

I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

14032 *ORDEN de 11 de junio de 1992 por la que se establecen las condiciones de concesión de excepciones temporales, respecto de los requisitos en materia de equipos y de estructuras, a los Centros de expedición y de depuración de los moluscos bivalvos vivos.*

La Directiva del Consejo 91/492/CEE, de 15 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos, establece en su artículo 5.º la posibilidad de conceder excepciones temporales a los Centros de expedición y de depuración de moluscos bivalvos vivos, en lo que se refiere a los requisitos que en materia de equipo y estructuras se establecen en la misma.

La Decisión 92/92/CEE de la Comisión de las Comunidades Europeas, de 9 de enero de 1992, reguló los requisitos aplicables a los equipos y a las estructuras de los Centros de expedición y de depuración de moluscos bivalvos vivos, que pueden ser objeto de excepciones.

Considerando que algunos de estos establecimientos, al 1 de enero de 1993, no podrán cumplir el conjunto de normas específicas citadas, se hace necesario establecer los mecanismos adecuados para que puedan acogerse a las excepciones establecidas, siempre que cumplan las normas de higiene de la Directiva 91/492/CEE.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oído los sectores afectados, y previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, dispongo:

Artículo 1. A los efectos de esta Orden se entiende por:

Centro de expedición: Toda instalación terrestre o flotante, homologada, en la que se reciben, acondicionan, lavan, limpian, calibran y envasan moluscos bivalvos vivos aptos para el consumo humano, así como equinodermos, tunicados y los gasterópodos marinos.

Centro de depuración: El establecimiento homologado que dispone de estanques alimentados por agua de mar limpia de manera natural o depurada mediante un tratamiento adecuado, en los que se mantienen los moluscos bivalvos vivos durante el tiempo necesario para que puedan eliminar las sustancias contaminantes microbiológicas con el fin de convertirlos en aptos para el consumo humano.

Art. 2. Los responsables legales o los propietarios de los Centros de expedición y de depuración que estuvieran ejerciendo su actividad antes del 31 de diciembre de 1991, cumplan las normas de higiene establecidas en la Directiva 91/492/CEE, y no se ajusten a algunos de los requisitos, que en materia de equipos y estructuras, figuran en el anexo I de la presente Orden, deberán solicitar antes del 1 de julio de 1992, antes los servicios competentes de las Comunidades Autónomas, una excepción de carácter temporal y limitada, a fin de obtener un plazo adicional que terminará el 31 de diciembre de 1995, para satisfacer los requisitos anteriormente citados.

Art. 3. Los requisitos en materia de equipos y de estructuras previstos en el anexo I que pueden ser objeto de excepciones, figuran en el anexo II de la presente Orden.

Art. 4. El modelo de solicitud, debidamente justificada, deberá contener las especificaciones que figuran en el anexo III de la presente Orden, e irá acompañada de un plan que detalle el correspondiente programa de actuaciones y plazos encaminados a que los Centros de depuración y expedición se adapten a dichos requisitos.

Art. 5. Los servicios competentes de las Comunidades Autónomas, comprobarán la adecuación del plan propuesto a las exigencias del anexo I de la presente Orden.

Art. 6. Las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas remitirán a la Dirección General de Mercados Pesqueros del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, o a la Dirección General de Protección de los Consumidores del Ministerio de Sanidad y Consumo, una relación de las solicitudes presentadas, acompañadas de la siguiente documentación:

Copia de las solicitudes individualizadas de los establecimientos.
El plan citado en el artículo 4, acompañado de un informe sobre dichos establecimientos.

Las relaciones de Centros de depuración y de expedición solicitantes de excepciones temporales y limitadas, así como la documentación que las acompaña, será remitida por la Administración Central del Estado a la Comisión de las Comunidades Europeas.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 11 de junio de 1992.

ZAPATERO GOMEZ

Escmos. Sres. Ministros de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación.

ANEXO I

I. Condiciones generales aplicables a locales y equipos

Los Centros no deberán estar situados en zonas cercanas a malos olores, humos, polvo y otros elementos contaminantes, y no podrán estar expuestos a inundaciones debidas a la marea alta o a la afluencia de agua de zonas vecinas.

