

**DIRECTIVA 91/493/CEE DEL CONSEJO, DE 22 DE JULIO DE 1991,
POR LA QUE SE FIJAN LAS NORMAS SANITARIAS APLICABLES
A LA PRODUCCIÓN Y A LA PUESTA EN EL MERCADO DE LOS
PRODUCTOS PESQUEROS**

DOCE n° L 268 de 24/09/1991 página 15

CORRECCIÓN DE ERRORES:

- DOCE n° L 189 de 09/07/1992, página 47
- DOCE n° L 082 de 27/03/1992, página 71
- DOCE n° L 030 de 06/02/1992, página 34
- DOCE n° L 305 de 06/11/1991, página 22
- DOCE n° L 284 de 12/10/1991, página 32

MODIFICACIONES:

- Directiva 95/71/CE del Consejo de 22 de diciembre de 1995, DOCE n° L 332 de 30.12.1995, página 40
- Directiva 96/23/CE del Consejo de 29 de abril de 1996, DOCE n° L 125 de 23.5.1996, página 10
- Directiva 97/79/CE del Consejo de 18 de diciembre de 1997, DOCE n° L 24 de 30.1.1998, página 31
- Reglamento (CE) n° 806/2003 del Consejo de 14 de abril de 2003, DOCE n° L 122 de 16.5.2003, página 1
- Acta de adhesión de Austria, de Finlandia y de Suecia C 241 21 29.8.1994 (adaptada por Decisión 95/1/CE, Euratom, CEEA del Consejo) , DOCE n° L 1 de 1.1.1995, página 1
- Acta relativa a las condiciones de adhesión de la República Checa, la República de Estonia, la República de Chipre, la República de Letonia, la República de Lituania, la República de Hungría, la República de Malta, la República de Polonia, la República de Eslovenia y la República Eslovaca, y a las adaptaciones de los Tratados en los que se fundamenta la Unión, DOCE n° L 236 de 23.9.2003, página 33

Bruselas (Bélgica), julio 1991



DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 22 de julio de 1991

por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros

(91/493/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vistas las propuestas de la Comisión ⁽¹⁾,

Vistos los dictámenes del Parlamento Europeo ⁽²⁾,

Vistos los dictámenes del Comité Económico y Social ⁽³⁾,

Considerando que, para lograr la realización del mercado interior y, en particular, de la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca, establecida en el Reglamento (CEE) n° 3796/81 ⁽⁴⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 2886/89 ⁽⁵⁾, es necesario que la comercialización de pescado y productos de pescado deje de verse dificultada por diferencias entre los Estados miembros con respecto a los requisitos sanitarios; que ello hará posible una mayor armonización de la producción y de la puesta en el mercado y una competencia en igualdad de condiciones al tiempo que garantizará a los consumidores productos de calidad;

Considerando que el Parlamento Europeo, en su Resolución legislativa de 17 de marzo de 1989 ⁽⁶⁾, pidió a la Comisión que preparase propuestas de tipo general sobre la higiene en la producción y de la puesta en el mercado de los productos pesqueros, que incluyan soluciones al problema de los nematodos;

Considerando que los productos pesqueros recién capturados están, en principio, limpios de contaminación por microorganismos; que, sin embargo, puede producirse una contaminación y, posteriormente, una descomposición si se manipulan y transforman de forma no higiénica;

Considerando pues, que deben establecerse requisitos esenciales para que exista una higiene correcta durante la manipulación de los productos pesqueros frescos o transformados en todas las fases de la producción, así como durante el almacenamiento y el transporte;

Considerando que conviene aplicar determinadas normas de comercialización que fueron fijadas con arreglo a lo dispuesto en el artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 3796/81 para determinar la calidad sanitaria de estos productos;

Considerando que corresponde, en primer lugar, a la industria pesquera asegurar que los productos cumplen los requisitos sanitarios establecidos en la presente Directiva;

Considerando que las autoridades competentes de los Estados miembros deben asegurar, mediante inspecciones y controles, que los productores y fabricantes cumplen los requisitos sanitarios citados;

Considerando que deben adoptarse medidas comunitarias de control para garantizar la aplicación uniforme en todos los Estados miembros de las normas establecidas en la presente Directiva;

Considerando que para garantizar un funcionamiento armonioso del mercado único, las medidas deben aplicarse de una manera idéntica a

⁽¹⁾ DO n° C 66 de 11. 3. 1988, p. 2; DO n° C 282 de 8. 11. 1989, p. 7; y DO n° C 84 de 2. 4. 1990, p. 56.

⁽²⁾ DO n° C 96 de 17. 4. 1989, p. 29; y DO n° C 183 de 15. 7. 1991.

⁽³⁾ DO n° C 134 de 24. 5. 1988, p. 31; y DO n° C 332 de 31. 12. 1990, p. 59.

⁽⁴⁾ DO n° L 379 de 31. 12. 1981, p. 1.

⁽⁵⁾ DO n° L 282 de 2. 10. 1989, p. 1.

⁽⁶⁾ DO n° C 96 de 17. 4. 1989, p. 199.

▼B

los intercambios dentro del mercado nacional y a los intercambios intracomunitarios;

Considerando que, en el contexto de los intercambios intracomunitarios, las normas fijadas en la Directiva 89/662/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1989, relativa a los controles veterinarios en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior ⁽¹⁾, modificada por la Directiva 90/675/CEE ⁽²⁾, son aplicables a los productos pesqueros;

Considerando que los productos pesqueros procedentes de países terceros destinados a ser puestos en el mercado en la Comunidad no deben ser objeto de un régimen más favorable que el aplicado en la Comunidad; que, por lo tanto, conviene prever un procedimiento comunitario de inspección de las condiciones de producción y puesta en el mercado en los países terceros para que la Comunidad pueda aplicar un régimen común de importación basado en condiciones equivalentes;

Considerando que las importaciones en cuestión están sometidas a las normas de control y de salvaguardia objeto de la Directiva 90/675/CEE del Consejo, de 10 de diciembre de 1990, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros;

Considerando que conviene tener en cuenta situaciones particulares, establecer excepciones en favor de algunos establecimientos en funcionamiento antes del 1 de enero de 1993 a fin de que puedan adaptarse al conjunto de los requisitos de la presente Directiva;

Considerando que conviene confiar a la Comisión la función de adoptar determinadas medidas de aplicación de la presente Directiva; que, para ello, conviene establecer procedimientos que permitan una cooperación estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente;

Considerando que los requisitos de base fijados en la presente Directiva podrán requerir precisiones posteriores,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales*Artículo 1*

La presente Directiva establece las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de los productos pesqueros destinados al consumo humano.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

- 1) *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 objeto de otros actos comunitarios;
- 2) *productos de la acuicultura*: todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humana 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 mante-

⁽¹⁾ DO n° L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.

⁽²⁾ DO n° L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

▼B

nidos vivos para su venta posterior 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;

- 3) *refrigeración*: el procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo;
- 4) *productos frescos*: los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración;
- 5) *productos preparados*: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica como, por ejemplo, el destripado, descabezamiento, corte en rodajas, fileteado, picado, etc.;
- 6) *productos transformados*: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, como, por ejemplo, el calentamiento, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabeche, etc., aplicado a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros productos alimenticios, o a una combinación de estos procedimientos;
- 7) *conserva*: el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y en someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar, sea cual sea la temperatura en que el producto esté destinado a ser almacenado;
- 8) *productos congelados*: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de por lo menos $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, tras su estabilización térmica;
- 9) *embalaje*: la operación destinada a proteger los productos pesqueros mediante un envoltorio, un envase o cualquier otro material adecuado;
- 10) *lote*: la cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas;
- 11) *envío*: la cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes del país de destino y expedida por un único medio de transporte;
- 12) *medios de transporte*: las partes reservadas para la carga en vehículos automóviles, vehículos sobre raíles y aeronaves, las bodegas de buques o los contenedores para transporte por tierra, mar o aire;
- 13) *autoridad competente*: la autoridad central de un Estado miembro competente para efectuar los controles veterinarios, o cualquier otra autoridad en la que aquélla haya delegado dicha competencia;
- 14) *establecimiento*: cualquier local en el que se preparen, transformen, refrigeren, congelen, embalen o depositen productos pesqueros. No se consideran establecimiento los mercados de subastas ni los mercados al por mayor en los que únicamente se efectúen la exposición y la venta al por mayor;
- 15) *puesta en el mercado*: la posesión o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de puesta en el mercado en la Comunidad, excluida la venta al detalle y la cesión directa en el mercado local en pequeñas cantidades por un pescador al detallista o al consumidor, las cuales deberán someterse a los controles sanitarios prescritos por las normativas nacionales para el control del comercio al detalle;
- 16) *importación*: la introducción en el territorio de la Comunidad de productos pesqueros procedentes de países terceros;
- 17) *agua de mar limpia*: el agua de mar o salobre que no presente contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros, que deberá utilizarse en las condiciones establecidas en la presente Directiva;

▼B

- 18) *buque factoría*: el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: fileteado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación.

