

Article tercer.

Es fa una nova redacció del número 2 de l'article 206 del text refós de la Llei general de la Seguretat Social, aprovat pel Reial decret legislatiu 1/1994, de 20 de juny, que queda redactat de la manera següent:

«2. L'acció protectora comprèn, a més, accions específiques de formació, perfeccionament, orientació, reconversió i inserció professional en favor dels treballadors aturats, i aquelles altres que tinguin com a objecte el foment de l'ocupació estable. Tot això sens perjudici, si s'escau, de les competències de gestió de les polítiques actives d'ocupació que duguin a terme l'Administració General de l'Estat o l'Administració autonòmica corresponent, d'acord amb la normativa d'aplicació.»

Disposició final única.

Aquest Reial decret llei entra en vigor l'endemà d'haver estat publicat en el «Butlletí Oficial de l'Estat», per bé que l'article primer té efectes des del dia 1 de gener de 1999.

Madrid, 9 d'abril de 1999.

JUAN CARLOS R.

El president del Govern,
JOSÉ MARÍA AZNAR LÓPEZ

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

8185 REIAL DECRET 571/1999, de 9 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària que fixa les normes aplicables a la producció i la comercialització de mol·luscos bivalves vius. («BOE» 86, de 10-4-1999.)

L'adequació de la normativa nacional aplicable a la producció i la posada en el mercat de mol·luscos bivalves vius, gasteròpodes i equinoderms marins destinats al consum humà, al que estableix la Directiva 91/492/CEE, de 15 de juliol de 1991, per la qual es fixen les normes sanitàries aplicables a la producció i la posada en el mercat de mol·luscos bivalves vius, es va fer, respecte als aspectes sanitaris relacionats amb la producció, per les normes de qualitat de les aigües i de la producció de mol·luscos i altres invertebrats marins vius, que estableix el Reial decret 345/1993, de 5 de març, i, respecte a la comercialització, per la Reglamentació tecnicosanitària que fixa les normes aplicables a la comercialització de mol·luscos bivalves vius, aprovada pel Reial decret 308/1993, de 26 de febrer.

A causa de l'aparició en les zones de producció de mol·luscos bivalves vius d'una nova toxina marina anomenada «Amnesic Shellfish Poisoning» (ASP), que pot constituir un risc per a la salut dels consumidors, i davant la necessitat que, en qualsevol moment, ha de ser possible determinar, per mitjà del document de registre, l'origen dels mol·luscos bivalves comercialitzats, s'ha adoptat la Directiva 97/61/CE del Consell, de 20 d'octubre de 1997, que modifica parcialment l'annex de la Directiva 91/492/CEE, per la qual es fixen les normes sanitàries aplicables a la producció i la posada en el mercat de mol·luscos bivalves vius.

Com que la nova Directiva, que ara és objecte de transposició, afectaria els dos reials decrets que van suposar la transposició de la Directiva 91/492/CEE, s'ha considerat convenient, amb vista a una major claredat per als destinataris de la norma, refondre en un sol text totes les prescripcions vigents que afecten els àmbits de producció i comercialització de mol·luscos bivalves vius destinats al consum humà.

En conseqüència, mitjançant aquest Reial decret, a més de dotar d'un text únic la matèria regulada, s'incorpora al nostre ordenament jurídic intern, en virtut de les obligacions derivades de la pertinença del Regne d'Espanya a la Unió Europea, la Directiva 97/61/CE, cosa que s'efectua a l'empara del que disposen l'article 149.1.10a i 16a de la Constitució i dels articles 38 i 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

En l'elaboració d'aquesta Reglamentació han estat escoltats els representants dels sectors afectats, i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària ha emès l'informe preceptiu.

En virtut d'això, a proposta dels ministres de Sanitat i Consum, d'Economia i Hisenda, d'Indústria i Energia i 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 9 d'abril de 1999,

DISPOSO:

Article únic. *Aprovació de la Reglamentació.*

S'aprova la Reglamentació tecnicosanitària adjunta que fixa les normes aplicables a la producció i la comercialització de mol·luscos bivalves vius.

Disposició addicional primera. *Adicional a la disposició derogatòria.*

Les referències normatives que es fan als reials decrets que especifica la disposició derogatòria única s'han d'entendre fetes a efectes d'aquest Reial decret.

Disposició addicional segona. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret i la Reglamentació tecnicosanitària que aprova es dicten a l'empara del que estableix l'article 149.1.10a i 16a de la Constitució espanyola i en virtut del que estableixen els articles 38 i 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

Disposició transitòria única. *Norma transitòria.*

Fins que la Comissió Europea, d'acord amb el que disposa l'últim paràgraf del punt 6 del capítol II de l'annex d'aquesta Reglamentació, no estableixi el model normalitzat de document de registre, es poden utilitzar els models establerts en aplicació de l'apartat B de l'annex III del Reial decret 345/1993, de 5 de març, sempre que continguin la informació que estableix el segon paràgraf del punt 6 del capítol II de l'annex d'aquesta Reglamentació.

Disposició derogatòria única. *Disposicions que es deroguen.*

Queden derogats:

1r La Reglamentació tecnicosanitària que fixa les normes aplicables a la comercialització de mol·luscos bivalves vius, aprovada pel Reial decret 308/1993, de 26 de febrer.

2n Els articles 3, 4, 5, 6 i 7, l'apartat 2 de l'article 13, la disposició addicional segona i quarta i els annexos I, II i III de les normes de qualitat de les aigües i de la producció de mol·luscos i altres invertebrats marins, que estableix el Reial decret 345/1993, de 5 de març.

3r Totes les disposicions del mateix rang o inferior en el que s'oposin al que estableix aquest Reial decret.

Disposició final primera. *Facultat de desplegament.*

Es faculden els ministres de Sanitat i Consum i d'Agricultura, Pesca i Alimentació, en l'àmbit de les seves competències respectives, per dictar les normes i adoptar les mesures necessàries per al compliment i l'aplicació d'aquest Reial decret.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà d'haver estat publicat en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 9 d'abril de 1999.

JUAN CARLOS R.

El vicepresident primer del Govern
i ministre de la Presidència,

FRANCISCO ÁLVAREZ-CASCOS FERNÁNDEZ

REGLAMENTACIÓ TECNICOSANITÀRIA QUE FIXA LES NORMES APLICABLES A LA PRODUCCIÓ I LA COMERCIALIZACIÓ DE MOL·LUSCOS BIVALVES VIUS

Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

Aquesta Reglamentació estableix les normes tecnicosanitàries aplicables a la producció i la comercialització dels mol·luscos bivalves vius destinats al consum humà directe o a la transformació prèvia al consum.

