

**32/94** INFORMACIONES  
TECNICAS

# CONDICIONES DE COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA



**JUNTA DE ANDALUCIA**  
Consejería de Agricultura y Pesca

**CONDICIONES DE  
COMERCIALIZACION DE  
LOS PRODUCTOS  
DE LA PESCA**

Sevilla, 20 de octubre de 1994

---

© CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA.  
Edita: CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA  
Junta de Andalucía  
Coordina: IGNACIO PALACIOS ESTEBAN  
M.ª DOLORES TORRUBIA ROMERO  
Redactores: PAZ SANCHEZ ZAPATA  
ANTONIO MORENO MARTINEZ  
Publica: Dirección General de Investigación Agraria  
Servicio de Publicaciones y Divulgación  
Depósito Legal: SE-1654-94  
ISBN: 84-87564-07-0

# Indice

---

<b>CONTROLES SANITARIOS .....</b>	<b>9</b>
<b>A) REGULACION SANITARIA .....</b>	<b>11</b>
<b>B) CONTENIDO DE LAS NORMAS SANITARIAS .....</b>	<b>13</b>
1. Normas sanitarias generales aplicables al proceso de comercialización .....	13
2. Normas sanitarias aplicables a los buques .....	17
3. Normas sanitarias aplicables a los moluscos bivalvos .....	18
<b>NORMAS COMERCIALES .....</b>	<b>19</b>
<b>A) REGULACION COMERCIAL .....</b>	<b>21</b>
<b>B) CONTENIDO DE LAS NORMAS COMERCIALES .....</b>	<b>22</b>
a) Categorías de Frescura .....	22
b) Categorías de calibrado .....	22
Cuadro I. Productos sometidos a normas de comercialización ...	23
Cuadro II. Clasificación por frescura de los peces .....	24
Cuadro III. Clasificación por frescura de los crustáceos .....	26
Cuadro IV. Clasificación por calibrado de los peces .....	27
Cuadro V. Clasificación por calibrado de los crustáceos .....	31
<b>C) CONSIDERACIONES EN TORNO A LAS TALLAS BIOLÓGICAS Y COMERCIALES .....</b>	<b>32</b>
1. Discordancias entre ambos tipos de tallas .....	32
2. Distorsiones de la actual reglamentación .....	32
Cuadro VI. Tallas mínimas biológicas y comerciales .....	34
<b>DESEMBARCOS .....</b>	<b>39</b>
<b>A) REGULACION SOBRE DESEMBARCOS .....</b>	<b>41</b>
1. Desembarcos Comunitarios .....	41
2. Desembarcos procedentes de buques pesqueros de terceros países .....	41

<b>B) CONTENIDO DE LAS NORMAS .....</b>	<b>43</b>
1. Régimen de control aplicable a la política pesquera común .....	43
2. Régimen de control aplicable a los desembarcos de terceros países .....	44
3. Puestos fronterizos .....	46
<b>IDENTIFICACION .....</b>	<b>47</b>
<b>A) REGULACION SOBRE LA IDENTIFICACION DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>49</b>
<b>B) CONTENIDO DE LAS NORMAS .....</b>	<b>50</b>
1. Normas aplicables a los productos alimentarios .....	50
2. Normas aplicables a los productos pesqueros .....	52
3. Normas aplicables a los moluscos bivalvos vivos .....	53
<b>TRANSPORTE .....</b>	<b>57</b>
<b>A) REGULACION DEL TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS .....</b>	<b>59</b>
<b>B) CONTENIDO DE LAS NORMAS .....</b>	<b>60</b>
1. Régimen general aplicable al transporte de productos pesqueros .	60
2. Régimen aplicable a los moluscos bivalvos vivos .....	61
<b>IMPORTACIONES .....</b>	<b>63</b>
<b>I CONTROLES PREVIOS A LAS IMPORTACIONES .....</b>	<b>65</b>
A. Controles sanitarios .....	65
B. Controles comerciales .....	66
<b>II REGIMEN DE INTERCAMBIOS CON TERCEROS PAISES .....</b>	<b>67</b>
A. Régimen común aplicable a las importaciones .....	67
a) 1ª fase: Información y consulta .....	67
b) 2ª fase: Procedimiento de investigación .....	68
c) 3ª fase: Medidas de vigilancia y de salvaguardia .....	69
B. Régimen Común de intercambios de la Organización Común de Mercados .....	71
a) Régimen aduanero .....	71
b) Precios de referencia .....	72
c) Medidas de urgencia .....	72

# **P**RESENTACIÓN

*Cuando el sector pesquero no ha superado la grave crisis de producción iniciada en la década de los ochenta y derivada de la esquilma de los recursos propios y de la pérdida de importantes caladeros en terceros países, se enfrenta ahora con la denominada "crisis de los mercados".*

*Esta nueva crisis se caracteriza por un descenso generalizado del precio de las especies, en un contexto de recesión de la economía y de creciente competencia de los productos de terceros países que concurren a un mercado deficitario dependiente en gran medida de las importaciones.*

*No es de extrañar, por ello que tanto la Administración, como los profesionales tomen conciencia de la importancia de determinados aspectos, hasta ahora olvidados, relacionados con la organización común de los mercados de los productos de la pesca.*

*Pero la organización común de mercados de productos de la pesca no está concebida como un sistema que garantice unos precios de producción que atentarían contra los compromisos internacionales de la Comunidad en materia de liberalización de los productos. Su función es regular las condiciones de competencia en el mercado comunitario e impedir la competencia desleal de terceros países.*

*El presente trabajo ofrece una información suficiente sobre el complejo marco normativo que regula las condiciones de comercialización que deben reunir los productos de la pesca que se introducen en el mercado único, y los controles que garantizan una leal competencia.*

**Francisco Gómez Aracll**  
Director General de Pesca



# **CONTROLES SANITARIOS**

---



## A) REGULACION SANITARIA

---

El **Real Decreto 1437/1992** del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaria del Gobierno, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura, y que incorpora en el ordenamiento jurídico español a la **Directiva comunitaria 91/493**, establece los requisitos técnicos sanitarios que se deben observar en la producción, manipulación, elaboración, conservación, circulación y comercialización de los productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, quedando así cubiertos todos los eslabones de la cadena comercial, en lo que a condiciones higiénicas se refiere.

No obstante, se excepcionan determinados aspectos que son regulados mediante otras normas:

1. La manipulación en cuanto al sangrado, descabezado, eviscerado y extracción de las aletas, refrigeración o congelación a bordo de los buques que se establecen en el **Real Decreto 2069/93** del Ministerio de la Presidencia, de 26 de noviembre, que da traslado al ordenamiento español a la **Directiva 92/48/CEE**, de 16 de junio, por la que se fijan las normas mínimas de higiene aplicables a los productos de la pesca obtenidos a bordo de determinados buques pesqueros.
2. Los moluscos bivalvos vivos que se rigen por el **Real Decreto 308/93**, del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaria del Gobierno de 26 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria que fija las normas aplicables a la comercialización de moluscos bivalvos vivos, y el **Real Decreto 345/1993** del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 5 de marzo, por el que se establecen las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y otros invertebrados marinos vivos. Ambos adecuan la normativa nacional sobre la materia a lo establecido por la **Directiva del Consejo 91/492/CEE**, de 15 de julio; el primero en la comercialización y el segundo en cuanto a la producción.