No se considerarán buques factoría:

- los buques de pesca que únicamente practiquen a bordo la cocción de gambas y de moluscos,
- los buques de pesca que sólo procedan a la congelación a bordo.

Artículo 3

1. Los productos pesqueros capturados en su medio natural deberán cumplir los requisitos siguientes para ser puestos en el mercado:

a) deberán:

- i) haber sido capturados y eventualmente manipulados en lo referente al sangrado, descabezado, destripado y extracción de las aletas, refrigerados o congelados a bordo de los buques, de conformidad con normas de higiene que establecerá el Consejo, por mayoría cualificada, a propuesta de la Comisión. A tal efecto la Comisión presentará las correspondientes propuestas antes del 1 de octubre de 1992;
- ii) en su caso, haber sido manipulados en buques factoría autorizados de conformidad con el artículo 7, respetando los requisitos que se establecen en el capítulo I del Anexo.

La cocción de gambas y moluscos a bordo deberá cumplir las disposiciones establecidas en el apartado 5 del punto I del capítulo III y en la letra a) del apartado 7 del punto IV del capítulo IV del Anexo. Dichos buques serán incluidos en un registro especial por las autoridades competentes;

- b) durante y después del desembarque deberán haber sido manipulados cumpliendo los requisitos que se establecen en el capítulo II del Anexo;
- c) deberán haber sido manipulados y, en su caso, embalados, transformados, congelados, descongelados o almacenados higiénicamente en establecimientos autorizados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 7 y cumpliendo los requisitos de los capítulos III y IV del Anexo.

La autoridad competente no obstante lo dispuesto en el punto 2 del capítulo II del Anexo, podrá autorizar el trasvase de los productos frescos de la pesca del muelle en recipientes destinados a ser expedidos inmediatamente a un establecimiento autorizado o mercado de subastas o un mercado mayorista registrado para ser controlados;

- d) deberán haber sido sometidos a un control sanitario ajustado a los requisitos fijados en el capítulo V del Anexo;
- e) deberán haber sido convenientemente envasados con arreglo al capítulo VI del Anexo;
- f) deberán llevar una identificación de acuerdo con el capítulo VII del Anexo;
- g) deberán haber sido almacenados y transportados en condiciones de higiene satisfactorias de conformidad con el capítulo VIII del Anexo.

2. Cuando desde un punto de vista técnico y comercial, resulte posible proceder al destripado, deberá practicarse lo más rápidamente posible tras la captura o el desembarque.

3. Los productos de la acuicultura deberán cumplir los requisitos siguientes para poder ser puestos en el mercado:

- a) haber sido sacrificados en condiciones de higiene adecuadas y no deberán estar manchados de tierra, lodo o excrementos. Cuando no se transformen inmediatamente después de su sacrificio, deberán mantenerse refrigerados;

▼B

- b) además los productos deberán cumplir los requisitos establecidos en las letras c) a g) del apartado 1.
4. a) La puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos deberá efectuarse de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 91/492/CEE del Consejo, del 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 ⁽¹⁾.
- b) En caso de transformación, los moluscos bivalvos deberán además de los requisitos de la letra a), cumplir los establecidos en las letras c) a g) del apartado 1.

Artículo 4

Los productos pesqueros destinados a ser puestos en el mercado vivos deberán conservarse constantemente en condiciones óptimas para su mantenimiento en vida.

Artículo 5

Queda prohibida la puesta en el mercado de los siguientes productos pesqueros:

- peces venenosos de las familias siguientes: Tetraodóntidos, Mólidos, Diodóntidos y Cantigastéridos,
- productos pesqueros que contengan biotoxinas tales como la ciguatoxina o las toxinas paralizantes de los músculos.

Con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 15 se definirán requisitos detallados sobre las especies a que se refiere el presente artículo y los métodos de análisis.

Artículo 6

1. Los Estados miembros velarán por que los responsables de establecimientos o de buques factoría tomen todas las medidas necesarias para que en todas las fases de la producción de los productos pesqueros se cumplan las prescripciones de la presente Directiva.

A tal fin dichos responsables deberán efectuar controles basados en los siguientes principios:

- identificación de los puntos críticos del establecimiento en función del procedimiento de fabricación empleado;
- establecimiento y puesta en marcha de métodos de vigilancia de control de dichos puntos críticos;
- toma de muestras para análisis en un laboratorio aprobado por la autoridad competente con fines de control de los métodos de limpieza y de desinfección y para comprobar el cumplimiento de las normas fijadas por la presente Directiva;
- conservación de una constancia escrita o grabada de forma indeleble de los puntos precedentes a fin de presentarlas a la autoridad competente. Los resultados de los diferentes controles y pruebas serán conservados al menos durante un período de dos años.

2. Si el resultado de los autocontroles o cualquier información de que dispongan los responsables contemplados en el apartado 1 ponen de manifiesto la existencia de un riesgo sanitario o permiten abrigar sospechas de su existencia, sin perjuicio de las medidas previstas en el párrafo cuarto del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 89/662/CEE, se adoptarán las medidas apropiadas, bajo control oficial.

3. Las normas de desarrollo del párrafo segundo del apartado 1 se aprobarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

⁽¹⁾ Véase la página 1 del presente Diario Oficial.

▼B

Artículo 7

1. La autoridad competente procederá a autorizar a los establecimientos tras haber comprobado que cumplen las disposiciones de la presente Directiva respecto de la naturaleza de las actividades que ejerzan. La autorización deberá ser renovada si el establecimiento va a ejercer actividades distintas de aquéllas para las que fue autorizado.

La autoridad competente adoptará las medidas necesarias si dejan de cumplirse las condiciones de la autorización. A tal efecto, tendrá en cuenta en especial los resultados de un posible control efectuado de acuerdo con el artículo 8.

La autoridad competente registrará los mercados de subastas y de los mercados al por mayor no sometidos a autorización, tras haber comprobado que dichas instalaciones cumplen las disposiciones de la presente Directiva.

2. No obstante, siempre que los productos procedentes de buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, cumplan las normas de higiene fijadas por la presente Directiva, los Estados miembros, por exigencias de equipos y de estructuras previstas en los capítulos I a IV del Anexo, podrán conceder a los buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, un plazo adicional que terminará el 31 de diciembre de 1995, ►A1 salvo para Finlandia, para la que la fecha que deberá adoptarse es la de 31 de diciembre 1997, ◀ para ajustarse a las condiciones de autorización enunciadas en el capítulo IX. Sólo podrán obtener dichas dispensas los buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, que estuvieren ya ejerciendo su actividad el 31 de diciembre de 1991 y presenten, antes del 1 de julio de 1992, a la autoridad nacional competente, una solicitud debidamente justificada a tal efecto. Dicha solicitud deberá ir acompañada de un plan y de un programa de obras que precise los plazos en que los buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, podrán ajustarse a dichas exigencias. Si se solicita una ayuda financiera a la Comunidad, únicamente podrán aceptarse los proyectos que se ajusten a las exigencias de la Directiva.

3. La autoridad competente elaborará una lista de establecimientos autorizados, cada uno de los cuales quedará identificado con un número oficial.