Aquesta Reglamentació també s'aplica als equinoderms, els tunicats i els gasteròpodes marins, excepte en les disposicions relatives a la depuració.

Article 2. *Definicions.*

A efectes d'aquesta Reglamentació, s'entén per:

1. Mol·luscos bivalves: els mol·luscos lamelibranquis que s'alimenten per filtració.

2. Biotoxines marines: les substàncies tòxiques acumulades als mol·luscos bivalves per ingestió de plàncton que conté les toxines esmentades.

3. Aigua de mar neta: l'aigua marina o salabrosa que s'ha d'utilitzar en les condicions que estableix aquesta Reglamentació, exempta de contaminació microbiològica i de compostos tòxics o nocius d'origen natural o presents en el medi ambient, que esmenten les disposicions aplicables relatives a les normes de qualitat de les aigües i de la producció de mol·luscos i d'altres invertebrats marins, aprovades pel Reial decret 345/1993, de 5 de març, en una quantitat que pugui influir negativament en la qualitat sanitària dels mol·luscos bivalves o que n'alteri el sabor.

4. Autoritat competent: els òrgans competents de les comunitats autònomes per al mercat interior i els ministeris d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum en els àmbits de la seva competència respecte als intercanvis amb països tercers, així com per a les comunicacions oportunes a altres estats membres i a la Comissió de les Comunitats Europees.

5. Condicionament: l'emmagatzemament de mol·luscos bivalves vius d'una qualitat tal que no sigui necessari sotmetre'ls a reinstal·lació o tractament en una estació depuradora, en tancs, en qualsevol altra instal·lació que contingui aigua de mar neta o en zones naturals, per netejar-los de sorra, fang o mucus.

6. Recol·lector: la persona física o jurídica que recull mol·luscos bivalves vius per un mitjà o altre, en una zona de recollecció, per manipular-los i comercialitzar-los.

7. Zona de producció: les parts del territori marítim, les llacunes o els estuaris on hi hagi bancs naturals de mol·luscos bivalves, o els llocs on es criïn i es recullin mol·luscos bivalves vius.

8. Zona de reinstal·lació: les parts del territori marítim, les llacunes o els estuaris autoritzats per l'autoritat competent, delimitats clarament i senyalitzats per boies, pals o qualsevol altre material fix, destinats exclusivament a la depuració natural de mol·luscos bivalves vius.

9. Centre d'expedició: qualsevol instal·lació terrestre o flotant, homologada, on es reben, es condicionen, es renten, es netegen, es calibren i s'envasen mol·luscos bivalves vius aptes per al consum humà.

10. Centre de depuració: l'establiment homologat que disposa d'estanys alimentats amb aigua de mar neta de manera natural o depurada mitjançant un tractament adequat, on es mantenen els mol·luscos bivalves vius durant el temps necessari perquè puguin eliminar la contaminació d'origen microbià, a fi de convertir-los en aptes per al consum humà.

11. Reinstal·lació: l'operació que consisteix a traslladar mol·luscos bivalves vius a zones marítimes o llacunes autoritzades o a zones d'estuaris autoritzats, sota el control de l'autoritat competent, durant el temps necessari per eliminar contaminants d'origen microbià. Això no inclou l'operació específica de trasllat de mol·luscos bivalves a zones més apropiades per al creixement o l'engreixament posterior.

12. Mitjans de transport: les parts reservades a la càrrega en els vehicles automòbils, els vehicles sobre rails, les aeronaus i les bodegues de vaixells o els contenidors per al transport per terra, mar o aire.

13. Envasat: l'operació mitjançant la qual es col·loquen els mol·luscos bivalves vius en un envàs apropiat per a la finalitat esmentada.

14. Tramesa: la quantitat de mol·luscos bivalves vius manipulats en un centre d'expedició o tractats en una estació depuradora, destinats a un o diversos clients.

15. Lot: la quantitat de mol·luscos bivalves vius recollits en una zona de producció destinats a ser enviats a un centre d'expedició, un centre de depuració, una zona de reinstal·lació o un establiment de transformació.

16. Comercialització: la possessió o l'exposició per a la venda, la posada en venda, la venda, el lliurament o qualsevol altra forma de comercialització de mol·luscos bivalves vius per al consum humà en estat cru o per transformar-los, excepte la cessió directa al mercat local per part del pescador costaner al detallista o al consumidor de petites quantitats que han de ser sotmeses als controls sanitaris que estableix la normativa per al comerç minorista.

17. Importació: introducció al territori comunitari de mol·luscos bivalves vius procedents de països tercers.

18. Coliforme fecal: bacteri facultatiu, aerobi, gram-negatiu, citocrom oxidasa negativa, que té forma de bastonet, no forma espores, fermenta la lactosa i produeix gas en presència de sals biliars o altres agents tensioactius que tenen propietats d'inhibició del creixement similars a 44 °C +/- 0,2 °C en vint-i-quatre hores com a mínim.

19. Escherichia coli (E. coli): coliformes fecals que també formen indole a partir de triptòfan a 44 °C +/- 0,2 °C en vint-i-quatre hores.

Article 3. *Requisits generals.*

1. La comercialització de mol·luscos bivalves vius per al consum humà directe està sotmesa als requisits següents:

a) Han de procedir de zones de producció que compleixin els requisits que estableix el capítol I de l'annex. No obstant això, referent als pectínids, aquesta disposició s'aplica únicament als productes de l'aquicultura tal com defineixen les normes sanitàries aplicables a la producció i la comercialització dels productes pesquers i de l'aquicultura, aprovades pel Reial decret 1437/1992, de 27 de novembre.

b) S'han d'haver obtingut i transportat de la zona de producció a un centre d'expedició, un centre de depuració, una zona de reinstal·lació o un establiment de transformació, d'acord amb el que disposa el capítol II de l'annex.

c) En els casos que preveu aquesta Reglamentació, han d'haver estat reinstal·lats a les zones autoritzades per a aquesta finalitat que compleixin les condicions del capítol III de l'annex.

d) Han d'haver estat manipulats higiènicament i, quan sigui necessari, depurats en establiments autoritzats per a aquesta finalitat que compleixin les condicions del capítol IV de l'annex.

e) Han de complir els requisits que estableix el capítol V de l'annex.

f) S'ha d'haver efectuat un control sanitari d'acord amb el capítol VI de l'annex.

g) Han d'haver estat envasats de manera adequada d'acord amb el que disposa el capítol VII de l'annex.

h) Han d'haver estat emmagatzemats i transportats en condicions d'higiene satisfactòries, d'acord amb el que estableixen els capítols VIII i IX de l'annex.

i) Han de portar una marca d'acord amb el que disposa el capítol X de l'annex.