Los Centros deberán tener, al menos:

1. En las zonas en que se manipulen o almacenen moluscos y bivalvos vivos:

a) Edificios o instalaciones de construcción sólida y concebidos y mantenidos apropiadamente para impedir la contaminación de los moluscos bivalvos vivos por residuos, aguas sucias, humos, suciedad o por la presencia de roedores u otros animales.

b) Suelos fáciles de lavar y que permitan una buena evacuación de las aguas.

c) Suficiente espacio de trabajo para efectuar convenientemente todas las operaciones.

d) Paredes resistentes y fáciles de lavar.

e) Iluminación natural o artificial apropiada.

2. Acceso a un número apropiado de vestuarios, lavabos y cuartos de asco. Cerca de estos últimos habrá un número suficiente de lavabos.

3. Material apropiado para la limpieza del material de trabajo, de los recipientes y del equipo.

4. Instalaciones para el suministro y, si fuera necesario, el almacenamiento de agua potable, que cumpla lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de la calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, o instalaciones para el suministro de agua de mar limpia.

Podrán autorizarse la existencia de instalaciones para el suministro de agua no potable siempre que la misma no esté en contacto directo con los moluscos bivalvos vivos ni se utilice para la limpieza y desinfección de los recipientes, ni de las instalaciones y el material que estén en contacto con los moluscos. Las conducciones de agua no potable deberán estar claramente diferenciadas de las de agua potable.

5. Los equipos y útiles, o sus superficies, que puedan estar en contacto con los moluscos bivalvos vivos deberán estar hechos de un material fácil de lavar y limpiar repetidamente y resistente a la corrosión.

II. Condiciones generales de higiene

Se exigirá la máxima pulcritud e higiene en el personal, los locales, el material y las condiciones de trabajo:

1. El personal encargado del tratamiento o manipulación de moluscos bivalvos vivos deberá llevar ropas de trabajo limpias y, si fuera necesario, guantes apropiados.
2. Estará prohibido escupir o tener un comportamiento personal que pueda provocar la contaminación de los moluscos bivalvos vivos; las personas que padezcan una enfermedad que pueda ser transmitida por los moluscos bivalvos vivos no podrán trabajar con productos o manipularlos hasta que se hayan recuperado.
3. Se exterminarán roedores, insectos u otros parásitos y se impedirán nuevas infestaciones; los animales domésticos no podrán entrar en las instalaciones.
4. Los locales, material y útiles empleados para la manipulación de los moluscos bivalvos vivos se mantendrán limpios y en buen estado; al final de la jornada laboral y en toda ocasión en que sea necesario, se limpiarán minuciosamente el material e instrumentos.
5. Los locales, material e instrumentos no podrán utilizarse para fines distintos de la manipulación de moluscos bivalvos vivos sin la autorización de la autoridad competente.
6. Los desperdicios se almacenarán higiénicamente en una zona aparte y, si fuera necesario, en contenedores cerrados apropiados para este fin. Se retirarán lejos del establecimiento con la debida frecuencia.
7. Los productos acabados deberán almacenarse resguardados y deberán mantenerse apartados de las zonas en que se manipulen otros animales distintos de los moluscos bivalvos vivos, como los crustáceos.

III. Condiciones aplicables a los Centros de depuración

Además de las condiciones de los apartados I y II, deberán cumplirse las siguientes:

1. El fondo y las paredes de las piscinas de depuración y de los depósitos de agua deberán tener la superficie lisa, dura e impermeable y resultar fáciles de limpiar, fregándolos o con agua a presión. El fondo de las piscinas de depuración deberá tener una inclinación suficiente y permitir una evacuación de agua suficiente para el volumen de trabajo.
2. Antes de su depuración, los moluscos bivalvos vivos serán lavados con agua de mar limpia a presión o con agua potable a fin de quitarles el barro. Este lavado inicial también podrá realizarse en las piscinas de depuración antes del proceso de depuración, siempre que se dejen abiertos los desagües durante todo el lavado inicial y, siempre que se deje, entre las dos operaciones el tiempo suficiente para que las piscinas estén limpias en el momento de iniciar el proceso de depuración.
3. Las piscinas de depuración deberán recibir una cantidad de agua de mar suficiente por hora y por tonelada de moluscos vivos tratados.
4. Para depurar los moluscos bivalvos vivos se utilizará agua de mar limpia o que se haya limpiado mediante un tratamiento; la distancia entre la toma de agua de mar y los conductos de evacuación de las aguas residuales será la suficiente para evitar contaminaciones; sólo se autorizará el procedimiento de tratamiento de agua de mar, si fuese necesario, una vez que la autoridad competente haya comprobado su eficacia. El agua potable utilizada para preparar agua de mar a partir de sus principales componentes químicos deberá cumplir lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de la calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.
5. El funcionamiento del sistema de depuración deberá permitir que los moluscos bivalvos vivos vuelvan rápidamente a alimentarse por filtración, eliminen los microorganismos contaminantes, no vuelvan a contaminarse y se mantengan con vida en condiciones adecuadas tras la depuración previa al envasado, almacenamiento y transporte anteriores a la puesta en el mercado.
6. La cantidad de moluscos bivalvos vivos a depurar no será superior a la capacidad del Centro de depuración; los moluscos bivalvos vivos deberán someterse a una depuración continua durante el tiempo suficiente para ajustarse a las normas microbiológicas establecidas en el apartado V del presente anexo. Este período comenzará a partir del momento en que los moluscos bivalvos vivos depositados en la piscina queden completamente cubiertos de agua y finalizará cuando se les saque de ella.
- El Centro de depuración deberá tener en cuenta la información relativa a la materia prima (tipo de molusco bivalvo, zona de origen, contenido de microorganismos, etc.), por si fuera necesario prolongar el período de depuración para garantizar que los moluscos bivalvos vivos cumplan los requisitos bacteriológicos establecidos en el apartado V del presente anexo.
7. En el caso de que una piscina de depuración contenga varios lotes de moluscos, éstos deberán ser de la misma especie y proceder de una misma zona de producción o de diferentes zonas que contengan el mismo «status sanitario». El tratamiento deberá prolongarse en función del período requerido por el lote que exija la depuración de mayor duración.

8. Las bandejas utilizadas para contener moluscos bivalvos vivos dentro del sistema de depuración deberán estar construidas de forma que permitan el paso del agua de mar; durante la depuración deberá velarse por que los moluscos puedan abrir las valvas, evitándose una acumulación excesiva de producto.

9. Durante la depuración no podrá haber crustáceos, peces ni otras especies marinas en la piscina de depuración al mismo tiempo que moluscos bivalvos vivos.

10. Una vez terminada la depuración, deberán lavarse minuciosamente los moluscos bivalvos vivos con abundante agua limpia, potable o de mar, lo que podrá llevarse a cabo, si fuese necesario, dentro de la piscina de depuración. No se reciclará el agua utilizada.

11. Los Centros de depuración deberán tener su propio laboratorio o contar con los servicios de un laboratorio equipado con todo el material necesario para comprobar la eficacia de la depuración mediante especificaciones microbiológicas. Los laboratorios exteriores a los Centros deberán contar con la autorización de la autoridad competente.

12. Los Centros de depuración llevarán un registro en el que se anoten con regularidad:

Los resultados de las pruebas microbiológicas del agua del sistema de depuración a la entrada de las piscinas de depuración.

Los resultados de las pruebas microbiológicas de los moluscos bivalvos vivos no depurados.

Los resultados de las pruebas microbiológicas de los moluscos bivalvos vivos depurados.

La fecha y cantidad de moluscos bivalvos vivos entregados al Centro de depuración y el número de los documentos del registro correspondiente.

Las horas de llenado y vaciado de los sistemas de depuración (duración de la depuración).

La información detallada sobre la expedición de envíos después de la depuración.

Las anotaciones deberán ser completas, exactas y legibles y deberán llevarse en un registro permanente, que estará a disposición de la autoridad competente para su inspección.

13. El envase que contenga moluscos bivalvos vivos depurados llevará una etiqueta que certifique que los moluscos han sido depurados.