Los Estados miembros deberán comunicar a la Comisión la lista de establecimientos autorizados, así como sus modificaciones posteriores. La Comisión transmitirá estas informaciones a los demás Estados miembros.

4. La inspección y control de los establecimientos se efectuará periódicamente bajo responsabilidad de la autoridad competente, que deberá poder entrar libremente en cualquier parte de los establecimientos para velar por el cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva.

Cuando estas inspecciones y controles revelen el incumplimiento de las condiciones establecidas en la presente Directiva, la autoridad competente adoptará las medidas adecuadas.

5. Lo dispuesto en los apartados 1, 3 y 4 se aplicará también a los buques factoría.

6. Lo dispuesto en los apartados 3 y 4 se aplicará también a los mercados al por mayor y de subastas.

Artículo 8

1. Los expertos de la Comisión podrán, en la medida necesaria para la aplicación uniforme del presente Reglamento, efectuar controles *in situ* en colaboración con las autoridades competentes de los Estados miembros. En particular, podrán verificar si los establecimientos cumplen realmente lo dispuesto en la presente Directiva. El Estado miembro en cuyo territorio se efectúa un control suministrará a los expertos la ayuda necesaria para el cumplimiento de su misión. La

▼B

Comisión informará a los Estados miembros del resultado de los controles efectuados.

2. Las normas de desarrollo del apartado 1 se aprobarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 15.

Artículo 9

1. Las normas establecidas en la Directiva 89/662/CEE, para los productos pesqueros destinados al consumo humano, se aplicarán, en particular, por lo que respecta a la organización y al curso que se ha de dar a los controles que deberá efectuar el Estado miembro de destino, y a las medidas de salvaguardia que deberán adoptarse.

2. La Directiva 89/662/CEE se modifica de la forma siguiente:

a) En el Anexo A, se añade el siguiente guión:

«— Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros (DO n° L 268 de 24. 9. 1991, p. 15).».

b) En el Anexo B, se suprime el siguiente guión:

«— productos pesqueros destinados al consumo humano».

CAPÍTULO II

Importaciones procedentes de terceros países*Artículo 10*

Las disposiciones aplicadas a las importaciones de productos pesqueros procedentes de países terceros deberán ser al menos equivalentes a las que se refieren a la producción y puesta en el mercado de los productos comunitarios.

Los productos pesqueros capturados en su medio natural por un buque pesquero que enarbole el pabellón de un país tercero, deberán ser sometidos a los controles previstos en el ►**M3** apartado 2 del artículo 19 de la Directiva 97/78/CE ◀.

Artículo 11

1. Las condiciones particulares de importación de los productos pesqueros serán fijadas para cada país tercero o grupo de países terceros, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15 en función de la situación sanitaria del país tercero en cuestión.

2. A fin de poder fijar las condiciones de importación y para cerciorarse de las condiciones de producción, depósito y expedición de los productos pesqueros con destino a la Comunidad, los expertos de la Comisión y de los Estados miembros efectuarán controles *in situ*.

Los expertos de los Estados miembros encargados de dichos controles serán designados por la Comisión a propuesta de los Estados miembros.

Dichos controles serán efectuados por cuenta de la Comunidad que correrá con los correspondientes gastos.

La frecuencia y las modalidades de dichos controles serán fijadas con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

3. Al fijarse las condiciones de importación de los productos pesqueros contemplados en el apartado 1 deberá tenerse particularmente en cuenta:

a) la legislación del país tercero;

b) la organización de la autoridad competente del país tercero y de sus servicios de inspección, de los poderes de dichos servicios y de la vigilancia a que estén sometidos, así como de las posibilidades de dichos servicios para verificar de manera eficaz la aplicación de su legislación vigente;

▼B

- c) las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y expedición efectivamente aplicadas a los productos pesqueros destinados a la Comunidad;
- d) las seguridades que pueda dar el país tercero en cuanto a un cumplimiento de las reglas enunciadas en el capítulo V del Anexo.

4. Las condiciones de importación contempladas en el apartado 1 deberán incluir:

- a) las modalidades de la certificación sanitaria que debe acompañar los envíos destinados a la Comunidad;
- b) la estampación de una marca que identifique los productos pesqueros en particular mediante un número de autorización del establecimiento de procedencia, salvo en el caso de productos pesqueros congelados, desembarcados inmediatamente para la conservera y acompañados del certificado que se establece en la letra a);
- c) una lista de los establecimientos autorizados y en su caso de los buques factoría de lonjas de subasta o de mercados mayoristas registrados y aprobados por la Comisión con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

A tal efecto deberán confeccionarse una o varias listas de dichos establecimientos establecidos sobre la base de una comunicación de las autoridades competentes del país tercero a la Comisión. Ningún establecimiento podrá figurar en la lista si no está autorizado oficialmente por la autoridad competente del país tercero que exporta hacia la Comunidad. Dicho acuerdo deberá cumplir los siguientes requisitos:

- observancia de los requisitos equivalentes a los fijados por la presente Directiva,
- vigilancia por un servicio oficial de control del país tercero.

5. Las condiciones contempladas en las letras a) y b) del apartado 4 pueden ser modificadas o contempladas con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

La lista contemplada en la letra c) del apartado 4 puede ser modificada por la Comisión, con arreglo a las reglas establecidas por la Decisión 90/13/CEE de la Comisión ⁽¹⁾.

6. Para afrontar situaciones específicas, podrá autorizarse las importaciones procedentes directamente de un establecimiento o de un buque factoría de un país tercero con arreglo al procedimiento que establece el artículo 15 cuando dicho país no se halle en condiciones de aportar las garantías que establece el apartado 3, siempre que el establecimiento o el buque factoría hayo sido objeto de autorización especial, previa inspección efectuada con arreglo a lo dispuesto en el apartado 2. La decisión de autorización fijará las condiciones específicas de importación que deban aplicarse a los productos procedentes de dicho establecimiento o buque factoría.

7. Hasta que se fijen las condiciones de importación previstas en el apartado 1, los Estados miembros procurarán aplicar a las importaciones de productos de la pesca procedentes de países terceros condiciones al menos equivalentes a las aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de productos comunitarios.

Artículo 12

1. Las normas y principios previstos en la Directiva 90/675/CEE, serán de aplicación, especialmente en lo que se refiere a la organización y el curso que haya de darse a los controles que han de ejercer los Estados miembros y a las medidas de salvaguardia.

⁽¹⁾ DO n° L 8 de 11. 1. 1990, p. 70.

▼ **M3**▼ **B**

CAPÍTULO III

Disposiciones finales*Artículo 13*

Los Anexos podrán ser modificados por el Consejo, por mayoría cualificada a propuesta de la Comisión.

Artículo 14

La Comisión, después de consultar a los Estados miembros, presentará al Consejo, antes del 1 de julio de 1992, un informe sobre los requisitos mínimos en materia de estructura y de equipos que han de respetar los pequeños establecimientos que realicen la distribución en el mercado local, que estén situados en regiones sujetas a limitaciones especiales en cuanto a su aprovisionamiento, acompañado de posibles propuestas sobre las que, antes del 31 de diciembre de 1992, se pronunciará el Consejo, según el procedimiento de votación del artículo 43 del Tratado.

▼ **M4***Artículo 15*

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, creado mediante el artículo 58 del Reglamento (CE) nº 178/2002 ⁽¹⁾.

2. En los casos en que se haga referencia al presente artículo, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE ⁽²⁾.

El plazo contemplado en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. El Comité aprobará su reglamento interno.

▼ **B***Artículo 16*

A fin de paliar una eventual ausencia de decisión relativa a las normas de desarrollo de la presente Directiva el 1 de enero de 1993, podrán aprobarse las medidas transitorias necesarias con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 15 por un período de dos años.

Artículo 17

Las disposiciones de la presente Directiva serán nuevamente examinadas por el Consejo antes del 1 de enero de 1998 que se pronunciará sobre propuestas de la Comisión basadas en la experiencia adquirida.

Artículo 18

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva antes del 1 de enero de 1993. Informarán de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas contendrán una referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros determinarán las modalidades de dicha referencia.

Artículo 19

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

⁽¹⁾ DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

⁽²⁾ DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.