2. Els mol·luscos bivalves vius destinats a la seva transformació posterior han de complir les condicions de l'apartat 1 i ser transformats i comercialitzats d'acord amb les normes sanitàries aplicables a la producció i la comercialització dels productes pesquers i de l'aquicultura, aprovades pel Reial decret 1437/1992, de 17 de novembre.

Article 4. *Obligació general de control per a les autoritats competents.*

Les autoritats competents han de vetllar perquè les persones que manipulin mol·luscos bivalves vius, des de la recollecció fins a la comercialització, adoptin les mesures necessàries per complir els requisits d'aquesta Reglamentació.

Article 5. *Control i coresponsabilitat dels operadors.*

Els responsables dels centres d'expedició i depuració han de garantir, en particular, que:

a) Es prengui i s'analitzi periòdicament un nombre representatiu de mostres per a exàmens de laboratori, a fi d'establir un quadre cronològic, en funció de les zones d'origen dels lots, de la qualitat sanitària dels mol·luscos bivalves vius abans i després de manipular-los en un centre d'expedició o en un centre de depuració.

b) Es porti i es conservi, per poder presentar-lo a l'autoritat competent, un registre on s'anotin els resultats dels controls.

c) En cas que aquestes anàlisis indiquin una possible variació de l'estatus sanitari de la zona de producció, el responsable del centre d'expedició o depuració ha d'informar d'aquest fet l'autoritat competent.

Article 6. *Autorització dels centres de depuració i els centres d'expedició.*

1. L'autoritat competent, després de comprovar que compleixin les disposicions d'aquesta Reglamentació, ha d'autoritzar els centres d'expedició i els centres de depuració, i ha d'elaborar una llista dels centres d'expedició i de depuració que s'hagin autoritzat, on ha de figurar el número del Registre general sanitari d'aliments de cada centre, de conformitat amb el que estableix el Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre.

Si els centres d'expedició i de depuració sol·liciten ajut financer a la Unió Europea, només poden ser admesos els projectes que en finalitzar les inversions previstes compleixin totes les condicions que estableix aquesta Reglamentació, i els mol·luscos bivalves vius procedents d'aquests centres han de complir les normes d'higiene d'aquesta Reglamentació.

2. La inspecció i el control d'aquests establiments s'han de fer, periòdicament, sota la responsabilitat de l'autoritat competent, que ha de poder entrar lliurement a qualsevol part dels establiments per vetllar pel compliment de les disposicions d'aquesta Reglamentació.

3. Quan les inspeccions i els controls que efectui l'autoritat competent revelin que no es compleixen els requisits que estableix aquesta Reglamentació o que s'han deixat de complir les condicions d'autorització de l'establiment, aquella autoritat ha d'adoptar les mesures adequades. Amb aquesta finalitat, ha de tenir en compte, en particular, les conclusions d'un possible control efectuat de conformitat amb el que disposa l'article 9.

Article 7. *Classificació de les zones de producció i de reinstal·lació.*

1. L'autoritat competent ha d'elaborar una relació de les zones de producció i de reinstal·lació, indicant-ne la ubicació i els límits, on es poden recollir mol·luscos bivalves vius, d'acord amb el que disposa aquesta Reglamentació i, en particular, d'acord amb el que disposa el capítol I de l'annex.

En l'elaboració d'aquesta relació, s'han de tenir en compte les desviacions en els valors respecte als paràmetres que recullen els capítols I i V de l'annex, que es puguin donar en funció de l'espècie o els grups d'espècies considerats.

Aquesta relació s'ha de comunicar tant als professionals objecte d'aquesta Reglamentació com als productors i els responsables dels centres de depuració, dels centres d'expedició i dels establiments de transformació.

2. El control de les zones de producció i de reinstal·lació s'ha de dur a terme sota la responsabilitat de l'autoritat competent, d'acord amb el que disposa aquesta Reglamentació.

Quan aquest control reveli l'incompliment de les condicions que fixa aquesta Reglamentació, l'autoritat competent ha de prohibir que es recullin mol·luscos bivalves en la zona de què es tracti, fins que no es normalitzi la situació.

3. L'autoritat competent ha de prohibir:

a) La producció o la recollecció en les zones que no compleixin els requisits que estableixen els capítols I i V d'aquesta Reglamentació.

b) L'extracció en zones no declarades expressament com de producció o de reinstal·lació.

Article 8. Condicions d'aplicació comuna.

L'autoritat competent ha de proporcionar al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació i al de Sanitat i Consum tota la informació que els calgui per a l'exercici de les seves competències i per a la seva comunicació, per mitjà de la via corresponent, a la Comissió Europea i, en particular:

a) A efectes del que regula el punt 1 de l'article 6, la informació referent als centres de depuració i d'expedició autoritzats.

b) A efectes del que estableix el capítol I de l'annex:

Les declaracions de zones de producció.

Qualsevol revisió de les zones de producció establertes.

Els valors i les observacions establerts per a cada un dels paràmetres que preveu el capítol I de l'annex, així com l'establiment, si s'escau, de nous paràmetres.

El lloc exacte de la presa de mostres i la profunditat on es prenen les mostres.

La freqüència dels mostrejos i els mètodes d'anàlisi de referència.

Article 9. Col·laboració en les verificacions.

Les autoritats competents han de subministrar l'ajut necessari als experts de la Comissió Europea quan efectuïn controls «in situ» dels centres d'expedició i de depuració, i de les zones de producció i de reinstal·lació.

Article 10. Controls aplicables al comerç intracomunitari.

Són aplicables als mol·luscos bivalves vius, els equinodermes, els tunicats i els gasteròpodes marins vius destinats al consum humà, les normes que estableix el Reial decret 49/1993, de 15 de gener, relatiu als controls veterinaris aplicables en els intercanvis intracomunitaris dels productes d'origen animal, en particular respecte a l'organització i el curs que s'ha de donar als controls efectuats per l'autoritat competent de destinació i a les mesures de salvaguarda.

Article 11. Productes procedents de països tercers.

1. Els països tercers des dels quals s'autoritza la importació de mol·luscos bivalves vius, destinats al consum humà, són els que consten en les normes comunitàries vigents per les quals s'estableix la llista de països tercers que compleixen els requisits d'equivalència relatiu a les condicions de producció i comercialització.

2. Són aplicables als mol·luscos bivalves vius, i destinats al consum humà, les normes que estableix el Reial decret 2022/1993, de 19 de novembre, pel qual s'estableixen els controls veterinaris aplicables als productes que s'introdueixen en territori nacional procedents de països no pertanyents a la Comunitat Europea, en particular respecte a l'organització i al curs que s'ha de donar als controls efectuats per l'autoritat competent i a les mesures de salvaguarda.

Article 12. Règim sancionador.