Cuando los moluscos sean objeto de transformación, deberán además cumplir los requisitos establecidos en los apartados 3.1.4. al 3.1.8. del art. 3 del R.D. 1437/92.

3. El **Real Decreto 1488/94**, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 1 de julio, establece los requisitos y condiciones que deben cumplir los animales y productos de la acuicultura para su puesta en el mercado. Adecuando la **Directiva 91/67/CEE** del Consejo de 28 de enero de 1.991, modificada por la **Directiva 93/54/CE**, relativas a las condiciones de policía sanitaria aplicables a la puesta en el mercado de animales y productos de la acuicultura
4. La venta al de tall y la cesión de pequeñas cantidades realizadas, en el mercado local, por el pescador al detallista que se recoge en el apartado 6 del artículo 32 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por el **Real Decreto 1521/84**, del Ministerio de la Presidencia, de 1 de agosto.
5. La cesión de pequeñas cantidades de productos, en el mercado local, por el pescador al consumidor final. En este caso la autoridad competente establecerá los controles sanitarios a que será sometido este tipo de cesión, aún no regulado para Andalucía.

Las responsabilidades y las sanciones a imponer por las infracciones cometidas contra estas normas, están sometidas a lo dispuesto en:

- Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- Ley 14/86, de 25 de abril, General de Sanidad, en sus artículos 32 al 37.
- Ley 26/84, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios en el capítulo IX y en la disposición final segunda.

## **B) CONTENIDO DE LAS NORMAS SANITARIAS**

---

### **1. Normas sanitarias generales aplicables al proceso de comercialización**

**Real Decreto 1437/92 del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.**

#### **A. Requisitos exigibles a los buques factorías**

1. requisitos relativos a la construcción y al equipo:
  - condiciones de un buque factoría
  - lugares en los que se lleva a cabo la preparación, transformación y/o congelación/ultracongelación.
  - aparatos y útiles de trabajo.
  - condiciones de un buque factoría que congele a bordo.
  
2. requisitos de higiene relativos a la manipulación y el almacenamiento a bordo de los productos pesqueros:
  - responsabilidad de la aplicación de prácticas correctas de fabricación de los productos pesqueros.
  - condiciones generales de higiene aplicables a locales y materiales.
  - condiciones generales de higiene aplicables al personal.
  - operaciones de descabezado, eviscerado y fileteado.
  - operaciones de transformación.
  - acondicionamiento, envasado y embalaje.
  - almacenamiento a bordo.

#### **B. Requisitos exigibles durante y después del desembarque**

- equipo de descarga y desembarque.
- condiciones de descarga y desembarque.
- requisitos de los mercados de subasta y al por mayor.
- obligaciones después del desembarque y la primera venta.

#### **C. Requisitos generales exigibles a los establecimientos en tierra**

1. Condiciones generales de disposición de los locales y dotación de material.
  - dimensiones.
  - condiciones de los locales.
  - condiciones de las cámaras isotérmicas.
  - aparatos y útiles de trabajo.

- dispositivo de evacuación de aguas residuales.
- vestuarios.
- local a disposición del servicio de inspección.
- equipos de limpieza.

2. Condiciones generales de higiene:

- condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales.
- requisitos generales de higiene aplicables al personal.

D. Requisitos especiales para la manipulación de productos pesqueros en los establecimientos en tierra

1. Requisitos para los productos frescos.

2. Requisitos para los productos congelados.

- condiciones de los establecimientos e instalaciones.
- condiciones de los productos.

3. Requisitos para los productos descongelados.

4. Requisitos para los productos transformados.

- conservas.
- ahumados.
- salazón, desecación y escabechado.
- cocción de moluscos y crustáceos.
- pulpa de pescado.

5. Requisitos referentes a la presencia de parásitos.

E. Controles sanitarios e inspección de las condiciones de producción

1 Inspección general.

- control de los barcos de pesca.
- control de las condiciones de descarga y primera venta.
- control periódico de los establecimientos.
- control de los mercados al por mayor y de las lonjas de subasta.
- control de las condiciones de almacenamiento y transporte.

2. Requisitos específicos:

- pruebas organolépticas.
- controles parasitológicos.
- pruebas químicas.
- controles microbiológicos.

#### F. Envasado y embalado

- condiciones higiénicas.
- material de envasado.

#### G. Identificación

- etiquetado.
- tipo de información.

#### H. Almacenamiento y transporte

- condiciones de mantenimiento.
- condiciones de los vehículos para el transporte.
- normas higiénicas.

**Real Decreto 1521/84, del Ministerio de la Presidencia, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.**

- Establece las condiciones de venta al público de los productos de la pesca.
- Especifica las condiciones de venta y manipulación a que pueden ser objeto los productos frescos y los congelados, incluso los congelados en bloque.
- Regula la venta ambulante, prohibiéndola, salvo en determinadas circunstancias.
- Depura responsabilidades:
  1. La responsabilidad sobre productos contenidos en envases cerrados íntegros y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación, corresponde al fabricante o elaborador de los productos de la pesca o al importador, en su caso.
  2. La responsabilidad sobre productos no envasados o contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor de los productos de la pesca, salvo prueba en contrario.
  3. La responsabilidad por inadecuada conservación de los productos envasados o no, o el incumplimiento de las instrucciones de conservación del etiquetado, corresponde al tenedor de los productos de la pesca.
  4. La responsabilidad por industrialización, comercialización, circulación y venta de productos de la pesca durante las épocas de veda, y en toda época y lugar cuando no alcancen la talla mínima, corresponderá al tenedor del producto.

**Real Decreto 1488/1994, del Ministerio de Agricultura, Pesca y alimentación, de 1 de julio, por el que se establecen medidas mínimas de lucha contra determinadas enfermedades de los peces**

Recoge las condiciones y requisitos que deben cumplir los animales y productos de la acuicultura de la Comunidad Europea para su puesta en el mercado, así como las normas aplicables a las importaciones procedentes de terceros países.

## 2. Normas sanitarias aplicables a los buques

**Real Decreto 2069/93, del Ministerio de la Presidencia, de 26 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a los productos de la pesca a bordo de determinados buques pesqueros.**

### *A. Condiciones generales de higiene aplicables a todos los buques pesqueros.*

- condiciones de las partes del buque destinadas al almacenamiento.
- preservación de los productos de la pesca.
- manipulación y almacenamiento de los productos.
- condiciones del hielo.
- limpieza.
- descabezado y evisceración: equipos utilizados.
- normas de limpieza del personal encargado de las operaciones de manipulación.

*B. Condiciones suplementarias de higiene aplicables a los buques pesqueros diseñados para conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias durante más de veinticuatro horas, excepto aquellos que estén equipados para mantener vivos los peces, crustáceos y moluscos sin otros medios de conservación a bordo.*

- condiciones de los buques.
- condiciones de las bodegas.
- recipientes utilizados para el almacenamiento.
- cubiertas de trabajo, equipos, cisternas, etc.
- productos de limpieza.
- condiciones de la congelación (según R.D. 1437/92)
- condiciones de los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca.