ANEXO

CAPÍTULO I

REQUISITOS EXIGIBLES A LOS BUQUES FACTORÍA

I. Requisitos relativos a la construcción y al equipo

1. Los buques factoría deberán disponer al menos:
 - a) de un espacio de recepción destinado a recibir a bordo los productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deberán poder limpiarse fácilmente. Deberá ser diseñado de tal manera que los productos se encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación;
 - b) de un sistema de transporte de los productos pesqueros, desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo, que cumpla las reglas de higiene;
 - c) de lugares de trabajo de dimensiones suficientes para que se puedan realizar en condiciones de higiene adecuadas las preparaciones y transformaciones de los productos pesqueros. Estarán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación de los productos;
 - d) de lugares de almacenamiento de los productos acabados de dimensiones suficientes, concebidos para poder ser limpiados fácilmente. Si funcionara a bordo una unidad de tratamiento de desechos, se deberá dedicar una bodega separada al almacenamiento de estos subproductos;
 - e) de un local de almacenamiento del material de embalaje, separado de los locales de preparación y transformación de los productos;
 - f) de equipos especiales para evacuar, bien directamente al mar o, si las circunstancias así lo requirieran, en un recipiente estanco reservado para este uso, los desechos y productos pesqueros no adecuados para el consumo humano. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento, se deberá disponer de locales separados, previstos para ese uso;
 - g) de una instalación que permita el aprovisionamiento de agua potable, con arreglo a la Directiva 80/778/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1980, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano ⁽¹⁾, o de agua de mar limpia a presión. El orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores;
 - h) de un número adecuado de vestuarios, lavabos y retretes, no pudiendo estos últimos comunicarse directamente con los locales en los que se preparan, transforman o almacenan los productos pesqueros. Los lavabos deberán estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas; los grifos de los lavabos no podrán accionarse con la mano.
2. En los lugares en los que se lleva a cabo la preparación y transformación o congelación/ultracongelación de los productos pesqueros, se requerirá:
 - a) un suelo que sea a la vez antideslizante, fácil de limpiar y de desinfectar y que esté dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua. Las estructuras y aparatos instalados en el suelo deberán estar dotados de imbornales de dimensiones tales que no puedan obstruirse por los desechos de pescado y que permitan un desagüe fácil;
 - b) paredes y techos fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen;
 - c) los circuitos hidráulicos deberán estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros;
 - d) una ventilación suficiente y, en su caso, una buena extracción del vapor de agua;
 - e) una iluminación suficiente;

⁽¹⁾ DO n° L 229 de 30. 9. 1980, p. 11. Directiva modificada en último lugar por el Acta de adhesión de 1985 (DO n° L 302 de 15. 11. 1985, p. 218).

▼B

- f) dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, el material y las instalaciones;
 - g) instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, en las que los grifos no podrán accionarse con las manos y que dispongan de toallas de un solo uso.
3. Los aparatos y útiles de trabajo como, por ejemplo, mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras, máquinas para destripar, cortar en filetes, etc. deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar, que sean fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.
 4. Los buques factoría que congelen los productos pesqueros deberán disponer:
 - a) de un equipo de refrigeración suficientemente potente para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita alcanzar en el interior de los productos una temperatura conforme a lo dispuesto en la presente Directiva;
 - b) de un equipo de refrigeración suficientemente potente para mantener los productos pesqueros en las bodegas de almacenamiento a una temperatura conforme a lo dispuesto en la presente Directiva. Las bodegas de almacenamiento deberán estar dotadas de un sistema de registro de la temperatura, situado de tal manera que pueda consultarse fácilmente.

II. Requisitos de higiene relativos a la manipulación y el almacenamiento a bordo de los productos pesqueros

1. A bordo del buque factoría una persona cualificada deberá ser responsable de la aplicación de prácticas correctas de fabricación de los productos pesqueros. Deberá poseer la autoridad necesaria para hacer que se cumplan las disposiciones establecidas en la presente Directiva. Tendrá a la disposición de los agentes encargados del control del programa de inspección y de verificación de los puntos sensibles aplicado a bordo, un registro en el que se consignarán sus observaciones y los registros térmicos eventualmente exigidos.
2. Las condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales serán las que se establecen en el punto II.A del capítulo III del presente Anexo.
3. Las condiciones generales de higiene aplicables al personal serán las que se establecen en el punto II.B del capítulo III del presente Anexo.
4. Las operaciones de descabezado, destripado y fileteado deberán realizarse en las condiciones de higiene establecidas en los puntos I.2, I.3 y I.4 del capítulo IV del presente Anexo.

▼M1

5. Las operaciones de transformación de los productos pesqueros efectuadas a bordo deberán realizarse en las condiciones de higiene establecidas en los puntos 2 y 3 de la parte II y en las partes IV y V del capítulo IV del presente Anexo.

▼B

6. El acondicionamiento y el embalaje a bordo de los productos pesqueros deberán realizarse en las condiciones de higiene establecidas en el capítulo VI del presente Anexo.
7. El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las condiciones de higiene establecidas en los puntos 1 y 2 del capítulo VIII del presente Anexo.

CAPÍTULO II**REQUISITOS EXIGIBLES DURANTE Y DESPUÉS DEL DESEMBARQUE**

1. El equipo de descarga y desembarque deberá ser de un material fácil de limpiar y se mantendrá en buen estado de conservación y de limpieza.
2. Al descargar y desembarcar los productos pesqueros se evitará todo tipo de contaminación. Se deberá velar, en particular, por que:
 - la descarga y el desembarque se efectúen rápidamente,
 - los productos pesqueros se depositen sin demora en un entorno protegido a la temperatura adecuada en función de la naturaleza del producto y, en su caso, rodeados de hielo en instalaciones de transporte, almacenamiento, venta o en un establecimiento,
 - no se autorice material ni manipulaciones que puedan deteriorar las partes comestibles de los productos pesqueros.

▼B

3. Las partes de los mercados de subasta y de los mercados mayoristas en los que sean expuestos los productos pesqueros para su venta deberán reunir las condiciones siguientes:
 - a) estar cubiertos y disponer de paredes fáciles de limpiar;
 - b) contar con un pavimento impermeable que sea fácil de limpiar y desinfectar y que facilite el drenaje del agua y con un dispositivo de evacuación de aguas residuales;
 - c) estar equipadas con sanitarios que dispongan de un número apropiado de retretes con cisterna y lavabos que dispongan de medios para la limpieza de las manos y toallas de un solo uso;
 - d) estar adecuadamente iluminadas para facilitar el examen de los productos pesqueros a que se refiere el capítulo V del presente Anexo;
 - e) al exponerse o almacenarse productos pesqueros, no destinarse a otros usos. Estará prohibida la entrada de todo vehículo que emita gases perjudiciales para la calidad de los productos pesqueros. No deberá permitirse la entrada de animales indeseables;
 - f) limpiarse regularmente y por lo menos al término de cada venta. Después de cada uso, las cajas se deberán lavar y aclarar por dentro y por fuera con agua potable o agua de mar limpia; en caso necesario, deberán desinfectarse;
 - g) disponer de letreros colocados de forma visible en los que se prohíba fumar o escupir, beber y comer;
 - h) poderse cerrar y mantenerse cerrados cuando lo considere necesario la autoridad competente;
 - i) disponer de una instalación que permita el suministro de agua y que se ajuste a lo dispuesto en el apartado 7 de la sección I del capítulo III;
 - j) disponer de contenedores estancos especiales, fabricados con material resistente a la corrosión, destinados a contener los productos pesqueros impropios para el consumo humano;
 - k) siempre que no disponga de locales propios *in situ* o en las proximidades inmediatas y en función de las cantidades expuestas para la venta, disponer de un local suficientemente acondicionado, que pueda cerrarse con llave, para uso exclusivo del servicio de inspección.
4. Tras su desembarque o en su caso, tras la primera venta, los productos pesqueros deberán transportarse a su lugar de destino sin demora alguna y en las condiciones que se establecen en el capítulo VIII del presente Anexo.
5. No obstante, si no se cumplieran las condiciones que se establecen en el punto 4, las lonjas en que eventualmente se almacenasen los productos pesqueros antes de que se expongan para la venta o después de la venta y a la espera de que se envíen hacia su lugar de destino deberán disponer de cámaras frigoríficas con capacidad suficiente, que se ajusten a los requisitos que se establecen en el punto I.3 del capítulo III del presente Anexo. En tal caso, los productos pesqueros deberán almacenarse a una temperatura cercana a la del punto de fusión del hielo.
6. Las condiciones generales de higiene que se establecen en el punto II del capítulo III — salvo el punto B.1a) del presente Anexo — se aplicarán *mutatis mutandis* a las lonjas en que se almacenen o expongan para la venta los productos pesqueros.
7. Los mercados de mayoristas en que se almacenen o expongan para la venta los productos pesqueros estarán sujetos a las mismas disposiciones que las que se establecen en los apartados 3 y 5 del presente capítulo y en los puntos I.4, I.10 y I.11 del capítulo III del presente Anexo.