Sens perjudici del que estableix la Llei 14/1998, d'1 de juliol, per la qual s'estableix el règim de control per a la protecció dels recursos pesquers, les infraccions contra el que estableix aquest Reial decret són objecte de sanció administrativa, amb la instrucció prèvia de l'expedient administratiu oportú, d'acord amb el que pre-

veuen el capítol VI del títol I de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, i el títol IX de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

ANNEX**CAPÍTOL I****Condicions aplicables a les zones de producció**

1. Les zones de producció es classifiquen d'acord amb les categories següents:

Zones «tipus A»: en aquestes zones, els mol·luscos bivalves vius tenen menys de 300 coliformes fecals o menys de 230 «E. coli» per cada 100 grams de carn de mol·lusc i líquid intervalvar en una prova NMP (NPP), on s'utilitzin cinc tubs i tres dilucions.

Els mol·luscos bivalves extrets de les zones esmentades poden ser destinats al consum humà directe si compleixen les condicions que estableix el capítol V d'aquest annex.

Zones «tipus B»: els mol·luscos bivalves vius en aquestes zones presenten un índex igual o inferior a 6.000 coliformes fecals per cada 100 grams de carn o 4.600 «E. coli» per cada 100 grams de carn en el 90 per 100 de les mostres, en una prova NMP on s'utilitzin cinc tubs i tres dilucions.

Els mol·luscos bivalves extrets d'aquestes zones es destinen al mercat i al consum humà després de sotmetre's a un tractament en un centre de depuració o després de reinstal·lar-los.

Després de la depuració o la reinstal·lació, han de complir totes les exigències que estableix el capítol V d'aquest annex.

Zones «tipus C»: els mol·luscos bivalves vius destinats al mercat únicament després de la seva reinstal·lació durant un període de temps llarg (dos mesos com a mínim), associada o no a una depuració o després d'una depuració intensiva durant un període i d'acord amb les modalitats que s'han de fixar d'acord amb el procediment comunitari, a fi de complir les condicions que estableix el capítol V d'aquest annex, tenen un índex inferior de 60.000 coliformes fecals per cada 100 grams de carn, segons una prova NMP on s'utilitzin cinc tubs i tres dilucions.

2. L'autoritat competent ha d'informar immediatament de qualsevol canvi de demarcació o tancament temporal o definitiu de les zones de producció, les organitzacions o les associacions de productors afectades per aquesta Reglamentació, els responsables dels centres de depuració, dels centres d'expedició i dels establiments de transformació, i també les autoritats competents en matèria de salut pública.

CAPÍTOL II**Normes per a la recollecció o el transport de lots cap a un centre d'expedició o de depuració, una zona de reinstal·lació o un establiment de transformació**

1. Les tècniques de recollecció no han d'ocasionar danys greus a les conquilles o els teixits dels mol·luscos bivalves vius.

2. Els mol·luscos bivalves vius han d'estar protegits adequadament contra aixafades, friccions i vibracions posteriors a la recollecció i no poden ser exposats a temperatures fredes o calentes extremes.

3. Les tècniques de recollecció, transport, descàrrega i manipulació de mol·luscos bivalves vius no poden implicar una contaminació addicional del producte, una

pèrdua significativa de qualitat ni canvis importants en la seva actitud per ser sotmesos a depuració, transformació o reinstal·lació.

4. Entre la collita i la descàrrega en terra, els mol·luscos bivalves vius no poden tornar a ser submergits en aigua que pugui ocasionar una contaminació addicional.

5. Els mitjans utilitzats per transportar els mol·luscos bivalves vius s'han de fer servir en unes condicions que impedeixin contaminacions addicionals i que s'esclafin les conquilles. A més, s'han de poder netejar i desguassar amb facilitat.

Quan es tracti d'un transport a granel, en un trajecte llarg, de mol·luscos bivalves vius cap a un centre d'expedició, un centre de depuració, una zona de reinstal·lació o un establiment de transformació, els mitjans de transport han d'estar equipats de manera que proporcionin les millors condicions per a la supervivència i, en particular, han de complir els requisits que estableix l'apartat 2 del capítol IX d'aquest annex.

6. Cada lot de mol·luscos bivalves vius ha d'anar acompanyat d'un document de registre, durant el transport des de la zona de producció fins a un centre d'expedició, un centre de depuració, una zona de reinstal·lació o un establiment de transformació.

El document de registre, l'expedeix, a petició del recol·lector, l'autoritat competent. Per cada lot, el recol·lector ha d'indicar, de manera clara i indeleble, en les seccions pertinents del document, la informació següent:

- a) Identitat i adreça del recol·lector.
- b) Data de recollecció.
- c) Localització de la zona de producció, mitjançant una descripció tan detallada com sigui possible o el número de codi.
- d) Qualificació sanitària de la zona de producció, tal com estableix el capítol I.
- e) Relació tan detallada com sigui possible de les espècies de mol·luscos i de la seva quantitat.
- f) Número d'autorització i lloc de destinació per a l'expedició, la reinstal·lació, la depuració o la transformació.

El recol·lector ha de datar i signar el document de registre.

Els documents de registre han d'anar numerats consecutivament i les autoritats competents han de portar un registre, en què s'indiqui el número dels documents de registre i la identitat dels recol·lectors de mol·luscos bivalves vius per als quals s'han expedit aquests documents.

En el moment del lliurament d'un lot de mol·luscos bivalves vius a un centre d'expedició, un centre de depuració, una zona de reinstal·lació o un establiment de transformació, s'ha d'estampar la data de lliurament en el document de registre corresponent.

Els responsables d'aquests centres, zones o establiments han de conservar-lo, com a mínim, durant dotze mesos. Els productors també han de conservar, com a mínim durant dotze mesos, una còpia de cada document de registre.

No obstant això, si la recollecció la du a terme el personal del centre d'expedició, del centre de depuració, de la zona de reinstal·lació o de l'establiment de transformació de destinació, es pot substituir el document de registre per una autorització permanent de transport, concedida per l'autoritat competent.

El model normalitzat del document de registre, l'estableix, segons el procediment que preveu la normativa comunitària, la Comissió Europea, i hi ha de figurar una referència als diferents requisits que han de constar i que esmenten els capítols II, III i IV d'aquest annex.

7. En cas de tancament temporal d'una zona de producció i de reinstal·lació, les autoritats competents han de deixar d'expedir documents de registre per a aquesta zona i deixar suspesa immediatament la validesa de tots els documents de registre ja expedits.

CAPÍTOL III

Condicions de reinstal·lació de mol·luscos bivalves vius

Per a la reinstal·lació de mol·luscos bivalves vius s'han de complir les condicions següents:

1. Els mol·luscos bivalves vius s'han d'haver recollit i transportat d'acord amb les condicions del capítol II d'aquest annex.