Contempla, así mismo, que el establecimiento y ejecución de las medidas necesarias para el cumplimiento de estas normas es competencia de las Comunidades Autónomas.

### **3. Normas sanitarias aplicables a los moluscos bivalvos**

**Real Decreto 308/93, del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, de 26 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que fija las normas aplicables a la comercialización de moluscos bivalvos vivos.**

Se dictan los requisitos para la comercialización de moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo:

- destinos de los productos en función de las condiciones de las zonas de producción.
- normas para la recolección y el transporte de lotes hacia un centro de expedición o de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación.
- condiciones de reinstalación de moluscos bivalvos vivos.
- condiciones de autorización de los centros de expedición o de depuración.
- condiciones aplicables a los moluscos bivalvos vivos.
- controles sanitarios.
- envasado.
- conservación y almacenamiento.
- transporte desde el centro de expedición.
- marcados de los envíos.

**Real Decreto 345/1993, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 5 de marzo, por el que se establecen las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y otros invertebrados marinos**

Incorpora aspectos relativos a la producción, incluidos algunos de carácter sanitarios, contenidos en la Directiva 91/492/CEE, lo cual supone una transposición parcial de la misma.

- Establece las normas que deberán aplicarse a la calidad exigible tanto a las aguas como a la producción de moluscos bivalvos vivos, moluscos gasterópodos, tunicados y equinodermos marinos vivos.
- Define las zonas de producción y enumera las condiciones que deben cumplir estas zonas y los productos que de allí proceden.
- Especifica los controles que deben realizarse para supervisar la producción.
- Establece la posibilidad de declaración de zonas de protección o mejora y por último fija las condiciones de aplicación común.

# **NORMAS COMERCIALES**

---



## A) REGULACION COMERCIAL

Las normas comerciales para los productos de la pesca, a diferencia de las sanitarias, solo operan en los mercados en origen y están dirigidas a un número limitado de especies, si bien afectan de igual manera al pescado comunitario y al importado procedente de terceros países.

Están recogidas en los siguientes Reglamentos comunitarios:

### Para los PESCADOS

Reglamento	Modificaciones	Modalidades de aplicación
<b>Reglamento (CEE) 103/76</b> del Consejo, de 19 de enero de 1976 por el que se establecen las normas comunes de comercialización para ciertos pescados frescos o refrigerados	<b>Reglamento (CEE) 3396/85</b> del Consejo, de 26 de noviembre de 1985. <b>Reglamento (CEE) 3940/87</b> de la Comisión, de 21 de diciembre de 1987. <b>Reglamento (CEE) 33/89</b> del Consejo, de 5 de enero de 1989. <b>Reglamento (CEE) 1935/93</b> del Consejo, de 12 de julio de 1993.	<b>Reglamento (CEE) 3703/85</b> de la Comisión, de 23 de diciembre de 1985. <b>Reglamento (CEE) 3506/89</b> de la Comisión, de 23 de noviembre de 1989.

### Para los CRUSTACEOS

Reglamento	Modificaciones	Modalidades de aplicación
<b>Reglamento (CEE) 104/76</b> del Consejo de 19 de enero de 1976 por el que se establecen normas comunes de comercialización para las quisquillas del tipo "Crangon spp".	<b>Reglamento (CEE) 3118/85</b> del Consejo, de 4 de noviembre de 1985. <b>Reglamento (CEE) 3940/87</b> de la Comisión, de 21 de diciembre de 1987. <b>Reglamento (CEE) 4213/88</b> de la Comisión, de 21 de diciembre de 1988, por el que se ajustan las normas comunitarias de comercialización de la cigala ( <i>Nephrops norvegicus</i> ).	

## **B) CONTENIDO DE LAS NORMAS COMERCIALES**

---

De acuerdo con las normas anteriores los productos de la pesca del Cuadro anexo I no pueden ser comercializados para la alimentación humana si no cumplen las disposiciones sobre clasificación de frescura y calibrado que se exponen en los Cuadros II, III, IV y V.

No obstante, estas disposiciones no son aplicables a las pequeñas cantidades de pescado cedidas directamente por el pescador costero al detallista o al consumidor.

Las normas de comercialización comprenden categorías de FRESCURA y de CALIBRADO.

### **a) Categorías de Frescura**

- 1) Las categorías de frescura para los **pescados** se recogen en el cuadro II. Estas normas son a su vez parte de los controles sanitarios recogidos como pruebas organolépticas en el Capítulo V del Real Decreto 1437/92. Las especies citadas en el Cuadro I no pueden ponerse a la venta para el consumo humano dentro de la Comunidad si su grado de frescura es menor o igual al grado considerado como no admitido.
- 2) Para los **crustáceos** se exponen en el Cuadro III, las categorías actualizadas con todas las modificaciones.

### **b) Categorías de calibrado**

La clasificación por categorías la realizarán los profesionales de la pesca con el concurso de expertos designados para este fin por las organizaciones profesionales afectadas.

- 1) Las categorías de calibrado para los **pescados** se muestran en el cuadro IV.
- 2) Para los **crustáceos** son las expuestas en el cuadro V.

**CUADRO I**  
**Productos sometidos a normas de comercialización**

- Arenque (*Chapea harengus*)
- Sardina (*Sardina pilchardus*)
- Alitán/Pintarroja (*Sayliorhinus spp.*)
- Galludos (*Squalus acanthias*)
- Gallinetas nórdicas (*Sebastes spp.*)
- Bacalao (*Gadus morua*)
- Carbonero (*Pollachius virens*)
- Eglefino (*Melanogrammus aeglefinus*)
- Merlan (*Merlangus merlangus*)
- Maruca/Arbitán (*Molva sp.*)
- Caballa (*Scomber scombrus*)
- Estornino (*Scomber japonicus*)
- Boquerón/Anchoa (*Engraulis spp.*)
- Solla (*Pleuronectis platessa*)
- Merluza (*Merluccius merluccius*)
- Gallos (*Lepidorhombus spp.*)
- Rape entero (*Lophius spp.*)
- Rape sin cabeza (*Lophius spp.*)
- Limanda (*Limanda limanda*)
- Mendo limón (*Microstomus Kitt*)
- Atún blanco (*Thunnus alalunga*)
- Atún rojo (*Thunnus thynnus*)
- Patudo (*Thunnus obesus*)
- Abadejo (*Pollachius pollachius*)
- Bacaladilla (*Micromesistius pontason* ó *Gadus pontason*)
- Faneca (*Trisopterus luscus*)
- Capellan (*Trisopterus minutes*)
- Boga (*Boops boops*)
- Caramel (*Maena smarís*)
- Congrio (*Conger conger*)
- Rubio (Anete) (*Trigla spp.*)
- Rubio (demás rubios ) (*Trigla spp.*)
- Jurel (*Trachurus spp.*)
- Lisa (*Mugil spp.*)
- Raya (*Raja spp.*)
- Raya (*Raja alas*)
- Platija (*Platichthys flesus*)
- Lenguado (*Solea spp.*)
- Pez cinto blanco (*Lepidopus caudatus*)
- Sable negro (*Aphanopus carbo*)
- Jibia (*Sepia officinalis* y *Rossia macrasoma*)
- Quisquillas (*Crangon spp.*)
- Buey (*Cancer pagurus*)
- Cigalas enteras (*Nephrops norvegicus*)
- Cigalas colas (*Nephrops norvegicus*)

