

CREDITO PRESUPUESTARIO	SERVICIOS CENTRALES		SERVICIOS PERIFERICOS		GASTOS DE INVERSION	TOTAL
	Coste Directo	Coste Indirecto	Coste Directo	Coste Indirecto		
19.01.211	117	5	388	82	-	552
19.01.222	179	9	668	157	-	1.013
19.01.232	62	3	111	23	-	199
19.01.235	89	4	469	110	-	672
19.01.241.1	100	5	479	113	-	697
19.01.Arto 25	122	6	24	4	-	156
19.01.271	60	3	175	41	-	279
TOTAL CAPITULO II.....	729	35	2.274	512	-	3.570
19.01.611	-	-	-	-	74	74
TOTAL CAPITULO VI.....	-	-	-	-	74	74
TOTAL DE COSTES.....	4.299	339	24.818	34.242	74	63.772
RECURSOS.....	-	-	-	-	-	-
CARGA ASUMIDA NETA.....	4.299	339	24.818	34.242	74	63.772

3.2. DOTACIONES Y RECURSOS PARA FINANCIAR EL COSTE EFECTIVO DE LOS SERVICIOS DE REGULACIÓN DE EMPLEO QUE SE TRASPASAN A LA COMUNIDAD VALENTIANA
CALCULADOS EN FUNCIÓN DE LOS DATOS FINALES DEL PRESUPUESTO DE 1.985, INCREMENTADO EN EL CRECIMIENTO VEGETATIVO DE LOS CREDITOS EN LOS PRESUPUESTOS DE 1.984

(en miles de pes.)

CREDITOS PRESUPUESTARIOS	SERVICIOS CENTRALES		SERVICIOS PERIFERICOS		GASTOS DE INVERSION	TOTAL ANUAL	BAJAS EFECTIVAS	OBSERVACIONES
	COSTE DIRECTO	COSTE INDIRECTO	COSTE DIRECTO	COSTE INDIRECTO				
DOTACIONES								
19.09.143.112	900	67	5.394	6.901	-	13.262	12.293	Todos los créditos se gestionarán por los Servicios Centrales hasta tanto la Comunidad no disponga lo contrario.
19.09.143.114	1.040	78	6.240	4.703	-	12.061	10.943	
19.09.143.115	425	32	2.553	643	-	3.653	3.796	
19.09.143.116	-	-	-	3.583	-	3.583	3.583	
19.09.143.122	1.046	78	6.274	5.376	-	12.276	11.650	
19.09.143.161	-	-	-	7.551	-	7.551	7.551	
19.09.143.181	391	69	3.549	7.543	-	11.352	10.892	
19.09.143.211	126	6	376	89	-	597	465	
19.09.143.222	193	9	721	170	-	1.093	891	
19.09.143.232	47	3	120	25	-	215	145	
19.09.143.235	94	5	507	119	-	727	626	
19.09.143.241	108	5	517	122	-	752	639	
19.09.143.ALD.25	132	6	26	6	-	170	32	
19.09.143.271	63	3	189	44	-	301	233	
19.01.132.612	-	-	-	-	78	78	78	
TOTAL	4.389	361	26.466	36.075	78	67.969	63.019	

3660 REAL DECRETO 263/1985, de 20 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Salubridad de los Moluscos.

Ante la dispersión de las diferentes normativas sobre esta materia y la necesidad de modificación y actualización de las mismas, y teniendo en cuenta el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 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 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y

desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar las distintas reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Industria y Energía, de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 20 de febrero de 1985.

DISPONGO:

Artículo único.-Se aprueba el adjunto Reglamento de Salubridad de Moluscos.

DISPOSICION TRANSITORIA

Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a este Reglamento, en relación con las vigentes hasta la aprobación de las mismas, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses a contar desde la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la fecha de publicación del presente Reglamento quedan derogadas las siguientes disposiciones:

Decreto 2284/1964, de 23 de julio («Boletín Oficial del Estado» número 198, de 18 de agosto), por el que se aprueba el Reglamento de la Calidad y Salubridad de los Moluscos.

Decreto 2699/1970, de 20 de agosto («Boletín Oficial del Estado» número 232, de 28 de septiembre), rectificando los artículos 14 y 18 y la disposición transitoria del Decreto de fecha 23 de julio de 1964 que aprobó el Reglamento para la Calidad y Salubridad de los Moluscos.

