

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

15035 REAL DECRETO 1520/1977, de 15 de abril, sobre aplicación de los beneficios de la Ley 196/1963, de 28 de diciembre, a las Sociedades de Empresas que transformen materias primas o productos semielaborados.

La Ley ciento noventa y seis/sesenta y tres, de veintiocho de diciembre, sobre Asociaciones y Uniones de Empresas, establece en su artículo segundo los fines que las Sociedades de Empresas han de tener como objetivo para que puedan serles aplicables los preceptos de la misma.

Son de especial interés para la economía nacional las Asociaciones de Empresas que tengan por objeto realizar y utilizar instalaciones de fabricación de productos intermedios necesarios para el desarrollo de las actividades industriales de sus miembros, cuando la economía de escala o las características tecnológicas de dichas instalaciones demanden fuertes inversiones para su realización.

A través de las Asociaciones de Empresas que persiguen la indicada finalidad, se pueden conseguir unidades de producción competitivas y evitar la proliferación de pequeñas unidades, difícilmente viables, integradas en las instalaciones de cada empresa.

En su virtud, de conformidad con lo previsto en el apartado e) del artículo segundo de la Ley ciento noventa y seis/mil novecientos sesenta y tres, de veintiocho de diciembre, a propuesta de los Ministros de Hacienda e Industria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día quince de abril de mil novecientos setenta y siete,

DISPONGO:

Artículo primero. Tendrán la consideración de Sociedades de Empresas a los efectos de la Ley ciento noventa y seis/sesenta y tres, de veintiocho de diciembre, las Compañías Anónimas que, reuniendo las condiciones y requisitos que en la misma se establecen, transformen materias primas o productos semielaborados, suministrados por las empresas miembros, en otros productos destinados a su ulterior transformación en España o en el extranjero, en los procesos industriales de éstas y siempre que la economía de escala o las características tecnológicas de la actividad transformadora a desarrollar por la Sociedad de Empresas exijan instalaciones que demanden inversiones de notoria importancia.

Artículo segundo. No obstante, si las empresas miembros transmitiesen o entregasen a terceros los productos recibidos en la Sociedad de Empresas, estas operaciones tributarán por el Impuesto General sobre el Tráfico de las Empresas como si los productos vendidos, transmitidos o entregados hubiesen sido transformados por la empresa que realice la operación gravada.

Artículo tercero. El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, a quince de abril de mil novecientos setenta y siete.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ALFONSO OSORIO GARCIA

15036 REAL DECRETO 1521/1977, de 3 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintiuno de septiembre, por el que se aprueba el texto del

Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentación especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede ahora dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y con la colaboración de la Organización Sindical, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Industria y de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día tres de mayo de mil novecientos setenta y siete,

DISPONGO:

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

DISPOSICION 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:

Primera.—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 dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de veinticuatro meses, a contar desde la fecha de publicación del presente Real Decreto.

Segunda.—Las empresas a que se refiere esta disposición podrán seguir utilizando, durante un periodo de dieciocho 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 cargo de etiquetas, estuches y envases se ajustará a lo establecido en la misma.

DISPOSICION 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.

Dado en Madrid a tres de mayo de mil novecientos setenta y siete.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ALFONSO OSORIO GARCIA

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

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

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 produc-

tos 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 PRIMERO

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 e 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. 3.º *Formas de presentación, conservación y comercialización de los productos de la pesca.*

1. Producto de la pesca fresco.—Es aquél 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» aquél 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 características 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 50 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 elasmobrancios.

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 seccionada a nivel del hueso occipital y primeras vértebras cervicales.

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

5. Colas.—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 lomos.

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 coolema, con oviductos y parte del útero.

10. Cocochas o kokotxas.—Son las masas musculares recubiertas de piel (mucosa) 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 prensados.

3. **Cetárea.**—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 suministros 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.º, 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.º

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.º *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 limpios. 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 5º 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 baldearán 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 cuente 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 ochocientos kilogramos por metro cúbico.

