

# I. Disposicions generals

## MINISTERI D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ

**6496** REIAL DECRET 331/1999, de 26 de febrer, de normalització i tipificació dels productes de la pesca, frescos, refrigerats o cuits. («BOE» 66, de 18-3-1999.)

El Reglament (CE) 3759/92, del Consell, de 17 de desembre, pel qual s'estableix l'organització comuna de mercats en el sector dels productes de la pesca i de l'aqüicultura, fixa com a objectiu l'establiment d'un règim de preus, un règim d'intercanvis comercials i un conjunt de normes comunes en matèria de comercialització.

Aquesta normativa té com a objectiu incentivar la millora de la qualitat dels productes i aconseguir una major transparència en els mercats pesquers. Ambdós objectius han de redundar en una major rendibilitat de la producció.

El Reglament (CE) 2406/96, del Consell, de 26 de novembre, pel qual s'estableixen normes comunes de comercialització per a determinats productes pesquers, disposa que les disposicions que conté el Reglament s'apliquen a tots els productes pesquers que es comercialitzin destinats al consum humà tant si són d'origen comunitari com si procedeixen de països tercers.

En aquest context, s'han de tenir en compte, entre altres disposicions, el Reial decret 1437/1992, de 27 de novembre, pel qual es fixen les normes sanitàries aplicables a la producció i la comercialització dels productes pesquers i de l'aqüicultura; el Reial decret 212/1992, de 6 de març, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, en particular, en el capítol IV, i el Reial decret 1882/1994, de 16 de setembre, pel qual s'estableixen les condicions de sanitat animal aplicables a la posada en el mercat d'animals i productes de l'aqüicultura.

La tipificació necessària dels productes pesquers s'ha de portar a terme normalitzant el producte d'acord amb criteris de qualitat definits per categories de frescor i de calibratge, forma de presentació, origen, denominació comercial i científica, pes net i identificació de l'expedidor. Tal com s'ha indicat, amb la finalitat d'augmentar la transparència del mercat i millorar la identificació del producte és important també que el consumidor final conegui el mètode d'obtenció dels productes, i per això es diferencia entre pesca extractiva i aqüicultura.

D'altra banda, i en una línia similar, convé incloure en aquesta norma una relació de les denominacions comercials habituals de determinades espècies, procedents majoritàriament de països tercers, juntament amb el nom científic, que conté l'annex IV, de manera que s'eviti que puguin induir a confusió respecte d'altres de similars procedents de la Unió Europea.

A la vista d'això i sens perjudici de l'aplicabilitat directa dels reglaments comunitaris, aquesta norma conté el conjunt d'especificacions que han de complir, en les diverses fases de la seva comercialització a Espanya, els productes de la pesca i de l'aqüicultura, tant de la Unió Europea com de països tercers.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de l'habilitació que conté l'article 149.1.13a i 19a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació general de la planificació econòmica i de bases d'ordenació del sector pesquer.

En la seva tramitació ha estat sotmès a consulta de les comunitats autònomes, de les entitats representatives dels sectors afectats. Així mateix, ha estat sotmès a informe de la Comissió Interministerial per a l'Ordinació Alimentària.

De conformitat amb el que preveu l'article 16 de la Directiva 79/112/CEE, del Consell, de 18 de desembre de 1978, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres en matèria d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris destinats al consumidor final, ha estat remès a la Comissió i als altres estats membres.

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 26 de febrer de 1999,

### DISPOSO:

#### Article 1. *Objecte.*

Aquest Reial decret té com a objecte establir la normativa bàsica referent a la classificació i l'etiquetatge dels productes pesquers frescos, refrigerats o cuits, tenint en compte les categories de calibre i de frescor a què es refereix l'article 3 del Reglament (CE) 2406/96, del Consell, de 26 de novembre, pel qual s'estableixen normes comunes de comercialització per a determinats productes pesquers.

#### Article 2. *Àmbit d'aplicació.*

La regulació que conté aquest Reial decret és aplicable en tot el territori nacional, per a tots els productes de la pesca i de l'aqüicultura, frescos, refrigerats o cuits obtinguts a partir de productes frescos o refrigerats, amb independència de la seva procedència.

L'aplicació d'aquesta norma afecta tots els que intervenen en les diverses fases de comercialització dels productes de la pesca i de l'aqüicultura.

#### Article 3. *Disposicions relatives a la qualitat.*

En l'etiquetatge a què fa referència l'article 4, que s'ha d'ajustar al model que conté l'annex I d'aquesta norma, hi han de quedar reflectides les normes de comercialització dels productes per als quals han estat definides. Cal tenir en compte el calibre i la categoria de frescor.

S'entén per calibre mínim o talla mínima de comercialització d'una espècie el pes mínim d'una peça per sota del qual no es pot comercialitzar, i és la que correspon a la unitat inferior de la talla que per a cada espècie consta a l'annex II. Els calibres mínims que estableix aquest annex s'han d'aplicar sens perjudici de les talles mínimes biològiques expressades en longitud i esmentades en l'annex juntament amb les primeres. Així mateix, cal tenir en compte el Reial decret 560/1995, de 7 d'abril, que estableix les talles mínimes biològiques de determinades espècies pesqueres en l'àmbit de la pesca marítima. Aquestes també s'han d'aplicar en l'àmbit de la comercialització si el Reial decret esmentat no estableix la talla mínima biològica específica.

Quan per a una espècie s'hagi definit una talla mínima biològica i un calibre mínim, la talla mínima biològica preval sobre la talla mínima de comercialització o calibre mínim. Així mateix, quan per a una espècie només hi hagi definida una talla, aquesta talla s'ha d'aplicar en qualsevol de les diverses fases del procés de comercialització.