2. Les tècniques de manipulació dels mol·luscos que hagin de ser reinstal·lats han de permetre la represa de l'alimentació per filtració després de la immersió en parts del territori marítim, llacunes o estuaris autoritzats per l'autoritat competent.

3. Els mol·luscos bivalves vius han de ser reinstal·lats amb una densitat que permeti la depuració.

4. Els mol·luscos bivalves vius s'han de submergir en aigua de mar en la zona de reinstal·lació durant un període suficient, superior al temps necessari per reduir el nombre de bacteris fecals fins als nivells que admet aquesta Reglamentació i tenint en compte que s'han de respectar les normes del capítol V d'aquest annex.

5. Quan sigui necessari, l'autoritat competent ha de determinar i comunicar, respecte a cada una de les espècies de mol·luscos bivalves vius i a cada zona de reinstal·lació autoritzada, la temperatura mínima de l'aigua necessària per a una reinstal·lació eficaç.

6. Les zones de reinstal·lació dels mol·luscos bivalves vius han de tenir l'autorització de l'autoritat competent i estar delimitades clarament mitjançant boies, estaques o altres materials fixos. Una distància mínima de 300 metres ha de separar les diverses zones de reinstal·lació, i també les zones de reinstal·lació de les zones de producció.

7. Les diferents parts de cada zona de reinstal·lació han d'estar ben separades per evitar la barreja de lots diferents; s'ha d'utilitzar el sistema d'«ompliment-buit», de manera que no s'hi pugui introduir cap altre lot abans d'haver retirat tot el lot precedent.

8. Els encarregats de les zones de reinstal·lació han de portar un registre permanent de l'origen dels mol·luscos bivalves vius, dels períodes de reinstal·lació, el lloc de reinstal·lació i la destinació posterior del lot al terme de la reinstal·lació, i l'han de tenir a disposició de l'autoritat competent.

9. Després de la recollecció en la zona de reinstal·lació, cada lot ha d'anar acompanyat, durant el transport des de la zona de reinstal·lació fins al centre d'expedició, el centre de depuració o l'establiment de transformació autoritzats, d'un document de registre el model del qual ha d'establir la Comissió Europea, segons el procediment que preveu la normativa comunitària. En aquest document, a més de la informació que estableix el punt 6 del capítol II d'aquest annex, ha de constar la localització i el número d'autorització de la zona de reinstal·lació, així com la durada de la reinstal·lació efectiva i qualsevol altra informació necessària per identificar els productes i conèixer-ne la procedència.

No obstant això, el compliment d'aquest requisit no és obligatori en cas que el mateix personal intervingui tant en la zona de reinstal·lació com en el centre de depuració, el centre d'expedició o l'establiment de transformació.

CAPÍTOL IV

Condicions d'autorització dels centres d'expedició o de depuració

I. Condicions generals aplicables a locals i equips.—Els centres no han d'estar situats en zones properes a males olors, fums, pols i altres elements contaminants, i no poden estar exposats a inundacions degudes a la marea alta o a l'afluència d'aigua de zones veïnes.

Els centres han de tenir, com a mínim:

1. En les zones on es manipulin o s'emmagatzemin mol·luscos bivalves vius:

a) Edificis o instal·lacions de construcció sòlida i concebuts i mantinguts apropiadament per impedir la contaminació dels mol·luscos bivalves vius per residus, aigües brutes, fums, brutícia o per la presència de rosegadors o altres animals.

b) Terres que es puguin rentar fàcilment i que permetin una bona evacuació de les aigües.

c) Espai de treball suficient per efectuar convenientment totes les operacions.

d) Pareds resistents i fàcils de rentar.

e) Il·luminació natural o artificial apropiada.

2. Accés a un nombre apropiat de vestidors, lavabos i vàters. A prop dels vàters hi ha d'haver un nombre suficient de lavabos.

3. Material apropiat per netejar el material del treball, els recipients i l'equip.

4. Instal·lacions per al subministrament i, si cal, l'emmagatzemament d'aigua potable, que compleixi el que disposa la Reglamentació tecnicosanitària per al proveïment i el control de la qualitat de l'aigua potable de consum públic, aprovada pel Reial decret 1138/1990, de 14 de setembre, o instal·lacions per al subministrament d'aigua de mar neta.

Es pot autoritzar l'existència d'instal·lacions per al subministrament d'aigua no potable sempre que l'aigua no estigui en contacte directe amb els mol·luscos bivalves vius ni s'utilitzi per netejar i desinfectar els recipients, les instal·lacions i el material que estiguin en contacte amb els mol·luscos. Les conduccions d'aigua no potable han d'estar diferenciades clarament de les d'aigua potable.

5. Els equips i els instruments, o les seves superfícies, que puguin estar en contacte amb els mol·luscos bivalves vius, han d'estar fets d'un material fàcil de rentar i netejar repetidament i resistent a la corrosió.

II. Condicions generals d'higiene.—S'ha d'exigir la màxima pulcritud i higiene del personal, els locals, el material i les condicions de treball:

1. El personal encarregat de tractar o manipular mol·luscos bivalves vius ha de portar roba de feina neta i, si cal, guants apropiats.

2. Està prohibit escopir o tenir un comportament personal que pugui provocar la contaminació dels mol·luscos bivalves vius; les persones que pateixin alguna malaltia que pugui ser transmesa pels mol·luscos bivalves no poden treballar amb productes o manipular-los fins que s'hagin recuperat.

3. S'han d'exterminar rosegadors, insectes o altres paràsits i se n'ha d'impedir noves infestacions; els animals domèstics no poden entrar a les instal·lacions.

4. Els locals, el material i els instruments que s'emprin per a la manipulació dels mol·luscos bivalves vius s'han de mantenir nets i en bon estat; al final de la jornada laboral, o quan sigui necessari, s'han de netejar minuciosament el material i els instruments.

5. Els locals, el material i els instruments no es poden utilitzar per a finalitats diferents de la manipulació

de mol·luscos bivalves vius sense l'autorització de l'autoritat competent.

6. Les deixalles s'han d'emmagatzemar higiènicament en una zona a part, i si cal, en contenidors tancats apropiats per a aquesta finalitat. S'han de retirar lluny de l'establiment amb la freqüència deguda.

7. Els productes acabats s'han d'emmagatzemar protegits i s'han de mantenir allunyats de les zones on es manipulin altres animals diferents dels mol·luscos bivalves vius, com els crustacis.

III. Condicions aplicables als centres de depuració.—A més de les condicions dels apartats I i II, s'han de complir les següents:

1. El fons i les parets de les piscines de depuració i dels dipòsits d'aigua han de tenir una superfície llisa, dura i impermeable, han de ser fàcils de netejar i s'han de fregar o s'hi ha d'utilitzar aigua a pressió. El fons de les piscines de depuració ha de tenir una inclinació suficient i permetre una evacuació d'aigua suficient per al volum de treball.