Decreto 1835/1975, de 6 de agosto, por el que se modifica el Decreto 2284/1964, de 23 de julio.

Y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 20 de febrero de 1985.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia.

JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

REGLAMENTO DE SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS

Artículo 1.º *Ámbito de aplicación.*—La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales lo que se entiende por moluscos bivalvos vivos susceptibles de ser consumidos en crudo y fijar las normas de manipulación, depuración, conservación, circulación y comercialización de los mismos y en general su ordenación jurídica.

Esta Reglamentación obliga a los establecimientos de manipulación, depuración, conservación, almacenamiento, comercialización y transporte (terrestre, aéreo, marítimo y fluvial) de moluscos bivalvos vivos susceptibles de ser consumidos en crudo. Igualmente obliga a los exportadores e importadores de estos productos.

Se considerarán manipuladores e industriales de moluscos bivalvos vivos susceptibles de ser consumidos en crudo a aquellas personas naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dediquen su actividad a la obtención, depuración, conservación, comercialización y circulación de los productos definidos en el artículo 2.º

Art. 2.º *Clasificación.*—Los moluscos bivalvos vivos, de depuración obligatoria, serán los siguientes:

Ostra	Ostrea edulis
Ostión	Crassostrea sp
Almeja fina	Venerupis (Tapes) decussatus
Almeja babosa	Venerupis (Tapes) pullastra
Mejillón	Mytilus edulis
Mejillón	Mytilus gallo provincialis
Berberecho	Gerastoderma (Cardium) edule

Y todas aquellas especies que en forma reglamentaria establezca la autoridad sanitaria competente.

Los moluscos de depuración obligatoria sólo podrán expedirse para su venta al público una vez depurados por las estaciones depuradoras que posean la autorización de Registro Sanitario de Industrias y deberán cumplir todas las exigencias de esta Reglamentación y de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura.

Art. 3.º *Características y condiciones generales de las estaciones depuradoras de moluscos.*—Las instalaciones industriales de las estaciones depuradoras de moluscos deberán ajustarse a un diseño o esquema, que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico sanitario de las materias primas y de sus productos, que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de tratamiento en aras de la salud pública.

Con este fin las citadas industrias cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

Los edificios y locales deberán ser apropiados para el uso a que se destinan, con emplazamiento y orientaciones adecuadas, serán de dimensiones suficientes con accesos fáciles, 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 persona. Los

edificios y zonas circundantes de la propia empresa se mantendrán exentos de olores desagradables, de humo, de polvo o de otros elementos contaminantes.

Las industrias estarán bien construidas, y en su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones; serán de fácil limpieza.

Los pavimentos de las zonas de trabajo donde se reciban, manipulen, elaboren, envasen y almacenen moluscos, así como sus residuos, estarán contruidos con materiales no absorbentes, resistentes y no atacables por ácidos o álcalis empelados en su limpieza. Serán fáciles de limpiar y tendrán una inclinación suficiente hacia los sumideros que permitan la evacuación de las aguas.

Los desagües serán de tamaño adecuado, provistos de rejillas, cierres hidráulicos y/o salvaguardas, para evitar el retroceso de olores y entrada de roedores.

Los parámetros verticales de las zonas de trabajo tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidas en toda su altura de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro. Carecerán de cavidades interiores en las que puedan anidar insectos o roedores.

Las cubiertas o techos estarán contruidos de forma que no acumulen polvo ni vapores de condensación, serán de fácil limpieza y siempre estarán en condiciones tales que no puedan aportar posibles contaminaciones a los productos.

En las instalaciones de nueva construcción la unión entre suelos y paredes y entre éstas y techos serán redondeadas para facilitar su limpieza.

En las salas de manipulación y elaboración de las industrias, todas las puertas de acceso deberán ser de anchura suficiente, de buena construcción y consistencia.

La ventilación natural o artificial será apropiada a la capacidad del local.

La iluminación natural o artificial mantendrá para las distintas dependencias u operaciones los siguientes mínimos:

Locales de almacenamiento y conservación, pasillos y tanques de depuración: 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 temperaturas, etc.): 500 LUX.

