



ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESCA DE MERLUZA

PUERTO PESQUERO - APDO. 1.078 - TELFS. 42 04 22 - 42 06 88 - 42 11 22 - 42 13 99 - TELEX 83182 ARVI E - V I G O (ESPAÑA)

CIRCULAR INFORMATIVA

Número:	Tirada:	Referencia:	Departamento:	Fecha:
18/84	90	AM-TF/JF-mg	SECRETARIA-TECNICA	3-ABRIL-1.984

Asunto: PROPUESTA DE NORMAS DE CALIDAD PARA LA COMERCIALIZACION DE LA MERLUZA CONGELADA Y DE LOS CEFALOPODOS CONGELADOS.

- Anexo:
- I) Proyecto de Norma de Calidad de Merluza Congelada, Entera en Rodajas y en Filetes.
 - II) Proyecto de Norma de Calidad para Cefalópodos Congelados.
 - III) Copia de la Reglamentación Técnico-Sanitaria actualmente en vigor.
 - IV) Resumen de los aspectos que más afectan al sector extractivo.
 - V) Propuestas de modificación aportadas por la Asociación.

MUY IMPORTANTE

Muy Sr.(s) nuestro(s):

Adjunto, tenemos el gusto de remitirle(s) la Propuesta de Normas de Calidad para la Comercialización de Merluza Congelada (Anexo I), y de los Cefalópodos Congelados (Anexo II). Estas normas de calidad, son el resultado del desarrollo de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca, que próximamente se espera entre en vigor, y que será más rígida que la que está actualmente en vigor de 1.977, y cuya copia también se adjunta (Anexo III).

La importancia de estas dos normas es fundamental, y como puntos de especial relevancia, diremos que se pretende eliminar la venta a granel directamente al público en la merluza congelada y probablemente en otras especies. Esto provocaría que toda la producción de filete y cefalópodos congelados deberán ir rotulados como anillas de pota.

En el caso de los cefalópodos, pretenden diferenciar la pota del calamar, incluso en aquellas preparaciones como las anillas de calamar, que deberán ir rotuladas como anillas de pota.

Como podrá(n) observar, en la redacción de las dos normas, existen alternativas para cada una de las dos propuestas, alternativas que reflejan la posición del sector. El Anexo IV, recoge los aspectos del proyecto de la Norma de Merluza, que más afectan al sector extractivo y el Anexo V presenta algunas propuestas de modificación presentadas por el sector pesquero.

Como quiera que este tema es de vital importancia, rogamos que usted(es) de(n) la debida atención, y bien por teléfono o verbalmente, nos haga(n) llegar sus sugerencias.

Recordaremos, que es la última oportunidad que tenemos para tratar estos temas. Existen unas reuniones convocadas para los días 28 y 29 de marzo para la Norma de Cefalópodos Congelados y los días 3 y 4 de abril para la Norma de Merluza Congelada, y cuyo aplazamiento hemos solicitado ante la --- importancia del asunto que merece una discusión especial. Todos sus comentarios serán debidamente discutidos en las Juntas Directivas convocadas al respecto, con objeto de llevar una postura firme a las reuniones del Consejo -- Inter Ministerial.

La Administración, si bien no aplazará las proximas reuniones, --- accederá a tratar en esas fechas los textos de una forma superficial, retrasando una discusión detallada de los mismos para una fecha posterior.

Esperamos que sabrá(n) dar la debida atención a este importante -- tema, y esperamos sus comentarios, que rogamos nos envíen en el plazo de --- tiempo más corto posible.

Sin otro particular, le(s) saluda atentamente.



Fdo.: ENRIQUE C. LOPEZ VEIGA
Director-Gerente

A N E X O I

NORMA DE MERLUZA CONCELADA, ENTERA, EN RODAJAS Y EN FILETES

ARTICULO 1 .- Objeto de la Norma.

La presente norma tiene como fin regular las condiciones técnicas y comerciales que deben reunir la merluza congelada entera, en rodajas y en filetes.

ARTICULO 2 .- Nombre del producto

R. A.

Se denominará merluza congelada al producto obtenido a partir de pescados pertenecientes al genero Merluccius s.p. conocido comercialmente por los nombres vulgares de - merluza y pescadilla.

R. S.

Se denomina merluza congelada al producto obtenido a partir de pescados pertenecientes al genero Merluccius s.p.

ARTICULO 3 .- Ambito de aplicación.

La presente norma se aplicará a la merluza congelada entera, en rodajas y en filetes, que sin posterior elaboración se comercialice en el Estado Español con destino directo al consumidor final.

ARTICULO 4 .- Definición.

4.1. Merluza congelada entera.

Es el producto obtenido a partir del genero Merluccius, que en estado fresco ha sido sometido a temperatura de congelación, bajo condiciones aprobadas y controladas.

4.2. Rodajas de merluza congelada.

Son partes o porciones de diferentes espesores de merluza, congelada, obtenida por cortes planos, perpendiculares a la columna vertebral. Irán siempre provistas de la correspondiente sección de la espina dorsal.

4.3. Filetes de merluza congelada.

Son las masas musculares de merluza, congelada, de dimensiones irregulares y formas típicas que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

ARTICULO 5. - Forma de presentación.

Las formas de presentación de estos productos son:

Merluza entera.

Rodajas de merluza.

Filetes de merluza.

En el caso de la merluza congelada entera también se admite su presentación descabezada y en este caso obligatoriamente irá eviscerada.

Las rodajas congeladas de merluza se presentarán con o sin piel.

R. A.

Los filetes congelados de merluza se presentarán sin espinas y con o sin piel.

R. S.

Los filetes congelados de merluza se presentarán con o sin piel. Se podrán presentar "sin espinas" cuando vayan exentos de las pequeñas espinas de la cintura escapulo-humeral.

Todas estas presentaciones podrán congelarse individualmente o en bloque y asimismo podrán ir o no glaseadas.

La presentación en rodajas y filetes deberá ir obligatoriamente envasadas en formatos de venta directa al consumidor final.

En la venta de productos de la pesca congelados en bloque, se permitirá la separación de las piezas que puedan integrar el bloque sin que el producto pierda su condición de congelado y siempre que el bloque esté formado por

La presentación en rodajas y filetes deberán ir obligatoriamente envasadas de acuerdo con la reglamentación Técnico -Sanitaria.

En la venta de productos de la pesca congelados en bloque, se permitirá la separación de las piezas que puedan integrar el bloque sin que el producto pierda su condición de congelado y siempre que el bloque esté formado por pescado entero

lado y siempre que el bloque esté formado por

que el bloque esté formado por pescado curado

En todo caso se evitará el exceso de piezas separadas que sobrepasen la venta durante la mañana o la tarde.

ARTICULO 6 .- Factores esenciales de composición y calidad.

6.1. Materia prima.

Será merluza o pescadilla fresca o congelada que reuna todas y cada una de las condiciones y características exigidas a las clases Extra y A en la Reglamentación Técnico Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.

6.2. Elaboración.

En la merluza congelada entera, el pescado será eviscerado inmediatamente después de su captura, descabezado cuando así convenga y lavado con agua potable o de mar limpia antes de ser sometido a congelación, el eviscerado será optativo para el pescado inferior a 250 gr. de peso. El tratamiento frigorífico será por congelación o "ultracongelación" (congelación rápida) y deberá efectuarse obligatoriamente en equipos adecuados de congelación, quedando prohibido el continuar la operación de congelar el producto en cámaras frigoríficas de conservación.

La temperatura que deben alcanzar los productos afectados por esta norma en el centro térmico de la pieza considerada, una vez conseguida la estabilización térmica será igual inferior a -18°C. Las rodajas y filetes se elaborarán a partir de merluza entera fresca o congelada, en el segundo supuesto se elevará la temperatura el mínimo suficiente para poder procesar el pescado en cada una de las modalidades y se volverá a congelar seguidamente por el sistema de congelación rápida. Finalizado el procesado y tratamiento frigorífico el producto, glaseado o no, será envasado y mantenido a temperatura adecuada de conservación hasta su venta al consumidor.

Se autoriza el glaseado con agua potable o de "mar limpia", sin o con edulcorantes autorizados para estos productos con objeto de protegerlos frente a fenómenos de oxidación y desecación.

6.3. Producto final.

pescado entero o descabezado.

6.3.1. Aspecto.

La merluza congelada entera tendrá las siguientes características:

En todo caso se evitará el exceso de piezas separadas que sobrepasen la venta durante la mañana o la tarde.

a) Estará convenientemente eviscerada, exenta de estomago, intestinos, higado y razonablemente

exenta de sangre.

b) La cavidad abdominal deberá estar limpia.

c) La merluza o pescadilla con peso inferior a 250.gr. podrá ir con cabeza, con visceras, irá completa, sin manchas de sangre, piel integra, y las demás características que deben cumplir las restantes presentaciones.

Los filetes congelados de merluza tendrán las siguientes características:

a) Exentos de todos los organos internos y razonablemente exento de coagulos de sangre.

b) En la presentación sin piel estarán exentos de aletas o restos de las mismas.

c) Exentos de espinas, salvo las pequeñas espinas de la base de la aleta pectoral "pinboud".

d) En la presentación de filete "sin espina", estará exenta de todas las espinas.

e)

R. A.

Sin parásitos

Sin parásitos unicamente en la presen-

tación "sin piel" y "sin espinas".

Las rodajas de merluza congelada tendrán las siguientes características:

a) Exentas de todos los organos internos y razonablemente exento de coagulos de sangre.

Todas las presentaciones estarán exentas:

a) Materias extrañas y magulladuras.

b) Deshidratación profunda. (quemaduras por frfo) que no pueda eliminarse facilmente por raspado sin que la calidad y el aspecto del producto final resulten demasiado efectados.

Todas las presentaciones con piel mantendrán esta íntegra.

Todas las presentaciones con piel mantendrán esta íntegra.

6.3.2. Olor, color, sabor y textura.

Después de descongelarlo o cocerlo al vapor o al horno o hervirlo, el producto deberá tener el olor y color característico de la especie que se trate y deberá estar exento de sabores .y olores desagradables, su textura deberá ser firme y no correosa, blanda o gelatinosa.

ARTICULO 7 .-- Higiene y manipulación.

Los productos regulados por esta norma se prepararán y manipularán (en industrias con autorización sanitaria para tal fin) con una práctica correcta de acuerdo con lo establecido en la Reglamentación Técnico Sanitaria en vigor.

ARTICULO 8 .- Invasado.

8.1. Para el envasado de los productos objeto de esta norma se utilizará material macromolecular, celuloso u otros materiales autorizados por la Dirección General de Salud Pública.

8.2. Además deberán reunir las características siguientes:

- a) Impedir pérdida de humedad que contribuya a la deshidratación del producto.
- b) Evitar que se transmita al mismo cualquier olor, sabor, o color que altere sus características organolépticas.
- c) Preservar al producto de la oxidación y de cualquier contaminación bacteriológica.
- d) Proteger al producto de cualquier posible deterioro que afecte a su calidad durante su estiba y transporte.

ARTICULO 9 .- Etiquetado y rotulación.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberá cumplir las disposiciones vigentes sobre el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

9.1. Denominación del producto.

Según la forma de presentación el etiquetado del producto será:

R. A.

Merluza o pescadilla (1)

Rodaja de merluza o pescadilla con piel

Rodaja de merluza o pescadilla sin piel

Filete de merluza o pescadilla con piel

Filete de merluza o pescadilla sin piel

Filete de merluza o pescadilla sin piel

y sin espina. "

(1) Cuando aparece el nombre de merluza o pescadilla, hace referencia exclusivamente a merluza o pescadilla entera con o sin cabeza.

(2) Según sea merluza o pescadilla el contenido del envase.

R. S.

Merluza (1)

Merluza con cabeza y vísceras

Rodaja de merluza

Rodaja de merluza sin piel

Filete de merluza con piel

Filete de merluza sin piel

Filete de merluza sin piel y sin espina.

(1) Hace referencia exclusivamente a merluza entera con o sin cabeza.

Para aquellos productos objeto de esta norma que se han sometido a los procesos de congelación a bordo de buques pesqueros se indicará en el envase:

"Congelada en altamar" o "ultracongelada en alta mar" (congelación rápida), según el método de congelación empleado.

R. A.

Para aquellos productos objeto de esta norma que se han sometido a los procesos de congelación en industria en tierra se indicará en el envase "ultracongelado en tierra".

R. S.

Para aquellos productos objeto de esta norma que se han sometido a los procesos de congelación en industria en tierra se indicarán en el envase congelado o ultracongelado.

La expresión congelado o ultracongelado deberá ir en el envase en el mismo campo visual que la denominación del producto y con un tipo de letra igual o mayor que esta, que será como mínimo de 3 mm.

9.2. Contenido neto.

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

El peso del glaseado no se condidera nunca como componente de la masa neta, por tanto se deberá expresar el contenido neto descontando la masa del glaseado admitiéndose la siguiente tolerancia: $\pm 3\%$.

El procedimiento para hallar el contenido neto es el siguiente:

- Retirar el producto empaquetado de donde este expuesto o almacenado a temperatura reglamentaria, abrir inmediatamente y colocar el contenido bajo una abundante ducha de agua fría.
- Agitar cuidadosamente para que el producto no se rompa.
- Mantener en la ducha hasta que todo el hielo que se vea o perciba se haya eliminado.
- Trasladar el producto a un cedazo circular del Nº 8 de 20 cm. de diámetro para masa inferior o igual a 900 gr. y a uno de 30 cm. para masa mayor de 900 gr.