2. Abans de depurar-los, els mol·luscos bivalves vius s'han de netejar amb aigua de mar neta a pressió o amb aigua potable, a fi de treure'ls el fang. Aquest rentat inicial també es pot fer a les piscines de depuració, sempre que es deixin oberts els desguassos durant tot el rentatge inicial i sempre que entre les dues operacions es deixi el temps suficient perquè les piscines estiguin netes.

3. Les piscines de depuració han de rebre una quantitat d'aigua de mar suficient per hora i per tona de mol·luscos bivalves vius tractats.

4. Per depurar els mol·luscos bivalves vius s'ha de fer servir aigua de mar neta o que s'hagi netejat mitjançant un tractament; la distància entre la presa d'aigua de mar i els conductes d'evacuació de les aigües residuals ha de ser la suficient per evitar contaminacions; només s'ha d'autoritzar el procediment de tractament d'aigua de mar, si cal, una vegada que l'autoritat competent n'hagi comprovat l'eficàcia. L'aigua potable utilitzada per preparar aigua de mar a partir dels seus components químics principals ha de complir el que disposa la Reglamentació tecnicosanitària aprovada pel Reial decret 1138/1990, de 14 de setembre.

5. El funcionament del sistema de depuració ha de permetre que els mol·luscos bivalves vius tornin ràpidament a alimentar-se per filtració, eliminin els microorganismes contaminants, no es tornin a contaminar i es mantinguin amb vida en condicions adequades després de la depuració prèvia a l'envasament, l'emmagatzemament i el transport anteriors a la comercialització.

6. La quantitat de mol·luscos bivalves vius que s'ha de depurar no pot ser superior a la capacitat del centre de depuració; els mol·luscos bivalves vius s'han de sotmetre a una depuració continuada durant el temps suficient per ajustar-se a les normes microbiològiques que estableix el capítol V d'aquest annex. Aquest període comença a partir del moment en què els mol·luscos bivalves vius dipositats a la piscina queden coberts completament d'aigua i finalitza quan se'ls treu de l'aigua.

El centre de depuració ha de tenir en compte les informacions relatives a la matèria primera, com ara el tipus de mol·lusc bivalve, la zona d'origen, el contingut de microorganismes, per si cal prolongar el període de depuració per garantir que els mol·luscos bivalves vius compleixen els requisits bacteriològics que estableix el capítol V d'aquest annex.

7. En cas que una piscina de depuració contingui diversos lots de mol·luscos, aquests han de ser de la mateixa espècie i han de procedir de la mateixa zona

de producció o de diverses zones que tinguin el mateix estatus sanitari. El tractament s'ha de prolongar en funció del període requerit pel lot que exigeixi la depuració de més durada.

8. Les safates que s'utilitzin per contenir mol·luscos bivalves vius dins del sistema de depuració han d'estar construïdes de manera que permetin el pas de l'aigua de mar; durant la depuració s'ha de vetllar perquè els mol·luscos puguin obrir les valves, i evitar una acumulació excessiva de productes.

9. Durant la depuració no hi pot haver crustacis, peixos ni altres espècies marines a la piscina de depuració al mateix temps que mol·luscos bivalves vius.

10. Una vegada acabada la depuració, els mol·luscos bivalves vius s'han de netejar minuciosament amb abundant aigua neta, potable o de mar, cosa que es pot dur a terme, si cal, dins de la piscina de depuració. L'aigua utilitzada no s'ha de reciclar.

11. Els centres de depuració han de tenir el seu propi laboratori o la possibilitat d'utilitzar els serveis d'un laboratori equipat amb tot el material necessari per comprovar l'eficàcia de la depuració, mitjançant especificacions microbiològiques. Els laboratoris exteriors als centres han de tenir l'autorització de l'autoritat competent.

12. Els centres de depuració han de portar un registre en què s'anotin amb regularitat:

a) Els resultats de les proves microbiològiques de l'aigua del sistema de depuració a l'entrada de les piscines de depuració.

b) Els resultats de les proves microbiològiques dels mol·luscos bivalves vius no depurats.

c) Els resultats de les proves microbiològiques dels mol·luscos bivalves vius depurats.

d) La data i la quantitat de mol·luscos bivalves vius lliurats al centre de depuració i el número dels documents del registre corresponent.

e) Les hores d'ompliment i buidatge dels sistemes de depuració (durada de la depuració).

f) La informació detallada sobre l'expedició de trameses després de la depuració.

Les anotacions han de ser completes, exactes i llegibles, i s'han de portar en un registre permanent, que ha d'estar a disposició de l'autoritat competent per inspeccionar-lo.

13. Els centres de depuració només poden acceptar els lots de mol·luscos bivalves vius que vagin acompanyats del document de registre que esmenta el capítol II d'aquest annex.

Els centres de depuració que enviïn lots de mol·luscos bivalves vius a centres d'expedició han de presentar un document de registre, el model del qual ha d'establir, segons el procediment que preveu la normativa comunitària, la Comissió Europea, en el qual, a més de la informació que preveu el punt 6 del capítol II d'aquest annex, ha de constar el número d'autorització, l'adreça del centre de depuració, la indicació de la durada de la depuració efectuada, les dates d'entrada i sortida del centre de depuració i qualsevol altra informació necessària per identificar el producte i conèixer-ne la procedència.

14. L'envàs que contingui mol·luscos bivalves vius depurats ha de portar una etiqueta que certifiqui que els mol·luscos han estat depurats.

IV. Requisits aplicables als centres d'expedició.

1. A més dels requisits dels apartats I i II, s'han de complir els següents:

a) El condicionament no ha de produir cap contaminació del producte. Les instal·lacions de condiciona-

ment s'han de fer servir segons les modalitats reconegudes per l'autoritat competent, particularment pel que fa a la qualitat bacteriològica i química de l'aigua de mar utilitzada en les instal·lacions.

b) El material i les safates utilitzats en les instal·lacions de condicionament no poden constituir un focus de contaminació.

c) Els mètodes de calibratge dels mol·luscos bivalves vius no han d'oferir contaminacions addicionals del producte, ni canvis en la seva aptitud per al transport i l'emmagatzemament després de l'envasament.

d) Qualsevol operació de rentatge o de neteja de mol·luscos bivalves vius s'ha de fer amb aigua de mar neta o amb aigua potable a pressió; l'aigua utilitzada no s'ha de reciclar.

