2 (a) 24 cm.

inclusive. (b) 24 cm.

Mínima 200 grm. 3 24 cm.

Báltico. Subd. 22 a 25. 25 cm.

Subd. 26 a 28. 21 cm.

Subd. 29 y 32.

Sur 59 o 30' N. 18 cm.

Lenguado 1 0,5 y más. 1 24 cm.

Solea spp. 2 De 0,35 a 0,5. 2 (a) 24 cm.

3 De 0,25 a 0,35. (b) 24 cm.

4 De 0,20 a 0,25. 3 24 cm.

5 De 0,12 a 0,2. Mediterráneo. 20 cm.

Mínima 120 grm.

Pez cinto blanco 1 3 y más.

Lepidopus caudatus. 2 De2a3.

3 De1a2.

4 De0,5a1.

Mínima 500 grm.

Sable negro 1 3 y más.

Aphanopus carbo. 2 De0,5a3.

Mínima 500 grm.

Jibia 1 0,5 y más.

Sepia officinalis y 2 De 0,3 a 0,5.

Rossia macrosoma. 3 De 0,1 a 0,3.

Mínima 100 grm.

Cigala 1 20 y menos. 2 Skag./Katteg. 40 mm. (*) Nephrops norvegicus. 2 D e 2 1 a 3 0 . 130 mm. (**) 3 De 31 a 40. 2 Excep. Escocia 25 mm. (*) 4 Más de 40. Mar de Irlanda(CIEM VIa y VIIa) 85 mm. (**) Skag./Katteg.

2 Oeste de Escocia y Mar de Irlanda (CIEM VIa y VIIa).

20 mm.(*) 70 mm. (**) 3 20 mm. (*) 70 mm. (**) 20 mm. (*) Mediterráneo. 70 mm.(**)

Tallas mínimas biológicas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7 del Reglamento (CE) 2406/96, del Consejo
Baremo de calibrado y talla mínima de comercialización Talla mínima Especie Talla
Kg./unidad (1) Unidades/Kg. (2) Región Zona geográfica Colas de cigala. 1 60 y menos. 2 Skag./Katteg. 72 mm.

2 De 61 a 120. Excep. O.

3 De 121 a 180. Escocia.

4 Más de 180.

2 Mar de Irlanda(CIEM VIa y VIIa).

46 mm.

Skag./Katteg.

Oeste de Escocia.

2 37 mm.

Mar de Irlanda.

3 (CIEM VIa y VIIa). 37 mm.

Quisquilla 1 6,8 mm. y más (5).

Crangon crangon. 2 6,5 mm. y más.

Camarón boreal *Pandalus borealis*. Única 250 y menos.

Frescos o refrigerados.

Mínima 4 grm.

Camarón boreal cocidos con agua o al vapor.

1 2 160 y menos.

De 161 a 250.

Mínima 4 grm.

Buey de mar 1 16 cm. y más (6).

Cancer pagurus. 2 De 13 a 16 cm.

(1) El límite superior de las categorías de calibrado se entenderá siempre «excluido».

(2) En el caso de las caballas y los estorninos = unidades por 25 Kg.

(5) Anchura de caparazón.

(6) Anchura del caparazón, medida por la parte más ancha.

(a) Excepto Skagerrak y Kattegat.

(b) Skagerrak y Kattegat.

(*) Longitud caparazón.

(**) Longitud total.

ANEXO III

Baremos de clasificación de frescura

Los baremos del presente anexo serán aplicables a los siguientes productos, o grupos de productos, en función de criterios de evaluación específicos.

A. Pescado blanco.

Eglefino, bacalao, carbonero, abadejo, gallineta nórdica, merlán, maruca, merluza, japuta, rape, faneca y capellán, boga, caramel, congrio, rubio, lisa, sollas, gallo, lenguado, limanda, mendo limón, platija y peces cinto.

B. Pescado azul.

Atún blanco, atún rojo, patudo, bacaladilla, arenque, sardina, caballa, jurel y boquerón/anchoa.

C. Elasmobranquios.

Galludo, alitán/pintarroja, raya.

D. Cefalópodos.

Jibias.

E. Crustáceos.

1. Quisquilla.

2. Cigala.

A. Pescado blanco

(VER IMAGEN PÁGINA 10921)

Criterios Categoría de frescura No admitidos (1) Extra A B Piel. Pigmento vivo y tornasolado, excepto gallineta u opalescentes, sin decoloración.

Pigmentación viva, pero sin brillo.

Pigmentación en fase de decoloración y apagada.