Les categories de frescor aplicables a determinades espècies pesqueres, agrupades per característiques morfològiques, són les que figuren en l'annex III; juntament amb la categoria, s'ha d'indicar la data de la seva classificació.

Per a totes les espècies pesqueres en estat fresc o refrigerat, no previstes en els annexos II o III d'aquesta norma, no cal fer-hi constar el calibre ni la frescor, i s'han d'indicar la resta de les dades obligatòries que han de constar a l'etiqueta.

Pel que fa a la forma de presentació, s'ha d'indicar la forma de preparació o el tractament de cocció, en cas que es faci en qualsevol de les dues formes que s'esmenten tot seguit:

- Eviscerat: evs.
- Amb cap: a/c.
- Sense cap: s/c.
- A filets: fl.
- Cuit: cc.

En altres casos: s'ha de posar el nom complet de la preparació.

#### Article 4. *Etiquetatge.*

Tots els productes pesquers frescos, refrigerats o cuits, a més de complir el que estableix el Reial decret 212/1992, de 6 de març, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat de productes alimentaris, i el Reial decret 1437/1992, de 27 de novembre, pel qual es fixen les normes sanitàries aplicables a la producció i la comercialització dels productes pesquers i de l'aqüicultura, han de portar a l'envàs o l'embalatge corresponent, i en un lloc ben visible, una etiqueta especificada en l'annex I, d'unes dimensions mínimes de 14 centímetres de longitud per 4 centímetres d'alçària, en la qual, amb caràcters llegibles i inesborrables, hi han de constar com a mínim les especificacions següents:

- País d'origen.
- Categoria de calibre.
- Categoria de frescor i data en què aquesta es determini.
- Pes net, en quilograms, per a productes envasats.
- Nom científic i comercial de l'espècie.
- Forma d'obtenció.
- Forma de presentació i tractament.
- Expedidor, número d'autorització oficial i domicili.

En el cas d'espècies pesqueres que, per la seva mida o per altres motius físics, s'exposin per a la primera venda sense embalar ni envasar, i en aplicació de la legislació vigent, per etiquetatge s'entenen les indicacions que conté el document que s'adjunti a aquesta espècie, en el qual han de constar tots els requisits d'informació que requereix aquesta norma.

Aquesta etiqueta ha de constar en l'envàs o l'embalatge la primera vegada que es posi a la venda, i ha d'acompanyar el producte en les diverses fases de comercialització des de la primera venda o posada en el mercat fins al consumidor final, incloent-hi el transport i la distribució.

La primera categoria de frescor i la data que obligatòriament han de constar en l'etiqueta han de ser les que corresponguin en el moment de fer la primera venda.

En cas que durant el circuit comercial es modifiquin o s'alterin les condicions de frescor, en tot moment el tenidor del producte, que és el responsable de classificar-lo, ha de fer constar en l'etiqueta la nova categoria de frescor i la data en què aquesta es determini.

El contingut de l'etiquetatge, que ha de servir d'informació a la venda al consumidor final, en cas que l'etiqueta no sigui plenament visible, ha de ser exposat en els llocs de venda en un tauler o cartell, de manera que el consumidor pugui identificar les característiques del producte, on han de constar, com a mínim, les especificacions següents: país d'origen, calibre, frescor, nom comercial, forma d'obtenció i forma de presentació i tractament.

En el cas d'un lot de poc volum, no superior a 10 quilograms, pot no ser homogeni quant a l'estat de frescor; en aquest cas la categoria de frescor ha de ser la inferior de les que conté el lot.

A més del contingut de l'etiqueta que s'especifica aquí, hi ha de constar la informació obligatòria que conté la legislació vigent.

No obstant això, els productes que envasin els titulars del comerç minorista i que es presentin d'aquesta forma el mateix dia d'envasar el producte per a la venda immediata han de complir tots els requisits que estableix aquest Reial decret llevat de la grandària mínima de l'etiqueta, que ha de ser l'adequada per a cada envàs.

#### Article 5. *Obtenció mitjançant pesca extractiva o aqüicultura.*

En l'etiquetatge ha de figurar la forma d'obtenir el producte tant si procedeix de producció extractiva com d'aqüicultura, amb els indicadors de «Pesca extractiva» i «Aqüicultura», respectivament.

#### Article 6. *Denominacions comercials.*

La denominació comercial de les espècies que assenyala l'annex IV s'ha d'ajustar al que preveu aquest annex, per tal d'evitar la confusió entre les espècies habituals en els caladors comunitaris i altres espècies afins.

S'entén per «espècies afins» aquelles que, tot i ser diferents, morfològicament presenten uns atributs semblants entre si que poden induir a tipificacions errònies.

#### Article 7. *Infraccions i sancions.*

Les responsabilitats, com també les sancions que s'han d'imposar per les infraccions comeses contra el que disposa aquesta disposició, estan sotmeses al que disposa la Llei 14/1998, d'1 de juny, per la qual s'estableix el règim de control dels recursos pesquers, la

disposició final segona de la Llei 26/1984, de 19 de juliol, general per a la defensa dels consumidors, i el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i les sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.

Disposició addicional única. *Inaplicabilitat del que s'estableix per a les talles mínimes.*

Les talles mínimes que estableix aquest Reial decret no són aplicables, en qualsevol de les fases de comercialització, als ous, les espores, les espècies immadures o els exemplars de talla no comercial, en qualsevol fase

vital, sempre que siguin destinats al conreu, la investigació o l'experimentació.