2. Els centres d'expedició només poden acceptar lots de mol·luscos bivalves vius que vagin acompanyats del document de registre que esmenta l'apartat 6 del capítol II d'aquest annex, procedents d'una zona de producció, una zona de reinstal·lació o un centre de depuració autoritzats.

3. Els centres d'expedició han de tenir el seu propi laboratori o poder utilitzar els serveis d'un laboratori equipat amb tot el material necessari per comprovar, entre altres coses, que els mol·luscos compleixen les normes microbiològiques del capítol V d'aquest annex. Els laboratoris externs als centres han de tenir l'autorització de l'autoritat competent.

No obstant això, aquests requisits no són exigibles als centres d'expedició que rebin els mol·luscos exclusivament i directament d'un centre de depuració on hagin estat examinats després de la depuració.

4. Els centres d'expedició han de tenir a disposició de l'autoritat competent:

a) Els resultats de les proves microbiològiques dels mol·luscos bivalves vius procedents d'una zona de producció autoritzada, o d'una zona de reinstal·lació, o d'un centre de depuració.

b) Les dates i les quantitats de mol·luscos bivalves vius rebuts al centre d'expedició i els documents de registre corresponents.

c) Les dades relatives a les expedicions i, concretament, els noms i les adreces dels destinataris, la data i les quantitats de mol·luscos bivalves vius expedits i el número o els números dels documents de registre d'entrada corresponents als mol·luscos expedits.

Aquestes dades s'han de classificar cronològicament i s'han d'arxivar durant un període de temps que ha de fixar l'autoritat competent, i que ha de ser com a mínim de dotze mesos.

5. Els centres d'expedició situats en vaixells estan subjectes als requisits que fixen els apartats 1.a), 1.b), 1.c) i 1.d), 3 i 4 d'aquest apartat IV. Les condicions que estableixen els apartats I i II s'apliquen, en el que escaigui, als centres d'expedició esmentats.

CAPÍTOL V

Condicions aplicables als mol·luscos bivalves vius

Els mol·luscos bivalves vius destinats al consum humà immediat han de complir els requisits següents:

1. Han de tenir les característiques visuals pròpies de la frescor i la viabilitat, inclosa l'absència de brutícia

a la conquilla, una reacció a la percussió adequada i una quantitat normal de líquid intervalvar.

2. Han de tenir menys de 300 coliformes fecals o menys de 230 «E. coli» per cada 100 grams de carn de mollusc i líquid intervalvar en una prova NMP (NPP), en què s'utilitzin cinc tubs i tres dilucions o en qualsevol altre mètode d'anàlisi bacteriològica d'una precisió equivalent demostrada.

3. No hi pot haver salmonella en 25 grams de carn de mollusc.

4. No poden contenir compostos tòxics ni nocius d'origen natural o introduïts en el medi ambient, com els que figuren en les disposicions aplicables quant a les normes de qualitat de les aigües i de la producció de molluscos i d'altres invertebrats marins en una quantitat tal que l'absorció alimentària calculada superi la ingesta diària admissible (IDA) per a l'home, o que pugui deteriorar el gust del producte.

5. El contingut màxim de radionúclids no pot superar els límits que fixen les disposicions comunitàries d'aplicació directa o les disposicions nacionals vigents per als productes alimentaris.

6. El percentatge de «toxina paralitzant dels molluscos» (PSP) en les parts comestibles dels molluscos (el cos sencer o tota la part consumible separada) no pot sobrepassar els 80 micrograms per 100 grams, segons el mètode d'anàlisi biològica, al qual es pot associar un mètode químic de detecció de saxitoxina, o qualsevol altre mètode reconegut segons el procediment que preveu la normativa comunitària.

En cas de discrepància sobre els resultats, el mètode de referència ha de ser el mètode biològic.

7. Els mètodes habituals d'anàlisi biològica no han de donar reacció positiva respecte de la presència de «toxina diarreica dels molluscos» (DSP) en les parts comestibles dels molluscos (cos sencer o qualsevol part consumible separadament).

8. El contingut de «toxina amnèsica dels molluscos» (ASP) en les parts comestibles dels molluscos (el cos sencer o qualsevol part consumible separadament) no ha de sobrepassar els 20 micrograms d'àcid domoic per gram segons el procediment d'anàlisi HPLC.

9. A falta de mètodes habituals de detecció de virus i de normes virològiques, el control sanitari es basa en el recompte de bacteris fecals.

Les proves destinades a comprovar el compliment de les condicions que estableix aquest capítol s'han d'efectuar d'acord amb mètodes científics d'eficàcia provada.

Per a l'aplicació uniforme d'aquesta Reglamentació, els programes de presa de mostres i els mètodes i les toleràncies analítiques aplicables a fi de comprovar el compliment de les condicions d'aquest capítol s'han d'establir d'acord amb el procediment que preveu la normativa comunitària.

L'eficàcia de l'índex bacterià utilitzat per mesurar el contingut de bacteris fecals i els límits numèrics, així com els altres paràmetres establerts per als bacteris en aquest capítol, han de ser objecte d'un seguiment continuat i, quan les proves científiques demostrin que cal, han de ser corregits d'acord amb el procediment que preveu la normativa comunitària.

Quan es demostri científicament la necessitat d'introduir altres controls sanitaris o de modificar els paràmetres indicats en aquest capítol, a fi de protegir la salut pública, aquestes mesures han de ser adoptades d'acord amb el procediment que preveu la normativa comunitària.

CAPÍTOL VI

Controls sanitaris i supervisió de la producció

L'autoritat competent ha d'establir un sistema de control sanitari per comprovar el compliment de les condicions que estableix aquesta Reglamentació. Aquest sistema ha de constar del següent:

1. Inspeccions periòdiques de les zones de producció i de reinstal·lació de molluscos bivalves vius a fi de:

a) Evitar frau referents a l'origen i la destinació dels molluscos bivalves vius.

b) Comprovar la qualitat microbiològica dels molluscos bivalves en les zones de producció i de reinstal·lació.

c) Comprovar la possible presència de plàncton tòxic en les aigües de les zones de producció i de reinstal·lació i de biotoxines en els molluscos bivalves vius.

d) Comprovar la possible presència de contaminants químics els continguts màxims autoritzats dels quals han de ser fixats d'acord amb el procediment que preveu la normativa comunitària.

A efectes del que disposen els paràgrafs c) i d), l'autoritat competent ha d'establir plans de mostreig per controlar aquesta possible presència a intervals regulars, o en cada cas si la recollecció no té lloc a intervals regulars.