- Sin mover el producto inclinar el cedazo en angulo de 17 grados a 20 grados para facilitar el drenaje y dejar escurrir exactamente 2 minutos.

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

El contenido neto del producto es el resultado de A - B.

El contenido neto se expresará con caracteres de tamaño mínimo de 5 mm y en el mismo campo sival en el envase que la denominación del producto.

9.3. Marcado de fechas.

9.3.1. Los productos objeto de esta norma, llevarán en el etiquetado obligatoriamente la leyenda "consumir preferentemente antes de..." seguido del mes y el año en dicho orden.

Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

El mes con su nombre o con las tres primeras letras de su nombre o con los dígitos (del 1 al 12) que correspondan.

El año con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales. Salvo cuando el mes se exprese con letras las indicaciones de mes y año estarán separadas una de otra por espacio en blanco, punto, guión, etc. También se podrá indicar de la siguiente forma: "Consumir preferentemente antes del mes y año marcados en" indicando de forma inequívoca el lugar del envase en el que están marcadas las tres primeras letras del mes y las dos últimas cifras del año y donde anterior o posteriormente no podrá figurar ninguna otra marca. Podrá admitirse que se indique esta fecha mediante un plazo a partir de la fecha de elaboración siempre y cuando ambas figuren en el etiquetado.

9.4. Instrucciones para la conservación.

En el etiquetado de los productos, objeto de la norma, se indicarán las instrucciones para su conservación, siendo obligatoria la siguiente:

Mantengase a - 13°C.

Aunque la expresión obligada sea mantengase a - 13°C, se sobreentiende que el producto se puede conservar a temperaturas inferiores a aquella.

9.5. Identificación de la empresa.

Se hará constar, igualmente, el número de registro sanitaria de la empresa y los demás registros administrativos que esdijan para etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

Cuando la elaboración de los productos objeto de esta norma se realicen bajo marca de un distribuidor además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirá el número de registro sanitario de la industria elaboradora precedido por la expresión "fabricado por...", salvo en los productos importados que además llevarán el nombre de fabricante o su número de registro.

9.6. Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita justificar el lote de fabricación, quedando a discrección de la empresa la forma de dicha identificación de la que se dará cuenta a la Administración.

9.7. Rotulación de embalajes.

En los rótulos se hará constar:

- Denominación del producto.
- Número, clase y contenido neto de los envases.
- Identificación de la Empresa.
- Instrucciones para la conservación de acuerdo con el apartado 9.4.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

9.8. Identificación de la venta a granel.

R. A.

Los recipientes que contengan merluza congelada entera, por unidades o en bloques para la venta a granel, deberán llevar consignados obligatoriamente los siguientes datos:

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

R.S. (salas) (ceape)

Los recipientes que contengan merluza congelada, entera, en filetes, por unidades o en bloques para la venta a granel, deberán llevar consignados obligatoriamente los siguientes datos:

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

9.9.. País de origen.

Los productos objeto de esta norma importados y con destino directo al consumidor final, además de cumplir lo establecido en el presente título, excepto lo que hace referencia al lote de fabricación, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

9.10.

R. A. y (CEAPE)

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

R. S. (salas)

Todas las especificaciones del etiquetado y rotulación de los envases y embalajes con destino al consumidor final se expresará obligatoriamente en el idioma oficial del Estado Español.

ARTICULO .- Normas microbiológicas y bioquímicas.

Los productos que regula esta norma no deberán sobrepasar las siguientes limitaciones:

Microbiológicas.

R. A.

R. S.

Recuento total de microorganismos:

- | | |
|--|--------------------------------|
| - Colonias aerobias mesófilas | máx. 1 x 10 ⁶ /grs. |
| - Enterobacteriaceae totales | máx. 1 x 10 ³ /grs. |
| - Escherichia coli | máx. 1 x 10 ¹ /grs. |
| - Salmonella Shigella | aus. en 25 grs. |
| - Stafilococcus enterotoxigénico (1) (2) | máx. 1 x 10 ³ /grs. |
| - Vibrio parahaemolyticus (3) | máx. 1 x 10 ² /grs. |

(1) Biotipo coagulasa positivo, DNASA positivo y fosfatasa positivo.

(2) Las cifras señaladas como indicador de contaminación.

(3) Se debe determinar en productos que se consumen crudos o insuficientemente cocidos.

Bioquímicas.

- Trimetilamina (TMA) expresada en miligramos/N por 100 grs. hasta 11.
- Bases volátiles totales TVT expresados en miligramos/N por 100grs. hasta 25.
- Proteínas solubleno inferior a 25.
- Dimetilamina inferior a 30.

ARTICULO 11.- Limitación de metales pesados.

Los productos objeto de esta norma, no contendrán cantidades residuales superiores a las tolerancias que se establecen a continuación:

	R. A.
- Cadmio	1 p.p.m.
- Cobre	20 p.p.m.
- Estaño	250 p.p.m.
- Mercurio	1 p.p.m.
- Plomo	2 p.p.m.

	R. S.
Cadmio	1 p.p.m.
Cobre	20 p.p.m.
Estaño	250 p.p.m.
Mercurio	1 p.p.m.
Plomo	3 p.p.m.

ARTICULO 12 .- Aditivos.

En el tratamiento y elaboración de los productos objeto de esta norma podrán emplearse los aditivos que en anexo I se expresan.

ARTICULO 13 .- Clasificación.

ARTICULO 14 .- Defectos excluyentes.

Merluza congelada entera.

a) Cuando aparezcan restos de estomago, intestino e higado que representen mas del 10% del total de la masa de las citadas visceras, en una pieza de un conjunto de 10 que supone la unidad de muestra.

b) Olor no característico de especie.

Merluza congelada en filetes.

a) Presencia de restos de organos internos en mas de un filete por cada 10 filetes. En los en-
vases que contengan menos de 10 filetes, se sumarán los suficientes envases para alcanzar la
cifra de 10 filetes. Significando que la presencia tolerada no exceda de:

R. A.

Una superficie mayor de 5 cm²

R. S.

Una superficie mayor de 10 cm²

b)

R. A.

Presencia de una o mas espinas mayores
de 1 cm. en aquellas preparaciones no-
minadas como "sin espinas".

R. A.

Presencia de espinas mayores de 1 cm.
en aquellas preparaciones nominadas
como "sin espinas". En este caso ha-
brá que reclasificar la mercancía co-
mo "con espinas".

c) Olor no característico de la especie

d) Carne correosa y/o blanda.

e) Presencia en el envase de mas de 1 trozo de filete igual o menor de 30 grs.

f) Presencia de restos de piel en cantidad superior a:

R. A.

5 cms²

R. S.

10 cms²

- b) Olor no característico de la especie
- c) Carne correosa y/o blanda

Serán defectos excluyentes para todas las presentaciones, los siguientes:

R. A.

- a) Presencia de materias extrañas y parásitos

R. S.

Presencia de materias extrañas

- b) Presencia de deshidratación profunda (quemaduras producidas por frío) que no puedan eliminarse fácilmente por raspado sinque la calidad y el aspecto del producto final resulten demasiado afectados.
- c) Color y olor, sabor y textura anormales del producto, después de la descongelación o de la cocción al vapor, al horno o hervido.

ARTICULO 15 .- Responsabilidades

R. A.

La responsabilidad sobre productos contenidos en adecuadas condiciones de conservación corresponde al elaborador, envasador de los productos o al importador en su caso.

R. S.

La responsabilidad sobre productos contenidos en envases cerrados integros y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación corresponde al elaborador o envasador de los productos.

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 conservación de los productos envasados o no, o el incumplimiento de las instrucciones de conservación del etiquetado corresponde al tenedor de los productos.

ARTICULO 16.-

En todo lo no previsto en esta norma será de aplicación lo establecido en la Reglamentación Técnico Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con destino al consumo humano.

ANEXO I

Los aditivos autorizados para su empleo en el tratamiento y elaboración de merluza congelada, entera, en rodajas, en filetes serán los siguientes:

	Nº	Dosis B.P.F.
Acido L - ascorbico	E 300	
L - Ascorbato sódico	E 301	0'5 mg/K solo combinado con acido L-ascorbico, expresado en acido ascórbico.
Acido citrico	E 330	5 gr/Kg.
EDTA calcico disodico	H 3246	75 mg/kg. en producto final.
Trifosfato pentasódico	E 450 b) (i)	
Trifosfato pentapotásico	E 450 b) (ii)	5 gr/Kg solos o combinados en producto final expresado como P ₂ O ₅
Polifosfato sódico		

A N E X O II

PROYECTO DE NORMA DE CALIDAD PARA CEFALOPODOS CONGELADOS

ARTICULO 1º.- Objeto de la Norma.

La presente Norma tiene como fin regular las condiciones técnicas y comerciales que deben reunir los cefalópodos congelados, enteros, despiezados y/o troceados.

ARTICULO 2º..- Nombre del producto.

Son cefalópodos congelados los productos obtenidos a partir de moluscos del Orden Teutoidea, suborden Miopsida; orden Teutoidea, suborden Oegopsida; Orden Sepiidea y Orden Octopodea y conocido por los nombres vulgares de calamar, pota, sepia y pulpo, respectivamente.

Son cefalópodos congelados los productos obtenidos a partir de moluscos de la familia de los Lolliginidos, Ommatrefidos, Sepiaridos y Octopodos y conocidos por los nombres vulgares de calamar, pota, sepia y pulpo.

ARTICULO 3º. - Ambito de aplicación.

La presente norma se aplicará a los cefalópodos congelados enteros, despierzados y/o troceados que se comercialicen en el Estado Español.

La presente norma se aplicará a los cefalópodos congelados enteros, así como a los tubos, vainas, planchas, anillas, coronas, tiras, rejós, patas, alas, aletas de los mismos que se comercialicen en el Estado Español.

ARTICULO 4º.- Definición.

- 4.1. Calamar congelado entero o en sus despieces.- Es el producto obtenido a partir de cefalópodos pertenecientes al Orden Teutoidea, Suborden Myopsidae Familia de los Loliginidos.
- 4.2. Pota o volador congelado entero o en sus despieces.- Es el producto obtenido a partir de cefalópodos pertenecientes al Orden Teutoidea, Suborden Oegopsida Familia Ommatrefidos.
- 4.3. Sepia o choco congelado entero o en sus despieces.- Es el producto obtenido a partir de cefalópodos pertenecientes al Orden Sepioida Familia Sepiaridos.
- 4.4. Pulpo congelado entero o en sus despieces.- Es el producto obtenido a partir de cefalópodos pertenecientes al Orden Octopoda Familia Octopodas
- 4.5. La definición de los conceptos entero y despieces es la siguiente:
- 4.5.1. Entero: Cuando el producto comercializado consiste en individuos que conservan su integridad anatómica, podrá ir eviscerado o no.
- 4.5.2. Alas o aletas: Son los apéndices carnosos situados en la línea media o en los bordes laterales del cuerpo de los cefalópodos.
- 4.5.3. Rejos o patas: Son los tentáculos de los cefalópodos.
- 4.5.4. Anillas o coronas: Son los cortes perpendiculares efectuados al manto de los cefalópodos.

4.5.5. Tubos, vainas y planchas: Son los mantos de los cefalópodos decápodos desprovistos de patas, cabeza y vísceras con o sin alas.

- a) Si el manto va abierto en el sentido longitudinal, se denominarán planchas.
- b) Si el manto no ha sufrido ningún corte, se denominarán vainas.
- c) Si el manto únicamente tiene seccionada su porción (extremo) distal se denominarán tubos.

4.5.6. Tiras: Son cortes longitudinales del manto o aleta.

ARTICULO 52.- Formas de presentación.

La forma de presentación de estos productos son:

- 5.1. Calamar.
 - 5.1.1. Calamar (cuando el producto sea entero).
 - 5.1.2. Alas o aletas de calamar.
 - 5.1.3. Rejos o patas de calamar.
 - 5.1.4. Tubos, vainas, planchas de calamar.
 - 5.1.5. Anillas o coronas de calamar.
 - 5.1.6. Tiras de calamar.
- 5.2. Pota o volador.
 - 5.2.1. Pota o volador (cuando el producto sea entero)
 - 5.2.2. Alas o aletas de pota o volador.
 - 5.2.3. Rejos o patas de pota o volador.
 - 5.2.4. Tubos, vainas, planchas de pota o volador.
 - 5.2.5. Anillas o coronas de pota o volador.
 - 5.2.6. Tiras de pota o volador.
- 5.3. Sepia.
 - 5.3.1. Sepia (cuando el producto sea entero)
 - 5.3.2. Rejos o patas de sepia.

5.3.3. Tubos, vainas, plancha de sepia.

5.3.4. Anillas o coronas de sepia?

5.3.5. Tiras de sepia.

5.4. Pulpo.

5.4.1. Pulpo (cuando el producto sea entero.

5.4.2. Rejos o patas de pulpo.

5.4.3.

ARTICULO 62. - Factores esenciales de composición y calidad.

6.1. Materia prima.

Serán cefalópodos frescos o congelados que reunan todas y cada una de las condiciones y características exigidas en la Reglamentación vigente.