Disposició final única. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor sis mesos després d'haver-se publicat en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 26 de febrer de 1999.

JUAN CARLOS R.

La ministra d'Agricultura, Pesca  
i Alimentació,

LOYOLA DE PALACIO DEL VALLE-LERSUNDI

## ANNEX I

### Etiquetatge

#### *Productes de la Unió Europea*

País d'origen:	Calibre:	Frescor: Categoria Data E A B	
Producte:		Nom científic: Nom comercial:	
Pes net:	Forma d'obtenció:	Forma de presentació/ Tractament:	Expedidor: Núm. RSI: Domicili:

#### *Productes procedents de països tercers*

País d'origen:	Calibre:	Frescor: Categoria Data E A B	
Producte:		Nom científic: Nom comercial:	
Pes net:	Forma d'obtenció:	Forma de presentació/ Tractament:	Expedidor: Nom i cognoms o adreça.  Data d'expedició i classificació:

**ANNEX II**  
**Categories de calibratge**

Barem de calibratge i talla mínima de comercialització				Talles mínimes biològiques que s'han de respectar en les condicions que estableixen els reglaments esmentats en l'article 7 del Reglament (CE) 2406/96, del Consell		
Espècie	Talla	Kg/unitat (1)	Unitats/Kg (2)	Regió	Zona geogràfica	Talla mínima
Arençada de l'espècie <i>Clupea harengus</i> .	1	0,25 i més.	4 o menys.	1 2 (a) (b) 3	CIEM Vb (z. CE).	20 cm.
	2	De 0,125 a 0,25.	De 5 a 8.			20 cm.
	3	De 0,085 a 0,125.	De 9 a 11.			18 cm.
	4 (a)	0,05 a 0,085.	De 12 a 20.			20 cm.
Arençada bàltica, capturada i desembarcada al sud latitud 59° 30'.	Mínima	50 g.				
	4 (b)	0,036 a 0,085.	De 12 a 27.			
Arençada bàltica, capturada i desembarcada al nord latitud 59° 30'.	Mínima	36 g.				
	5	De 0,031 a 0,085.	De 12 a 32.			
Sardina de l'espècie <i>Sardina pilchardus</i> .	1	0,067 i més.	15 o menys.			Per determi- nar.
	2	De 0,042 a 0,067.	De 16 a 24.			
	3	De 0,028 a 0,042.	De 25 a 35.			
	4	De 0,015 a 0,028.	De 36 a 67.			
Mediterrani.	Mínima	15 g.	De 36 a 91.			
	Mínima	11 g.				
Gat <i>Scyllorhinus spp.</i>	1	2 i més.				
	2	D'1 a 2.				
	3	De 0,5 a 1.				
	Mínima	500 g.				
Agullat <i>Squalus acanthias</i> .	1	2,2 i més.				
	2	D'1 a 2,2.				
	3	De 0,5 a 1.				
	Mínima	500 g.				
Penegal <i>Sebastes spp.</i>	1	2 i més.				
	2	De 0,6 a 2.				
	3	De 0,35 a 0,6.				
	Mínima	350 g.				
Bacallà <i>Gadus morhua</i> .	1	7 i més.		1 2 3 Bàltic.	(a) (b) Sud 59° 30' N.	35 cm.
	2	De 4 a 7.				35 cm.
	3	De 2 a 4.				30 cm.
	4	D'1 a 2.				35 cm.
	5	De 0,3 a 1.				35 cm.
Mínima	300 g.					
Peix carboner <i>Pollachius virens</i> .	1	5 i més.		1 2 3 Bàltic.	(a) (b) Sud 59° 30' N.	35 cm.
	2	De 3 a 5.				35 cm.
	3	D'1,5 a 3.				30 cm.
	4	De 0,3 a 1,5.				35 cm.
	Mínima	300 g.				30 cm.
Eglefí <i>Melanogrammus aeglefinus</i> .	1	1 i més.		1 2 3	CIEM Vb (z. CE). (a) (b)	30 cm.
	2	De 0,57 a 1.				30 cm.
	3	De 0,37 a 0,57.				27 cm.
	4	De 0,17 a 0,37.				30 cm.
Mínima	170 g.					