Pigmentación apagada (2).

Mucosidad cutánea. Acuosa, transparente. Ligeramente turbia. Lechosa. Gris amarillenta, opaca.

Ojo. Convexo (abombado), pupila negra y brillante.

Convexo, ligeramente hundido, pupila negra apagada, córnea ligeramente opalescente.

Plano; córnea opalescente, pupila opaca.

Cóncavo en el centro, pupila gris, córnea lechosa (2).

Branquias. Color vivo, sin mucosidad. Menos coloreadas, mucosidad transparente.

Color marrón/gris decolorándose; mucosidad opaca y espesa.

Amarillentas; mucosidad lechosa (2).
 Peritoneo (en el eviscerado). Liso; brillante, difícil de separar de la carne.
 Un poco apagado; puede separarse de la carne.
 Grumoso, fácil de separar de la carne.
 No adherente (2).
 Olor de las branquias y de la cavidad abdominal:
 Pescado blanco, excepto platija o acedia.
 A algas marinas. Ausencia de olor a algas; olor neutro.
 Fermentado, ligeramente agrio.
 Agrio.
 Platija o acedia. A aceite fresco, a pimienta, olor a tierra.
 A aceite, a algas marinas o ligeramente dulzón.
 A aceite, fermentado, mohoso, un poco rancio.
 Agrio.
 Carne. Firme y elástica; superficie lisa (3).
 Menos elástica. Ligeramente blanda (flácida), menos elástica, superficie cerosa (aterciopeladas) y opaca.
 Blanda (flácida) (2), las escamas se desprenden fácilmente de la piel, superficie algo arrugada.
 Criterios adicionales para el rape descabezado Vasos sanguíneos (músculos ventrales).
 Claramente definidos, de color rojo vivo.
 Claramente definidos, color más oscuro de la sangre.
 Difuminados, de color marrón.
 Totalmente difuminados, de color marrón, carne amarillenta (2).
 (1) Esta columna será aplicable solamente hasta que se adopte una Decisión de la Comisión en la que se establezcan criterios para el pescado no apto para consumo humano, en aplicación de la Directiva 91/493/CEE, del Consejo.
 (2) O un estado de descomposición más avanzado.
 (3) El pescado fresco antes de producirse el «rigor mortis» no tendrá consistencia firme y elástica, pero se clasificará igualmente en la categoría extra.

B. Pescado Azul

(VER IMAGEN PÁGINA 10922)

Criterios Categoría de frescura No admitidos (1) Extra A B Piel (2). Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral.
 Pérdida de resplandor y de brillo; colores más apagados; menor diferencia entre superficie dorsal y ventral.
 Apagada, sin brillo, colores diluidos; piel doblada cuando se curva el pez.
 Pigmentación muy apagada, la piel se desprende de la carne (3).
 Mucosidad cutánea. Acuosa, transparente. Ligeramente turbia. Lechosa. Mucosidad gris amarillenta, opaca (3).
 Consistencia de la carne (2). Muy firme, rígida. Bastante rígida, firme. Un poco blanda.
 Blanda (flácida) (3).
 Opérculos. Plateados. Plateados, ligeramente teñidos de rojo o marrón.
 Parduscos y con extravasaciones sanguíneas amplias.
 Amarillentas (3).
 Ojo. Convexo, abombado; pupila azul negruzca brillante, «párpado» transparente.
 Convexo y ligeramente hundido; pupila oscura; córnea ligeramente opalescente.
 Plano; pupila borrosa; extravasaciones sanguíneas alrededor del ojo.
 Cóncavo en el centro; pupila gris; córnea lechosa (3).
 Branquias (2). Color rojo vivo a púrpura uniforme, sin mucosidad.
 Color menos vivo, más pálido en los bordes, mucosidad transparente.
 Engrosándose y decolorándose, mucosidad opaca.
 Amarillentas; mucosidad lechosa (3).

Olor de las branquias. Fresco, a algas marinas; picante a yodo.

Ausencia de olor a algas; olor neutro.

Olor graso un poco sulfuroso (4) a tocino rancio o fruta descompuesta.

Agrio descompuesto (3).

(1) Esta columna será aplicable solamente hasta que se adopte una Decisión de la Comisión en la que se establezcan criterios para el pescado no apto para consumo humano, en aplicación de la Directiva 91/493/CEE, del Consejo.