2.7. Si los depósitos de almacenamiento de agua de mar o salmuera se enfrían 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 pesado 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 contruido 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, inabsorbente 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 alcantarillado 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 extrañas, 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 este fin, pudiendo ser isoterms 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, eliminado 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 aquélla.

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 conforme a su naturaleza o a su fin corresponda.

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 señale.

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 contruidos 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 aquéllos.

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 destine.

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

— Locales de almacenamiento y pasillos ...	50 lux.
— Locales de trabajo que exijan ligera atención, salas de máquinas, etc.	100 lux.
— Zonas de trabajo que exijan gran atención o particularmente peligrosas	200 lux.
— Iluminación localizada para operaciones delicadas (control de temperatura, control de cierres, 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, la 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 características 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 contruidos 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 caracteres 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 olores 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 diariamente 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 contruidos con material de fácil limpieza y desinfección. Iguales condiciones 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 rociadores de agua y raspadores, cuando lo exijan las circunstancias.

16. En las industrias dedicadas al despiece, troceado, fileado 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 alejados de los lugares destinados a la manipulación, elaboración y envasado de los productos.

Art. 9.º *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, 2.2 y 2.5.

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, semigrasos y grasos; de -16°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 -9°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 incidan 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 desgarrs, 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 pilos 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, madera, 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 salmuero, 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, cocederos, etc.

3. Aparatos de cocción.

4. Cerradoras 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.

5. Autoclaves u otros aparatos para tratamiento térmico, provistos de sistemas de control.

Las industrias de semiconservas están excluidas de las exigencias específicas de los apartados 2, 3 y 5.

Art. 13. Condiciones generales de los materiales.—Todo material que tenga contacto con los productos de la pesca congelados, salados, en salazón, desecados, ahumados, cocidos, en semiconserva y en conserva, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación.

1. Estar fabricado con materias primas adecuadas y/o autorizadas para el fin a que se destinen.

2. No transmitir a los productos con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlos.

3. No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los productos de la pesca congelados, salados, en salazón, desecados, ahumados, cocidos, en semiconserva y en conserva que exceda de los límites de tolerancia o que aun no siendo ajena exceda asimismo del contenido autorizado en los mismos.

4. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos de la pesca elaborados.

Art. 14. Condiciones del personal.—El personal dedicado a la elaboración de productos de la pesca congelados, salados, en salazón, desecados, ahumados, cocidos, en semiconserva y en conserva, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará vestuario de trabajo adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza.

Toda persona que realice operaciones de manejo, tratamiento o envase de productos de la pesca deberá lavarse las manos con agua y jabón, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse al puesto de trabajo después de una ausencia.

En la manipulación de productos de la pesca no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades contagiosas o portadores de gérmenes nocivos.

TITULO III

Registro sanitario

Art. 15. Identificación de la industria.—Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los industriales manipuladores, elaboradores o envasadores de productos de la pesca deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, donde igualmente declararán los productos que elaboran o pretenden elaborar, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, y en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 18 de agosto de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre).

TITULO IV

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados

Art. 16. Materias primas y otros ingredientes.

1. En la elaboración de productos congelados, salados, salazones, ahumados, desecados, cocidos, conservas y semiconservas se emplearán como materias básicas los pescados, crustáceos, moluscos y mamíferos de agua dulce o marinos.

2. El resto de los ingredientes a los que se puede aplicar el calificativo de materias primas son: Agua, grasas comestibles, derivados de las leguminosas, huevos y derivados, hortalizas y verduras, leche y derivados, harinas y derivados, derivados de los azúcares, condimentos y especias, agentes aromáticos y aditivos autorizados para estos fines por la Dirección General de Sanidad.

3. La relación de los ingredientes del apartado 2 no tiene, en forma alguna, carácter limitativo y se recoge a efectos orientadores.