Las condiciones generales de higiene que se establecen en la sección II del capítulo III del presente Anexo se aplicarán *mutatis mutandis* a los mercados de mayoristas.

CAPÍTULO III

REQUISITOS GENERALES EXIGIBLES A LOS ESTABLECIMIENTOS EN TIERRA**I. Condiciones generales de disposición de los locales y dotación de material**

Los establecimientos deberán reunir, por lo menos, las siguientes características:

- 1) Los lugares de trabajo serán de dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas. Dichos lugares de trabajo estarán concebidos y diseñados de

▼B

forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que el sector limpio y el sector sucio estén claramente separados.

- 2) En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos;
 - a) el suelo será de material impermeable fácil de limpiar y desinfectar, y estará dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contará con un dispositivo que permita evacuar el agua;
 - b) las paredes tendrán superficies lisas fáciles de limpiar, resistentes e impermeables;
 - c) el techo será fácil de limpiar;
 - d) las puertas de un material que no se deteriore, fácil de limpiar;
 - e) se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y, si es necesario, de extracción del vapor de agua;
 - f) existirá una buena iluminación;
 - g) habrá un número suficiente de instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos; en los locales de trabajo y en los aseos los grifos no deberán poder manejarse con las manos. Estas instalaciones deberán disponer de toallas de un solo uso;
 - h) se contará con dispositivos para limpiar los útiles, el material y las instalaciones.
- 3) Las cámaras isotérmicas donde se almacenen los productos pesqueros:
 - cumplirán las disposiciones previstas en las letras a), b), c), d) y f) del punto 2;
 - si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas en la presente Directiva.
- 4) Se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, etc.
- 5) Los aparatos y útiles de trabajo como, por ejemplo, mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras y cuchillos, deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- 6) Los productos pesqueros no destinados al consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos, resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenar dichos contenedores en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.
- 7) Se dispondrá de una instalación que permita el suministro, a presión y en cantidad suficiente, de agua potable que cumpla los requisitos establecidos en la Directiva 80/778/CEE, o, en su caso, de agua de mar limpia o tratada para su depuración. No obstante, se autorizará excepcionalmente una instalación de suministro de agua no potable para producir vapor, combatir los incendios o refrigerar los equipos frigoríficos, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. Las conducciones de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua de mar limpia.
- 8) Se contará con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.
- 9) Existirá un número suficiente de vestuarios con paredes y suelo lisos, impermeables y lavables, lavabos y retretes con cisterna. Estos no deberán comunicarse directamente con los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar dotados de productos para la limpieza y desinfección de las manos y de toallas de un solo uso; los grifos no deberán accionarse con la mano.
- 10) Existirá un local correctamente acondicionado, que pueda cerrarse con llave, a disposición exclusiva del servicio de inspección cuando la cantidad de productos tratados requiera su presencia regular o permanente.
- 11) Deberá haber equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los medios de transporte. Sin embargo, dichos equipos no serán obligatorios cuando existan disposiciones que obliguen a la limpieza y desinfección de esos medios en locales oficialmente autorizados por la autoridad competente.
- 12) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como crustáceos y peces, deberá existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciba agua de

▼B

una calidad tal que no transmita organismos o sustancias nocivas a los animales.

II. Condiciones generales de higiene

A. Condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales

1. Los suelos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.
2. Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.
3. Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios.
4. Se utilizará agua potable tal como se establece en la Directiva 80/778/CEE o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios o refrigerar las máquinas, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos.
5. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán ser autorizados por la autoridad competente y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos.

B. Requisitos generales de higiene aplicables al personal

1. Se exigirá del personal el máximo estado de limpieza posible. En particular:
 - a) el personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y llevar un gorro limpio que cubra totalmente el cabello. Sobre todo cuando se trate de personas que manipulen productos pesqueros que puedan contaminarse;
 - b) el personal encargado de la manipulación y preparación de dichos productos deberá lavarse las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje estanco;
 - c) estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.
2. El empresario tomará todas las medidas necesarias para evitar que trabajen y manipulen los productos pesqueros susceptibles de contaminarlos hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro.

En el momento de la contratación, toda persona que vaya a trabajar con productos pesqueros o a manipular tales productos deberá acreditar mediante certificación médica que no existen contraindicaciones de ningún tipo para que sea destinada a esas tareas. Los controles médicos de dichas personas se regularán por la legislación nacional vigente en el Estado miembro de que se trate y para los países terceros por las garantías particulares que se fijarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

CAPÍTULO IV

REQUISITOS ESPECIALES PARA LA MANIPULACIÓN EN TIERRA DE PRODUCTOS PESQUEROS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE TIERRA

I. Requisitos para los productos frescos

1. Si los productos refrigerados sin acondicionar no se distribuyen, despachan, preparan o transforman inmediatamente después de su llegada al establecimiento, deberán almacenarse o exponerse con hielo en cámaras frías del establecimiento. Se añadirá hielo tantas veces como sea necesario; el hielo utilizado, con o sin sal deberá proceder de agua potable o agua de mar limpia y se depositará en condiciones higiénicas satisfactorias dentro de recipientes destinados a tal efecto; dichos recipientes se mantendrán limpios y en buen estado. Los productos frescos preemba-

▼B

lados deberán refrigerarse con hielo o mediante un sistema mecánico que mantenga una temperatura similar.

2. En caso de que no se hubieran realizado a bordo, las operaciones tales como el destripado y el descabezado deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia inmediatamente después de esas operaciones.
3. Las operaciones tales como el fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo de manera que evite cualquier contaminación o suciedad debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y destripado y se efectuarán en un local distinto; ► **M1** los filetes y las rodajas no podrán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación y deberán ser protegidos de toda contaminación por medio de un embalaje adecuado. ◀
4. Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.
5. Los recipientes utilizados para despachar o almacenar productos pesqueros frescos deberán estar diseñados de manera que los protejan de toda contaminación, los conserven en condiciones higiénicas satisfactorias y permitan evacuar con facilidad el agua de fusión.
6. A menos que se disponga de instalaciones para su eliminación constante, los desechos se depositarán en recipientes estancos provistos de una tapa y fáciles de limpiar y desinfectar. Los desechos no deberán acumularse en los lugares de trabajo. Se evacuarán, bien en forma continua cada vez que se llenen los recipientes o, como mínimo, al final de cada jornada de trabajo, a los contenedores o al local a que se refiere el punto I.6 del capítulo III del presente Anexo. Los recipientes, contenedores y/o locales destinados a los desechos se limpiarán cuidadosamente y, en caso de necesidad, se desinfectarán después de cada uso. Los desechos almacenados no deberán constituir un foco de contaminación para el establecimiento ni de molestias para su entorno.

II. Requisitos para los productos congelados

1. Los establecimientos deberán disponer de:
 - a) un equipo de refrigeración suficientemente potente para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita obtener las temperaturas establecidas en la presente Directiva;
 - b) un equipo de refrigeración suficientemente potente para mantener los productos en los lugares de almacenamiento a una temperatura que no sea superior a la que se ha establecido en la presente Directiva, independientemente de la temperatura exterior.