IV. Requisitos aplicables a los Centros de expedición

1. Además de los requisitos de los apartados I y II, deberán cumplirse los siguientes:

a) El acondicionamiento no producirá ninguna contaminación del producto; las instalaciones de acondicionamiento deberán ser usadas según las modalidades reconocidas por la autoridad competente, particularmente en lo relativo a la calidad bacteriológica y química del agua de mar utilizada en las instalaciones.

b) El material y las bandejas utilizados en las instalaciones de acondicionamiento no constituirán un foco de contaminación.

c) Los métodos de calibrado de los moluscos bivalvos vivos no ocasionarán contaminaciones adicionales del producto ni cambios en la aptitud del mismo para su transporte y almacenamiento después del embalado.

d) Toda operación de lavado o de limpieza de moluscos bivalvos vivos deberá realizarse con agua de mar limpia o con agua potable a presión; no deberá reciclarse el agua utilizada.

2. Los Centros de expedición deberán tener su propio laboratorio o contar con los servicios de un laboratorio equipado con todo el material necesario para comprobar, entre otras cosas, que los moluscos cumplan las normas microbiológicas del apartado V del presente anexo. Los laboratorios externos a los Centros deberán contar con la autorización de la autoridad competente.

No obstante, no se exigirán estos requisitos a los Centros de expedición que reciban los moluscos exclusiva y directamente de un establecimiento de depuración en el que hayan sido examinados tras la depuración.

3. Los Centros de expedición deberán tener a disposición de la autoridad competente:

Los resultados de las pruebas microbiológicas de los moluscos bivalvos vivos procedentes de una zona de producción autorizada o de una zona de reinstalación.

Las fechas y cantidades de moluscos bivalvos vivos recibidos en el Centro de expedición y el número de los documentos del registro correspondiente.

La información detallada sobre la expedición de envíos.

Estos datos deberán clasificarse cronológicamente y archivarlos durante un período de tiempo, que fijará la autoridad competente, y que será al menos de tres meses.

4. Los Centros de expedición situados en buques estarán sujetos a los requisitos fijados en el punto 1 b), 1 c) y 1 d), y en los puntos 3 y 4 del presente anexo I. Las condiciones establecidas en los apartados I y II se aplicarán, «mutatis mutandis», a dichos Centros de expedición.

V. Condiciones aplicables a los moluscos bivalvos vivos

Los moluscos bivalvos vivos destinados al consumo humano inmediato cumplirán los siguientes requisitos:

1. Deberán poseer las características visuales propias de la frescura y la viabilidad, incluida la ausencia de suciedad en la concha, una reacción a la percusión adecuada y una cantidad normal de líquido intervalvar.

2. Tendrán menos de 300 coliformes fecales o menos de 230 E. coli por cada 100 gramos de carne de molusco y líquido intervalvar en una prueba del número más probable (NMP), en la que se utilicen 5 tubos y 3 diluciones o en cualquier otro método de análisis bacteriológico de precisión equivalente demostrada.

3. No habrá salmonella en 25 gramos de carne de molusco.

4. No contendrán compuestos tóxicos ni nocivos de origen natural o introducidos en el medio ambiente, como los que figuran en el anexo de las Normas sobre Calidad exigidas a las aguas para la cría de moluscos, aprobadas por Real Decreto 38/1989, de 13 de enero, en cantidad tal, que la absorción alimentaria calculada supere la ingesta diaria admisible (IDA) para el hombre, o que pueda deteriorar el sabor del producto.

5. El contenido máximo de radionucleidos no deberá rebasar los límites fijados por la Comunidad Económica Europea para los productos alimenticios.

6. El porcentaje de toxina PSP («Paralytic Shellfish Poison») en las partes comestibles de los moluscos (el cuerpo entero o toda la parte consumible separada) no deberá sobrepasar los 80 microgramos por 100 gramos, según el método de análisis biológico —al que puede asociarse un método químico de detección de saxitoxina— o cualquier otro método reconocido.

En caso de discrepancia sobre los resultados, el método de referencia deberá ser el método biológico.

7. Los métodos habituales de análisis biológico no deben dar reacción positiva respecto de la presencia de toxina DSP («Diarrhetic Shellfish Poison»), en las partes comestibles de los moluscos (cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado).

8. A falta de métodos habituales de detección de virus y de normas virológicas, el control sanitario se basará en el recuento de bacterias fecales.