6.2. Elaboración.

6.2.1. Productos enteros (calamar, pota y/o volador, sepia y pulpo).-Estos productos tanto a bordo como en tierra, deberán ser tratados con el mayor esmero durante toda la cadena de su procesamiento, se clasificarán o no, se lavarán con agua potable o de mar limpia antes de ser sometido a congelación.

El tratamiento frigorífico será por congelación a ultracongelación (congelación rápida) y deberá efectuarse obligatoriamente en equipos adecuados de congelación, quedando prohibido el realizar estas operaciones en cámaras frigoríficas de conservación.

La temperatura que deben alcanzar estos productos en el centro térmico de la pieza una vez conseguida la estabilización térmica será igual o superior a -15º C.

Podrán congelarse individualmente o en bloque y así mismo podrán ir o no glaseadas.

6.2.2. Despice (alas, aletas, rejos, patas, tubos, vainas, planchas, anillas, coronas, tiras) de calamar, pota y/o volador.

A partir del producto entero congelado, se permite el aumento suficiente de temperatura para poder realizar la limpieza y troceado, en su caso. El agua empleada en la limpieza

será potable o de mar limpia. Una vez realizadas las citadas operaciones de limpieza y despiece, se procederá a congelar por ultracongelación (congelación rápida). La temperatura alcanzada en el centro térmico de las piezas una vez conseguida la estabilización térmica será igual o inferior a -15° C. Podrán congelarse individualmente o en bloque y así mismo podrán ir o no glaseados.

El tiempo para realizar los procesos enunciados anteriormente será como máximo de 4,6; 8 horas? y abarcará el procesado desde la fase de aumento de temperatura para limpieza y despiece hasta la congelación del producto previa al envasado.

6.3.3. Producto final.

6.3.3.1. Aspecto.

Los productos objeto de esta norma tanto los enteros como los troceados poseerán como mínimo las siguientes características.

- a) Sin roturas o grietas en la carne.
- b) Exento de materias extrañas.
- c) En los productos troceados, los despieces presentarán los cortes de los mismos nítidos.
- d) El envasado se hará correctamente.
- e) Salvo en los productos enteros, las demás formas de presentación estarán exentas de vísceras o restos de las mismas.

f) Salvo en los productos enteros que podrán o no presentarse sin piel, todas las demás formas estarán exentas de piel o restos de ella.

g) Los productos deberán estar exentos de deshidratación profunda.

6.3.2. Olor y sabor.

Los productos después de descongelarlos, cocerlos al vapor, al horno o hervirlos, o freirlos, deberán tener el olor sabor característicos de la especie y tratamiento calórico en su caso, y estarán exentos de olores y sabores anormales.

6.3.3. Color y textura.

El color será el característico de la especie.

La textura deberá ser firme, no correosa no gelatinosa.

6.3.4. Glaseado.

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

6.3.5. Procedimiento para el control del contenido neto en cafelópodos congelados y glaseados.

- Retirar el producto empaquetado del almacén donde estaba a baja temperatura (retirar el producto de la cámara de conservación), inmediatamente colocar el contenido bajo una abundante ducha de agua fría (en el caso de productos envasados abrir antes el envase).

- Agitar cuidadosamente para que el producto no se rompa.
- Mantener en la ducha hasta que todo el hielo que se vea o perciba se haya eliminado.
- Trasladar el producto a un cedazo circular del № 8 de 20 cm. de diámetro para masa inferior o igual a 900 gr. y a uno de 30 cm. para masa mayor de 900 gr.
- Sin mover el producto inclinar el cedazo un ángulo de 17 a 20 grados para facilitar el drenaje y dejar escurrir exactamente 2 minutos.
- Inmediatamente trasladar el producto a un recipiente tarado (B) y pesarlo en una balanza (A). El contenido neto del producto es exactamente A - B.

ARTICULO 7º.- Higiene y manipulación.

Los productos regulados por esta norma se prepararán y manipularán (en industrias con autorización sanitaria para tal fin) con una práctica correcta de acuerdo con lo establecido en -
la Reglamentación Técnico Sanitaria en vigor.

ARTICULO 82.- Envasado.

8.1. Para el envasado de los productos objeto de esta norma se utilizará material macromolecular, celulósico u otros materiales autorizados por la Dirección General de Salud Pública.

8.2. Además deberán reunir las características siguientes:

- a) Impedir pérdida de humedad que contribuya a la deshidratación del producto.
- b) Evitar que se transmita al mismo cualquier olor, sabor o color que altere sus características organolépticas.
- c) Preservar al producto de la oxidación y de cualquier contaminación bacteriológica.
- d) Proteger al producto de cualquier posible deterioro que afecte a su calidad durante su estiba y transporte.

ARTICULO 9º.- Etiquetado y rotulación.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberá cumplir las disposiciones vigentes sobre el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

9.1. Denominación del producto.

En el etiquetado de los productos objeto de esta norma, la denominación de los productos se hará de acuerdo con las definiciones enunciadas en el artículo 5 de esta norma.

Para aquellos productos objeto de esta norma que se han sometido a los procesos de congelación a bordo de buques pesqueros se indicará en el envase: "Congelado en alta mar" o "Ultracongelado en alta mar" (congelación rápida), según el método de congelación empleado.

Para aquellos productos objeto de esta norma que se han sometido a los procesos de congelación en industrias en tierra se indicará en el envase "ultracongelado en tierra".

La expresión congelado o ultracongelado deberá ir en el envase en el mismo campo visual que la denominación del producto y en un tipo de letra igual o mayor que esta y que será como mínimo de 3 mm.

9.2. Contenido neto.

Se expresará el contenido en masa utilizando como unidad de medida los gramos y kilogramos.

El peso del glaseado no se considerará como componente de la masa neta, por tanto se deberá

expresar el contenido neto descontando la masa del glaseado.

El procedimiento para hallar el contenido neto es el expresado en el punto 6.3.5. de esta norma. El contenido neto se expresará con caracteres de tamaño mínimo de 5 mm. y en el mismo campo visual en el envase que la denominación del producto.

9.3. Marcado de fechas.

9.3.1. Los productos objeto de esta norma, llevarán en el etiquetado obligatoriamente la leyenda "consumir preferentemente antes de ...", seguida del mes y el año en dicho orden.

Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

El mes con su nombre o con las tres primeras letras de su nombre o con los dígitos (del 1 al 12) que correspondan.

El año con sus cuatro cifras o su dos cifras finales, salvo cuando el mes se exprese con letras, las indicaciones de mes y año estarán separadas una de la otra por espacio en -- blanco, punto, guión, etc..

También se podrá indicar de la siguiente forma: "Consumir preferentemente antes del mes y año marcados en", indicando de forma inequívoca el lugar del envase en el que están marcadas las tres primeras letras del mes y las dos últimas cifras del año y donde anterior o posteriormente no podrá figurar ninguna otra marca. Podrá admitirse que se indique esta fecha mediante un plazo a partir de la fecha de elaboración, siempre y cuando ambas figuren en el etiquetado.

9.4. Instrucciones para la conservación.

En el etiquetado de los productos objeto de esta norma, se indicarán las instrucciones para su conservación, siendo obligatoria la siguiente:

MANTENGASE A -15º C

Aunque la expresión obligada sea "manténgase a -15º C", se sobreentiende que el producto se puede conservar a temperaturas inferiores a aquella.

9.5. Modo de empleo.

Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto, en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

9.6. Identificación de la empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o importador y en todo caso sus domicilios."

Igualmente, se referenciará (se hará constar), el número de registro sanitario de la empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

Cuando la elaboración de los productos objeto de esta norma se realicen bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirá el número de registro sanitario de la industria elaboradora precedido por la expresión "fabricado por ...", salvo en los productos importados que además llevarán el nombre del fabricante o su número de registro sanitario.

9.7. Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita justificar el lote de fabricación, quedando a discreción de la empresa la forma de dicha identificación de la que se dará cuenta a la Administración.

9.8. Rotulación de embalajes.

En los rótulos se hará constar:

- Denominación del producto.
- Número, clase y contenido neto de los envases.
- Identificación de la empresa.
- Instrucciones para la conservación de acuerdo con el apartado 9.4.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

ARTICULO 10º.- Normas microbiológicas y bioquímicas.

Los productos que regula esta norma no deberán sobrepasar las siguientes limitaciones:

Microbiológicas:

Recuento total de microorganismos:

- Colonias aerobias mesofilas MAX. 1×10^6 /g.
- Enterobacteriaceae totales MAX. 1×10^1 /g.
- Escherichia coli MAX. 1×10^1 /g.
- Salmonella y Shigella AUSENCIA EN 25 g.
- Stafilococos enterotoxigenico (1) (2) MAX. 1×10^3 /g.
- Vibrio parahemolyticus (3) MAX. 1×10^2 /g.

(1) Biotipo coagulasa positivo, DNASA positivo y fosfatasa positivo.

(2) Las cifras señaladas como indicador de contaminación.

(3) Se debe determinar en productos que se consumen crudos o insuficientemente cocidos.

Bioquímicas:

Trimetilamina (TMA) expresada en miligramos/N por 100 g. ...

Bases volátiles totales (BVT) expresados en miligramos/N por 100 g. ...

Protainas solubles ...

Dimetilamina ...

ARTICULO 11º.- Limitación de metales pesados.

Los productos objeto de esta norma, no contendrán cantidades residuales superiores a las tolerancias que se establecen a continuación:

- Cadmio	1 p.p.m.
- Cobre	20 p.p.m.
- Estaño	250 p.p.m.
- Mercurio	1 p.p.m.
- Plomo	2 p.p.m.

ARTICULO 12º.- Aditivos.

En la elaboración de los productos objeto de esta norma se podrán emplear los aditivos y sus dosis que a continuación se expresan:

<u>Producto</u>	<u>Número</u>	<u>Dosis</u>
Acido L - ascórbico	E 300	B.P.F.
L - ascorbato sódico	E 301	0,5 en Kg. solos o combinados, expresados en ácido ascórbico (E 300 - 301)
Acido cítrico	E 330	5 g./Kg.
EDTA calcicodisodico	H 3.246	75 mg./Kg. en producto final.
Trifosfato pentasodico	E 450 b) (L)	5 g./kg. solos o combinados en producto final, expresado como P ₂ O ₅ .
Trifosfato penta potásico	E 450 b) (ii)	
Polifosfato sódico	E 450 e) (i)	

ARTICULO 139.- Clasificación.

ARTICULO 14º.-- Defectos excluyentes.

ARTICULO 15º.- Responsabilidades.

La responsabilidad sobre productos contenidos en envases cerrados, íntegros y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación, corresponde al elaborador, envasador de los productos 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 conservación de los productos envasados o no, o el incumplimiento de las instrucciones de conservación del etiquetado corresponde al tenedor de los productos.

**REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE
LOS PRODUCTOS DE LA PESCA CON
DESTINO AL CONSUMO HUMANO**

**TITULO PRELIMINAR.—AMBITO DE
APLICACION**

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por producto de la pesca y fijar, con carácter obligatorio, las normas de manipulación, elaboración, circulación y comercialización de los mismos y, en general, la ordenación jurídica de tales productos.

Esta Reglamentación obliga a todos los establecimientos de manipulación, elaboración y conservación de productos de la pesca dedicados a actividades que incluyan cualquiera de los procedimientos autorizados. Igualmente obliga a todos los fabricantes e importadores de estos productos.

Se considerarán manipuladores e industriales de los productos de la pesca aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dediquen su actividad a la obtención, manipulación, elaboración o transformación de los productos definidos en los artículos 2.º a 4.º

**TITULO I.—DEFINICIONES Y
DENOMINACIONES**

Art. 2.º Productos regulados por esta Reglamentación.

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

1.1. Pescado.—Animales vertebrados, comestibles, marítimos o de agua dulce (peces, mamíferos cetáceos y anfibios), cuyos nombres vernaculares oficiales y científicos figuren en la Orden Ministerial que, a propuesta de los Ministerios de Gobernación, Industria y Comercio, se publique como complemento de esta Reglamentación.

1.2. Mariscos.—Animales invertebrados, comestibles, marinos o de agua dulce (crustáceos, moluscos y equinodermos), cuyos nombres vernaculares y científicos figuren en la Orden Ministerial que, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación, Industria y Comercio, se publique como complemento de esta Reglamentación.

Art. 2.º Formas de presentación, conservación y comercialización de los productos de la pesca.

1. Producto de la pesca fresco.—Es aquel que no ha sido sometido desde su captura a ningún proceso de conservación. No se considera proceso conservador el desangrado, descabezado, eviscerado, ni la adición preventiva de sal, hielo o mantenimiento en refrigeración.

2. Producto de la pesca congelado.—Es aquel que en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, en equipos diseñados específicamente, hasta conseguir, en un tiempo determinado, un descenso de la temperatura en el centro geométrico del producto, a un grado lo suficientemente bajo para mantener la calidad de origen. Está prohibida la práctica de congelación en cámaras frigoríficas de almacenamiento.

2.1. Se denominará producto ultracongelado aquel que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr, en el centro geométrico del mismo y en un período de tiempo no superior a dos horas, que la temperatura pase de 0º C a -5º C. Este proceso puede ser practicado en tierra o en alta mar.

2.2. Se denominará producto congelado aquel en que su velocidad de congelación sea inferior a la prevista para productos ultracongelados.

2.3. Los tiempos y temperaturas para congelar dependerán del procedimiento y de las ca-

1479 Decreto 3 mayo 1977, núm. 1521/77 (Presidencia). PESCADO. Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Artículo único. Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano.