Las lámparas e instalaciones suspendidas sobre los lugares donde se manipulan los moluscos deberán estar protegidas de manera que en caso de rotura no contaminen aquéllos.

Las instalaciones dispondrán en todo momento de agua corriente potable o agua de «mar limpia», a presión en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos. El hielo que se emplee en la conservación de los productos habrá sido elaborado con agua potable o de «mar limpia». Se evitará toda contaminación durante su tratamiento, manipulación y almacenamiento.

Se entiende por agua de mar limpia las aguas marinas o de estuarios que están exentas de contaminación y de algas marinas tóxicas en cantidades que influyan desfavorablemente en la calidad y/o la inocuidad de los mariscos.

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 se identificarán debidamente las conducciones de agua no potable.

Dispondrán de servicios higiénicos y vestuarios de acuerdo con lo legislado por la ordenanza laboral para cada tipo de industria.

En las zonas de manipulación y elaboración existirán dispositivos en los que los operarios se podrán lavar, secar las manos y desinfectar los guantes, en caso necesario. Los lavabos colocados en estas zonas estarán dotados de agua fría y caliente. Serán accionados a pedal u otro sistema no manual, el secado de las manos se efectuará con toallas de un solo uso o secadores automáticos.

En el caso de que no dispongan de un sistema destinado a la destrucción o transformación de residuos procedentes del tratamiento, existirá un recinto separado para su almacenamiento, que dispondrá de dispositivos o recipientes higiénicos e inalterables de fácil limpieza y desinfección. Los residuos se evacuarán diariamente para su eliminación o aprovechamiento industrial.

Las industrias contarán con medios e instalaciones adecuadas en su construcción y situación dentro de ellas, 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 roedores y otros animales. Mantendrán las adecuadas condiciones ambientales de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios anormales en sus caracteres iniciales, debiendo existir los sistemas

de protección necesarios que impidan la acción directa de la luz solar sobre los productos envasados.

Los productos terminados estarán debidamente separados de los lugares destinados a la manipulación, elaboración y envasado de los mismos.

A todas las industrias comprendidas en esta reglamentación les serán de aplicación los reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicas para alta y baja tensión, de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas y en general cualesquiera otros de carácter industrial que conforme a su naturaleza o fin correspondan.

Las únicas pesas y medidas legales serán las derivadas de la Ley de Pesas y Medidas 88/1967, de 8 de noviembre, y del Decreto 1257/1974, de 25 de abril, y los aparatos de pesar y medir, empleados en el tratamiento, distribución y venta de productos comprendidos en esta Reglamentación, deberán haber sido aprobados por la Presidencia del Gobierno y debidamente verificados por las Direcciones Provinciales del Ministerio de Industria y Energía y, en su caso, por los Servicios correspondientes de las Comunidades Autónomas.

Art. 4.º Relativo a los equipos y otros elementos de trabajo.—Todas las máquinas y demás utillaje y recipientes que estén en contacto con los productos en curso de elaboración, elaborados y no envasados, serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.

Su superficie será impermeable, atóxica, resistente a la corrosión, pudiéndose limpiar fácil y completamente.

No se permitirá la utilización de madera en ningún equipo o utillaje que esté en contacto directo con el producto si no está revestida de material adecuado autorizado en la manipulación de productos de la pesca no envasados. En el caso de disponer de cintas transportadoras en los procesos de elaboración éstas estarán provistas de dispositivos y rociadores que eliminen los residuos cuando lo exijan las circunstancias.

Art. 5.º Relativo a la limpieza, desinfección, desratización y desratización de locales, instalación y utillajes.—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 cuando las necesidades del trabajo lo requieran y, al menos, diariamente en temporada de trabajo.

Después de cada jornada de trabajo, o antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados en el proceso industrial: tinajas, tanques, barriles, mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, etcétera, que hayan tenido contacto con los productos.

Las industrias de depuración de moluscos se someterán a las desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones necesarias, las cuales serán realizadas por el personal idóneo, con los procedimientos y productos aprobados por el Organismo competente y sin que en ningún caso se puedan utilizar sobre los moluscos en depuración o sobre las superficies en los que entren en contacto; se utilizarán según las prescripciones del fabricante, evitando que transmitan a los moluscos propiedades nocivas o características anormales.