**CUADRO II**  
**Clasificación por frescura de los peces**

<b>CRITERIOS</b>			
Categoría de frescura <sup>(2)</sup>			
Extra	A	B	No admitido
<b>ASPECTO</b>			
<b>PIEL</b>			
pigmentación viva y tomasolada; sin decoloración.  mucosidad acuosa, transparente	pigmentación viva, pero sin brillo.  mucosidad ligeramente turbia	pigmentación en fase de decoloración y apagada  mucosidad lechosa	pigmentación apagada <sup>(1)</sup>  mucosidad opaca
<b>OJO</b>			
convexo (abombado)  córnea transparente  pupila negra, brillante	convexo y ligeramente hundido  córnea ligeramente opalescente  pupila negra, apagada	llano  córnea opalescente  pupila opaca	cóncavo en el centro <sup>(1)</sup>  córnea lechosa  pupila gris
<b>BRANQUIAS</b>			
color brillante sin mucosidad  sin mucosidad	menos coloreadas  ligeras señales de mucosidad clara	decolorándose  mucosidad opaca	amarillentas <sup>(1)</sup>  mucosidad lechosa
<b>CARNE (corte en el abdomen)</b>			
azulada, translúcida, lisa, brillante  sin ningún cambio de coloración original	aterciopelada, cerosa, afelpada  color ligeramente modificado	ligeramente opaca	opaca <sup>(1)</sup>
<b>COLOR A LO LARGO DE LA COLUMNA VERTEBRAL</b>			
sin coloración	ligeramente rosa	rosa	rosa <sup>(1)</sup>
<b>ORGANOS</b>			
riñones y residuos de otros órganos: rojo brillante, así como la sangre dentro de la aorta.	riñones y residuos de otros órganos: rojo mate, sangre que se decolora.	riñones, residuos de otros órganos y sangre rojo pálido.	riñones, residuos de otros órganos y sangre pardusca <sup>(1)</sup> .

<sup>(1)</sup> O en una fase más avanzada de alteración.

<sup>(2)</sup> En lo relativo al rape decapitado, las clasificaciones se harán sobre la base de la rúbricas que le son aplicables.

**CUADRO II (Continuación)**  
**Clasificación por frescura de los peces**

<b>CRITERIOS</b>			
Categoría de frescura <sup>(2)</sup>			
Extra	A	B	No admitido

**ESTADO**

<b>CARNE</b>			
firme y elástica superficie lisa	elasticidad disminuida	ligeramente blanda (fofa), elasticidad disminuida  superficie cerosa (aterciopelada) y apagada	blanda (fofa) <sup>(1)</sup>  escama se desprende fácilmente de la piel; superficie granulosa
<b>COLUMNA VERTEBRAL</b>			
se rompe en lugar de desprenderse	adherente	poco adherente	no adherente <sup>(1)</sup>
<b>PERITONEO</b>			
adherido totalmente a la carne	adherente	poco adherente	no adherente <sup>(1)</sup>

**OLOR**

<b>BRANQUIAS, PIEL, CAVIDAD ABDOMINAL</b>			
alga marina	ni a alga, ni desagradable	ligeramente pútrido	pútrido <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> O en una fase más avanzada de alteración.

<sup>(2)</sup> En lo relativo al rape decapitado, las clasificaciones se harán sobre la base de la rúbricas que le son aplicables.

**CUADRO III.**  
**Clasificación por frescura de los crustáceos**

<b>QUISQUILLAS</b>		
<b>Categoría de frescor</b>	<b>Aspecto y estado de la carne durante y después del pelado</b>	<b>Características mínimas</b>
<b>A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caparazón: color rojo-rosa nítido, con pequeñas manchas blancas; la parte pectoral del caparazón será clara, encurvada.</li> <li>- carne: se pelara fácilmente, con escasas pérdidas de carne, técnicamente inevitables, firme, no coriácea.</li> <li>- fragmentos: se admitirán unos pocos fragmentos de quisquillas</li> </ul>	<p>Superficie del caparazón, húmeda y lustrosa. En caso de trasvase, las quisquillas deberían caer separadas. Carne sin olor extraño. exento de arena y otros materias extrañas.</p>
<b>B</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caparazón: color que va del rojo-rosa deslavado al rojo azulado, con manchas blancas; la parte pectoral del caparazón será clara, tirando a gris, encurvada.</li> <li>- carne: se pelará mas difícilmente con algunas perdidas de carne, menos firme, ligeramente conacea.</li> <li>- fragmentos: se admitirá una escasa cantidad de fragmentos de quisquillas.</li> </ul>	<p>Las mismas que las de la categoría de frescor A</p>

<b>CIGALAS</b>		
<b>Categoría de</b>	<b>Aspecto</b>	<b>Olor</b>
<b>E'</b> <b>E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cigalas vivas</li> <li>- caparazón: color rosa pálido o de rosa a rosa anaranjado.</li> <li>- entera: ojo negro brillante y branqueas de color rosa</li> <li>- cola: la carne expuesta debe ser transparente, de color azul tirando a blanco</li> </ul>	<p>Características de los crustáceos suaves.</p>
<b>A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caparazón: color rosa pálido o de rosa a rosa anaranjado. Sin manchas negras</li> <li>- entera: ojo sin brillo de color negro grisáceo, branqueas tirando a gris</li> <li>- cola: la carne expuesta pierde su transparencia pero no está descolorida</li> </ul>	<p>Pérdida del olor característico de los crustáceos. Sin amoníaco</p>
<b>B</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caparazón: se mantiene el color característico pero ligeramente descolorido. Tene mancha negra y color tirando a gris, especialmente sobre el caparazón y entre los segmentos de la cola.</li> <li>- entera: branquias de color gris oscuro, o color verde en la superficie dorsal de caparazón</li> <li>- cola: carne opaca y sin brillo</li> </ul>	<p>Ligeramente agrio.</p>

**BUEY DE MAR**

Los bueyes de mar no se clasificarán según normas de frescor específicas. Sin embargo, únicamente los bueyes de mar enteros, con caparazón blando, podrán comercializarse para la alimentación humana.