Disposición final.

La citada Reglamentación entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Disposiciones transitorias.

No obstante lo establecido en la disposición final, y como únicas excepciones a lo dispuesto en ella:

1.º Las reformas y adaptaciones de instalaciones, derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, y en especial de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto (R. 1825, 2065 y N. Dicc. 5654), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español (R. 1967, 1985 y N. Dicc. 5653), serán llevadas a cabo en el plazo de 24 meses, a contar desde la fecha de publicación del presente Real Decreto.

2.º Las empresas a que se refiere esta disposición podrán seguir utilizando, durante un período de 18 meses, las existencias en almacén o contratadas de las etiquetas, envolturas, estuches y envases de todo tipo que tuviesen en uso y que no se ajusten a lo dispuesto en la adjunta Reglamentación. Después de la publicación del presente Real Decreto, todo encargo de etiquetas, estuches y envases se ajustará a lo establecido en la misma.

Disposición derogatoria.

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el mismo.

racterísticas de las especies a congelar. Los productos así congelados se mantendrán en las instalaciones de congelación hasta conseguir su estabilización térmica. Las cámaras de conservación se mantendrán a temperatura que garantice dicha estabilización.

3. Producto de la pesca salado.—Es el sometido a la acción de la sal común, en forma sólida o en salmuera.

4. Producto de la pesca en salazón.—Es el sometido a la acción prolongada de la sal común, en forma sólida o en salmuera, acompañada o no de otros condimentos o especias.

5. Producto de la pesca ahumado.—Es el que, previamente salado o no, es sometido a la acción del humo de madera u otros procedimientos autorizados.

6. Producto de la pesca desecado.—Es el sometido a la acción del aire seco o a cualquier otro procedimiento autorizado, hasta conseguir un grado de humedad inferior al 15 por 100.

7. Producto de la pesca seco-salado.—Es el sometido a la acción de la sal común y del aire seco hasta conseguir un grado de humedad no superior al 30 por 100.

8. Producto de la pesca cocido.—Es el que ha sido convenientemente sometido a la acción del vapor de agua o del agua en ebullición, sola o con adición de sal común, condimentos y especias.

9. Producto de la pesca en semiconserva.—Aunque en sentido general puedan considerarse semiconservas los productos definidos en los puntos 3 al 8, a efectos de esta Reglamentación, se establece que es aquel que, con o sin adición de otras sustancias alimenticias o autorizadas, se ha estabilizado para un tiempo limitado por un tratamiento apropiado y se ha mantenido en recipientes impermeables al agua, a presión normal.

10. Producto de la pesca en conserva.—Es el que, con o sin adición de otras sustancias alimenticias o autorizadas, se ha introducido en envases herméticamente cerrados y ha sido tratado posteriormente por procedimientos físicos apropiados de tal forma que se asegure su conservación como producto no perecedero.

11. Producto de la pesca despiezado.—Es el que ha sido sometido a la operación de despiece, que consiste en la separación de diversas partes del producto considerado, siguiendo criterios anatómicos, con el fin de obtener productos comerciales. Los productos obtenidos tendrán siempre una forma anatómica típica.

12. Producto de la pesca troceado.—Es el que ha sido sometido a la operación de troceado, que consiste en la obtención de piezas a partir del producto considerado o de sus despieces, siguiendo criterios convencionales. En todo caso las piezas tendrán una determinada estructura anatómica.

13. Producto de la pesca picado.—Es el que ha sido sometido a la operación de picado, que consiste en la obtención de pequeños trozos a partir del producto considerado o de sus despieces o trozos mayores. En todo caso, estos pequeños trozos tendrán una estructura tisular típica.

14. Producto de la pesca en pasta.—Es el que ha sido sometido a una operación de trituración de una o varias especies de pescados o de sus despieces o trozos. Estos productos carecerán de estructura tisular natural aparente.

Art. 4.º Denominaciones de algunas partes de productos de la pesca.

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

2. Bocas o patas.—Son los apéndices locomotores y/o digestivos de los crustáceos. Irán siempre con exoesqueleto.

3. Cabeza.—Es la parte anterior del cuerpo de los pescados reconocida a nivel del hueso occipital y primeras vértebras cervicales.

4. Carne o vianda.—Son las partes blandas de los moluscos bivalvos y gasterópodos.

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

En el caso de los crustáceos, es el abdomen o pleon, obtenido por separación del cefalotórax del animal entero. Irán siempre recubiertos de exoesqueleto.

6. Collares.—Son las masas musculares de forma anular, conteniendo los huesos que dan forma a la cavidad abdominal de los peces, en su extremo anterior.

En el caso de las conservas de sardinas y especies similares, estas piezas se podrán denominar lonjas.

7. Falda o ventresca.—Son las masas musculares que delimitan la cavidad abdominal en los peces y que pueden presentarse en forma de filetes.

8. Filetes.—Son masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

9. Huevas.—Son las masas ováricas de las hembras de los peces recubiertas de coeloma, con oviductos y parte del útero.

10. Cocochas o kokotzas.—Son las masas musculares recubiertas de piel (mucoosa) y situadas entre las dos ramas de la mandíbula inferior de los peces.

11. Lomos.—Son las masas musculares de la porción dorsal de los peces.

12. Patas.—Son los tentáculos y brazos de las especies de los cefalópodos.

13. Rodajas.—Son los productos obtenidos por cortes planos de diferente espesor, perpendiculares a la columna vertebral. Irán siempre provistos de piel y de la correspondiente sección de la espina dorsal.

La denominación de rodaja o de anillos o coronas podrá aplicarse a los cortes circulares efectuados en el manto de los cefalópodos.

14. Vainas o planchas.—Es el manto o cuerpo de los cefalópodos decápodos, desprovistos de piel, alas, patas, cabeza y vísceras.

15. Migas.—Se entiende por migas las porciones diminutas que conservan la estructura tisular muscular del pescado.

Art. 5.º Establecimientos regulados por esta Reglamentación.

1. Lonja pesquera.—Es el centro de contratación, manipulación y concentración, en primera venta, de la pesca.

2. Salas de manipulación de pescado congelado.—Es la instalación industrial en tierra, dedicada a la clasificación, despiece, troceado y/o fileteado, envasado y rotulado de pescado congelado para la venta. Podrá elaborar asimismo aglomerados y/o premezados.

3. Cefalero.—Es la estación en comunicación con el mar o alimentada con las aguas del mismo, dedicada al mantenimiento de crustáceos vivos con fines de regulación comercial.

4. Estación depuradora.—Establecimiento dotado de las instalaciones necesarias para conseguir de forma natural o artificial la eliminación en los moluscos vivos de los gérmenes patógenos para el hombre, inmediatamente antes de su envasado y embalaje para su distribución posterior.

5. Cocedero de productos de la pesca.—Es la instalación industrial dedicada al tratamiento por ebullición o al vapor de agua de los pescados para suministrar a las industrias transformadoras, establecimientos de consumo colectivo, mercados centrales y detallistas.

6. Mercados centrales.—Son los centros de concentración y manipulación para comercialización y venta al por mayor de pescado fresco y congelado que cumplan las exigencias de instalación necesarias en cada caso.

7. Establecimientos de venta de productos de la pesca frescos y/o congelados.—Son los locales debidamente acondicionados destinados a la manipulación, comercialización y venta al detall de pescado fresco y congelado, que cumplan las exigencias de instalación necesarias en cada caso.

8. Industrias de salados y salazón.—Son las instalaciones industriales dedicadas al tratamiento de los productos de la pesca definidos en el artículo 3°, números 3, 4 y 7.

9. Industrias de ahumado.—Son las instalaciones industriales dedicadas al tratamiento de los productos de la pesca, por la acción de la sal y el humo.

10. Industrias de semiconservas y conservas.—Establecimientos industriales dotados de las instalaciones precisas para la elaboración de los productos definidos en los apartados 9 y 10 del artículo 3°.

11. Viveros y piscifactorías.—Instalaciones dedicadas al cultivo y/o cría de pescados y mariscos marinos o continentales.

TITULO II.—CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS, DEL MATERIAL Y DEL PERSONAL.—MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBIDAS

Art. 6° Productos de la pesca frescos.

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

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

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

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

1.2. Los recipientes que contengan los productos de la pesca frescos serán de materiales resistentes a la corrosión, evitando que los productos se desplacen y puedan deteriorarse.

En el caso de que existan estanterías, estarán instaladas de modo que el espesor máximo de la capa de productos de la pesca frescos, cuando vaya a granel, no exceda de un metro.

1.3. Los depósitos, intercambiadores de calor, bombas y las conducciones con ellos relacionadas serán de material resistente a la corrosión o revestidos con él, en todos los barcos que empleen agua de mar o salmuera enfriadas para la conservación de los productos de la pesca.

1.4. El agua de mar o las mezclas de salmuera y hielo, empleadas para enfriar y almacenar los productos de la pesca, serán suficientes al volumen de tratamiento y limpieza. En el caso de precisarse equipo de refrigeración, éste y el de circulación de salmuera o de agua de mar deberá ser suficiente para mantener la temperatura entre 0 y 5° C.

1.5. Todo el equipo empleado a bordo de los pesqueros para manipular, transportar y almacenar los productos de la pesca serán de funcionamiento rápido y eficaz, de limpieza fácil y contruido de tal manera que no pueda contaminar el pescado.

El equipo empleado para lavar y transportar los productos de la pesca estará contruido con material resistente a la corrosión, será fácil de desmontar para fines de limpieza y estará provisto de dispositivos para enviar los productos de la pesca a la bodega. Los productos de la pesca no deberán caer a la bodega desde alturas superiores a un metro.

1.6. Se tomarán medidas para proteger los pesqueros contra los insectos, roedores y otros animales.

1.7. Los parques de pesca y las bodegas donde se almacenen los productos de la pesca se emplearán exclusivamente para los fines previstos durante las faenas de pesca.

1.8. En todo el pesquero habrá un suministro abundante de agua potable o de mar, limpia y a presión.

1.9. El hielo que se emplee en los productos de la pesca habrá sido elaborado con agua potable o de mar limpia. Se evitará toda contaminación durante la fabricación, manipulación y almacenamiento.

1.10. Los barcos dedicados a la pesca no podrán llevar animales que puedan suponer un riesgo sanitario.

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

1.12. Todas las tinas, tanques, barriles, cestos y cualquier otro equipo utilizado en las operaciones de manipulación, eviscerado, sangrado, lavado y traslado de los productos de la pesca, se limpiarán a fondo después de cada ciclo de operaciones.

1.13. Durante los viajes de pesca, el sumidero de la sentina de la bodega de los productos de la pesca será fácilmente accesible y se drenará con frecuencia.

1.14. Inmediatamente después de descargar la captura se lavará la cubierta y todo el equipo con mangueras, se cepillarán y se limpiarán a fondo, desinfectándose y enjuagándose después. Asimismo se vaciará completamente la bodega y el sumidero de sentina procediéndose a las mismas operaciones citadas en el caso de la cubierta.

2. Manipulaciones del pescado fresco y condiciones con ellos relacionadas en los barcos pesqueros.

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

2.2. Todos los barcos que pesquen más de cinco días dispondrán de plan de estiba.

2.3. Cuando sea necesario conservar las especies no destinadas al consumo humano, se apartarán de las comestibles y se mantendrán separadas en todo momento.

2.4. El eviscerado, de realizarse, deberá iniciarse tan pronto como las capturas lleguen a bordo; será completo y una vez realizado se procederá al lavado del pescado. Cuando el eviscerado no pueda practicarse inmediatamente se llevará a cabo el lavado del pescado, tan pronto llegue a cubierta, con agua potable o de mar limpia. El sangrado, cuando sea necesario, se realizará inmediatamente después de la captura.

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

2.6. La densidad de los productos de la pesca almacenados en agua de mar o salmuera enfriada no excederá de 800 kilogramos por metro cúbico.

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

2.8. La descarga de la captura se realizará con todo cuidado, procurando que los productos de la pesca no sufran daño ni se contaminen. Igual precaución se llevará a cabo durante su clasificación, su pesaje y su colocación en recipientes.

3. Características y condiciones de los establecimientos o locales no fabriles donde se manipula pescado fresco y de las operaciones en ellos realizadas.

3.1. El edificio y la zona circundante se mantendrán razonablemente exentos de olores desagradables, de humo, de polvo o de otros elementos contaminantes. Será de dimensiones suficientes, sin que se ponga de manifiesto exceso de personal ni de equipo. Estará bien construido y se mantendrá siempre en buenas condiciones evitándose la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales, al mismo tiempo que será fácil el proceder a su limpieza.

3.2. Los suelos serán de superficie dura, imabsorbente y dispondrán de desagües suficientes al volumen de trabajo, estando dotados de sifones y rejillas desmontables para facilitar su limpieza.

Las paredes internas serán lisas, impermeables, resistentes, de colores claros y fáciles de limpiar.

Los techos estarán contruidos de forma que no acumulen polvo ni vapores de condensación y se puedan limpiar fácilmente.

3.3. Los lugares donde se reciba o almacene el pescado estarán separados de aquellos otros donde se prepare o envase el producto final.

3.4. Dispondrá de un local aislado o de otros medios equivalentes para almacenar los desechos.

3.5. Los locales de elaboración de subproductos estarán totalmente separados de aquellos en los que se trate o manipule el pescado fresco para el consumo.