2. Els plans de mostreig que preveu l'apartat 1 han de tenir en compte especialment:

a) Les possibles variacions de la contaminació fecal de cada zona de producció o de reinstal·lació.

b) Les possibles variacions en les zones de producció o de reinstal·lació de la presència de plàncton que contingui biotoxines marines, la presa de mostres ha de seguir el mètode següent:

1r Mostreig de control: presa de mostres periòdica organitzada per descobrir canvis en la composició del plàncton que contingui toxines i en la seva distribució geogràfica. En cas que hi hagi indicis d'una acumulació de toxines en la carn dels molluscos, s'ha de passar a fer una presa de mostres intensiva.

2n Mostreig intensiu: control de plàncton de les aigües de cultiu i de pesca, incrementant el nombre de punts de presa de mostres i també el nombre de preses, i proves de toxicitat dels molluscos de la zona afectada més sensibles a la contaminació.

L'extracció de molluscos de la zona esmentada només pot tornar a ser autoritzada després d'un nou mostreig en què els resultats de les proves de toxicitat siguin satisfactoris.

c) La possible contaminació dels molluscos en la zona de reinstal·lació.

Quan el resultat d'un programa de presa de mostres posi de manifest que la comercialització de molluscos bivalves vius constitueix un risc per a la salut humana, l'autoritat competent ha de tancar la zona de producció, per als molluscos afectats, fins que es resolgui el problema.

3. Proves de laboratori destinades a comprovar el compliment dels requisits aplicables al producte acabat que estableix el capítol V d'aquest annex. En concret, s'ha d'establir un sistema de control per assegurar que el nivell de biotoxines marines no superi els límits de seguretat.

4. Inspeccions dels centres d'expedició i depuració a intervals regulars. En particular, han d'incloure controls:

a) Per comprovar si encara es compleixen les condicions d'autorització.

- b) De l'estat de neteja dels locals, les instal·lacions, el material i de la higiene del personal.
- c) Per comprovar si els mol·luscos bivalves vius són manipulats i tractats correctament.
- d) De l'aplicació i el funcionament correctes dels sistemes de depuració o condicionament.
- e) Dels llibres de registre que esmenta l'apartat 12 de l'apartat III del capítol IV d'aquest annex.
- f) De l'ús correcte de les marques sanitàries.

Aquests controls poden incloure la presa de mostres per a proves de laboratori. Els resultats d'aquestes proves han de ser comunicats als responsables dels establiments.

5. Controls de les condicions d'emmagatzemament i transport de les trameses de mol·luscos bivalves vius.

CAPÍTOL VII

Envasament

1. Els mol·luscos bivalves vius s'han d'envasar en unes bones condicions d'higiene.

Els recipients o els contenidors:

- a) No poden alterar les característiques organolèptiques dels mol·luscos bivalves vius.
- b) No poden transmetre als mol·luscos bivalves vius substàncies perjudicials per a la salut humana.
- c) Han de ser prou resistents per protegir adequadament els mol·luscos bivalves vius.

2. Les ostres s'han d'envasar amb la conquilla còncava cap a baix.

3. Tots els envasos de mol·luscos bivalves vius han d'estar tancats i s'han de mantenir segellaments de cautela des de la sortida del centre d'expedició fins al lliurament al consumidor o el detallista.

CAPÍTOL VIII

Conservació i emmagatzemament

1. En les cambres de conservació, els mol·luscos bivalves vius s'han de mantenir a una temperatura que no tingui un efecte negatiu sobre la qualitat i la viabilitat. L'envàs no pot estar en contacte amb el terra de la cambra, sinó sobre una superfície neta i elevada.

2. Queda prohibida la reimmersió o l'aspersió amb aigua dels mol·luscos bivalves vius després de l'envasament i de la sortida del centre d'expedició, excepte en cas de vendes a la menuda efectuades per l'expedidor.

CAPÍTOL IX

Transport des del centre d'expedició

1. Les trameses dels mol·luscos bivalves vius destinats al consum humà han de ser transportades en envasos tancats des de la sortida del centre d'expedició fins al lliurament per a la venda immediata al consumidor o al detallista.

2. Els mitjans de transport utilitzats per a les trameses de mol·luscos bivalves vius han de reunir les característiques següents:

- a) Les parets interiors o qualsevol altra part que pugui estar en contacte amb els mol·luscos bivalves vius han de ser de materials resistents a la corrosió, les parets han de ser llises i fàcils de netejar.

b) Han d'estar equipats convenientment per protegir els mol·luscos de les temperatures fredes o calentes extremes, de la brutícia, la pols i els danys causats a les conquilles per vibracions i rascades.

c) Els mol·luscos bivalves vius no es poden transportar juntament amb altres productes que els puguin contaminar.

3. Les trameses de mol·luscos bivalves vius s'han de transportar i distribuir mitjançant vehicles o contenidors tancats que mantinguin el producte a una temperatura que no tingui un efecte negatiu sobre la seva qualitat i la viabilitat.

Els envasos que continguin mol·luscos bivalves vius no es poden transportar en contacte amb el terra del vehicle o del contenidor, sinó que han d'estar al damunt d'un engrapallat o un altre dispositiu que n'impedeixi el contacte amb el terra.

Quan s'utilitzi gel per transportar trameses de mol·luscos bivalves vius, aquest s'ha d'obtenir a partir d'aigua potable o aigua de mar neta.

CAPÍTOL X

Marcatge de les trameses

1. Tots els envasos de cada tramesa de mol·luscos bivalves vius han de portar una marca sanitària que permeti d'identificar, en qualsevol moment del transport, la distribució i el lliurament al detallista, el centre d'expedició del qual procedeixin. Sens perjudici del que estableix la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 212/1992, de 6 de març, la marca ha de contenir les dades següents:

- a) País expedidor.
- b) Espècie de mol·luscos bivalves (nom comú i nom científic).
- c) Identificació del centre d'expedició mitjançant el número del Registre general sanitari d'aliments expedit per l'autoritat competent.
- d) Data d'envasament, que ha d'incloure com a mínim el dia i el mes.

No obstant el que disposa la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 212/1992, de 6 de març, la data de caducitat pot ser substituïda per la menció «aquests animals han d'estar vius en el moment de comprar-los».

2. La marca sanitària pot estar impresa en l'envàs, en una etiqueta separada, fixada a l'envàs o al seu interior. També pot estar fixada per pressió o engrapada; només es poden utilitzar marques sanitàries autoadhesives que no es puguin treure. Cada model de marca sanitària només pot ser utilitzat una vegada i no és transferible.

3. La marca sanitària ha de ser resistent i impermeable, i les informacions que inclogui han de ser llegibles, indelebles i han d'estar escrites amb caràcters clars.

4. Quan els envasos d'una tramesa de mol·luscos bivalves vius no estiguin fraccionats en envasos unitaris per a la venda al consumidor, el detallista ha de guardar la marca sanitària com a mínim durant seixanta dies, després de fraccionar el contingut de la tramesa.