No obstante, por razones imperativas técnicas ligadas al método de congelación y a la manipulación de estos productos, para los pescados enteros congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, se pueden tolerar temperaturas superiores a las previstas por la presente Directiva, sin que puedan ser superiores a -9°C .

2. Los productos frescos que se congelen o ultracongeleen deberán cumplir los requisitos indicados en el punto I del presente capítulo.
3. Las cámaras de almacenamiento deberán estar equipadas con sistemas de registro de la temperatura de fácil lectura. El sensor de temperatura deberá colocarse en la zona en que la temperatura sea más elevada.

Los gráficos de las temperaturas registradas estarán a disposición de las autoridades encargadas del control durante el período de conservación de los productos como mínimo.

III. Requisitos para los productos descongelados

Los establecimientos que efectúen la descongelación deben cumplir los siguientes requisitos:

- 1) La descongelación de los productos pesqueros se efectuará en condiciones de higiene adecuadas: deberá evitarse cualquier tipo de contaminación y habrá un sistema de evacuación eficaz del agua de fusión.

La temperatura de los productos no deberá aumentar de manera excesiva durante la descongelación.

- 2) Tras la descongelación, los productos deberán manipularse de acuerdo con los requisitos establecidos en la presente Directiva. En caso de llevarse a cabo, las operaciones de preparación o transformación deberán efectuarse lo antes posible. En caso de que los productos sean puestos directamente en el mercado, deberá figurar en el embalaje una indica-

▼B

ción claramente visible que indique que se trata de pescado descongelado, de acuerdo con el apartado 3 del artículo 5 de la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ⁽¹⁾.

IV. Requisitos para los productos transformados**▼M1**

1. Los productos frescos, congelados o descongelados utilizados en la transformación deberán ajustarse a los requisitos establecidos en la parte I, II o III del presente capítulo.

▼B

2. En caso de aplicarse un tratamiento para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos, o si este tratamiento reviste importancia para la conservación del producto, dicho tratamiento debe ser científicamente reconocido o en el caso de un tratamiento de productos contemplados en los puntos 1.b) y 1.c) del capítulo I del Anexo de la Directiva 91/492/CEE que no habrían sido objeto de una reinstalación o de una purificación, dicho tratamiento debe ser aprobado con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15 de la presente Directiva en un plazo de cuatro meses desde la recepción de la solicitud de un Estado miembro.

El responsable del establecimiento deberá llevar un registro de los tratamientos aplicados. En función del tipo de tratamiento utilizado, deberá registrarse y controlarse el tiempo y la temperatura de los tratamientos térmicos, la concentración de sal, el pH, el contenido en agua. Los registros se tendrán a disposición de la autoridad competente durante un período al menos igual al período de conservación del producto.

3. Los productos cuya conservación sólo esté garantizada durante un período limitado tras la aplicación de tratamientos tales como la salazón, el ahumado, la desecación o el escabechado, deberán llevar en el empaque una inscripción claramente visible que indique las condiciones de almacenamiento, de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 79/112/CEE.

Además, deberán cumplirse los siguientes requisitos.

4. *Conservas*

En la elaboración de productos pesqueros que se sometan a esterilización en envases herméticamente cerrados, se procurará que:

- a) El agua utilizada para la preparación de las conservas sea potable.
- b) El tratamiento térmico se aplique empleando un procedimiento apropiado, definido según criterios tales como el tiempo de calentamiento, la temperatura, el llenado, el tamaño del recipiente, etc., de los que se llevará un registro. El tratamiento térmico deberá ser capaz de destruir o inactivar los gérmenes patógenos y de toda espora de microorganismos patógenos. El equipo de tratamiento térmico deberá llevar dispositivos de control que permitan comprobar que los envases han sido sometidos efectivamente a un tratamiento térmico adecuado. El enfriado de los recipientes después del tratamiento térmico deberá realizarse con agua potable, sin perjuicio de la presencia de posibles aditivos químicos utilizados con arreglo a las buenas prácticas tecnológicas para impedir la corrosión de los equipos y de los contenedores.
- c) El fabricante, con el fin de comprobar que los productos transformados han sido efectivamente sometidos a un tratamiento térmico adecuado, lleve a cabo otros controles por sondeo mediante:
 - pruebas de incubación. La incubación se realizará a 37 °C durante siete días o a 35 °C durante diez días, o cualquier otra combinación equivalente;
 - exámenes microbiológicos del contenido y de los envases en el laboratorio del establecimiento o en otro laboratorio autorizado.

- **M1** d) Con objeto de garantizar la eficacia del engatillado o de cualquier otro método de cierre hermético, se tomarán muestras de la producción diaria a intervalos previamente fijados ◀ y se dispondrá de un equipo adecuado que permita examinar los cortes transversales de las juntas de los envases cerrados.

⁽¹⁾ DO n° L 33 de 8. 2. 1979, p. 1. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/72/CEE (DO n° L 42 de 16. 1. 1991, p. 27).

▼B

- e) Se llevarán a cabo controles para comprobar que los envases no estén deteriorados.
- f) Todos los envases que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico en condiciones prácticamente idénticas deberán llevar una marca de identificación del lote, de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 89/396/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio ⁽¹⁾.

5. *Ahumado*

Las operaciones de ahumado deberán realizarse en un local separado o emplazamiento destinado al efecto que, en caso necesario, estará provisto de un sistema de ventilación que impida que los humos y el calor de la combustión afecten a los demás locales y emplazamientos en los que se preparen, transformen o almacenen los productos pesqueros.

- a) Los materiales empleados para la producción de humo para el ahumado del pescado deberán almacenarse apartados de la zona de ahumado y utilizarse de forma que no contaminen los productos.
- b) Deberán prohibirse los materiales empleados para la producción de humo por combustión de madera que haya sido pintada, barnizada, encolada o que haya sufrido cualquier tratamiento químico para su conservación.
- c) Tras ser ahumados, los productos deberán enfriarse rápidamente a la temperatura necesaria para su conservación antes de su embalaje.

6. *Salazón*

- a) Las operaciones de salazón deberán realizarse en lugares distintos y suficientemente separados de aquellos en que se efectúen las demás operaciones.
- b) La sal utilizada en la preparación de productos pesqueros deberá estar limpia y almacenarse de manera que se evite todo riesgo de contaminación. No deberá utilizarse más de una vez.
- c) Los recipientes utilizados en la salazón deberán estar fabricados de forma que se evite toda contaminación de los productos durante esta operación.
- d) Los recipientes y zonas destinados a la salazón deberán limpiarse antes de proceder a ella.

7. *Cocción de moluscos y crustáceos*

La cocción de moluscos y crustáceos deberá llevarse a cabo de la siguiente manera:

- a) Toda cocción deberá ir rápidamente seguida de refrigeración. El agua utilizada a tal efecto deberá ser potable o agua de mar limpia. Si no se emplea ningún otro medio de conservación, la refrigeración deberá mantenerse hasta que se alcance la temperatura de fusión del hielo.
- b) Las operaciones de separación de las valvas y pelado deberán llevarse a cabo higiénicamente evitando cualquier contaminación del producto. Cuando éstas se realicen a mano, los trabajadores pondrán una especial atención en el lavado de las manos y se limpiarán cuidadosamente todas las superficies de trabajo. Si se utilizan máquinas, deberán limpiarse frecuentemente y desinfectarse al final de cada jornada de trabajo.

Después de la operación de separación de las valvas o pelado, los productos cocidos deberán ser inmediatamente congelados o refrigerados a una temperatura que impida el desarrollo de gérmenes patógenos y seán almacenados en locales adecuados.

- c) El fabricante ordenará la realización periódica de controles microbiológicos de su producción cumpliendo las normas a fijar con arreglo a lo dispuesto en el punto 4 del capítulo V del presente Anexo.

8. *Pulpa de pescado*

La pulpa de pescado obtenida mediante separación mecánica de las espinas deberá elaborarse con arreglo a las condiciones siguientes:

- a) La separación mecánica deberá efectuarse sin demora innecesaria después del fileteado utilizando materias primas sin vísceras. Si se utiliza pescado entero, deberá haberse destripado y lavado previamente.

⁽¹⁾ DO n° L 186 de 30. 6. 1989, p. 21.