**CUADRO IV.**  
**Clasificación por calibrado de los peces**

**ARENQUE de la especie *Clupea harengus***

	Kg/pescado	Unidades por Kg
Talla 1	0,125 y más	8 o menos
Talla 2	de 0,085 a 0,125 excluido	de 9 a 11
Talla 3	a) de 0,050 a 0,085 excluido b) de 0,036 a 0,085 excluido para los arenques del Báltico	de 12 a 20 de 12 a 27

**SARDINAS de la especie *Sardina pilchardus***

	Kg/pescado	Unidades por Kg
Talla 1	0,100 y más	10 o menos
Talla 2	de 0,055 a 0,100 excluido	de 11 a 18
Talla 3	de 0,031 a 0,055 excluido	de 19 a 32
Talla 4	a) de 0,015 a 0,031 excluido b) de 0,011 a 0,031 excluido para las sardinas del Mediterráneo	de 33 a 67 de 33 a 91

**ALITÁN/ PINTARROJA (*Scyllorbinus spp*)**

**GALLUDOS (*Squalus acanthias*)**

	Kg/pescado	Kg/pescado
Talla 1	2 y más	2,2 y más
Talla 2	de 1 a 2 excluido	de 1 a 2,2 excluido
Talla 3	de 0,5 a 1 excluido	de 0,7 a 1 excluido

**GALLINETAS NÓRDICAS (*Sebastes spp*)**

**BACALAO de la especie *Gadus morhua***

	Kg/pescado	Kg/pescado
Talla 1	2 y más	7 y más
Talla 2	de 0,6 a 2 excluido	de 4 a 7 excluido
Talla 3	de 0,35 a 0,6 excluido	de 2 a 4 excluido
Talla 4		de 1 a 2 excluido
Talla 5		de 0,3 a 1 excluido

**CARBONERO (*Pollachius virens*)**

**EGLEFINO (*Melanogrammus aeglefinus*)**

	Kg/pescado	Kg/pescado
Talla 1	5 y más	1 y más
Talla 2	de 3 a 5 excluido	de 0,57 a 1 excluido
Talla 3	de 1,5 a 3 excluido	de 0,3 a 0,57 excluido
Talla 4	de 0,3 a 1,5 excluido	de 0,17 a 0,3 excluido

**MERLAN (*Merlangus merlangus*)**

**MARUCA/ARBITAN (*Molva spp.*)**

	Kg/pescado	Kg/pescado
Talla 1	0,5 y más	5 y más
Talla 2	de 0,35 a 0,5 excluido	de 2,5 a 5 excluido
Talla 3	de 0,25 a 0,35 excluido	de 1,5 a 2,5 excluido
Talla 4	de 0,11 a 0,25 excluido	



**CUADRO IV. (Continuación)**  
**Clasificación por calibrado de los peces**

**RAPE (*Lophius spp.*)**

	entero vaciado	sin cabeza
	Kg/pescado	Kg/pescado
Talla 1	10 y más	3,75 y más
Talla 2	de 6 a 10 excluido	de 2 a 3,75 excluido
Talla 3	de 3 a 6 excluido	de 1 a 2 excluido
Talla 4	de 1 a 3 excluido	de 0,5 a 1 excluido
Talla 5	de 0,5 a 1 excluido	de 0,2 a 0,5 excluido

**LIMANDA**  
*(Limanda limanda)*

**MENDO LIMON**  
*(Microstomus Kitt)*

**ATUN BLANCO**  
*(Thunnus alalunga)*

**ATUN ROJO**  
*(Thunnus thynnus)*

	kg/pescado	Kg/pescado	Kg/pescado	Kg/pescado
Talla 1	0,25 y más	0,6 y más	4 y más	70 y más
Talla 2	de 0,13 a 0,25 ex.	de 0,35 a 0,6 ex.	de 1,5 a 4 ex.	de 50 a 70 ex.
Talla 3		de 0,18 a 0,35 ex.		de 25 a 50 ex.
Talla 4				de 10 a 25 ex.
Talla 5				de 6,4 a 10 ex.

**PATUDO**  
*(Thunnus obesus)*

**ABADEJO**  
*(Pollachius pollachius)*

**BACALADILLA**  
*(Micromesistius poutassou o Gadus poutassou)*

**FANECA**  
*(Trisopterus luscus)*  
y **CAPELLAN**  
*(Trisopterus minutus)*

	kg/pescado	Kg/pescado	piezas por Kg.	Kg/pescado
Talla 1	10 y más	5 y más	7 o menos	0,35 y más
Talla 2	de 3,2 a 10 ex.	de 2,5 a 5 ex.	de 8 a 14	de 0,25 a 0,35 ex.
Talla 3		de 1,5 a 2,5 ex.	de 15 a 25	de 0,125 a 0,25 ex.
Talla 4		de 0,265 a 1,5 ex.	de 26 a 50	de 0,05 a 0,125 ex.

**Boga (*Boops boops*)**

**Caramel (*Maena smarís*)**

**Congrio (*Conger conger*)**

	piezas por Kg	piezas por Kg	Kg/pescado
Talla 1	5 o menos	20 o menos	7 y más
Talla 2	de 6 a 31	de 21 a 40	de 5 a 7 excluido
Talla 3	de 32 a 70	de 41 a 90	de 0,5 a 5 excluido

**RUBIO (*Trigla spp.*)**

	Anete	demás rubios
Talla 1	1 Kg y más	0,25 y más
Talla 2	de 0,4 a 1 Kg excluido	de 0,2 a 0,25 ex.
Talla 3	de 0,2 a 0,4 excluido	
Talla 4	de 0,06 a 0,2 excluido	

**CUADRO IV. (Continuación)**  
**Clasificación por calibrado de los peces**

	<b>JUREL</b> <i>(Trachurus spp.)</i>	<b>LISA</b> <i>(Mugil spp.)</i>	<b>RAYA</b> <i>(Raja spp.)</i>	<b>RAYA</b> <i>(alas)</i>
	kg/pescado	Kg/pescado	Kg/pescado	Kg/ala
Talla 1	0,6 y más	1 y más	5 y más	3 y más
Talla 2	de 0,4 a 0,6 ex.	de 0,5 a 1 ex.	de 3 a 5 ex.	de 0,5 a 3 ex.
Talla 3	de 0,2 a 0,4 ex.	de 0,2 a 0,5 ex.	de 1 a 3 ex.	
a) Talla 4	de 0,12 a 0,2 ex.	de 0,1 a 0,2 ex.	de 0,3 a 1 ex.	
Talla 5	de 0,02 a 0,12 ex.			
b) Talla 4	de 0,08 a 0,2 ex.			
Talla 5	de 0,02 a 0,08 ex.			
del Mediterráneo				

**PLATIJA (*Platichthys flesus*)**

	(Kg por pescado)
Talla 1	más de 0,3
Talla 2	de 0,2 a 0,3

**LENGUADO (*Solea spp.*)**

	(Kg por pescado)
Talla 1	0,5 y más
Talla 2	de 0,33 a 0,5 excluido
Talla 3	de 0,25 a 0,33 excluido
Talla 4	de 0,17 a 0,25 excluido
Talla 5	de 0,12 a 0,17 excluido

**PEZ CINTO BLANCO (*Lepidopus caudatus*)**

	(Kg por pescado)
Talla 1	3 y más
Talla 2	de 2 a 3 excluido
Talla 3	de 1 a 2 excluido
Talla 4	de 0,5 a 1 excluido

**SABLE NEGRO (*Aphanopus carbo*)**

	(Kg por pescado)
Talla 1	3 y más
Talla 2	de 0,5 a 3 excluido

**JIBIA (*Sepia officinalis* y *Rossia macrosoma*)**

	(Kg por pescado)
Talla 1	0,5 y más
Talla 2	de 0,3 a 0,5 excluido
Talla 3	de 0,1 a 0,3 excluido

**CUADRO V.  
Clasificación por calibrado de los crustáceos**

Crustáceos	Talla 1	Talla 2	Talla 3	Talla 4
quisquillas (anchura del caparazón)	6,8 mm y más	6,5 mm y más	—	—
bueyes de mar (anchura del caparazón en su parte más ancha)	16 cm y más	13-16 cm., no incluidos	—	—
cigalas enteras (*) ud/Kgr	20 y menos	21 - 40	41 - 60	más de 60
cigalas colas ud/Kgr	60 y menos	61 - 120	121 -180	más de 180

(\*): con reserva del respeto a las tallas mínimas biológicas aplicables en cada región.