Barem de calibratge i talla mínima de comercialització				Talles mínimes biològiques que s'han de respectar en les condicions que estableixen els reglaments esmentats en l'article 7 del Reglament (CE) 2406/96, del Consell		
Espècie	Talla	Kg/unitat (1)	Unitats/Kg (2)	Regió	Zona geogràfica	Talla mínima
Merlà <i>Merlangius merlangus.</i>	1	0,5 i més.		1	(a) (b)	27 cm.
	2	De 0,35 a 0,5.		2		23 cm.
	3	De 0,25 a 0,35.		3		23 cm.
	4	De 0,11 a 0,25.				23 cm.
	Mínima	110 g.				
Escolà <i>Molva spp.</i>	1	5 i més.		1	(a) (b)	Per determi- nar. 63 cm.
	2	De 3 a 5.		2		
	3	D'1,2 a 3.		3		
	Mínima	1.200 g.				
Verat de l'espècie <i>Scomber scombrus.</i>	1	0,5 i més.	50 o menys. De 51 a 125. De 126 a 250. De 126 a 325.	1	Excep. Mar Nord. Mar del Nord.  Mediterrani.	20 cm.
	2	De 0,2 a 0,5		2		20 cm.
	3	De 0,1 a 0,2.		3 5		30 cm.
	Mínima	100 g.				20 cm.
	Mínima	De 0,08 a 0,2. 80 g.				18 cm.
Bis de l'espècie <i>Scomber japonicus.</i>	1	0,5 i més.				
	2	De 0,25 a 0,05.				
	3	De 0,14 a 0,25.				
	4	De 0,05 a 0,14.				
	Mínima	50 g.				
Seitó/anxova <i>Engraulis spp.</i>	1	0,033 i més.	30 o menys. De 31 a 50. De 51 a 83. De 84 a 125.	3	Excep. CIEM IX a CIEM IX a Mediterrani	12 cm.
	2	De 0,020 a 0,033.		3		10 cm.
	3	De 0,012 a 0,020.				9 cm.
	4	De 0,008 a 0,012.				
	Mínima	8 g.				
Palaia anglesa <i>Pleuronectes platessa.</i>	1	0,6 i més.		1	(a) (b) Mar del Nord.  Subd. 22 a 25. Subd. 26 a 28. Subdivisió 29. Sud 59° 30' N.	25 cm.
	2	De 0,4 a 0,6.		2		25 cm.
	3	De 0,3 a 0,4.		3 Bàltic.		27 cm.
	4	De 0,15 a 0,3.				27 cm.
	Mínima	150 g.				25 cm. 21 cm. 18 cm.
Lluç <i>Merluccius merluccius.</i>	1	2,5 i més.		1	(a) (b) Mediterrani.	30 cm.
	2	De 1,2 a 2,5.		2		30 cm.
	3	De 0,6 a 1,2.		3		30 cm.
	4	De 0,28 a 0,6.				27 cm.
	5	De 0,2 a 0,28.				20 cm.
	Mínima	200 g.				
Mediterrani.	Mínima	De 0,15 a 0,28. 150 g.				
	Mínima	150 g.				
Bruixa <i>Lepidorhombus spp.</i>	1	0,45 i més.		1	(a) (b)	25 cm.
	2	De 0,25 a 0,45.		2		25 cm.
	3	De 0,20 a 0,25.		3		25 cm.
	4	De 0,11 a 0,20.				20 cm.
	Mínima	110 g.				
Mediterrani.	Mínima	De 0,05 a 0,20. 50 g.				
	Mínima	50 g.				

Barem de calibratge i talla mínima de comercialització				Talles mínimes biològiques que s'han de respectar en les condicions que estableixen els reglaments esmentats en l'article 7 del Reglament (CE) 2406/96, del Consell		
Espècie	Talla	Kg/unitat (1)	Unitats/Kg (2)	Regió	Zona geogràfica	Talla mínima
Castanyola <i>Brama spp.</i>	1 2 Mínima	0,8 i més. De 0,2 a 0,8 200 g.				
Rap <i>Lophius spp.</i> sencer, buidat.	1 2 3 4 5 Mínima	8 i més. De 4 a 8. De 2 a 4. D'1 a 2. De 0,5 a 1. 500 g.		1 2 3	(a) (b) Mediterrani.	Per determi- nar. Per determi- nar. 30 cm.
Rap <i>Lophius spp.</i> sense cap.	1 2 3 4 5 Mínima	4 i més. De 2 a 4. D'1 a 2. De 0,5 a 1. De 0,2 a 0,5. 200 g.				
Limanda <i>Limanda limanda.</i>	1 2 Mínima	0,25 i més. De 0,13 a 0,25. 130 g.		1 2 3	(a) (b) Mar del Nord.	15 cm. 15 cm. 23 cm. 23 cm. 23 cm.
Microstom <i>Microstomus kitt.</i>	1 2 3 Mínima	0,6 i més. De 0,35 a 0,6. De 0,18 a 0,35. 180 g.		1 2 3	(a) (b)	25 cm. 25 cm. 25 cm. 25 cm.
Bacora <i>Thunnus alalunga.</i>	1 2 Mínima	4 i més. De 1,5 a 4. 1.500 g.				
Tonyina <i>Thunnus thynnus.</i>	1 2 3 4 5 Mínima	70 i més. De 50 a 70. De 25 a 50. De 10 a 25. De 6,4 a 10. 6.400 g.			Mediterrani.	70 cm. o 6,4 kg.
Tonyina d'ulls grossos <i>Thunnus obesus.</i>	1 2 Mínima	10 i més. De 3,2 a 10. 3.200 g.				
Fals bacallà <i>Pollachius pollachius.</i>	1 2 3 4 Mínima	5 i més. De 3 a 5. D'1,5 a 3. De 0,3 a 1,5. 300 g.		1 2 3	(a) (b)	30 cm. 30 cm.
Maire <i>Micromesistius poutassou</i> o <i>Gadus poutassou.</i>	1 2 3 4 Mínima		7 o menys. De 8 a 14. De 15 a 25. De 26 a 30.			
Mòllera <i>Trisopterus luscus</i> i Mòllera rossa <i>Trisopterus minutus.</i>	1 2 3 4 Mínima	0,4 i més. De 0,25 a 0,4. De 0,125 a 0,25. De 0,05 a 0,125. 50 g.		3		Per determi- nar.