▼B

- b) Las máquinas se limpiarán frecuentemente y, por lo menos, cada dos horas.
- c) Después de la fabricación, la pulpa deberá congelarse con la máxima rapidez posible o incorporarse a un producto destinado a la congelación o a un tratamiento estabilizador.

V. **Requisitos referentes a la presencia de parásitos**

1. Durante la producción y antes de su despacho al consumo humano, los pescados y productos de pescado deben ser sometidos a un control visual para detectar y retirar los parásitos visibles.

Los pescados manifiestamente parasitados o las partes de los pescados manifiestamente parasitados que sean retirados no deben ser puestos en el mercado para el consumo humano.

Las modalidades de dicho control serán aprobadas con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15 de la presente Directiva a propuesta de la Comisión que deberá presentarse antes del 1 de octubre de 1992.

2. Los pescados y productos a base de pescado a que hace referencia el apartado 3, que estén destinados al consumo sin ulterior transformación, deberán además someterse a un tratamiento por congelación, a una temperatura igual o inferior a -20 °C en el interior del pescado, durante un período de al menos 24 horas. Dicho tratamiento por congelación deberá aplicarse al producto crudo o al producto acabado.
3. Los pescados y productos siguientes estarán sujetos a lo dispuesto en el punto 2:
 - a) Pescado para consumir crudo o prácticamente crudo, como el arenque («maatje»).
 - b) Las especies siguientes cuando se traten mediante ahumado en frío durante el cual la temperatura en el interior del pescado sea inferior a 60 °C :
 - arenque,
 - caballa,
 - espadín,
 - salmón salvaje del Atlántico o del Pacífico.
 - c) Arenque en escabeche y/o salado cuando este proceso no baste para ►**MI** matar ◀ las larvas de nematodos.

Se podrá modificar la siguiente lista basándose en datos científicos y siguiendo el procedimiento que se establece en el artículo 15 de la presente Directiva. Con arreglo a este mismo procedimiento se fijarán los criterios que servirán para determinar los tratamientos que se consideren suficientes o insuficientes para destruir los nematodos.

4. Los productores velarán por que el pescado y productos pesqueros mencionados en el punto 3 o las materias primas destinadas a su fabricación hayan sido sometidos antes de su consumo al tratamiento mencionado en el punto 2.
5. Al ser comercializados, los productos pesqueros mencionados en el punto 3 deberán ir acompañados de un certificado del fabricante en que se indique a qué tratamiento han sido sometidos.

CAPÍTULO V

CONTROL SANITARIO E INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES DE PRODUCCIÓNI. **Inspección general**

Las autoridades competentes crearán un sistema de control e inspección para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Directiva.

Dicho sistema de control e inspección incluirá los siguientes puntos:

- 1) control de los barcos de pesca, pudiendo, dicho control efectuarse durante su estancia en los puertos;
- 2) control de las condiciones de descarga y primera venta;
- 3) control periódico de los establecimientos para comprobar, en particular:
 - a) si se siguen cumpliendo las condiciones de autorización;
 - b) si se manipulan correctamente los productos pesqueros;

▼B

- c) el estado de limpieza de las instalaciones, locales y material y la higiene del personal;
- d) y si se corresponden las marcas con el tipo de productos de que se trate;
- 4) control de los mercados mayoristas y de las lonjas de subastas;
- 5) control de las condiciones de almacenamiento y transporte.

II. Requisitos específicos

1. Pruebas organolépticas

Sin perjuicio de las excepciones que establece el Reglamento (CEE) n° 103/76 del Consejo de 19 de enero de 1976, por el que se establecen las normas comunes de comercialización para ciertos pescados frescos o refrigerados ⁽¹⁾, cada lote de productos pesqueros deberá presentarse a la autoridad competente para su inspección en el momento de la descarga o antes de la primera venta con el fin de comprobar si son aptos para el consumo humano. Tal inspección consistirá en una prueba organoléptica realizada por muestreo.

Se entenderá que los productos pesqueros reúnen los requisitos organolépticos contenidos en la presente Directiva cuando cumplan, por los que respecta a las condiciones de frescura, las normas comunes de comercialización establecidas para ellos en aplicación del artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 3796/81.

Cuando se considere necesario, la Comisión podrá establecer, siguiendo el procedimiento previsto en el artículo 15 de la presente Directiva, requisitos organolépticos específicos para los productos pesqueros que no sean objeto de la armonización regulada por el Reglamento (CEE) n° 3796/81.

Cuando se considere necesario o si se comprueba que no se han cumplido los requisitos estipulados por la presente Directiva, se repetirán las pruebas organolépticas tras la primera venta de los productos pesqueros. Tras esta primera venta, dichos productos deberán satisfacer por lo menos los requisitos mínimos de frescura fijados en el Reglamento citado.

Si las pruebas organolépticas revelasen que los productos pesqueros no son aptos para el consumo humano, deberán tomarse las medidas para que sean retirados del mercado y se desnaturalizarán de manera que no puedan volver a ser destinados al consumo humano.

En caso de que las pruebas organolépticas arrojen la mínima duda sobre la frescura de los productos pesqueros, se podrá recurrir a los controles químicos o microbiológicos.

2. Controles parasitológicos

Antes de que se destinen al consumo humano, los pescados y productos a base de pescado deberán ser sometidos a un control visual por sondeo para la detección de parásitos visibles.

No deberán comercializarse con vistas al consumo humano aquellos pescados o partes de pescado que hayan sido retirados por presentar manifiestamente parásitos.

Las modalidades de control se fijarán según el procedimiento dispuesto en el artículo 15 de la presente Directiva.

3. Pruebas químicas

A. Se tomarán muestras que se someterán a pruebas de laboratorio para comprobar los siguientes parámetros:

- a) TVB-N (Total Nitrógeno Básico Volátil) y TMA-N (Nitrógeno de trimetilamina):

Los valores de estos parámetros deberán precisarse por categorías de especies con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 15 de la presente Directiva;

- b) Histamina:

Se tomarán nueve muestras de cada lote:

- su valor medio deberá ser inferior a 100 ppm;
- dos de las muestras podrán tener un valor superior a 100 ppm e inferior a 200 ppm;
- ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 ppm;

⁽¹⁾ DO n° L 20 de 28. 1. 1976, p. 29. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 33/89 (DO n° L 5 de 7. 1. 1989, p. 18).

▼ B

► M1 Estos límites se aplicarán exclusivamente al pescado de las familias siguientes: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae* y *Coryphaenidae*. ◄. No obstante, los pescados de dichas familias que hayan sido sometidos a un tratamiento de maduración enzimática en salmuera podrán presentar un contenido histamínico más elevado, pero sin superar el doble de los valores indicados anteriormente. Las pruebas se llevarán a cabo con métodos fiables y científicamente reconocidos, como el método de cromatografía de alta resolución en fase líquida (HPLC).

B. Agentes contaminantes presentes en el medio acuático

Sin perjuicio de la normativa comunitaria sobre protección y gestión de las aguas, en particular la referente a la contaminación del medio acuático, los productos pesqueros no deberán contener, en su parte comestible, contaminantes presentes en el medio acuático, como metales pesados o sustancias organohalogenadas, en cantidades tales que la absorción alimentaria calculada supere la ingesta diaria o semanal admisible para las personas.

▼ M2▼ B

C. De acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 16 de la presente Directiva, se decidirán antes del 31 de diciembre de 1992:

- a) los métodos de análisis para el control de los criterios químicos, así como los planes de muestreo;
- b) los niveles que deberán respetar los criterios químicos.

4. *Controles microbiológicos*

En aplicación del artículo 15 de la presente Directiva, se establecerán criterios microbiológicos que incluyan planes de muestreo y métodos de análisis, cuando sea necesario para la protección de la salud pública.

La Comisión presentará a tal efecto los proyectos de medidas apropiadas antes del 1 de octubre de 1992.