## C) CONSIDERACIONES EN TORNO A LAS TALLAS BIOLÓGICAS Y COMERCIALES

---

### 1. Discordancias entre ambos tipos de tallas

Existe clara discordancia entre las normas que establecen las tallas mínimas biológicas (Reg. (CEE) 3094/86 y Reg. (CEE) 1626/94) y las que establecen las tallas comerciales (Reg. (CEE) 103/76) que crea graves distorsiones.

– **Ambitos de aplicación:** Mientras que las tallas comerciales son de aplicación a los productos procedentes de terceros países, las tallas biológicas únicamente se establecen para determinadas zonas comunitarias de pesca con la finalidad de proteger los recursos de las mismas.

Por esta razón se han introducido legalmente en nuestros mercados, pescado inmaduro procedente de terceros países, tales como merluzas de Marruecos, o los llamados chanquetes de China.

– **Definición de las tallas:** Las tallas biológicas vienen dadas en unidades de longitud, mientras que las tallas mínimas comerciales se expresan en peso por pieza o piezas por kilo.

Puede suceder que un lote de pescado cumpla las normas comerciales en peso, y sin embargo existan individuos con tallas inferiores a las legisladas en unidad de longitud. El nuevo Reglamento del Mediterráneo por primera vez contempla la posibilidad alternativa de control de tallas biológicas en peso o piezas por kilo en los casos del atún y el boquerón, respectivamente.

– **Insuficiencia de la reglamentación:** La reglamentación comunitaria regula las tallas mínimas biológicas y las tallas mínimas comerciales de unas 40 especies, pero sólo 20 especies, aproximadamente, aparecen reguladas en ambos aspectos.

### 2. Distorsiones de la actual reglamentación

Independientemente de estas discordancias, es necesario tener en cuenta, además, otros aspectos que crean perturbaciones en los mercados.

– **Ambito de aplicación:** Las tallas comerciales son de aplicación en la primera venta, y únicamente para los productos frescos de la pesca, y de éstos, como se ha indicado, sólo afecta a unas 40 especies.

Por lo tanto, una vez introducidos en un país comunitario y producida la primera venta, de acuerdo con las reglas del Mercado Unico, estos productos frescos pueden circular libremente por todos los países miembros. El resto de los productos frescos y todos los congelados no están ni siquiera sujetos a estos requisitos.

– **Distintas tallas biológicas:** Existen, por último, distintas tallas biológicas para una misma especie según el país comunitario, e incluso dentro de un mismo país, según la zona de pesca, siendo de aplicación indistinta tanto las comunitarias como las nacionales.

El caso más llamativo es el del boquerón, con talla de 12 cms. para aguas comunitarias del Atlántico, 10 cms. para el Golfo de Cádiz, 9 cms. para el Mediterráneo, mientras que Marruecos tiene una regulación específica de unidades por kilo. La talla mínima de merluza es de 27 cms. en aguas comunitarias del Atlántico y de 20 cms. en el Mediterráneo, mientras que Marruecos tiene regulada una talla mínima de 14 cms.

**CUADRO VI.**  
**Tallas mínimas biológicas y comerciales**

Nombre		Tallas biológicas		Tallas comerciales (*)			
		Atlántico	Mediterráneo	Atlántico	Mediterr.	Atlántico	Ud./Kgr.
Abadejo	<i>Pollachius pollachius</i>	30 cm (1)	—	265	265	—	—
Acedia	<i>Dicologlossa cuneata</i>	15 cm (1)	—	—	—	—	—
Aguja	<i>Belone belone</i>	25 cm (2)	25 cm (2)	—	—	—	—
Alifán/Pinta roja	<i>Scyliorhinus</i> spp.	—	—	500	500	—	—
Almeja	<i>Venerupis</i> spp.	—	25 mm (12)	—	—	—	—
Almeja chocha	<i>Venerupis rhomboides</i>	35 mm (5)	35 mm (5)	—	—	—	—
Almeja fina	Venerupis o <i>Tapes decussata</i>	35 mm (5)	35 mm (5)	—	—	—	—
Almeja tonta	<i>Clycmerys gaditanus</i>	50 mm (5)	50 mm (5)	—	—	—	—
Almejón o bolo	<i>Venus verrucosa</i>	60 mm (5)	60 mm (5)	—	—	—	—
Anguila	<i>Anguilla anguilla</i>	(10) (1)	—	—	—	—	—
Arenque	<i>Clupea harengus</i>	20 cm (1)	—	36	36	27	27
Atún	<i>Thunnus thynnus thyn</i>	6,4 Kg (3)	70 cm ó 6,4 Kg (12)	6.400	640	—	—
Atún Blanco	<i>Thunnus alalunga</i>	—	—	1.500	150	—	—
Bacaladilla	<i>Macromesistius poutassou</i>	(10) (1)	15 cm (4)	300	300	50	50
Bacalao	<i>Gadus morhua</i>	35 cm (1)	—	—	—	—	—
Berbercho	<i>Cerastoderma edule</i>	24 mm (5)	24 mm (5)	—	—	—	—
Besugo	<i>Pagellus bogaraveo</i>	25 cm (1)	—	—	—	—	—
Besugo	<i>Pagellus</i> spp	—	12 cm (12)	—	—	—	—
Boga	Boops boops	11 cm (2)	11 cm (2)	—	—	70	70
Bogavante	<i>Homarus gammarus</i>	20 cm (6)	240 mm long. total	—	—	—	—
Boquerón	<i>Engraulis encrasicolus</i>	#10 cm (2)	85 mm celalotórax (12)	—	—	—	—
Buey	<i>Cancer pagurus</i>	50 mm (6)	9 cm (12) 50 mm (6)	8	8	125	125
Caballa	<i>Scomber scombrus</i>	20 cm (1)-(2)	18 cm (12)	13 cm	13 cm	—	—
Cangrejo de mar	<i>Carcinus maenas</i>	40 mm (6)	40 mm (6)	an. del capar.	an. del capar.	250	325
Cangrejo moruno	<i>Eriphia verrucosa</i>	40 mm (6)	40 mm (6)	—	—	—	—
Cañalla	<i>Murex brandaris</i>	70 mm (5)-(9)	70 mm (5)-(9)	—	—	—	—