4. Todas las materias primas utilizadas en los establecimientos de elaboración de productos de la pesca habrán de cumplir las condiciones sanitarias de calidad y pureza exigidas en las disposiciones que regulan dicha materia. La recepción de éstas deberá efectuarse en las zonas destinadas a tal fin.

5. El fabricante deberá efectuar los controles de materias primas y demás ingredientes comprobando sus condiciones de pureza, en el momento de su recepción o de uso, mediante el examen y análisis oportuno o por medio de las certificaciones de calidad del proveedor.

6. El pescado fresco, además de destinarse a consumo directo, es siempre la materia prima base empleada en la elaboración de productos pesqueros. Con tal fin, y dada su importancia, los productos de la pesca íntegros y frescos vendrán definidos por todas y cada una de las características organolépticas e higiénico-sanitarias que se citan. Asimismo, y con base a las materias, se establecen las siguientes categorías higiénico-sanitarias y comerciales.

6.1. Pescados.

Clase E: Son aquellos procedentes fundamentalmente de la pesca artesanal, piscifactorias, y parques de cultivo, 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:

Pigmentos muy intensos.

Mucosidad cutánea transparente.

2. Ojos:

Globo ocular turgente, convexo.
Humor vitreo transparente.

3. Branquias:

Color rojo brillante, sin olor o con olor específico.
Laminillas perfectamente separadas, largas, uniformemente alineadas.

4. Consistencia:

Presencia de rigidez cadavérica o síntomas de parcial desaparición.

5. Cavidad abdominal:

Manchas de sangre rojo brillante.
Serosas claras.

Clase P:**1. Aspecto externo:**

Pérdida insignificante de pigmentos.
Pérdida importante de pigmentos por factores mecánicos.

2. Ojos:

Globo ocular plano, claro, humor vitreo inalterado.

3. Branquias:

Laminillas adheridas por grupos.

4. Consistencia:

Firme, elástica, las huellas por presión desaparecen inmediata y totalmente.

5. Cavidad abdominal:

Manchas de sangre color rojo indiferente.
Serosas claras.

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

Lesiones de poca importancia.
Pérdida patente de pigmentos.

2. Ojos:

Córnea nebulosa, ligeramente turbia, mate y cóncava.

3. Branquias:

Ligeramente empalidecidas y adheridas.

Olor a «pescado».

Laminillas pegadas por grupos y de diversa longitud.

4. Consistencia:

Huellas de origen mecánico presente.
Elasticidad notablemente reducida, deformación corporal de poca importancia.

5. Cavidad abdominal:

Restos de sangre rojo parduzco.
Serosas enturbiadas.

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

Superficie poco brillante, pérdida de pigmentos.
Lesiones corporales importantes.
Mucosidad amarillenta y piel desecada.

2. Ojos:

Córnea lechosa, órganos interiores desdibujados.
Humor vitreo 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.

5. 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 cetáceas, que se hallan en estado vivo, presentando reacciones reflejas a nivel de ojos, antenas y patas.

Clase P: Son aquellos procedentes de la pesca en alta mar y 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 ennegrecida.
4. Olor pútrido 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, nacarada.

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

Clase P:**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 marisco, 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-violácea.

4. En los decápodos, los tentáculos debilmente 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 cohesión 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. Coli, tipo I (44°C/48 h.), ausencia en un gramo.

Estafilococos (coag. y DNasa positivo), 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: Tcdos.

Clase P: Todos.

Clase S: Mercados locales, industrias locales y regionales, excepto para la venta como congelado.

Clase R: 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 presen-

tar elementos traumatizados, desprovistos de piel o de sus conchas o esqueletos, según los casos, siempre y cuando su consistencia y caracteres organolépticos sean los típicos de las especies a que correspondían.

Art. 17. Características de los productos terminados.

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

Los productos podrán presentarse solos o glaseados, rebozados, 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 modifiquen 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.)

4. Pescados congelados:

4.1. Los pescados congelados presentarán al corte 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.

4.2. 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.