(2) Para el arenque y la caballa conservados en agua de mar fría [ya sea refrigerada con hielo (CSW), o por medios mecánicos (RSW)], que cumplen los requisitos del punto 8 del anexo II de la Directiva 92/48/CEE, del Consejo (DO número L187, de 7 de julio de 1992, p. 41), serán aplicables las siguientes categorías de frescura.

Se aplicará el criterio A a las categorías extra y A.

(3) O en un estado de descomposición más avanzado.

(4) El pescado conservado en hielo se vuelve rancio antes de descomponerse y el pescado refrigerado CSW/RSW se descompone antes de volverse rancio.

C. Elasmobranquios

(VER IMÁGENES PÁGINAS 10922 A 10923)

Criterios Categoría de frescura No admitidos (1) Extra A B Ojo. Convexo, muy brillante e irisado, pupilas pequeñas.

Convexo, ligeramente hundido; pérdida de brillo e irisación, pupilas ovaladas.

Plano, sin brillo. Cóncavo amarillento (2).

Criterios Categoría de frescura No admitidos (1) Extra A B Aspecto. Con «rigor mortis» o parcialmente rígido; presencia de un poco de mucosidad clara sobre la piel.

Pasada la fase de «rigor mortis», ausencia de mucosidad sobre la piel y especialmente en la boca y en las aberturas branquiales.

Algo de mucosidad en la boca y en las aberturas branquiales; mandíbula ligeramente aplanada.

Mucosidad abundante en la boca y en las aberturas branquiales (2).

Olor. Olor a algas. Sin color o con un ligero olor «pasado», pero no amoniacal.

Leve olor amoniacal; acidez. Olor amoniacal penetrante (2).

Criterios específicos o adicionales para las rayas Piel. Pigmentación viva, irisada y brillante, mucosidad acuosa.

Pigmentación viva, mucosidad acuosa.

Pigmentación que va tornándose decolorada y sin brillo, mucosidad opaca.

Decoloración, piel arrugada, mucosidad espesa.

Consistencia de la carne. Firme y elástica. Firme. Blanda. Flácida.

Aspecto. Borde de las aletas traslucido y curvo.

Aletas rígidas. Blando. Flácido.

Ventre. Blanco brillante con un borde malva alrededor de las aletas.

Blanco y brillante con manchas rojas únicamente alrededor de las aletas.

Blanco y sin brillo con numerosas manchas rojas o amarillas.

Amarillo a verdoso, manchas rojas en la propia carne.

(1) Esta columna será aplicable solamente hasta que se adopte una Decisión de la Comisión en la que se establezcan criterios para el pescado no apto para consumo humano, en aplicación de la Directiva 91/493/CEE, del Consejo.

(2) O en un estado de descomposición más avanzado.

D. Cefalópodos

(VER IMAGEN PÁGINAS 10923)

Criterios Categoría de frescura Extra A B Piel. Pigmentación viva, piel adherente a la carne.

Pigmentación apagada; piel adherente a la carne.

Piel decolorada; se separa con bastante facilidad de la carne.

Carne. Muy firme; color blanco anacarado. Firme; color blanco de cal. Ligeramente blanda, color blanco rosado o ligeramente amarillenta.

Tentáculos. Resistentes al arranque. Resistentes al arranque. Se arrancan con más facilidad.

Olor. Fresco, a algas marinas. Escaso o nulo. Olor a tinta.

E. Crustáceos

(VER IMAGEN PÁGINA 10924)

1. Quisquillas

Criterios Categoría de frescura Extra A Características mínimas. Superficie del caparazón húmeda y reluciente. Igual que para la categoría extra.

En caso de trasvase, las quisquillas deben caer separadas.

Carne sin olores extraños.

Libres de arena, moco u otras materias extrañas.

Aspecto:

1. Quisquilla con caparazón. Color definido rosa-rojo, con pequeñas motas blancas, parte pectoral del caparazón predominantemente clara.

Color que varía desde rosa-rojo ligeramente diluido a rojo azulado con motas blancas, parte pectoral del caparazón debe ser de color claro algo grisáceo.

2. Camarón boreal. Color rosado uniforme. Color rosado, pero con un posible principio de ennegrecimiento de la cabeza.

Estado de la carne durante y después del descascarillado.

Se descascarilla fácilmente, sólo con pérdidas de carne técnicamente inevitables; firme, pero no correosa.

Se descascarilla menos fácilmente con pequeñas pérdidas de carne; menos firme, ligeramente correosa.

Fragmentos. Se admiten fragmentos aislados de quisquillas. Se admite una pequeña cantidad de fragmentos de quisquillas.

Olor. Olor a algas frescas, ligeramente dulzón. Acidulado; ausencia de olor a algas.