**CUADRO VI. (Continuación)**  
**Tallas mínimas biológicas y comerciales**

Nombre	Nombre	Tallas biológicas		Tallas comerciales (*)	
		Atlántico	Mediterráneo	Atlántico	Mediterr.
Denominación científica	gr/ud.		Ud./Kgr.		
Capellán	Trisopterus minutus cap	—	11 cm (4)	50	50
Carabinero o langost. moruno	Aristomorpha spp.	80 mm (6)	80 mm (6)	—	—
Caramel	Maena smarís	—	—	—	90
Carbonero	Pollachius virens	35cm (1)	—	300	—
Centolla	Maja squinado	120 mm (1)-(11)	100 mm (6)	—	—
Cigalas enteras	Nephrops norvegicus	70 mm (1)-(8)	70 mm long. total 20 mm cefalotórax (12)	—	—
Cigala (colas)	Nephrops norvegicus	—	—	—	+ de 60 + de 180
Clica	Spisula sólida	30 mm (5)	30 mm (5)	—	—
Concha fina	Callista chione	60 mm (5)	60 mm (5)	—	—
Congrio	Conger conger	58 cm (1)	—	500	—
Coquina	Donax trunculus	30 mm (5)	30 mm (5)	—	—
Corruco	Acanthocardia tuberculatum	40 mm (5)	40 mm (5)	—	—
Cherna	Polyprion amiricanus	—	45 cm (12)	—	—
Cherne de ley	Epicephelus spp.	—	45 cm (12)	—	—
Chiría	Venus spp.	—	25 mm (12)	—	—
Chiría	Venus gallina	24 mm (5)	24 mm (5)	—	—
Chopa	Spondyljosoma cantharus	23 cm (1)	—	—	—
Dorada	Sparus aurata	19 cm (1)	20 cm (12)	—	—
Eglefino	Melanogrammus aeglefinus	30 cm (1)	—	170	—
Estornino	Scomber japonicus	—	—	50	500
Esturion	Acipenser sturio	145 cm (1)	—	—	—
Faneca	Trisopterus luscus	(10) (1)	—	50	—
Galera	Squilla mantis	10 cm (6)	—	—	—
Gallinetas nordicas	Sebastes spp.	—	—	350	—
Gallo	Lepidorhombus spp.	20 cm (1)	15 cm (4)	110	50
Galludos	Squalus acanthias	—	—	700	700

**CUADRO VI. (Continuación)**  
**Tallas mínimas biológicas y comerciales**

Nombre		Denominación científica	Tallas biológicas		Tallas comerciales (*)		
			Atlántico	Mediterráneo	gr/ud.	Atlántico	Mediterr.
Jibia		Sepia spp. y Rossia macrosoma	(10) (1)	—	100	—	—
Jurel		Trachurus spp.	15 cm (1)-(2)	12 cm (12)	20	—	—
Jurel		Trachurus trachurus	—	11 cm (2)	20	—	—
Langosta		Palinurus elephas	—	240 mm (12)	—	—	—
Langosta del Mediterr.		Palinurus vulgaris	20 cm (6)	20 cm (6)	—	—	—
Langosta mora		Palinurus mauritanicus	18 cm (6)	18 cm (6)	—	—	—
Langosta verde		Palinurus regius	18 cm (6)	18 cm (6)	—	—	—
Langostino		Penaeus carinatus	8 cm (6)	—	—	—	—
Langostino		Penaeus kerathurus	—	10 cm (4)	—	—	—
Lenguado		Solea vulgaris	24 cm (1)	20 cm (12)	120	—	—
Lenguado		Solea solea	—	15 cm (4)	120	—	—
Limanda		Limanda limanda	23 cm (1)	—	130	—	—
Lisa		Mugil spp.	20 cm (1)	16 cm (12)	100	—	—
Lisa		Mugil auratus	—	14 cm (2)	100	—	—
Longueiron		Solen marginatus	80 mm (5)	80 mm (5)	—	—	—
Lubina		Dicentrarchus labrax	36 cm (1)	23 cm (12)	—	—	—
Lubina		Morone labrax	—	22 cm (2)	—	—	—
Madre almeja o almeja babosa		Venerupis pullastra	35 mm (5)	35 mm (5)	—	—	—
Maruca		Molva molva	63 cm (1)	—	1500	—	—
Maruca azul		Molva clypterygia	70 cm (1)	—	1500	—	—
Mejillón		Mytilus edulis	50 mm (5)	50 mm (5)	—	—	—
Mendo		Cytocephalus cynog	28 cm (1)	—	—	—	—
Mendo Limón		Microstomus kitt	25 cm (1)	—	—	—	—
Merfán		Merlangius merlangus	23 cm (1)	—	180	—	—
Merluza		Merluccius merluccius	27 cm (1)	20 cm (12)	110	—	—
Mero		Epinephelus spp.	—	45 cm (12)	200	—	—
Mojarra		Diplodus spp.	—	15 cm (12)	—	—	—

**CUADRO VI. (Continuación)**  
**Tallas mínimas biológicas y comerciales**

Nombre		Denominación científica	Tallas biológicas		Tallas comerciales (*)			
			Atlántico	Mediterráneo	gr/ud.		Ud./Kgr.	
Nombre			Atlántico	Mediterráneo	Atlántico	Mediterr.	Atlántico	Mediterr.
Navaja		<i>Ensis siliqua</i>	80 mm (5)	80 mm (5)	—	—	—	—
Necora		<i>Portunus puber</i>	50 mm (6)	50 mm (6)	—	—	—	—
Ostión		<i>Crassostrea angulata</i>	60 mm (5)	60 mm (5)	—	—	—	—
Pagel		<i>Pagallus erythrinus</i>	—	12 cm (4)	—	—	—	—
Palometa negra		<i>Brama raii</i>	16 cm (2)	16 cm (2)	—	—	—	—
Pargo		<i>Sparus pagrus</i>	15 cm (2)	18 cm (12)	—	—	—	—
Patudo		<i>Thunnus obessus</i>	3,2 Kg (3)	3,2 Kg (3)	320	320	—	—
Percebe		<i>Pollicipes cornucopiae</i>	40 mm (6)	40 mm (5)-(6)	—	—	—	—
Pirulo o almeja margarita		<i>Venerupis aureus</i>	35 mm (5)	35 mm (5)	—	—	—	—
Platija		<i>Platichthys flesus</i>	25 cm (1)	—	200	200	—	—
Pez cinto blanco		<i>Lepidopus caudatus</i>	—	—	500	500	—	—
Pez espada		<i>Xiphias gladius</i>	30 mm (5)	120 cm (12)	—	—	—	—
Quisquilla		<i>Leander sp. sp./Crangor spp.</i>	—	30 mm (6)	6,5 mm de an. de capar.	6,5 mm. de an. de capar.	—	—
Rabil		<i>Thunnus albacares</i>	3,2 Kg (3)	3,2 Kg (3)	—	—	—	—
Rape entero		<i>Lophius spp</i>	(10) (1)	30 cm (12)	500	500	—	—
Rape sin cabeza		<i>Lophius spp.</i>	—	—	200	200	—	—
Raya		<i>Raja spp.</i>	—	—	300	300	—	—
Raya		<i>Raja alas</i>	—	—	500	500	—	—
Relojitos		<i>Dosinia exoleta y D. lupinus</i>	30 mm (5)	30 mm (6)	—	—	—	—
Rémol		<i>Scophthalmus rhombus</i>	30 cm (1)	—	—	—	—	—
Reo		<i>Salmo trutta</i>	25 cm (1)	—	—	—	—	—
Rodaballo		<i>Psetta maxima</i>	30 cm (1)	—	—	—	—	—
Rubio (Anete)		<i>Trigla spp.</i>	—	—	—	—	—	—
Rubio (demás rubios)		<i>Tribla spp.</i>	—	—	60	60	—	—
Sábalo		<i>Alosa spp.</i>	30 cm (1)	—	200	200	—	—
Sable negro		<i>Aphanopus carbo</i>	—	—	500	500	—	—
Salema		<i>Sarpa sarpa</i>	15 cm (2)	15 cm (2)	—	—	—	—