3.6. Dispondrán constantemente durante las horas de trabajo de agua corriente limpia a presión.

3.7. Toda instalación de conducciones y de evacuación de residuos y desechos será de construcción sólida y de dimensiones adecuadas a la capacidad de trabajo, desembocando en un sistema de depuración o en la red de alcantarilla de público, si existiese.

3.8. En las salas de manipulación habrá lugares en los que los operarios se puedan lavar y secar las manos, y si es necesario, desinfectar los guantes; asimismo dispondrán de los medios necesarios para lavar y desinfectar el equipo.

3.9. La superficie de todos los recipientes, bandejas, depósitos o cualquier otro equipo empleado en la elaboración de los productos de la pesca frescos serán lisos, impermeables atóxicos, resistentes a la corrosión, de formas y construcción que no presenten peligro para la higiene, pudiéndose limpiar fácil y completamente.

3.10. Los recipientes utilizados en la distribución y venta repetidas veces serán de un material adecuado, resistente a la corrosión y contruidos de modo que puedan limpiarse fácilmente. Igualmente serán lo suficientemente grandes para contener adecuadas cantidades de hielo y productos de la pesca, podrán soportar manipulaciones bastante rudas y tener una forma que permita apilarlos una vez llenos, sin que se cause daño a los productos contenidos en los situados en las zonas inferiores.

3.11. Los envases no recuperables resistirán toda manipulación durante la distribución. Tendrán abertura o aberturas que permitan el drenaje. Si son de madera, ésta será nueva y limpia.

3.12. Las mesas o superficies sobre las que se corten los productos de la pesca serán impermeables y adecuadas a tal fin.

3.13. En el caso de que el fileteado sea una sección de una industria de elaboración, todos los trabajos serán continuos hasta la finalización del proceso.

3.14. Todos los atracaderos, muelles, mercados y lugares donde se descarguen los productos de la pesca y se exhiban para su venta se mantendrán limpios y desinfectados.

3.15. Los productos de la pesca frescos se manipularán, elaborarán y distribuirán con cuidado, en el menor tiempo posible, trasladándolos de manera higiénica y sanitaria.

El establecimiento contará con medios suficientes para mantener los productos de la pesca frescos.

No se ofrecerán a la venta ni se someterán a elaboración ulterior cuando hayan sufrido deterioros o algún otro proceso de descomposición o hayan sido contaminados por materias extra-

ñas, hasta el punto de no ser aptos para el consumo. Los productos de la pesca no se exhibirán o se dejarán en los mercados o lonjas más tiempo del necesario para cumplir con los requisitos de inspección y venta.

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

3.16. Para el transporte de los productos de la pesca frescos a los lugares de destino se utilizarán vehículos debidamente acondicionados para esta fin, pudiendo ser isotermos o refrigerados.

3.17. En el caso de las salas de fileteado y troceado, todos los productos de la pesca frescos se seleccionarán cuidadosamente antes de filetear o trocear, eliminando las partes traumatizadas y los productos contaminados.

Los productos de la pesca se lavarán minuciosamente antes de llevarlos a las instalaciones de filetear o trocear. En el caso de ser necesaria la descamación, el lavado será posterior a aquella.

Los trozos o filetes obtenidos se colocarán inmediatamente en transportadores o recipientes limpios. Los filetes y productos similares deberán envasarse para el transporte de tal forma que no estén en contacto directo con hielo o agua de fusión. Para envolver los productos y separarlos del hielo se utilizará papel o materiales autorizados que resistan la humedad.

Las cajas de filetes y productos similares se manipularán con todo cuidado durante su transporte y distribución. Nunca se colocarán de canto.

Art. 7.º Requisitos industriales exigibles a las industrias en tierra de congelado, salado, salazón, desecado, ahumado, cocido, de semiconservas y de conservas.—Las industrias de congelado, salado, salazón, desecado, ahumado, cocido, de semiconservas y de conservas de pescado cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a la elaboración y envasado y, en general, a la manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos al fin a que se destinan.

2. Les será de aplicación los reglamentos vigentes de recipientes a presión electrotécnicos para alta y baja tensión, el Reglamento de Seguridad para Plantas e Instalaciones Frigoríficas y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial que conformen a su naturaleza o a su fin correspondiente.

3. Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los productos terminados, sus materias primas o los productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características organolépticas y sanitarias de su contenido ni la de ellos mismos.

4. Las industrias de congelado, salado, salazón, desecado, ahumado, cocido, de semiconservas y conservas de pescado estarán sujetas a lo dispuesto por el Ministerio de Industria en lo que se refiere a su régimen de instalación, ampliación y traslado y, en especial, a las condiciones técnicas y de dimensión mínima que dicho Ministerio tiene señaladas o señala.

Art. 8.º Requisitos higiénico-sanitarios, exigibles a las industrias de congelado, salado, salazón, desecado, ahumado, cocido, de semiconservas y de conservas.—De modo genérico, las industrias de congelado, salado, salazón, desecado, ahumado, cocido, de semiconservas y de conservas de pescado habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

1. Los locales de fabricación, almacenamiento y de sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamientos y orientaciones adecuadas, accesos fáciles y amplios y situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación e insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.

En su construcción o reparación se emplearán materiales verdaderamente idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

2. Los pavimentos de las zonas de trabajo donde se manipulen, recepcionen, mantengan, almacenen, elaboren o envasen productos de la pesca, así como sus residuos, estarán contru-uidos con materiales no absorbentes, resistentes y no atacables por ácidos o álcalis de uso ordinario en limpieza. Serán fáciles de limpiar por baldeo o barrido y tendrán una inclinación hacia los sumideros que permita la evacuación de las aguas de baldeo y limpieza.

3. Los paramentos verticales de las zonas de trabajo referidas en el apartado anterior tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidas hasta una altura mínima de 2,5 metros de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro. Carecerán de cavidades interiores en las que puedan anidar insectos o roedores. Los almacenes de envases y de productos envasados estarán exentos de esta exigencia.

4. Las cubiertas o techos de las zonas en que se traten productos que no estén envasados estarán en condiciones tales que no puedan aportar posibles contaminaciones a los productos. En las industrias de nueva creación o en aquellas que la naturaleza de la reforma, ampliación o modernización permita, sin una modificación importante, abordar tal corrección, los encuentros entre suelos, paredes y techos serán redondeados cumpliendo las mismas exigencias constructivas que aquéllas.

5. Las conducciones eléctricas, de vapor, vacío, agua potable, agua de refrigeración, residuales, etc., serán instaladas de forma que permitan su fácil acceso.

6. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destina.

No obstante, los niveles de iluminación mínimos para las distintas dependencias u operaciones serán los siguientes:

- Locales de almacenamiento y pastillos 50 lux.
- Locales de trabajo que exijan ligera atención, salas de máquinas, etc. ... 100 lux.
- Zonas de trabajo o que exijan gran atención o particularmente peligrosas 200 lux.
- Iluminación localizada para operaciones delicadas (control de temperatura, control de cierre, etc.) 500 lux.

7. Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación, preparación de sus productos y de hielo, en su caso, así como para el aseo del personal. Podrá utilizarse agua de otra calidad en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendio y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable. En este caso, esta última estará debidamente identificada.

Podrá utilizarse agua de mar para la limpieza, conducción del pescado y preparación de salmueras, conforme a los usos industriales y siempre que aquélla no pueda producir contaminación de los productos.

8. Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean para cada caso las autoridades competentes.

9. Todos los locales deben mantenerse en estado de limpieza, lo que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones. Los suelos de la factoría se lavarán y desinfectarán diariamente en temporadas de trabajo.

10. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas, auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases, serán de caracte-

risticas tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales para la salud.

Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contru-uidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza. El equipo y los útiles serán lavados y desinfectados, como mínimo, al final de cada jornada de trabajo.

11. Contarán con medios e instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de higiene y limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores y otros animales.

12. Deben poder mantener las adecuadas condiciones ambientales de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios anormales en sus características iniciales. Igualmente deberán permitir la protección de los productos contra la acción directa de la luz solar cuando ésta les sea perjudicial.

13. Las naves donde se manipulen los productos de la pesca dispondrán de desagües capaces y de tamaño adecuado, provistos de rejillas metálicas, cierres hidráulicos y salvaguardas metálicas para retroceso de cielos y entrada de roedores.

Las aguas residuales abocarán en una red de evacuación dotada de arquetas, alcantarillas y tuberías de material apropiado, que desembocará en un sistema de depuración industrial o en la red de alcantarillado público, si existiese.

14. En el caso de que las instalaciones incluidas en esta Reglamentación no dispongan de un sistema destinado a la transformación de residuos procedentes del proceso de fabricación, se dispondrá de sistemas higiénicos o recipientes higiénicos e inalterables de fácil limpieza y desinfección que permitan la eliminación o almacenamiento de los residuos. Se evacuarán directamente a plantas de destrucción o aprovechamiento industrial.

15. La superficie de las mesas, bastidores y armazones, así como la de recipientes de todo tipo, destinados a la manipulación de los productos de la pesca, estarán contru-uidos con material de fácil limpieza y desinfección. Igualmente deben reunir el utillaje y canalizaciones empleados en las factorías, en las restantes operaciones de tratamiento de los productos de la pesca.

Los recipientes destinados a contener productos de la pesca, en cualquier fase del proceso, podrán tener sistema de drenaje, excepto los utilizados para los crustáceos y moluscos en vivo, antes de iniciar el proceso para su conservación.

En el caso de disponer de cintas transportadoras, éstas estarán provistas de rodadores de agua y raspadores, cuando lo exijan las circunstancias.

16. En las industrias dedicadas al despiece, troceado, fileteado y envasado posterior de los productos de la pesca congelados y ahumados, se debe mantener una temperatura ambiental de 12 a 16 grados centígrados en las salas donde se lleven a efecto estas operaciones.

17. Tanto las cámaras de conservación de productos congelados como los equipos de esterilización dispondrán de los sistemas necesarios para poder conocer gráficamente los datos relativos al tratamiento conservador.

18. Los almacenes serán independientes o estarán debidamente aislados de los lugares destinados a la manipulación, elaboración y envasado de los productos.

Art. 2º Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca congelados.

1. Las instalaciones a bordo de las industrias de congelación cumplirán las condiciones

establecidas para los productos de la pesca frescos en el artículo 6.º, con excepción de las recogidas en los epígrafes 1.7, 2.3 y 2.3.

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

3. La temperatura máxima que deben alcanzar los productos de la pesca congelados, en el centro geométrico de la pieza considerada, una vez conseguida la estabilización térmica, será de -18°C . en el caso de pescados magros, semi-grasos y grasos; de -10°C . para crustáceos y moluscos, a excepción de los cefalópodos, que se establece en -15°C . así como para otras especies no previstas anteriormente (salvo en los sistemas de congelación por salmuera de cloruro sódico, que será de -2°C).

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

5. Queda autorizado el glaseado con agua dulce, de mar y/o añadidas de aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad, con objeto de proteger al producto frente a fenómenos de oxidación y desecación. El peso del glaseado no se considerará nunca como componente del peso neto.

6. Las temperaturas de conservación de los productos de la pesca congelados serán, como mínimo, las mismas señaladas en el punto 3 para las diferentes agrupaciones de especies.

7. Las temperaturas de distribución de los productos de la pesca congelados serán, como mínimo, las mismas señaladas en el punto 3 para las diferentes agrupaciones de especies con una tolerancia de $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

8. Con objeto de hacer posible la realización de determinados procesos tecnológicos, tales como: despieces, troceados, salazones, ahumados, desecados, conservas, semiconservas y productos parcial o totalmente cocinados, se autoriza la elevación de temperatura del pescado congelado en la medida mínima que permita efectuar dichos procesos. Se prohíbe la descongelación del pescado a efectos de comercialización como fresco.

Art. 10. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca desecados, salados y/o en salazón.

1. Las plantas de elaboración podrán utilizar sistemas tradicionales o mecánicos disponiendo en este último caso de los elementos necesarios para conocer las condiciones en que se ha desarrollado el proceso de secado.

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

3. Los productos de la pesca salados a bordo se descargarán lo más rápidamente posible, evitando altas temperaturas y contacto con el agua. Se procederá, ya en tierra, a eliminar la capa de sal sucia; inmediatamente después se mantendrá en cámaras frías cuya temperatura ambiente no será superior a 10°C o en almacenamiento previo en pilas de conservación.

Posteriormente se procederá a su desecación mediante túnel o tendadero, con las condiciones sanitarias adecuadas hasta alcanzar la humedad máxima del 50 por 100 para considerarlo producto de la pesca seco salado.

4. Los productos de la pesca salados deberán contener un mínimo del 12 por 100 de sal.

5. Para su venta al público, se procederá a introducirlo en sacos de fibras textiles, papel o yute o en envases de cartón, hojalata u otro material autorizado por la Dirección General de Sanidad, marcando en su exterior la

calidad y tamaño del producto, según los casos. La consistencia de los productos de la pesca, producto final, será homogénea y no quebradiza. La piel no se desprenderá con facilidad ni será pegajosa y presentará una coloración homogénea, manteniendo las características propias de su especie.

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

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

2. El equipo empleado para suspender o colocar los productos de la pesca durante el ahumado será de un material que resista la corrosión y sea fácilmente limpiable.

3. Durante la manipulación, elaboración y almacenamiento de productos de la pesca ahumados, se mantendrán las máximas condiciones higiénicas.