2. Cigalas

(VER IMAGEN PÁGINA 10924)

Criterios Categoría de frescura Extra A B Caparazón. Color rosado pálido o de rosa a rojo anaranjado.

Color rosado pálido o de rosa a rojo anaranjado; sin mancha negra.

Ligeramente descolorido; ligera mancha negra y color tirando a gris, especialmente sobre el caparazón y entre los segmentos de la cola.

Ojo y branquias. Ojo negro brillante; branquias de color rosa.

Ojo sin brillo de color negro grisáceo, branquias tirando a gris.

Branquias de color gris oscuro o color verde en la superficie dorsal del caparazón.

Olor. Característico de los crustáceos suaves.

Pérdida del olor característico de los crustáceos; sin olor a amoníaco.

Ligeramente agrio.

Carne (en la cola). Carne transparente, de color azul tirando a blanco.

La carne pierde su transparencia pero no está descolorida.

Carne opaca y sin brillo.

ANEXO IV

Denominaciones habituales y científicas de determinadas especies relevantes

Merluzas

Merluza..... *Merluccius merluccius*.

Merluza argentina..... *Merluccius hubbsi*.

Merluza austral..... *Merluccius polypepis*; *Merluccius australis*.

Merluza chilena..... *Merluccius gayi*.

Merluza de Boston..... *Merluccius bilinearis*.

Merluza de cola neozelandesa..... *Macruronus novaezealandiae*.

Merluza de cola patagónica..... *Macruronus magellanicus*.

Merluza del Cabo..... *Merluccius capensis*.

Merluza del Senegal..... *Merluccius senegalensis*.

Lenguados

Acedia..... *Dicologlossa cuneata*.

Acedia oclada o lenguado de seis ojos.. *Dicologlossa hexophthalma*.

Lenguado..... *Solea vulgaris*.

Lenguado de arena..... *Solea lascaris*.
 Lenguado del Cabo..... *Austroglossus pectoralis*.
 Lenguado del sur..... *Austroglossus microlepis*.
 Lenguado senegalés..... *Solea senegalensis*.
 Bacalos
 Bacalo..... *Gadus morhua*.
 Bacalao del Pacífico..... *Gadus macrocephalus*.
 Bacalao de Groenlandia..... *Gadus ogac*.
 Rosadas
 Rosada chilena..... *Genypterus blacodes*.
 Rosada del Cabo..... *Genypterus capensis*.
 Langostinos
 Langostino..... *Penaeus Kerathurus*.
 Langostino banana..... *Penaeus merguensis*.
 Langostino blanco..... *Penaeus vannamei*.
 Langostino de Australia..... *Penaeus plebejus*.
 Langostino de Guinea..... *Penaeus duorarum*.
 Langostino jumbo..... *Penaeus monodon*.
 Langostino marfil..... *Penaeus latisulcatus*.
 Langostino mejicano..... *Penaeus aztecus*.
 Langostino de la India..... *Penaeus indicus*.
 Langostino tigre oriental..... *Penaeus canalicatus*.
 Langostino tigre verde..... *Penaeus semisulcatus*.
 Langostino tigre marrón..... *Penaeus esculentus*.
 Calamares
 Calamar..... *Loligo vulgaris*.
 Calamar de Boston..... *Loligo pealei*.
 Calamar de la India..... *Loligo duvauceli*.
 Calamar de Monterrey..... *Loligo opalescens*.
 Calamar del Cabo..... *Loligo reynaudi*.
 Calamar patagónico..... *Loligo gahi* o patagónica.
 Potas
 Pota..... *Illex illecebrosus*.
 Pota argentina..... *Illex argentinus*.
 Pota japonesa..... *Todarodes pacificus*.
 Pota neozelandesa..... *Nototodarus sloani*.
 Pota del Pacífico..... *Dosidicus gigas*.
 Peces planos
 Fletán o halibut..... *Hippoglossus hippoglossus*.
 Fletán negro o halibut negro..... *Reinhardtius hippoglossoides*.
 Lenguadina..... *Limanda limanda*.
 Limanda..... *Limanda ferugínea*.
 Limanda japonesa..... *Limanda aspera*.
 Mendo limón..... *Microstomus kitt*.
 Platija americana..... *Hippoglossoides platessoides*.
 Solla del Pacífico..... *Microstomus pacificus*.
 Boquerones
 Boquerón..... *Engraulis encrasicolus*.
 Boquerón argentino o anchoíta..... *Engraulis anchoita*.