Art. 6.º Condiciones generales de los materiales.—Todo material que tenga contacto con los moluscos en cualquier momento de su tratamiento, almacenamiento, conservación, transporte y venta, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellos otros que específicamente se señalen en esta Reglamentación:

- Estar fabricados con materias primas autorizadas para el fin a que se destinan.
- No transmitir a los productos con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlos.
- No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los moluscos.
- No alterar las características de la composición, ni los caracteres organolépticos de los moluscos.

Art. 7.º Condiciones específicas en relación con las estaciones depuradoras.—Además de las condiciones señaladas con el artículo 3.º, las estaciones depuradoras de moluscos deberán poseer las siguientes características:

Los suelos y paredes de los tanques de depuración y depósitos de agua serán de superficie lisa, dura, impermeables, resistentes y fáciles de limpiar. Asimismo, los suelos de los tanques de depuración tendrán una inclinación mínima del 2 por 100 y dispondrán de desagües suficientes al volumen de trabajo.

Existirá una zona de recepción y prelavado de los moluscos, donde éstos sean lavados con agua de «mar limpia» a presión antes de su depuración. Este prelavado también se podrá efectuar dentro de los tanques de depuración antes del proceso de depuración

manteniendo abiertos los desagües durante todo el prelavado y el tiempo suficiente posterior, para que queden los tanques limpios antes de utilizarse para la depuración.

El caudal mínimo de agua de mar que habrá de ser suministrado a los tanques de depuración de moluscos será como mínimo de 15 metros cúbicos por hora y tonelada de moluscos estabulada.

La toma de agua de mar a emplear en la depuración de los moluscos estará situada, como mínimo, a 2,5 metros por debajo de la bajamar viva equinoccial. En las zonas donde no exista esta profundidad deberá habilitarse las estructuras necesarias para alcanzar la mayor profundidad posible no inferior a un metro.

En la zona de aguas donde se efectúa la toma de abastecimiento de los tanques de depuración no existirán desagües, cloacas o emisarios que puedan ser causa de contaminación de las mencionadas aguas. Quedando prohibido en tal zona el vertido de residuos y desperdicios.

La masa máxima de moluscos que se autoriza a estabular por metro cuadrado de superficie del tanque de depuración será de 30 kilos.

Toda persona natural o jurídica que sea concesionaria de una estación depuradora de moluscos y considere que el sistema utilizado en la misma permite superar el límite de los 30 Kg/m², podrá solicitar de la autoridad sanitaria correspondiente el reconocimiento de su instalación para tal fin. En todo caso la masa máxima de moluscos no superará los 45 Kg/m².

La distancia proyectada entre el punto de toma de agua y el emisario de aguas residuales procedentes de la depuración de los moluscos, sobre una línea recta paralela a la costa, no será nunca inferior a 250 m y se hará en una zona donde no se viertan aguas servidas o próximas a focos (conocidos) de polución.

Las aguas procedentes de los tanques de depuración de moluscos sufrán un tratamiento adecuado, para eliminar la flora patógena antes de su vertido al mar.

La capacidad diaria de una estación depuradora de moluscos quedará determinada por la fórmula:

$$\text{Capacidad en Kg de depuración diaria} = \frac{A \times B}{2}$$

Siendo A = la cifra en m de los tanques de depuración.
Siendo B = la carga en Kg autorizada.

Los moluscos estarán sometidos a una depuración continua de una duración de cuarenta y dos horas como mínimo. Se considerará el tiempo citado desde que el molusco en el tanque de depuración queda cubierto por el agua hasta su extracción del referido tanque. Será tenido en cuenta por la industria las condiciones de la materia prima (tipo de molusco, zona de procedencia, carga microbiana, etc.) por si fuera necesario aumentar el periodo de depuración del molusco para garantizar su salubridad.

La depuración de los moluscos se efectuará en bandejas o a granel sobre malla de plástico. Queda prohibida la depuración en sacos sea cual fuera su capacidad.

El procedimiento de esterilización del gua del mar será autorizado previa comprobación de su efectividad por la autoridad sanitaria correspondiente. El personal dedicado al manejo de los procesos precisos para la esterilización del agua será cualificado y poseerá o acreditará su competencia.