4. La madera, el serrín y demás materiales que se empleen en el ahumado de los productos de la pesca se almacenarán en locales debidamente acondicionados.

5. La salmuera se preparará fresca todos los días al comenzar las actividades del ahumado. La relación de salmuera a producto será de por lo menos 1:1, en peso, cuando se emplee salmuera saturada.

6. Antes del ahumado, el contenido en sal de los productos de la pesca muy salados se reducirá mediante inmersión prolongada en agua limpia. Inmediatamente después del salmuerao, los productos se suspenderán en espetones o ganchos o se pondrán en bandejas para que se sequen o se ahumen. El escurrido o secado de los productos antes de su ahumado se efectuará en condiciones reguladas y de manera higiénica.

7. Para el ahumado de los productos de la pesca se podrán emplear los aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

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

9. Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen por completo la proteína.

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

11. Para el transporte y distribución del pescado ahumado, sólo se emplearán cajas de madera u otro material autorizado por la Dirección General de Sanidad. De emplearse cajas recuperables, deberán ser de material que resista la corrosión y limpiarse y desinfectarse a fondo después del uso.

Art. 12. Condiciones específicas en relación con las industrias de productos de la pesca en semiconservas y conservas.—Las industrias de conservas de los productos de la pesca dispondrán, además de las condiciones generales ya especificadas, de las siguientes, siempre de acuerdo con lo que establezca al respecto el Ministerio de Industria.

1. Equipo para lavar convenientemente los productos de la pesca.

2. Generador de vapor con capacidad suficiente para alimentar los autoclaves, cocedores, etc.

3. Aparatos de vaciada.

4. Ceradoras o cualesquiera otros aparatos de cierre. Antes de proceder al cierre de los envases se vigilará el aspecto del contenido. Se comprobará periódicamente la operación y la calidad del cierre.

B. Cavidad abdominal:

Restos de sangre rojo parduzco.
Serosas entubuladas.

Clase R:**1. Aspecto externo:**

Superficie poco brillante, pérdida de pigmentación.

Lesiones corporales importantes.

Mucosidad amarillenta y piel descamada.

2. Ojos:

Córnea lechosa, órganos interiores desdibujados.

Humor vítreo y cristalino opaco, de color pardo sucio.

3. Branquias:

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

Laminillas totalmente adheridas, en parte desprendidas y notablemente acortadas.

4. Consistencia:

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

B. Cavidad abdominal:

Las aparentes manchas de sangre de color sucio.

Mucosidad abundante, serosas con solución de continuidad.

Clase D: Son aquellos productos pesqueros que han de ser destruidos totalmente a consecuencia de las siguientes circunstancias:

1. Alto nivel de radiactividad.

2. Alto contenido en determinados metales pesados.

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

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

6.2. Crustáceos.

Clase E: Son aquellos procedentes de la pesca o marisqueo artesanal (de litoral), de piscifactorías o cetreras, que se hallan en estado vivo, presentando reacciones reflejas a nivel de ojos, antenas y patas.

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

1. Ojos negros, brillantes, turgentes.**2. Musculatura firme.**

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

4. Olor agradable o nulo.**5. Ausencia práctica de melanosis.****Clase R:****1. Ojos decolorados, flácidos, arrugados.****2. Musculatura relajada.**

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

4. Olor putrido a nivel de la boca.**5. Melanosis acusada.****Clase D:**

(Ver pescados.)

6.3. Moluscos.**Bivalvos y gasterópodos.**

Categoría única higiénico-sanitaria y comercial.

Los moluscos pertenecientes a estos grupos serán ofrecidos al consumidor o alcanzarán las salas de preparación en estado vivo. Si son susceptibles de ser comidos en vivo, además deberán estar depurados de acuerdo con las disposiciones actualmente en vigor en esta materia.

Clase D:

(Ver pescados.)

Cefalópodos.

Clase E: Son aquellos procedentes de la pesca artesanal vivos o muertos que alcanzan tradicionalmente el primer punto de venta o de

consumo sin la necesidad de empleo de hielo, sal o refrigeración.

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

1. Aspecto externo:

Pigmentación muy acusada, con cromatóforos intactos.

Piel lisa, suave e intacta.

Color típico de la especie.

2. Olor:

Agradable o nulo.

3. Carne:

Blanca, firme, macerada.

4. En los decápodos, los tentáculos firmemente unidos al manto.

Clase F:**1. Aspecto externo:**

Pigmentación acusada, distinguiéndose bien los cromatóforos.

Piel lisa, suave y con soluciones de continuidad poco importantes. Color típico de la especie, con tendencia al oscurecimiento.

2. Olor:

A marisca, no desagradable.

3. Carne:

Firme, de color blanco apagado.

4. En los decápodos, los tentáculos bien adheridos al manto.

Clase S:**1. Aspecto externo:**

Pigmentación difusa, cromatóforos difícilmente apreciables. Piel arrugada, rota, con aspecto sucio. Color rosa rojizo, con tendencia al violáceo.

2. Olor:

Fuerte, ligeramente desagradable.

3. Carne:

De baja consistencia y de tonalidad rosa-violacea.

4. En los decápodos, los tentáculos débilmente adheridos al manto o desprendidos del mismo.

Clase R:**1. Aspecto externo:**

Pigmentación natural prácticamente desaparecida. Piel altamente deteriorada, faltando en su mayor parte. Color violeta.

2. Olor:

Fuerte y abiertamente desagradable.

3. Carne:

De escasa consistencia, de color amarillo-violáceo al púrpura.

4. En los decápodos, los tentáculos sin ninguna conexión con el manto.

Clase D:

(Ver pescados.)

7. Especificaciones bacteriológicas.—Los pescados, crustáceos, moluscos y mamíferos marinos o de agua dulce frescos no deberán sobrepasar las siguientes limitaciones bacteriológicas:

Bacterias aerobias (31°C/48 h.), 1.000.000 por gramo.

Coliformes (37°C/48 h.), 250 por gramo.

Enterococos (37°C/48 h.), 1.000 por gramo.

E. Coll. tipo I (44°C/48 h.), ausencia en un gramo.

Estafilococos (coag. y DNasa positiva), ausencia en cinco gramos.

Salmonellas, ausencia en 25 gramos.

Estas especificaciones tienen carácter auxiliar en la evaluación de la frescura y sólo se aplicarán cuando por medio de la inspección organoléptica (ver 6.1, 6.2 y 6.3) no se pueda llegar a un dictamen preciso y armónico.

8. Destinos.—De acuerdo con las categorías higiénico-sanitarias y comerciales que se derivan de los apartados 6.1, 6.2 y 6.3, se establecen los siguientes destinos para cada una de ellas.

- Clase E: Toda.
- Clase F: Toda.
- Clase G: Mercados locales, industrias locales y regionales, excepto para la venta como congelado.
- Clase H: Se destinará sólo a consumo animal directamente o mediante reducción, hidrólisis, industrialización, etc., y/o usos agrícolas.
- Clase D: No apto para consumo animal. Estos productos serán necesariamente incinerados.

A efectos de industrialización con destino a conservas, las partidas calificadas en las tres primeras clases, podrán presentar elementos traumatizados, desprovistos de piel o de sus cartilagos o esqueletos, según los casos, siempre y cuando su consistencia y caracteres organolépticos sean los típicos de las especies a que correspondan.

Art. 17. Características de los productos terminados.

1. Los productos de la pesca elaborados pueden presentarse enteros o en sus despieces típicos, tales como eviscerados, decapitados, decapitados y eviscerados, abiertos, pelados, desollados, desconchados, fileteados o en despieces indiscriminados como trozos, extrusionados, picados y homogeneizados. También se incluyen las vísceras comestibles tales como huevas, ligados, lenguas, etc.

Los productos podrán presentarse solos o glaseados, rebolados, empanados, con líquidos de cobertura o mezclados con determinados ingredientes previstos en el apartado 2 del artículo anterior, siempre que hayan sido declarados en el expediente de registro a que se refiere el artículo 15 de esta Reglamentación.

2. Las proporciones de los ingredientes vendrán definidas por imperativos tecnológicos, la buena práctica comercial, los predicados de calidad del producto, las normas específicas si las hubiere y lo dispuesto en materia de limitación por los Organismos competentes en cada caso. Asimismo no deberán contener productos de la pesca que por la composición declarada no deben formar parte del producto terminado, o de

cualquier materia extraña, calificándose el producto como impropio para el consumo humano. Los productos terminados estarán exentos de microorganismos patógenos, así como de sustancias tóxicas que puedan suponer un riesgo para el consumidor. Este mismo criterio se aplicará a aquellas otras, que sin ser tóxicas modifican desfavorablemente las características organolépticas capaces de provocar la repulsa del consumidor.

3. Pescados frescos.
(Ver apartados 6.1, 6.2 y 6.3 del artículo anterior.)

6. Pescados congelados:
6.1. Los pescados congelados presentarán al corte de una cara compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales de hielo.

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

6.2. En todas las presentaciones con excepción de la de enteros estarán desprovistos de sus masas viscerales, así como del endoesqueleto en el caso de los cefalópodos.

6.3. Para los productos pesqueros congelados que se presenten al consumo empanados (filetes, porciones, etc.), se establece que el peso añadido de ingredientes no pesqueros está comprendido entre el 20 y el 40 por 100 del peso del producto acabado. Estos porcentajes vienen dados por la superficie relativa del producto.

6.4. Para los productos pesqueros congelados extrusionados, picados y homogeneizados y por imperativos tecnológicos, podrán contener mezclas, determinados ingredientes no pesqueros que actúan de soporte. Las proporciones máximas de los mismos vendrán definidas en normas específicas.

6.5. En líneas generales, los conceptos de calidad comercial serán los mismos reseñados en los apartados 6.1, 6.2 y 6.3 para pescados frescos. Asimismo se establecen las mismas características bacteriológicas y su alcance.

6.6. Especificaciones bioquímicas:

	Calidad excelente	Calidad aceptable	Calidad mala
Bases volátiles totales (BVT), expresadas en mg/N por 100 g. (Método de Lucke y Geidel, modificado por Antonacopoulos)	20	25-29	40
Trimetilamina (TMA), expresada en mg/N por 100 g. (Método de Dyer)	8	9-11	12
Índice de peróxidos (IP) (Método de Wheeler, modificado por Madorn)	2	3-10	10

Nota: Estos valores deben entenderse en un sentido general, ya que no deben ser considerados rígidos para todas las especies. No pueden ser aplicados en el caso de los salicócos.

6. Productos salados y en salazón.—El producto terminado debe tener las siguientes características:
Aroma y sabor peculiares del producto.
Carne de color blanco-rojizo o pardo-rojizo, si son los obtenidos por los procesos de salado, preñado y madurado.
El contenido mínimo de cloruros será del 12 por 100 m/m.
Estos productos presentarán una consistencia firme al tacto, gusto salado y coloración variable, según la especie y el método de preparación.
Podrán llevar incorporados los aditivos que para este uso específico haya autorizado la Dirección General de Sanidad.

7. Productos de la pesca ahumados.—Los productos de la pesca ahumados presentarán consistencia firme al tacto, no presentarán manchas ni olores, colores o sabores anormales; a la presión de los dedos no deben trazar agua. El producto terminado podrá contener aldehído fórmico en cantidad no superior a 200 p. p. m.

Los productos de la pesca ahumados con bajo contenido en sal se conservarán, como máximo, seis días en cámaras de refrigeración (de 0° a 3° C), siempre que estén envasados al vacío. El límite de conservación en congelación se establece en un año.

En los productos de la pesca ahumados con alto contenido en sal, no se permitirá la presencia de manchas rojizas o verdosas que afecten al producto en profundidad. No presentarán zonas micóticas y microbiológicamente se ajustarán a las especificaciones establecidas para los productos salados y en salazón.

7. Productos de la pesca desecados.—El límite de humedad de estos productos será del 15 por 100 como máximo. Al igual que en el caso anterior no se permitirá la presencia de manchas rojizas o verdosas que afecten al producto en profundidad. No presentarán zonas micóticas y microbiológicamente se ajustarán a las especificaciones establecidas para los productos salados y en salazón.

8. Productos de la pesca seco y salado.—Presentarán aroma y sabor peculiares del producto. El límite máximo de humedad será del 30 por 100. No obstante, el bacalao no deberá contener menos del 30 por 100 de humedad ni más del 25 por 100 de sal. La presencia de manchas, olores y sabores anormales, así como la existencia de sangre coagulada, insectos, hongos o ácaros, motivarán la retención del producto para su estudio más detallado, si fuera preciso, antes de su decomiso.

Podrán llevar incorporados los aditivos que para este uso específico autorice la Dirección General de Sanidad.

9. Productos de la pesca cocidos.—Estos productos cumplirán las especificaciones microbiológicas establecidas para los productos congelados.

10. Productos de la pesca en semiconserva.—Estos productos, además de las normas generales establecidas, cumplirán las especificaciones microbiológicas que señale la Dirección General de Sanidad.

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

11.1. A la temperatura ambiente (15-20° C) el envase no debe presentar abombamiento.

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

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

11.4. Solamente podrán contener los aditivos autorizados para estos productos por la Dirección General de Sanidad.

11.5. A efectos de control de los sistemas de esterilización de la industria, periódicamente las muestras se someterán a las pruebas de incubación de acuerdo con los métodos recomendados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

11.6. Las relaciones porcentuales de líquido de cobertura vendrán dadas en cada una de las normas específicas a que hace referencia el artículo 18.