Barem de calibratge i talla mínima de comercialització				Talles mínimes biològiques que s'han de respectar en les condicions que estableixen els reglaments esmentats en l'article 7 del Reglament (CE) 2406/96, del Consell		
Espècie	Talla	Kg/unitat (1)	Unitats/Kg (2)	Regió	Zona geogràfica	Talla mínima
Boga <i>Boops boops</i> .	1 2 3 Mínima	14,28 g.	5 o menys. De 6 a 31. De 32 a 70.			
Gerret <i>Maena sararis</i> .	1 2 3 Mínima	11,11 g.	20 o menys. De 21 a 40. De 41 a 90.			
Congre <i>Conger conger</i> .	1 2 3 Mínima	7 i més. De 5 a 7. De 0,5 a 5. 500 g.		1 2 3	(a) (b)	58 cm. 58 cm.
Borratxo <i>Trigla spp.</i> Anete.	1 2 3 4 Mínima	1 i més. De 0,4 a 1 De 0,2 a 0,4. De 0,06 a 0,2. 60 g.				
Altres borratxos.	1 2 Mínima	0,25 i més. 0,2 a 0,25. 200 g.				
Sorell <i>Trachurus spp.</i>	1 2 3 4 5 Mínima	0,6 i més. De 0,4 a 0,6. De 0,2 a 0,4. De 0,08 a 0,2. De 0,02 a 0,08. 20 g.		1 2 3 5	Mediterrani.	15 cm. 15 cm. 15 cm. 15 cm. 12 cm.
Llissa <i>Mugil spp.</i>	1 2 3 4 Mínima	1 i més. De 0,5 a 1. De 0,2 a 0,5. De 0,1 a 0,2. 100 g.		1 2 3	(a) (b) Mediterrani.	20 cm. 20 cm. 16 cm.
Rajada <i>Raja spp.</i>	1 2 3 4 Mínima	5 i més. De 3 a 5. D'1 a 3. De 0,3 a 1. 300 g.				
Rajada <i>Alas</i> .	1 2 Mínima	3 i més. De 0,5 a 3. 500 g.				
Plana <i>Platichthys flesus</i> .	1 2 Mínima	Més de 0,3. De 0,2 a 0,3 inclòs. 200 g.		1 2 3 Bàltic.	(a) (b) Subd. 22 a 25. Subd. 26 a 28. Subd. 29 i 32. Sud 59° 30' N.	24 cm. 24 cm. 24 cm. 24 cm. 25 cm. 21 cm. 18 cm.

Barem de calibratge i talla mínima de comercialització				Talles mínimes biològiques que s'han de respectar en les condicions que estableixen els reglaments esmentats en l'article 7 del Reglament (CE) 2406/96, del Consell		
Espècie	Talla	Kg/unitat (1)	Unitats/Kg (2)	Regió	Zona geogràfica	Talla mínima
Llenguado <i>Solea spp.</i>	1	0,5 i més.		1	(a) (b) Mediterrani.	24 cm.
	2	De 0,35 a 0,5.		2		24 cm.
	3	De 0,25 a 0,35.		3		24 cm.
	4	De 0,20 a 0,25.				24 cm.
	5	De 0,12 a 0,2.				20 cm.
Mínima	120 g.					
Sabre <i>Lepidopus caudatus.</i>	1	3 i més.				
	2	De 2 a 3.				
	3	D'1 a 2.				
	4	De 0,5 a 1.				
Mínima	500 g.					
Sabre <i>Aphanopus carbo.</i>	1	3 i més.				
	2	De 0,5 a 3.				
Mínima	500 g.					
Sèpia <i>Sepia officinalis</i> i <i>Rossia macrosoma.</i>	1	0,5 i més.				
	2	De 0,3 a 0,5.				
	3	De 0,1 a 0,3.				
Mínima	100 g.					
Escamarlà <i>Nephrops norvegicus.</i>	1		20 i menys.	2	Skag./Katteg.	40 mm. (*)
	2		De 21 a 30.	2	Excep. Escòcia. Mar d'Irlanda (CIEM Vla i VIIa)	130 mm (**).
	3		De 31 a 40.			25 mm (*)
	4		Més de 40.	2	Oest d'Escòcia i Mar d'Irlanda (CIEM Vla i VIIa).	85 mm (**)
						20 mm. (*)
			70 mm. (**)			
			3		20 mm. (*)	
					70 mm. (**)	
					20 mm. (*)	
					70 mm. (**)	
Cues d'escamarlà.	1		60 i menys.	2	Skag./Katteg.	72 mm.
	2		De 61 a 120.	2	Excep. O. Escòcia.	
	3		De 121 a 180.			
	4		Més de 180.	2	Mar d'Irlanda (CIEM Vla i VIIa).	46 mm.
				2	Skag./Katteg.	
			2	Oest d'Escòcia.	37 mm.	
			3	Mar d'Irlanda. (CIEM Vla i VIIa).	37 mm.	
Gamba d'esquer <i>Crangon crangon.</i>	1	6,8 mm. i més (5).				
	2	6,5 mm. i més.				
Gambeta boreal <i>Pandalus borealis.</i> Frescos o refrigerats.	Única		250 i menys.			
	Mínima	4 g.				



Barem de calibratge i talla mínima de comercialització				Talles mínimes biològiques que s'han de respectar en les condicions que estableixen els reglaments esmentats en l'article 7 del Reglament (CE) 2406/96, del Consell		
Espècie	Talla	Kg/unitat (1)	Unitats/Kg (2)	Regió	Zona geogràfica	Talla mínima
Gambeta boreal cuïta amb aigua o al vapor.	1 2 Mínima	4 g.	160 i menys. De 161 a 250.			
Bou <i>Cancer pagurus</i> .	1 2	16 cm. i més (6). De 13 a 16 cm.				

- (1) El límit superior de les categories de calibratge s'entén sempre «exclòs».  
 (2) En el cas dels verats i els bisos = unitats per 25 kg.  
 (5) Amplada de la closca.  
 (6) Amplada de la closca, mesurada per la part més ampla.  
 (a) Llevat de Skagerrak i Kattegat.  
 (b) Skagerrak i Kattegat.  
 (\*) Longitud closca.  
 (\*\*) Longitud total.