CAPÍTULO VI

EMBALAJE

1. El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.
2. Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deberán cumplir todas las normas de higiene y, en particular:
 - no podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros;
 - no podrán transmitir a éstos sustancias nocivas para la salud humana;
 - tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros.
3. El material de embalaje no podrá utilizarse más de una vez, con la excepción de ciertos tipos especiales de embalajes de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, que podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección. El material de embalaje utilizado para los productos frescos que se conserven en hielo deberá permitir la evacuación del agua de fusión.
4. El material de embalaje aún no utilizado deberá almacenarse en una zona distinta de la de producción y estar protegido del polvo y la contaminación.

▼ M1

CAPÍTULO VII

IDENTIFICACIÓN

Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 79/112/CEE, deberá ser posible para las tareas de inspección conocer a través del marcado o de los documentos de acompañamiento el origen de los productos pesqueros puestos en el mercado.

A tal efecto, el embalaje o, en el caso de los productos no embalados, los documentos de acompañamiento deberán contener la información siguiente:

▼ A2

- el país expedidor, que podrá expresarse con todas sus letras o con sus iniciales en mayúsculas, es decir, en el caso de los países de la Comunidad,

▼ A2

las siguientes: B/CZ/DK/D/EE/EL/E/F/IRL/I/CY/LV/LT/L/HU/MT/NL/AT/PL/P/SI/SK/FI/SE/UK;

▼ M1

- la identificación del establecimiento o del buque factoría, que se efectuará mediante el número de autorización oficial o, en caso de puesta en el mercado a partir de un buque congelador de los aludidos en el punto 7 del Anexo II de la Directiva 92/48/CEE, mediante el número de identificación del buque, o, en caso de puesta en el mercado a partir de una lonja o de un mercado mayorista, mediante el número de registro previsto en el párrafo tercero del apartado 1 del artículo 7 de la presente Directiva;

▼ A2

- una de las siguientes siglas: CE - EC - EG - EK - EF - EY - ES - EÜ - EB - KE - WE.

▼ M1

Esta información deberá figurar agrupada de forma perfectamente legible en un punto visible del exterior del embalaje de modo que para acceder a ella no sea necesario abrir éste.

▼ B

CAPÍTULO VIII

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

1. Durante su almacenamiento y transporte, los productos pesqueros se mantendrán a las temperaturas establecidas en la presente Directiva. En particular:
 - los productos pesqueros frescos o descongelados, así como los productos de crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados, se mantendrán a la temperatura de fusión del hielo;
 - los productos pesqueros congelados, con excepción de los pescados congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, a una temperatura estable de - 18 °C o inferior en todos los puntos del producto, eventualmente con breves fluctuaciones de un máximo de 3 °C hacia arriba durante el transporte;
 - los productos transformados, a las temperaturas indicadas por el fabricante o, cuando lo exijan las circunstancias, a las temperaturas establecidas según el procedimiento previsto en el artículo 15 de la presente Directiva.
2. La autoridad competente podrá autorizar excepciones a lo dispuesto en el segundo guión del apartado 1 en caso de que los productos pesqueros congelados sean transportados desde un almacén frigorífico hasta un establecimiento autorizado para ser descongelados a su llegada con vistas a una preparación o transformación y que la distancia que haya de recorrerse resulte corta y no exceda de 50 km o de una hora de trayecto.
3. Los productos no podrán almacenarse ni transportarse junto con otros productos que puedan afectar a su salubridad o puedan contaminarlos si no están provistos de un embalaje que garantice una protección satisfactoria.
4. Los vehículos utilizados para el transporte de los productos pesqueros estarán fabricados y equipados de modo que puedan mantenerse las temperaturas exigidas en la presente Directiva durante todo el tiempo de transporte. Si se utiliza hielo para refrigerar los productos, deberá garantizarse la evacuación del agua de fusión para evitar que quede en contacto con los productos. Las superficies interiores del medio de transporte presentarán un acabado que no afecte a la salubridad de los productos pesqueros. Serán lisas y fáciles de limpiar y desinfectar.
5. Los medios de transporte utilizados para los productos pesqueros no podrán emplearse para transportar otros productos que puedan afectar o contaminar a aquéllos, excepto que una limpieza en profundidad seguida de desinfección garanticen que no se producirá contaminación de los productos pesqueros.
6. Los productos pesqueros no podrán transportarse en vehículos o contenedores que no estén limpios y que hubieren debido ser desinfectados.
7. Las condiciones de transporte de los productos pesqueros que se vayan a comercializar vivos no deberán tener ningún efecto negativo sobre estos productos.



CAPÍTULO IX

PUNTOS DEL ANEXO QUE PODRÁN SER OBJETO DE DISPENSAS Y EVENTUALES CONDICIONES APLICABLES EN CASO DE DISPENSA

Relativos al capítulo I, parte I del Anexo

1. *Punto 1, a)*
siempre que los productos estén protegidos del sol y de las inclemencias del tiempo, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.
2. *Punto 1, c)*
siempre que se evite toda contaminación de los productos.
3. *Punto 1, d), primera frase*
siempre que los productos acabados se almacenen a bordo en las necesarias condiciones de temperatura.
4. *Punto 1, g), última frase*
siempre que los productos no puedan verse contaminados por las aguas residuales, los desechos o el agua de refrigeración de los motores.
5. *Punto 1, h)*
siempre que el personal que manipule los productos pesqueros pueda lavarse las manos después de utilizar los retretes.
6. *Punto 2, a)*
siempre que los suelos se limpien y desinfecten de forma adecuada.
7. *Punto 2, b), c) y d)*
8. *Punto 2, g), en lo relativo a los grifos y toallas*
9. *Punto 3*
siempre que los apartados y herramientas de trabajo se mantengan en buen estado.

Relativos al capítulo II del Anexo

10. *Punto 3, a)*
siempre que las paredes se mantengan limpias.
11. *Punto 3, b)*
siempre que se limpie el suelo después de cada venta.
12. *Punto 3, c), primera frase*
13. *Punto 3, e): vehículos que emiten gases de escape*
siempre que se retiren del mercado los productos contaminados por los gases de escape.
14. *Punto 3, j)*
siempre que los productos impropios para el consumo humano no puedan contaminar los productos de la pesca ni mezclarse con ellos.
15. *Punto 3, k)*
16. *Punto 7*
en cuanto remite al punto 3 del mismo capítulo y al punto 10 de la sección I del capítulo III.

Relativos al capítulo III, parte I del Anexo

17. *Punto 1*
siempre que los productos acabados no puedan ser contaminados por las materias primas o los desechos.
18. *Punto 2, a)*
siempre que el suelo se limpie y desinfecte convenientemente.
19. *Punto 2, b)*
siempre que las paredes se mantengan limpias.
20. *Punto 2, c)*
siempre que el techo no constituya un foco de contaminación.
21. *Punto 2, d)*

▼B

22. *Punto 2, e)*
siempre que los productos no se vean alterados o contaminados por el vapor.
23. *Punto 2, g)*
siempre que el personal disponga de medios para lavarse las manos.
24. *Punto 3*
25. *Punto 5*
en lo que respecta a los materiales resistentes a la corrosión siempre que los aparatos y herramientas de trabajo se mantengan limpios.
26. *Punto 6*
siempre que los productos no puedan ser contaminados por los desechos o por los derrames de los mismos.
27. *Punto 10*

Relativos al capítulo IV del Anexo

28. *Parte I, punto 1*
en lo que respecta a la obligación de colocar en la cámara fría del establecimiento aquellos productos que no sean objeto de alguna operación inmediatamente, siempre que se añada hielo a los productos tantas veces como sea necesario durante un período no superior a doce horas o se puedan colocar en una cámara fría no perteneciente al establecimiento que esté situada en las proximidades.
29. *Parte I, punto 6*
en lo que respecta a la obligación de colocar los desechos en recipientes estancos provistos de una tapa, siempre que los productos no puedan ser contaminados por los desechos o por los derrames de los mismos.
30. *Parte IV, punto 5, párrafo primero*
siempre que se tomen todas las preocupaciones necesarias para evitar que los productos pesqueros que se están preparando o se encuentren almacenados se vean afectados por los humos.
31. *Parte IV, punto 6, a)*
siempre que los productos pesqueros que se estén preparando o se encuentren almacenados no se vean afectados por las operaciones de salazón.