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

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

4.5. 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.

4.6. 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)	25	25-40	40
Trimetilamina (TMA), expresada en mg/N por 100 g. (Método de Dyer)	5	6-11	12
Índice de peróxidos (IP) (Método de Wheeler, modificado por Hadorn)	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 seláceos.

5. 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, prensado 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.

6. 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 traxudar 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 50 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 sertidos, 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:

Arsénico	1 p. p. m.
Cadmio	1 p. p. m.
Cobre	20 p. p. m.
Estaño	250 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 caraco-

les serán firmes pero tiernos y pardos; tendrán sabor y olor normales y cumplirán las exigencias microbiológicas establecidas para las conservas en el apartado 11 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 rotulación

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 estos fines. Para suministrar 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 irán provistos, en su caso, de la etiqueta de salubridad a que se refiere el Decreto 2284/1964 de la Presidencia del Gobierno.

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 expendirse 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 338/1975, de 7 de marzo, 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 3, 4 y 5. 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 «en aceite» 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 «al 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 «en escabeche» o «en salsa de escabeche», «picante» o «en salsa picante», «en tomate» o «en salsa de tomate», 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 adiciones.

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 52, 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 expresión 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 frescos, deberán llevar obligatoriamente los datos mencionados en los puntos 1, 2, 3, 4, 5 y 8.

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.

10. Los productos congelados podrán declararse a efectos de etiquetado y rotulación como «ultracongelados», aquellos que lo fueren. Si este proceso fuere 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».

11. Los productos de la pesca en conserva y en semiconserva llevarán impresos en el envase o sobre la etiqueta, faja, envoltivo o estuche de envase las especificaciones correspondientes a los puntos 1, 2, 3, 4, 5, 9 y el 8 especialmente para las semiconservas.

El número de registro de identificación de la industria podrá inscribirse en la etiqueta o rotulación serigrafiada. 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 52, 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 permanece legible bajo la acción de los agentes y condiciones siguientes: agua, aceites vegetales, vinagre, salmueras, salsas, del desgaste normal en el manejo del envase y la limpieza del mismo para su exposición o venta.

TITULO VI

Transporte, venta, exportación e importación

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 isoterms 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 establecidos en el punto 2 del artículo 3 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 expendan 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, etc.).

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 expendarán 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 «Export», junto con aquellas inscripciones que, fijadas por el Ministerio de Comercio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Ali-

mentaria, aclaren al consumidor la diferencia existente entre el producto contenido en el envase y los similares que cumplen 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.

15037

REAL DECRETO 1522/1977, de 17 de junio, por el que se establecen normas para el ejercicio del derecho de asociación sindical de los funcionarios públicos.

Reconocido el derecho de asociación sindical en la Ley diecinueve/mil novecientos setenta y siete, de uno de abril, y dadas ya sus principales normas de desarrollo, se hace ahora necesario, de conformidad con lo establecido en la disposición adicional del mencionado texto legal, abordar, en un primer paso, la regulación de aquellos aspectos relativos al ejercicio del derecho de asociación sindical por los funcionarios públicos que supongan especialidades en relación con el régimen general establecido por aquellas disposiciones. Al tratamiento normativo de estas especialidades se dirige el presente Real Decreto.

En primer lugar, se hace necesario enunciar, de forma distinta a la del artículo primero punto uno de la Ley diecinueve/mil novecientos setenta y siete, el derecho a constituir asociaciones profesionales precisando quiénes son los destinatarios de la norma.

A partir de tal precisión y en el espíritu de garantizar la independencia de las organizaciones frente a actos de injerencia por parte de las autoridades públicas, se limita el derecho de asociación de aquellos funcionarios que ocupen cargos políticos o de confianza.

Igualmente, se prevé un tratamiento singular para los funcionarios adscritos a funciones de Policía de seguridad en razón de las peculiaridades de sus cometidos y de la más intensa afirmación de la disciplina como principio organizativo de su estructura y actuación.