### ANNEX III

#### Barems de classificació de frescor

Els barems d'aquest annex són aplicables als productes següents, o grups de productes, en funció de criteris d'avaluació específics.

##### A. Peix blanc.

Eglefí, bacallà, peix carboner, fals bacallà, penegal, merlà, escolà, lluç, castanyola, rap, mòllera i mòllera rossa, boga, gerret, congre, borratxo, llissa, palaia anglesa, bruixa, llenguado, limanda, microstom, plana i sabres.

##### B. Peix blau.

Bacora, tonyina, tonyina d'ulls grossos, maire, arengada, sardina, verat, sorell i seitó/anxova.

##### C. Elasmobranquis.

Agullat, gat, rajada.

##### D. Cefalòpodes.

Sèpies.

##### E. Crustacis.

1. Gamba d'esquer.
2. Escamarlà.

##### A. Peix blanc

	Criteris			
	Categoria de frescor			No admesos (1)
	Extra	A	B	
Pell.	Pigment viu i i tornassolat, llevat del penegal o els opalescents, sense decoloració.	Pigmentació viva, però sense brillantor.	Pigmentació en fase de decoloració i apagada.	Pigmentació apagada (2).
Mucositat cutània.	Aquosa, transparent.	Lleugerament tèrbola.	Lletosa.	Grisa groguenca, opaca.
Ull.	Convex (bombat), pupil·la negra i brillant.	Convex, lleugerament enfonsat, pupil·la negra apagada, còrnia lleugerament opalescent.	Pla; còrnia opalescent, pupil·la opaca.	Còncav en el centre, pupil·la grisa, còrnia lletosa (2).

	Criteris			
	Categoria de frescor			No admesos (1)
	Extra	A	B	
Brànquies.	Color viu, sense mucositat.	Menys acolorides, mucositat transparent.	Color marró/gris decolorat; mucositat opaca i espessa.	Groguenques; mucositat lletosa (2).
Peritoneu (en l'éviscerat).	Llis; brillant, difícil de separar de la carn.	Una mica apagat; es pot separar de la carn.	Grumollós, fàcil de separar de la carn.	No adherent (2).
Olor de les brànquies i de la cavitat abdominal:				
Peix blanc, llevat de plana o palaia.	D'algues marines.	Absència d'olor d'algues; olor neutra.	Fermentat, lleugerament agre.	Agre.
Plana o palaia.	D'oli fresc, de pebre, olor de terra.	D'oli, d'algues marines o lleugerament dolç.	D'oli, fermentat, florit, una mica ranci.	Agre.
Carn.	Ferma i elàstica; superfície llisa (3).	Menys elàstica.	Lleugerament tova (flàccida), menys elàstica, superfície cèria (vellutada) i opaca.	Tova (flàccida) (2), les escates es desprenen fàcilment de la pell, superfície una mica arrugada.

## Criteris addicionals per al rap escapçat

Vasos sanguinis (músculs ventrals).	Clarament definits, de color vermell viu.	Clarament definits, color més fosc de la sang.	Difuminats, de color marró.	Totalment difuminats, de color marró, carn groguenca (2).
-------------------------------------	---	--	-----------------------------	---

(1) Aquesta columna és aplicable només fins que la Comissió adopti una decisió en què s'estableixin criteris per al peix no apte per al consum humà, en aplicació de la Directiva 91/493/CEE, del Consell.

(2) O un estat de descomposició més avançat.

(3) El peix fresc abans que es produeixi el «rigor mortis» no té una consistència ferma i elàstica, però també es classifica en la categoria extra.

## B. Peix blau

	Criteris			
	Categoria de frescor			No admesos (1)
	Extra	A	B	
Pell (2).	Pigmentació tornassolada, colors vius i brillants amb irisacions; diferència clara entre la superfície dorsal i ventral.	Pèrdua de resplendor i de brillantor; colors més apagats; menys diferència entre la superfície dorsal i ventral.	Apagada, sense brillantor, colors diluïts; pell doblegada quan es corba el peix.	Pigmentació molt apagada, la pell es desprèn de la carn (3).
Mucositat cutània.	Aquosa, transparent.	Lleugerament tèrbola.	Lletosa.	Mucositat grisa groguenca, opaca (3).
Consistència de la carn (2).	Molt ferma, rígida.	Força rígida, ferma.	Una mica tova.	Tova (flàccida) (3).
Opercles.	Platejats.	Platejats, lleugerament tenyits de vermell o marró.	Marrons i amb extravasacions sanguínies àmplies.	Groguenques (3).
Ull.	Convex, bombat; pupil·la blau negra brillant, «parpella» transparent.	Convex i lleugerament enfonsat; pupil·la fosca; còrnia lleugerament opalescent.	Pla; pupil·la borrosa; extravasacions sanguínies al voltant de l'ull.	Còncav en el centre; pupil·la grisa; còrnia lletosa (3).

	Criteris			
	Categoria de frescor			No admesos (1)
	Extra	A	B	
Brànquies (2).	Color vermell viu a porpra uniforme, sense mucositat.	Color menys viu, més pàl·lid al voltant, mucositat transparent.	Engrossint-se i decolorant-se, mucositat opaca.	Groguenques; mucositat lletosa (3).
Olor de les brànquies.	Fresc, d'algues marines; plcants de iode.	Absència d'olor d'algues; olor neutra.	Olor greixosa una mica sulfurosa (4) de porc ranci o fruita descomposta.	Agre descompost (3).