Las estaciones depuradoras de moluscos deberán disponer de laboratorios ubicados en la misma estación dotados del material suficiente para la realización de las pruebas analíticas señaladas en las disposiciones vigentes. El responsable del laboratorio será titulado superior con especialización sanitaria.

Las especificaciones microbiológicas o de cualquier otro tipo de contaminante para considerar un molusco depurado serán establecidas en la norma específica correspondiente. Asimismo, los análisis a efectuar se llevarán a cabo según los métodos establecidos por la citada Subsecretaría para la Sanidad.

Las estaciones depuradoras de moluscos llevarán los siguientes libros de registro:

- a) De análisis de agua.
- b) De análisis de moluscos.
- c) De control de etiquetas y depuración.

Los modelos de los citados libros constan en los anexos 1, 2, 3 y 3.1 de este Reglamento.

Las anotaciones efectuadas en los citados libros de registro serán diarias durante el periodo de funcionamiento de cada estación depuradora y estarán a disposición de la autoridad administrativa correspondiente.

Art. 8.º Condiciones del personal.—El personal dedicado al tratamiento, manipulación, almacenamiento, transporte y distribución de los moluscos de depuración obligatoria, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará vestuario de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. No podrá

emplear la ropa de trabajo nada más que en el momento de ejercer sus funciones.

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

Queda prohibido fumar, comer, masticar goma o tabaco o cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y envasado y en las de manipulación y envasado y en las de manipulación, en su caso.

En la manipulación de moluscos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades contagiosas o sean portadoras de gérmenes nocivos.

Sin perjuicio de lo establecido en los distintos párrafos de este artículo, las condiciones del personal se regirán con carácter general por lo dispuesto en el Real Decreto 2905/1983, de 4 de agosto, sobre manipuladores de alimentos.

Art. 9.º *Envasado*.—Los envases de los moluscos de depuración obligatoria para su venta al público tendrán las siguientes características, en cuanto a materiales y capacidad se refiere:

Mejillón

Para envasar este producto se podrán utilizar sacos de material macromolecular de color amarillo y de malla comprendida entre 0,3 cm y 1,5 cm. También podrán utilizarse cajas de madera o cestas de madera o mimbre u otro material, autorizado para este fin por la Dirección General de Salud Pública. En todo caso las capacidades serán para un contenido de 1, 2, 5, 10 y 15 Kg de producto.

Ostra y ostión

Para envasar estos productos se podrán utilizar cajas de madera, cestas de madera o mimbre u otro material, utilizado para este fin por la Dirección General de la Salud Pública. En todo caso las capacidades serán para un contenido de 12, 25, 50 y 100 piezas o unidades de productos.

Almejas y berberechos

Para envasar estos productos se podrán utilizar cajas de madera, cestas de madera o mimbre, saco de material macromolecular de color amarillo u otro material, autorizado para este fin por la Dirección General de Salud Pública. En todos los casos las capacidades serán de un contenido de 0,5, 1 y 2 Kg de producto.

Otros moluscos

Cuando se establezca la depuración obligatoria para otros moluscos, en la disposición que señale esta autorización se indicará igualmente el tipo de envase y capacidad de los mismos.

Todos los materiales a emplear en los envases serán nuevos, limpios y para un solo uso, prohibiéndose su recuperación.

En los moluscos que no sean depurados u objeto de depuración, no se podrán utilizar para su envasado sacos de material macromolecular de color amarillo.

Todos los moluscos de depuración obligatoria para su venta al público habrán de presentarse en envases con garantía de inviolabilidad de los mismos.

Art. 10. *Etiquetado y rotulación*.—El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes de los moluscos de depuración obligatoria que se comercialicen deberán cumplir las disposiciones vigentes en relación con el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

La información del etiquetado y la rotulación constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

1. Denominación del producto.

Se hará con arreglo a lo dispuesto en el anexo 3.1.

2. Contenido neto.

Se expresará el contenido neto en masa utilizando como unidades de medida el gramo o el kilogramo, salvo en el caso de las ostras, en las que deberán figurar el número de piezas o unidades de producto.

3. Marcado de fechas.

Los moluscos de depuración obligatoria llevarán la fecha de depuración expresando el día, mes y año y la mención «caducidad, cinco días».