Las pruebas destinadas a comprobar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente apartado se efectuarán con arreglo a métodos científicos de probada eficacia.

ANEXO II

Requisitos previstos en el anexo I que pueden ser objeto de excepciones

Pueden ser objeto de excepciones las disposiciones siguientes:

1. En el punto I del apartado I, la letra a), por lo que se refiere a la construcción de los edificios o instalaciones, así como las letras b), c), d) y e).

2. En el apartado I, el punto 2, en lo que ataña al número de vestuarios, y el punto 5.

3. En el apartado II, el punto 6, respecto a la necesidad de disponer de un lugar aparte para almacenamiento de los desperdicios, siempre que los productos no puedan ser contaminados por los desechos o por los derrames de los mismos.

4. En el apartado II, el punto 7, siempre que los productos estén protegidos del sol y de las inclemencias del tiempo, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.

5. En el apartado III, el punto 1, por lo que se refiere a los depósitos de agua y a la inclinación del fondo de las piscinas de depuración.

ANEXO III

Modelo de solicitud de excepción temporal a las condiciones generales de autorización

Nombre o razón social
 Dirección Localidad
 Provincia DP Teléfono
 Fax Número Registro Sanitario
 Número Registro de Industrias Agroalimentarias
 Actividad (1) NIF

Don como representante/propietario/gerente (2) del establecimiento, se comprometo a la corrección de los aspectos que se incumplen, según el informe de inspección, con arreglo al siguiente programa:

Aspectos que se incumplen	Corrección a realizar	Fecha de finalización	Presupuesto previsto
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(En caso necesario, continuar al dorso.)

Por lo que solicito que este establecimiento sea incluido en la lista de establecimientos beneficiarios del plazo adicional establecido en el artículo 5 de la Directiva 91/492/CEE («Diario Oficial de la Comunidad Europea» de 24 de septiembre de 1991), hasta el día (3), cumpliendo las restantes exigencias de la mencionada directiva, declarando bajo mi responsabilidad que todos los datos facilitados y que acompañan a esta solicitud son ciertos.

En a de de 1992
 El de la Empresa

Firmado:

(1) Indíquese tipo de actividad (Centro de depuración, Centro de depuración y expedición, Centro de expedición).
 (2) Táchese lo que no proceda.
 (3) Indíquese el día de finalización de la última corrección.

14033 *ORDEN de 11 de junio de 1992 por la que se establecen las condiciones de concesión de excepciones temporales, respecto a las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de los productos pesqueros, en lo que se refiere a las exigencias de equipos y de estructuras, de los buques factoría, establecimientos, mercados de subasta (lonjas) y mercados mayoristas.*

La Directiva del Consejo 91/493/CEE, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de los productos pesqueros, establece en su artículo séptimo, la posibilidad de establecer excepciones temporales por exigencias de equipos y estructuras previstas en la misma, a los buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, condicionadas a que se cumplan las normas de higiene fijadas por la Directiva.

Considerando que algunos buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, al 1 de enero de 1993, no podrán cumplir el conjunto de normas previstas en lo que se refiere a las exigencias de equipos y estructuras, es necesario establecer un procedimiento para la solicitud y concesión de las mencionadas excepciones.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oído los sectores afectados, y previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, dispongo:

Artículo 1. A los efectos de esta Orden se entiende por:

Productos pesqueros: Todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce, incluidas sus huevas y lechazas, con exclusión de los mamíferos acuáticos, ranas y animales acuáticos que son objeto de otras disposiciones específicas.

Productos de la acuicultura: Todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano hasta su puesta en el mercado como productos alimenticios. No obstante, los peces y crustáceos marinos o de agua dulce capturados en su entorno natural durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar el tamaño comercial deseado para el consumo humano se considerarán también productos de la acuicultura. Los peces y crustáceos de tamaño comercial capturados en su entorno natural y mantenidos vivos para su posterior venta, no se considerarán productos de la acuicultura, en la medida en que su paso por los viveros no tenga más finalidad que mantenerlos vivos y no hacer que adquieran un tamaño o peso mayores.

Buques factoría: El buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de