11.7. No contendrán cantidades residuales superiores a las tolerancias que se establecen a continuación:

Arsenico	1 p. p. m.
Cadmio	1 p. p. m.
Cobre	20 p. p. m.
Estadio	100 p. p. m.
Mercurio	1 p. p. m.
Plomo:	
Pescado	3 p. p. m.
Moluscos y crustáceos ...	5 p. p. m.
Caparazón de crustáceos ...	20 p. p. m.

Estas tolerancias son aplicables también a todos los tipos de productos de la pesca.

12. Conservas de caracoles.—Deberán prepararse con caracoles de género *Helix*, sanos, desprovistos o no de su concha, exentos de materia mucosa y libre de tierra o arena, y en el caso de la especie *H. Pomatia* deberá eliminarse el hepatopáncreas.

En la preparación de estas conservas ha de efectuarse la adición de condimentos y especias.

Los caracoles en conserva presentarán un líquido de cobertura límpido, de color pardo verdoso sin llegar a negro, así como el apropiado al tradicional consumo español; los caracoles serán firmes pero tiernos y pardos; tendrán sabor y olor normales y cumplirán las exigencias microbiológicas establecidas para las conservas en el apartado II de este artículo.

Art. 18. Los productos contenidos en los grupos genéricos regulados por esta Reglamentación serán objeto de normas específicas que complementarán, en cada caso, las especificaciones generales establecidas.

En la elaboración de los productos regulados por esta Reglamentación sólo podrán utilizarse los aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad mediante la oportuna Resolución.

TITULO V.—ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION

Art. 19. Envasado.

1. Los productos de la pesca frescos, para su distribución y transporte, se envasarán en cajas de madera, metálicas, de materiales macromoleculares o de otros materiales autorizados por la Dirección General de Sanidad para estas fines. Para suministro a la industria transformadora podrá transportarse a granel.

En el caso de los moluscos, podrán utilizarse, además, sacos de fibras textiles o de materiales macromoleculares que sean provistos, en su caso, de la etiqueta de salubridad a que se refiere el Decreto 2264/1964 de la Presidencia del Gobierno (R. 1229 y N. Dicc. 23744).

En la venta al detall se utilizarán como envolturas materiales celulósicos impermeabilizados, macromoleculares u otros materiales autorizados por la Dirección General de Sanidad.

2. Los productos de la pesca salados, en salazón, ahumados, desecados, cocidos y en semiconserva, podrán distribuirse, transportarse y expenderse al consumidor en cajas o barriles de madera, metálicos, sacos o bolsas de fibras textiles, de material macromolecular, envases de vidrio, materiales celulósicos, envases metálicos o de otro material autorizado por la Dirección General de Sanidad, para estos fines.

3. Los productos de la pesca congelados se envasarán con destino al consumidor, en cajones, cajas o bolsas de material macromoleculares y otros materiales autorizados, recubiertos o no de compuestos celulósicos.

En casos especiales podrá transportarse sin envases por presentarse en bloques o a granel, con destino a la industria manipuladora o transformadora.

4. Los productos de la pesca conservados se envasarán en recipientes de vidrio, metálicos o de cualquier otro material autorizado por la Dirección General de Sanidad para estos fines.

5. Los productos de la pesca en conserva en envases metálicos, se ajustarán a las características de normalización de envases establecidas por el Ministerio de Industria.

Art. 20. Etiquetado y rotulación.—Todos los productos de la pesca destinados al consumo, en cualquiera de sus variedades de conservación y de sus formas de presentación, cumplirán en la rotulación y etiquetado lo establecido en el Decreto 136/1973, de 7 de marzo (R. 693 y N. Dicc. 24331 bis), por el que se aprueba la Norma General para la rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados (Boletín Oficial del Estado de 11 de marzo).

Por tal motivo, los productos objeto de esta Reglamentación, con la excepción de los frescos y aquellos congelados que se vendan al detall, pero que han sido suministrados al detallista debidamente embalados e identificados, deberán llevar en sus envases obligatoriamente los siguientes datos:

1. Marca registrada, o nombre o razón social y domicilio.

2. Denominación del producto y forma de preparación y, en su caso, de presentación, de acuerdo con lo estipulado en los artículos 1.º, 4.º y 5.º. Las denominaciones comerciales se ajustarán a lo establecido en las correspondientes Ordenes Ministeriales que se dicten por la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación e Industria.

Se prohíbe la rotulación de calificativos o expresiones que puedan inducir a confusión o engaño al consumidor o que supongan modificación de la denominación comercial autorizada.

La denominación con acites es suficiente cuando el líquido de cobertura es cualquier aceite comestible o sus mezclas. Opcionalmente se podrá añadir la mención que indique su procedencia.

La denominación con natural podrá emplearse cuando el líquido de cobertura sea únicamente salmuera a una concentración inferior al 7 por 100 de cloruro sódico y no lleve incorporado ningún tipo de aditivo.

Las denominaciones con escabechos o con salsa de escabechos, picantes o con salsa picantes, con tomates o con salsa de tomates, cuando se haya empleado en la elaboración del producto el ingrediente que la define o el sistema culinario de preparación.

La altura de las letras utilizadas para designar la especie será como mínimo de tres milímetros e igual o mayor que la utilizada para indicar la forma de preparación y presentación. En la denominación de la especie envasada que conste de más de una palabra, se utilizarán caracteres de igual tipo y tamaño.

3. Contenido neto.—En el caso de las conservas y semiconservas, el contenido neto se expresará en peso neto y en peso escurrido.

Dada la dificultad en bastantes casos de poder lograr exactamente el peso declarado, se establece el siguiente cuadro de tolerancias sobre el peso neto y escurrido:

Envases hasta 50 gramos	± 10 por 100
Envases de 51 a 400 gramos	± 5 por 100
Envases de 401 a 1.000 gramos	± 3 por 100
Envases mayores de 1.000 gramos	± 2 por 100

El peso escurrido del pescado se determinará por pesada, previo escurrido durante tres minutos a 25° C sobre un tamiz de malla de tres milímetros; en el caso de salsas pastosas éstas deben ser separadas mediante chorro débil de agua a la misma temperatura indicada.

4. Número de registro sanitario de identificación de la industria.

5. País de origen, en el caso de que los productos sean de importación.

6. Relación de ingredientes y aditivos, en el caso de que en la composición del producto terminado, entre el producto de la pesca con otras especies.

7. Identificación de la fabricación o fecha de envasado o elaboración.

En el caso de los productos de la pesca congelados, salados, en salazón, ahumados, desecados, seco-salados, cocidos y en semiconserva, se inscribirá un número comprendido entre el 1 y el 32, correspondiente al número de orden de la semana y la última cifra del año de fabricación.

En el caso de que el industrial disponga de sistemas específicos de identificación de lotes, partidas o elaboraciones, lo pondrá en conocimiento de la Administración, a efectos de garantía de localización.

8. Manténgase bajo frío, o exprese similar, si se precisa la acción del frío para su conservación.

9. Instrucciones de preparación, en su caso. Los embalajes que contengan productos para venta a granel, en el caso de productos de la pesca fresca, deberán llevar obligatoriamente los datos mencionados en los puntos 1, 2, 3, 4, 5 y 6.

10. Los embalajes que contengan productos de la pesca congelados por unidades o en bloques para venta a granel, deberán llevar obligatoriamente los datos consignados en los puntos 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9.

11. Los productos congelados podrán clasificarse a efectos de etiquetado y rotulación como ultracongelados, aquellos que lo fueron. Si este proceso fuera realizado en alta mar, inmediatamente después de su captura, podrán denominarse como de calidad ultracongelado en alta mar.

Aquellos productos que no alcancen las características de ultracongelados, deberán denominarse simplemente con la palabra congelados.

12. Los productos de la pesca en conserva y en semiconserva llevarán impresos en el envase o sobre la etiqueta, caja, envoltorio o estuche de envases las especificaciones correspondientes a los puntos 1, 2, 3, 4, 5, 6 y el 8 especialmente para las semiconservas.

El número de registro de identificación de la industria podrá inscribirse en la etiqueta o rotulación serigrafada. En el caso de las semiconservas o conservas enlatadas desprovistas de aquéllas y dispuestas en estuches o envolturas, deberá troquelarse en la superficie de la lata

en la forma resumida autorizada por los Ministerios de la Gobernación (Dirección General de Sanidad) y de Industria, siempre y cuando la identificación de la industria elaboradora pueda complementarse con los datos que figuran en la envoltura o estuche.

La fecha de fabricación se inscribirá, mediante la impresión o troquelado, en el envase, de la forma siguiente:

a) Productos de la pesca en conserva.—La última cifra del año de fabricación, o una letra que la represente, acordada con la Administración y de la que se dará cuenta al consumidor.

b) Productos de la pesca en semiconserva.—Un número comprendido entre el 1 y el 32, correspondiente al número de orden de la semana, seguido de la última cifra del año de fabricación.

Para evitar el troquelado de los envases metálicos, por las dificultades técnicas que ello pueda acarrear, se podrá utilizar la impresión sobre la pared metálica con procedimientos indelebles, entendiéndose por tales, la litografía, los electrónicos, los electroquímicos o térmicos y la utilización de tintas especiales cuya impresión permanente legible bajo la acción de los agentes y condiciones siguientes: agua, aceites vegetales, vinagre, salmueras, salsa, el desgaste normal en el manejo del envase y la limpieza del mismo para su exposición o venta.

TÍTULO VI.—TRANSPORTE, VENTA, EXPORTACION E IMPORTACION

Art. 21. Transporte y venta.

1. Transporte de pescado fresco.—El transporte de pescado fresco se realizará en las condiciones establecidas en el artículo 19 de esta Reglamentación en vehículo cerrado o abierto, debidamente protegido con toldo, lona o similar.

Cuando la duración del transporte haga peligrar las condiciones de conservación del pescado, deberá ser protegido con hielo y/o sal en forma que garantice la conservación hasta el destino.

En el caso de empleo de hielo, la cantidad utilizada deberá ser en origen adecuada a las especies transportadas, a la longitud del recorrido, a la época del año y a la región geográfica, y se distribuirá de forma que el producto esté en contacto con el agente conservador en su mayor superficie.

2. Transporte de congelado.—El transporte de productos congelados se hará en vehículos frigoríficos preferentemente. Podrán utilizarse, asimismo, vehículos especiales isotermos cuando las condiciones atmosféricas, distancias a recorrer o tiempos de permanencia lo permitan, siempre que el pescado se encuentre debidamente protegido de agentes externos. En todo momento se reunirán las condiciones de calidad y conservación establecidas en el punto 2 del artículo 5 de la presente Reglamentación.

Excepcionalmente, cuando los productos congelados sean destinados a su transformación en la industria conservera y las circunstancias así lo permitan, el transporte podrá realizarse en vehículos debidamente acondicionados.

3. Venta de productos de la pesca.—El pescado podrá venderse en los establecimientos de alimentación autorizados para ello, siempre que se expanda en las condiciones exigidas en el punto 7 del artículo 5.º de la presente Reglamentación, garantizando la calidad del producto para su consumo humano.

a) Pescado fresco:

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

Podrá ser objeto de las manipulaciones que el cliente demande.

b) Pescado congelado:

Deberá estar expuesto al público en instalaciones que permitan el mantenimiento de las condiciones de conservación exigidas por esta Reglamentación.

Podrá ser objeto de aquellas manipulaciones que demande el cliente y permita su estado específico de congelación.

Se permite la venta de cefalópodos congelados ligeramente descongelados, siempre y cuando se indique claramente esta circunstancia en el establecimiento de venta.

En cualquier caso se expendirán debidamente envueltos en cualquiera de los envases o embalajes autorizados por la presente Reglamentación.

Art. 22. Exportación.—Los productos objeto de esta Reglamentación, destinados a la exportación, se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino y a lo dispuesto en esta materia por el Ministerio de Comercio.

Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las condiciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España sin previa autorización del Ministerio de Comercio y previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. El Ministerio de Comercio decidirá, a la vista de la correspondiente licencia de exportación.

Para la distribución de estos productos, deberán responder a las condiciones fijadas en esta Reglamentación y el envase llevará impresa la palabra «Exporte», junto con aquellas inscripciones que, fijadas por el Ministerio de Comercio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, aclaren al consumidor la diferencia existente entre el producto contenido en el envase y los similares que cumplan las condiciones de esta Reglamentación.

Art. 23. Importación.—Los productos objeto de esta Reglamentación, producidos en el extranjero, para su consumo en nuestro país, deberán ajustarse para su distribución en él, a las disposiciones establecidas en esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO VII.—COMPETENCIAS Y RESPONSABILIDADES

Art. 24. Responsabilidades.

1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador de los productos de la pesca o al importador, en su caso.

2. La responsabilidad inherente a la identidad o mala conservación del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor de los productos de la pesca.

Las disposiciones contenidas en los apartados anteriores se entenderán, en todo caso, salvo prueba en contrario.

Art. 25. Competencias e Inspecciones.—Los Ministerios de la Gobernación, Industria y Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación, sancionando las infracciones que se produzcan. En los aspectos sanitarios, el control e inspección de los establecimientos y productos regulados por la presente Reglamentación se efectuará por los Servicios de Sanidad Veterinaria, de acuerdo a las normas que establezca la Dirección General de Sanidad.