Las fechas se indicarán en la forma siguiente:

El día, con la cifra o cifras correspondientes.

El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con los dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan.

El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc., salvo cuando el mes se exprese con letras.

4. Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

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

Cuando se depuren los moluscos para la comercialización con marca distinta a la estación depuradora donde se ha realizado el tratamiento, se incluirá el número de registro de la citada estación depuradora precedido por la expresión «depurado por...».

5. Identificación del lote de depuración.

Todo envase con moluscos de depuración obligatoria deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de depuración.

6. Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Número o razón social o denominación de la Empresa.

7. País de origen.

Los moluscos de depuración obligatoria importados que directamente puedan consumirse en España, además de cumplir lo establecido en el presente título, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

8. Presentación de la información obligatoria.

Los datos obligatorios del etiquetado de los moluscos que se comercialicen en España se expresarán necesariamente en la lengua oficial del Estado.

Los datos obligatorios que figuran en el etiquetado de los envases o en la rotulación de los embalajes deberán aparecer con caracteres claros bien visibles, indelebles y fácilmente legibles por el consumidor.

Esta información no deberá ser enmascarada por dibujos ni por cualquier otro texto o imagen escrito, impreso o gráfico.

Art. 11. *Conservación*.—En las cámaras de conservación los moluscos almacenados se mantendrán a una temperatura comprendida entre 3º C y 7º C y los envases no contactarán con el suelo, manteniéndose sobre tarimas limpias.

Art. 12. *Transporte y distribución*.—Para el transporte y distribución desde la estación depuradora al consumo se utilizarán vehículos contenedores cerrados, isotermos o refrigerados, o bien vehículos abiertos, debidamente protegidos con lona, que obligatoriamente mantengan en el producto una temperatura entre 3º C y 10º C.

Art. 13. *Venta*.—En los establecimientos en donde se expendan estos productos (pescaderías, marisquerías, bares, restaurantes, etc.) habrán de mantenerse los moluscos dentro de sus envases a una temperatura entre 3º C y 10º C. Autorizándose, a fines de exposición y venta, únicamente la abertura de uno de los envases que tenga almacenados, debiendo tener el comerciante a disposición de la inspección sanitaria o público consumidor que lo requiera la identificación (etiqueta) del producto que acompaña al envase abierto.

Art. 14. *Exportación e importación*.

Exportación

Los moluscos cuya depuración sea obligatoria cumplirán para su exportación los requisitos exigidos por esta Reglamentación.

No obstante, se tendrá en cuenta lo establecido en los convenios bilaterales entre España y otros países en esta materia.

Importación

Los moluscos de depuración obligatoria cumplirán para su importación los requisitos exigidos por esta Reglamentación. Aquellos que no vengam amparados por una etiqueta de depuración reconocida por el Estado español, habrán de ir destinados directamente desde el puerto, aeropuerto o frontera a una estación depuradora para proceder a su depuración.

Con el fin de que se cumpla esta exigencia, se intercambiará la documentación pertinente entre los servicios veterinarios de sanidad fronteriza y los servicios sanitarios de las Comunidades Autónomas donde radiquen las estaciones depuradoras.

A NEXO 3-1

MODELOS DE ETIQUETAS DE DEPURACION

El uso indebido de la etiqueta o el envío de una etiqueta no fechada será sancionado de acuerdo con la legislación vigente.			
	E. DEPURADORA	PESO NETO	FECHA DEPCION
			

CADUCIDAD 5 DIAS

MEJILLON

El uso indebido de la etiqueta o el envío de una etiqueta no fechada será sancionado de acuerdo con la legislación vigente.			
	E. DEPURADORA	PESO NETO	FECHA DEPCION
			

CADUCIDAD 5 DIAS

ALMEJA FINA

El uso indebido de la etiqueta o el envío de una etiqueta no fechada será sancionado de acuerdo con la legislación vigente.			
	E. DEPURADORA	UNIDAD	FECHA DEPCION
			

OSTRA Y OSTION

El uso indebido de la etiqueta o el envío de una etiqueta no fechada será sancionado de acuerdo con la legislación vigente.	70	20	30
	E. DEPURADORA	PESO NETO	FECHA DEPCION
			

135

ALMEJA BABOSA Y BERBERECHO