(1) Aquesta columna és aplicable només fins que la Comissió adopti una decisió en què s'estableixin criteris per al peix no apte per al consum humà, en aplicació de la Directiva 91/493/CEE, del Consell.

(2) Per a l'arengada i el verat conservats en aigua de mar freda ja sigui refrigerada amb gel (CSW), o per mitjans mecànics (RSW), que compleixen els requisits del punt 8 de l'annex II de la Directiva 92/48/CEE, del Consell (DO número L187, de 7 de juliol de 1992, p. 41), són aplicables les categories de frescor següents.

S'aplica el criteri A a les categories extra i A.

(3) O en un estat de descomposició més avançat.

(4) El peix conservat en gel es torna ranci abans de descompondre's i el peix refrigerat CSW/RSW es descompon abans que es torni ranci.

### C. Elasmobranquis

	Criteris			
	Categoria de frescor			No admesos (1)
	Extra	A	B	
Ull.	Convex, molt brillant i irisat, pupil·les petites.	Convex, lleugerament enfonsat; pèrdua de brillantor i d'irisació, pupil·les ovalades.	Pla, sense brillantor.	Còncav groguenc (2).
Aspecte.	Amb «rigor mortis» o parcialment rígid; presència d'una mica de mucositat clara sobre la pell.	Passada la fase de «rigor mortis», absència de mucositat sobre la pell i especialment a la boca i a les obertures branquials.	Una mica de mucositat a la boca i a les obertures branquials; mandíbula lleugerament plana.	Mucositat abundant a la boca i a les obertures branquials (2).
Olor.	Olor d'algues.	Sense color o amb una mica d'olor «passada», però no amoniacal.	Lleugera olor amoniacal; acidesa.	Olor amoniacal penetrant (2).

#### Criteris específics o addicionals per a les rajades

Pell.	Pigmentació viva, irisada i brillant, mucositat aquosa.	Pigmentació viva, mucositat aquosa.	Pigmentació que es torna decolorada i sense brillantor, mucositat opaca.	Decoloració, pell arrugada, mucositat espessa.
Consistència de la carn.	Ferma i elàstica.	Ferma.	Tova.	Flàccida.
Aspecte.	Vores de les aletes translúcides i corbes.	Aletes rígides.	Tou.	Flàccid.
Ventre.	Blanc brillant amb una vora malva al voltant de les aletes.	Blanc i brillant amb taques vermelles només al voltant de les aletes.	Blanc i sense brillantor amb moltes taques vermelles o grogues.	Groc a verdós, taques vermelles a la mateixa carn.

(1) Aquesta columna és aplicable només fins que la Comissió adopti una decisió en què s'estableixin criteris per al peix no apte per al consum humà, en aplicació de la Directiva 91/493/CEE, del Consell.

(2) O en un estat de descomposició més avançat.

D. *Cefalòpodes*

	Criteris — Categoria de frescor		
	Extra	A	B
Pell.	Pigmentació viva, pell adherent a la carn.	Pigmentació apagada; pell adherent a la carn.	Piel decolorada; se separa amb força facilitat de la carn.
Carn.	Molt ferma; color blanc nacrat.	Ferma; color blanc de calç.	Lleugerament tova, color blanc rosat o lleugerament groguenc.
Tentacles.	Resistents a l'arrencada.	Resistents a l'arrencada.	S'arrenquen amb més facilitat.
Olor.	Fresca, d'algues marines.	Poca o nul·la.	Olor de tinta.

E. *Crustacis*

## 1. Gamba d'esquer

	Criteris — Categoria de frescor	
	Extra	A
Característiques mínimes.	Superfície de la closca humida i lluent. En cas de transvasament, les gambes d'esquer han de caure separades. Carn sense olors estranyes. Sense sorra, mucositats o altres matèries estranyes.	Igual que per a la categoria extra.
Aspecte: 1. Gamba d'esquer amb closca. 2. Gambeta boreal.	Color definit rosa vermell, amb petites taques blanques, part pectoral de la closca predominantement clara. Color rosat uniforme.	Color que varia des de rosa vermell lleugerament diluït a vermell blau amb taques blanques; la part pectoral de la closca ha de ser d'un color clar una mica gris. Color rosat, però amb un possible començament d'ennegriment del cap.
Estat de la carn durant l'espellament i després.	S'espellofa fàcilment, només amb pèrdues de carn tècnicament inevitables; ferma, però no corretjada.	S'espellofa menys fàcilment amb petites pèrdues de carn; menys ferma, lleugerament corretjada.
Fragmentós.	S'admeten fragments aïllats de gamba d'esquer.	S'admet una petita quantitat de fragments de gamba d'esquer.
Olor.	Olor d'algues fresques, lleugerament dolça.	Acidulada; absència d'olor d'algues.

## 2. Escamarlans

	Criteris — Categoria de frescor		
	Extra	A	B
Closca.	Color rosa pàl·lid o de rosa a vermell ataronjat.	Color rosa pàl·lid o de rosa a vermell ataronjat; sense taca negra.	Lleugerament decolorada; lleugera taca negra i color tirant a gris, especialment sobre la closca i entre els segments de la cua.
Ull i brànquies.	Ull negre brillant; brànquies de color rosa.	Ull sense brillantor de color negre gris, brànquies tirant a gris.	Brànquies de color gris fosc o color verd a la superfície dorsal de la closca.