Al Sindicato Nacional de la Pesca se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento cerca de las industrias que regula esta Reglamentación y, asimismo, de los Organismos estatales que deben, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas, con periodicidad anual a efectos de regulación de censos.

COMISION INTERMINISTERIAL ORGANIZACION ALIMENTARIA (C.I.O.A.)

INFORME-RESUMEN TEMAS PRINCIPALES QUE AFEC-
TAN AL SECTOR EXTRACTIVO

GRUPO DE TRABAJO SOBRE LA NORMA DE CALIDAD DE MERLUZA CONGELADA

En la actualidad se están estudiando las normas de calidad para la comercialización de la merluza congelada, trabajos que se realizan en el Grupo de trabajo interministerial formado con este objetivo.

Se debaten los diferentes artículos partiendo de la ponencia elaborada por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

El sector extractivo, representado por C.E.A.P.E. y el sector de Sa las de Elaboración, han elaborado a su vez alternativas para diversos -- artículos de la propuesta presentada por la ponencia.

La mayor parte de las alternativas presentadas por estos sectores - están detalladamente justificadas y mantienen una línea totalmente racio nal y lógica, sin embargo encuentran una fuerte oposición por parte de - los representantes de otros organismos de la Administración.

A continuación presentamos un resumen de los principales puntos con flictivos y que afectan en su gran medida a dichos sectores.

1. Denominación del producto.- (Artículo 2º y Artículo 9º)

Se defiende la denominación única de MERLUZA ya que es el nombre oficial de la especie, sin citar los diversos nombres vulgares y vernáculos que presenta dependiendo de localidades y regiones y depen-- diendo de sus diferentes tamaños.

2. Formas de presentación.- (Artículo 5º y Artículo 9º)

Se defiende la presentación y comercialización de los filetes de merluza en bloques para su venta a granel.

3. Elaboración.- (Artículo 6°)

Se defiende la comercialización del pescado menor de 250 gramos en forma entero con cabeza y vísceras.

4. Aditivos.- (Artículo 12°)

Se defiende el uso de aditivos autorizados para estos productos, con objeto de protegerlos frente a fenómenos de oxidación y desecación.

5. Clasificación comercial según el peso.- (Artículo 13°)

Se defiende la clasificación de acuerdo a todos los tamaños comerciales que se capturan en la actualidad, incluyendo la merluza menor de 250 gramos (N° 0), la cual podrá presentarse en sus variedades de: a) descabezada y eviscerada, y b) con cabeza y vísceras.

Considerando las dificultades que están surgiendo en el seno del Grupo de Trabajo que redacta el proyecto de Norma, la Asociación "ANAMER", incluida en CEAPE, propone a la Secretaria General de Pesca Marítima la celebración de una reunión conjunta con presencia del FROM y sector extractivo, con el fin de unificar criterios de cara a próximas sesiones del Grupo de Trabajo.

NORMA MERLUZA CONGELADA

PROPUESTAS DE MODIFICACION DEL
SECTOR EXTRACTIVO

ARTICULO 2º

PROPUESTA

Se denominará merluza congelada al producto obtenido a partir de pescados pertenecientes al género Merluccius sp., conocido oficialmente con el nombre de Merluza.

Justificación

El Sector extractivo defiende el uso del nombre genérico de merluza y merluza congelada, para referirse, en la presente norma, a las diferentes clasificaciones y tamaños de la especie Merluccius sp., ya que ese es el nombre oficial reconocido de la especie (remitirse a la Nomenclatura oficial española de los animales marinos de interés pesquero) y además, porque los nombres comerciales vulgares de este y otros pescados son muy numerosos y varían generalmente por regiones y localidades. (Ver Propuesta Artículo 9º. 9.1.) y Justificación)

ARTICULO 5º

PROPUESTA

Cambiar el tercer párrafo que comienza: "La presentación en rodajas..." por el siguiente:

En la venta de productos, objeto de la presente norma, congelados en bloque, se permitirá la separación de las piezas que puedan integrar el bloque, sin que el producto pierda su condición de congelado. En todo caso se evitará el exceso de piezas separadas que sobrepasen la venta durante la mañana o la tarde.

Justificación

El filete se elabora y se prepara para su congelación en bloques y en algunos casos intercalando láminas o folios especiales para facilitar la operación de separación de las piezas que forman dicho bloque. Por tanto, el bloque en filetes de merluza congelados se presentan formando una unidad de donde se separan las piezas necesarias en el momento adecuado.

Los envases que se preparan a bordo de los buques, normalmente son para bloques de entre 10 y 16 kilogramos. En el supuesto de que se obligara a envasar en unidades o bloques más pequeños, para su presentación en formatos de venta directa al consumidor final, dicha elaboración no se podría realizar a bordo de los buques, al estar estos totalmente incapacitados para realizar dicha labor. En consecuencia, se estaría obligando a realizar una elaboración posterior en tierra, con lo que: 1) se producirá una nueva manipulación del producto, una vez desembarcado. 2) Se estaría aportando al consumidor final un producto más caro, y 3) se produciría, en consecuencia, una reducción importante en el consumo de dicho producto.

Es necesario señalar y destacar la existencia de un canal tradicional y muy importante de comercialización de filetes de merluza a bordo de los buques.

Dicho canal está muy difundido por todo el territorio nacional y es de gran popularidad en cuanto a su aceptación por el consumidor. Por ello, hay que hacer todo lo posible para que se produzca una comercialización y venta del producto guardando la legalidad en todo momento, sin que se tenga que recurrir a la eliminación y desaparición de fórmulas o canales comerciales, ya popularmente aceptados por la calidad y precio de los productos que se ofertan. En el caso de filetes de merluza, se trata de un producto que, además, suele adquirirse por número de piezas y no por peso, bolsa o caja.

Se sugiere un aumento en la inspección y vigilancia de estos productos, los cuales, aunque pueden ser reconocibles e identificados por el consumidor y más fácilmente por el personal encargado de los locales autorizados y acondicionados destinados a la venta de pescado congelado, siempre pueden ser totalmente identificados por el personal especializado de los servicios oficiales de inspección.

ARTICULO 6º

6.2. Elaboración

PROPUESTA

En la merluza congelada entera, excepto en la menor de 250 gramos que podrá comercializarse con vísceras, el pescado será eviscerado inmediatamente después de su captura, descabezado cuando así convenga y lavado con agua potable o de mar limpia, antes de ser sometido a congelación.

JUSTIFICACION

La merluza congelada, inferior a 250 gramos se comercializa generalmente entera con cabeza y vísceras. Existe un importante consumo dirigido hacia este producto congelado.

6.3. Producto final

6.3.1. Aspecto

PROPUESTA

La merluza entera cuando sea descabezada tendrá las siguientes características:

- a) Estará convenientemente eviscerada, exenta de estómago, intestinos e hígado y razonablemente extenta de sangre.
- b) La cavidad abdominal deberá estar limpia.

La merluza entera con cabeza, en caso de presentarse sin vísceras, deberá tener las mismas características que la merluza entera descabezada. En caso de que se presente con cabeza y vísceras, el aspecto será de

Los filetes congelados ... (SIGUE IGUAL QUE REDAC-
CION DE LA PONENCIA)

6.3.2. Olor color, sabor y textura

PROPUESTA

Después de descongelarlo o cocerlo al vapor o al -
horno o hervirlo, el producto deberá tener el olor y co
lor característico de la especie que se trata y su tex-
tura deberá ser firme.

9.1. Denominación del producto

PROPUESTA

Según la forma de presentación el etiquetado del producto será:

Merluza entera

Rodaja de merluza

Rodaja de merluza sin piel

Filete de merluza con piel

: Filete de merluza sin piel

Filete de merluza sin piel y sin espinas

Para aquellos productos objeto de esta norma que se han sometido a los procesos de congelación a bordo de buques pesqueros se indicará en el envase: "Congelado en alta mar" o "Ultracongelado en alta mar", según el método de congelación empleado.

Para aquellos productos que se han sometido a los procesos de congelación en industria en tierra, se indicará en el envase: "Congelado" o "ultracongelado".

Las citadas expresiones deberán ir en el envase en el mismo campo visual que la denominación del producto y con un tipo de letra suficientemente legible.

JUSTIFICACION

En la denominación del producto, se aconseja no entrar en las denominaciones vulgares o conocidas más generalmente en su comercialización y venta, ya que ello nos llevaría a un número exagerado de nombres vulgares y comerciales para una misma especie. No puede hablarse de nombres vulgares de ámbito nacional.

nal porque no los hay, estos varían muchísimo dependiendo de regiones y localidades. Por ello, se propone, firmemente, la utilización del nombre oficial reconocido de "Merluza" para referirnos en el etiquetado de los envases a las diferentes clasificaciones y tamaños de la especie objeto de esta norma:

Merluccius sp. (Ver la Nomenclatura Oficial Española de los Animales Marinos de Interés Pesquero, editado por la Subsecretaría de la Marina Mercante, hoy de Pesca).

Por otra parte, el sector extractivo ha estudiado detalladamente el diseño de los envases para el pescado, con el fin de adecuarlos a las normas de la legislación vigente y de la nueva Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca. En la confección de dicho diseño de envasado, hay que tener presente varias consideraciones importantes teniendo en cuenta que dicha labor de envasado, generalmente, se realiza a bordo de los buques. Es necesario ir a un diseño polivalente, válido para todas las especies que se capturen y se vayan a envasar. Antes de las campañas no se conoce, prácticamente, ni las especies que se van a pescar, ni la cantidad de cada una de ellas. Las cajas han de adaptarse a esta circunstancia, no es posible llevar cantidades suficientes de cajas individuales para cada especie.

Al mismo tiempo, hay que considerar las limitaciones con que se cuenta a bordo de los buques, con el fin de facilitar, en lo posible, todo el trabajo de etiquetado y rotulado de los envases.

9.9. Identificación venta a granel

PROPUESTA

Los recipientes que contengan merluza congelada entera y filetes de merluza congelados por unidades o en bloques para la venta a granel, deberán llevar consignados obligatoriamente los siguientes datos ... (SIGUE IGUAL QUE EL REDACTADO POR LA COMISIÓN DE TRABAJO)

9.10. País de origen

Los productos objeto de esta norma importados con destino directo al consumidor final, además de cumplir lo establecido en la presente norma, excepto lo que hace referencia al lote de fabricación, deberán hacer constar obligatoriamente en su etiqueta y rotulación el país de origen.

ARTICULO 13°.- CLASIFICACION COMERCIAL SEGUN EL PESO

PROPUESTA

Se establecen los siguientes formatos para la merluza congelada entera:

a) Sin cabeza ni vísceras

N° 5 - Merluza con peso superior a 2400 grs

N° 4 - Merluza con peso comprendido entre 1501 y 2400 grs

N° 3 - Merluza con peso comprendido entre 801 y 1500 grs

N° 2 - Merluza con peso comprendido entre 501 y 800 grs

N° 1 - Merluza con peso comprendido entre 250 y 500 grs

N° 0 - Merluza con peso menor de 250 grs

b) Con cabeza y vísceras

N° 0 - Merluza menor de 250 grs

c) Con cabeza y sin vísceras

JUSTIFICACION

La clasificación que se expone es la que viene utilizando la flota de forma general y tradicionalmente.

En la actualidad no se comercializa la merluza congelada con cabeza y sin vísceras (apartado c), sin embargo conviene contemplar su posibilidad en un futuro.

En relación con la Merluza del N° 0, inferior a 250 gramos, se comercializa generalmente entera con cabeza y vísceras. Existe un importante consumo dirigido hacia este producto congelado. Téngase en cuenta que está autorizada la descarga de este producto en un porcentaje de un 10% respecto a la descarga total de los buques, lo cual representa una cantidad total anual muy considerable al considerar los desembarcos globales de la flota merlucera congeladora.

ARTICULO 14°.- DEFECTOS EN LOS PRODUCTOS. RECALIFICACION

Quando los productos objeto de la presente norma no cumplan los niveles de tolerancia que se citan en el presente artículo, el organismo competente de control de calidad analizará la partida de que se trate, valorará y recalificará la calidad de la misma y, finalmente, dictará e informará las instrucciones a seguir con el producto para su posible utilización.

14.1. Serán defectos específicos, para cada presentación, los siguientes:

Merluza entera eviscerada:

- a) Cuando aparezcan restos de estómago, intestino e hígado superiores en su conjunto al 10% de la masa de las vísceras, en más del 10% de la muestra.
- b) Olor no característico de la especie.

Filetes de merluza

- a) Presencia de restos de órganos internos en más de uno de cada diez -- en superficies mayores de 10 cm².
- b) Presencia de espinas mayores de 1 cm en aquellas preparaciones nombradas como "sin espinas". En este caso habría que reclasificar la mercancía como "con espinas".
- c) Olor no característico de la especie.

- d) Carne correosa y blanda.

Rodajas de merluza

- a) Presencia de restos de órganos internos en más del 10% de la muestra.
- b) Olor no característico de la especie.
- c) Carne correosa y blanda.

14.2. Serán defectos para todas las presentaciones los siguientes:

- a) Presencia de deshidratación profunda (quemaduras producidas por frío) que no puedan eliminarse fácilmente por raspado sin que la calidad y el aspecto del producto final resulten demasiado afectados.
- b) Color y olor, sabor y textura anormales del producto, después de la descongelación o de la cocción al vapor, al horno o hervido.