Las especiales características de la función pública y la incidencia en la misma del asociacionismo sindical hacen que resulte conveniente, desde el punto de vista orgánico, la ubicación en la Dirección General de la Función Pública de la oficina encargada de recibir el depósito de Estatutos de las organizaciones de funcionarios, sin que ello suponga, en absoluto, cualquier alteración en el régimen de su constitución.

Finalmente, se adecúa al ámbito de la función pública, mediante un enunciado más apropiado al mismo, el principio de participación tan genéricamente establecido en el artículo seis de la Ley diecinueve/mil novecientos setenta y siete.

En su virtud, a propuesta de la Presidencia del Gobierno, con el informe de la Comisión Superior de Personal, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día diecisiete de junio de mil novecientos setenta y siete,

DISPONGO:

Artículo primero.

Uno. Los funcionarios públicos y el personal contratado en régimen de derecho administrativo al servicio de la Administración Civil del Estado, Administración Local, Organismos autónomos dependientes de una u otra y Entidades Gestoras de la Seguridad Social podrán constituir, sin autorización previa, las asociaciones u organizaciones que estimen conveniente para la defensa de sus intereses, así como afiliarse a las mismas con la sola condición de observar sus Estatutos.

Dos. Se exceptúa de lo establecido en este artículo a los funcionarios de carrera en situación de excedencia especial, en los casos de nombramientos por Decreto para cargo político o de confianza de carácter no permanente.

El pase a la situación de excedencia especial descrito en el párrafo anterior implicará para el funcionario afectado la suspensión temporal de su condición de afiliado a las Organizaciones profesionales a que pudiera pertenecer.

Artículo segundo.

Las organizaciones de funcionarios públicos podrán constituir Federaciones y Confederaciones, así como afiliarse a las mismas.

Artículo tercero.

Los funcionarios y el personal adscrito a los servicios de Seguridad, Instituciones Penitenciarias y, en general, cualesquiera otros que sin pertenecer a los anteriores usen armas en el desarrollo de sus funciones, poseerán órganos de representación de sus intereses y de defensa de los mismos, sin que puedan afiliarse a las Asociaciones u Organizaciones a que se refieren los artículos anteriores.

Los órganos de representación a que se refiere el párrafo anterior se constituirán con arreglo a las normas específicas que los regulen, tendrán absoluta autonomía e independencia respecto de cualesquiera otras Organizaciones sindicales o Agrupaciones equivalentes y no podrán constituir Federaciones ni Confederaciones con las mismas.

Artículo cuarto.

Uno. El depósito de Estatutos se efectuará en el Registro de Organizaciones de Funcionarios de la Dirección General de la Función Pública.

Dos. De tal depósito se dará publicidad en el tablón de anuncios del Registro y en el «Boletín Oficial del Estado».

Artículo quinto.

Las Organizaciones profesionales de funcionarios públicos podrán participar, a través de los procedimientos de consulta y colaboración que se establezcan, en la determinación de las condiciones de su empleo.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogados los Reales Decretos mil ochocientos treinta y nueve/mil novecientos setenta y seis, de dieciséis de julio, sobre asociación profesional de los funcionarios civiles del Estado, y tres mil seis/mil novecientos setenta y seis, de veintitrés de diciembre, sobre participación y colaboración de los funcionarios en los órganos encargados de la regulación y gestión de la Función Pública.

DISPOSICION TRANSITORIA

Las Asociaciones de funcionarios acogidas al Real Decreto mil ochocientos treinta y nueve/mil novecientos setenta y seis, de dieciséis de julio, podrán solicitar, en el plazo de cuatro meses, a partir de la entrada en vigor de la presente disposición, que por el Registro de Organizaciones de Funcionarios se de cumplimiento al trámite previsto en el artículo cuarto de este Real Decreto. Transcurrido dicho plazo sin que se haya efectuado tal solicitud, serán consideradas disueltas.