	Criteris — Categoria de frescor		
	Extra	A	B
Olor.	Característica dels crustacis suaus.	Pèrdua de l'olor característica dels crustacis; sense olor d'amoníac.	Lleugerament agre.
Carn (a la cua).	Carn transparent, de color blau tirant a blanc.	La carn perd la transparència però no està decolorada.	Carn opaca i sense brillantor.

## ANNEX IV

## Denominacions habituals i científiques de determinades espècies rellevants

## Lluç

Lluç .....	<i>Merluccius merluccius</i> .
Lluç argentí .....	<i>Merluccius hubbsi</i> .
Lluç austral .....	<i>Merluccius polypepis</i> ; <i>Merluccius australis</i> .
Lluç xilè .....	<i>Merluccius gayi</i> .
Lluç de Boston .....	<i>Merluccius bilinearis</i> .
Lluç de cua neozelandesa .....	<i>Macruronus novaezealandiae</i> .
Lluç de cua patagònica .....	<i>Macruronus magellanicus</i> .
Lluç del Cap .....	<i>Merluccius capensis</i> .
Lluç del Senegal .....	<i>Merluccius senegalensis</i> .

## Llenguado

Palaia .....	<i>Dicologoglossa cuneata</i> .
Palaia tasconera o llenguado de sis ulls .....	<i>Dicologoglossa hexophtalma</i> .
Llenguado .....	<i>Solea vulgaris</i> .
Llenguado d'arena .....	<i>Solea lascaris</i> .
Llenguado del Cap .....	<i>Austroglossus pectoralis</i> .
Llenguado del sud .....	<i>Austroglossus microlepis</i> .
Llenguado senegalès .....	<i>Solea senegalensis</i> .

## Bacallà

Bacallà .....	<i>Gadus morhua</i> .
Bacallà del Pacífic .....	<i>Gadus macrocephalus</i> .
Bacallà de Groenlàndia .....	<i>Gadus ogac</i> .

## Rosada

Rosada xilena .....	<i>Genypterus blacodes</i> .
Rosada del Cap .....	<i>Genypterus capensis</i> .

## Llagostins

Llagostí .....	<i>Penaeus Kerathurus</i> .
Llagostí banana .....	<i>Penaeus merguensis</i> .
Llagostí blanc .....	<i>Penaeus vannamei</i> .
Llagostí d'Àustràlia .....	<i>Penaeus plebejus</i> .
Llagostí de Guinea .....	<i>Penaeus duorarum</i> .
Llagostí jumbo .....	<i>Penaeus monodon</i> .
Llagostí marfil .....	<i>Penaeus latisulcatus</i> .
Llagostí mexicà .....	<i>Penaeus aztecus</i> .
Llagostí de l'Índia .....	<i>Penaeus indicus</i> .
Llagostí tigre oriental .....	<i>Penaeus canalicatus</i> .
Llagostí tigre verd .....	<i>Penaeus semisulcatus</i> .
Llagostí tigre marró .....	<i>Penaeus esculentus</i> .

## Calamars

Calamar .....	<i>Loligo vulgaris</i> .
Calamar de Boston .....	<i>Loligo pealei</i> .
Calamar de l'Índia .....	<i>Loligo duvaucei</i> .
Calamar de Monterrey .....	<i>Loligo opalescens</i> .
Calamar del Cap .....	<i>Loligo reynaudi</i> .
Calamar patagònic .....	<i>Loligo gahi</i> o <i>patagónica</i> .

## Canana

Canana .....	<i>Illex illecebrosus</i> .
Canana argentina .....	<i>Illex argentinus</i> .
Canana japonesa .....	<i>Todarodes pacificus</i> .
Canana neozelandesa .....	<i>Nototodarus sloani</i> .
Sèpia gegant .....	<i>Dosidicus gigas</i> .

## Peix pla

Halibut .....	<i>Hippoglossus hippoglossus</i> .
Halibut negre .....	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i> .
Lenguadina .....	<i>Limanda limanda</i> .
Limanda .....	<i>Limanda feruginea</i> .
Limanda japonesa .....	<i>Limanda aspera</i> .
Microstom .....	<i>Microstomus kitt</i> .
Plana americana .....	<i>Hippoglossoides platessoides</i> .
Palaia anglesa del Pacífic .....	<i>Mocrostomus pacificus</i> .

## Seitó

Seitó .....	<i>Engraulis encrasicolus</i> .
Seitó argentí o anxoveta .....	<i>Engraulis anchoita</i> .

## CAP DE L'ESTAT

**7857** LLEI ORGÀNICA 6/1999, de 6 d'abril, de transferència de competències a la Comunitat Autònoma de Galícia. («BOE» 84, de 8-4-1999.)

JUAN CARLOS I

REI D'ESPANYA

A tots els qui vegeu i entengueu aquesta Llei orgànica. Sapiguen: Que les Corts Generals han aprovat la Llei orgànica següent i jo la sanciono.

## EXPOSICIÓ DE MOTIUS

La Llei orgànica 16/1995, de 27 de desembre, de transferències a la Comunitat Autònoma de Galícia, va complementar les competències assumides per la Llei orgànica 1/1981, de 6 d'abril, de l'Estatut d'autonomia per a Galícia, i va transferir a aquesta comunitat les competències que, tot i formar part de les que ja havien assumit les altres Comunitats autònomes, no havien estat recollides en l'Estatut d'autonomia de Galícia.

En el mateix sentit, s'instrumenta l'actual ampliació competencial utilitzant la via que preveu l'article 150.2 de la Constitució per transferir a la Comunitat Autònoma de Galícia la competència de desenvolupament legislatiu i execució en matèria d'ordenació del crèdit, la banca i les assegurances.