**CUADRO VI. (Continuación)**  
**Tallas mínimas biológicas y comerciales**

Nombre		Tallas biológicas		Tallas comerciales (*)		
Nombre	Denominación científica	Atlántico	Mediterráneo	gr/ud.		Ud./Kgr.
				Atlántico	Mediterr.	Atlántico
Salmón	Salmo salar	50 cm (1)	—	—	—	—
Salmonete	Mullus spp.	—	11 cm (12)	—	—	—
Salmonete roca	Mullus surmuletus	15 cm (1)	—	—	—	—
Sargo	Diplodus spp.	15 cm (12)	—	—	—	—
Sardina	Sardina pilchardus	11 cm (2)	11 cm (2)	11	11	91
Solla	Pleuronectes platessa	25 cm (1)	—	150	150	—
Vieira	Pecten maximus	100 mm (1)	100 mm (12)	—	—	—

# 10 cm solo en el Golfo de Cádiz, resto Atlántico 12 cm

(1) Reglamento CEE 3094/1986 y sucesivas modificaciones.

(2) Real Decreto 139/1993 pesca con artes de cerco en caladero nacional.

(3) Reglamentación de túnidos (ICCAT).

(4) Real Decreto 679/1988, regulación del ejercicio de la pesca de arrastre de fondo en el Mediterráneo.

(5) Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 12-11-84.

(6) Orden de 25 de marzo de 1970 . Normas para la explotación de los bancos naturales y épocas de veda.

(7) Orden de 27-04-1987 que regula la pesca de langosta en el archipiélago Balear.

(8) Longitud total 7 centímetros; longitud del caparazón 2 centímetros. (Orden de 20 de febrero de 1989)

(9) Medida desde el vértice al extremo del canal sifonal.

(10) Tamaño por determinar.

(11) Longitud del caparazón en milímetros.

(12) Reglamento (CE) nº 1626/94, por el que se establecen determinadas medidas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo (se aplicará a partir de enero de 1995)

(\*) Regl. CEE 103/76 y 104/76 y sus sucesivas modificaciones.

# **DESEMBARCOS**

---



## **A) REGULACION SOBRE DESEMBARCOS**

---

### **1. Desembarcos Comunitarios**

El Reglamento comunitario de control, **R.(CEE) 2847/93**, establece las condiciones en que la flota comunitaria ha de operar en las aguas de los países miembros y la forma y manera de control de capturas y desembarcos en puertos comunitarios (art. 8), aunque, si bien ya es aplicable para el Atlántico, no entrará en vigor para el Mediterráneo hasta 1.999.

Este Reglamento regula, así mismo, el control de los desembarques de especies capturadas en aguas sometidas a la soberanía o jurisdicción de países terceros (art. 17.2)

### **2. Desembarcos procedentes de buques pesqueros de terceros países.**

La obligatoriedad de los buques extranjeros que entren en los puertos españoles de justificar el origen de sus capturas se encuentra regulada por la Subsecretaría de Pesca Marítima mediante **Resolución de 31 de marzo de 1982**.

La **Orden de 4 de Julio de 1.991** del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación completa la reglamentación al someter las descargas en puertos españoles de buques de países terceros a un control eficiente, cuando existan dudas respecto a que las capturas efectuadas pudieran haber sido realizadas indebidamente en aguas comunitarias.

El **Reglamento (CE) nº 1093/94** del Consejo, de 6 de mayo de 1994, por el que se establecen las condiciones en las que los buques de pesca de terceros países podrán desembarcar directamente y comercializar sus capturas en los puertos de la Comunidad, constituye la más reciente aportación de la legislación comunitaria en lo que respecta al acceso de los buques pesqueros de países terceros a las instalaciones portuarias de los Estados ribereños.

El **Real Decreto 2022/93**, donde se fijan los controles veterinarios aplicables a

los productos que se introduzcan en territorio nacional procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad que obliga a realizar al menos los mismos controles que los previstos para los comunitarios, incorpora al ordenamiento español la **Directiva del Consejo 90/675/CEE**, de 10 de diciembre de 1.990, 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.

Por último, éstos controles veterinarios se llevarán a cabo en determinados puertos fronterizos listados en la **Decisión de la Comisión 94/24/CE**, de 7 de enero, aunque ésta volverá a examinarse a mas tardar el 31 de diciembre de 1.994.

Ya la Decisión de la Comisión **93/352/CEE** que establecía condiciones de autorización de los puestos de inspección fronterizos, mencionaba que la descarga y el desembarque del pescado se debía realizar de acuerdo con la normativa técnico-sanitaria europea.

## **B) CONTENIDO DE LAS NORMAS**

---

### **1. REGIMEN DE CONTROL APLICABLE A LA POLITICA PESQUERA COMUN**

**Reglamento (CEE) N° 2847/93 del Consejo, de 12 de octubre de 1.993, por el que se establece un régimen de control aplicable a la Política Pesquera Común**

Después de cada travesía y en las 48 horas siguientes al desembarque, el capitán de cada buque pesquero comunitario cuya eslora total sea mayor o igual a 10 metros, o su representante, presentará una declaración a las autoridades competentes del Estado miembro en el que realice el desembarco. El capitán será responsable de la exactitud de la declaración, que indicará, como mínimo, las cantidades desembarcadas de cada una de las especies ..., así como la zona en que fueron capturadas.

Las medidas de control y verificación de los desembarques de especies capturadas por sus buques en aguas sometidas a la soberanía o jurisdicción de países terceros en alta mar, deberán garantizar la observancia de las siguientes obligaciones:

- tenencia a bordo de un diario de pesca en el que los capitanes anotarán las capturas que efectúen.
- presentación, al desembarcar las capturas en puertos de la Comunidad, de una declaración de desembarque a las autoridades del Estado miembro en el que se efectúe el desembarque.
- comunicación, al Estado miembro cuyo pabellón enarbole el buque, de los datos referidos a los trasbordos de pescado a buques pesqueros de países terceros y a los desembarques directos en países terceros.

## **2. REGIMEN DE CONTROL APLICABLE A LOS DESEMBARCOS DE TERCEROS PAISES**

**Reglamento (CE) nº 1093/94 del Consejo, de 6 de mayo de 1994, por el que se establecen las condiciones en las que los buques de pesca de terceros países podrán desembarcar directamente y comercializar sus capturas en los puertos de la Comunidad**

Las condiciones que se establecen en dicho Reglamento son las siguientes:

- Los buques de pesca solo podrán desembarcar sus capturas, para su despacho a libre práctica y su comercialización, en los puertos designados por los Estados miembros.
- Los capitanes de buques deberán remitir una declaración en la que conste, para todos los productos que se piensen desembarcar, el **origen**, las **cantidades** y el modo de **comercialización** previsto.
- La comercialización de los productos pesqueros desembarcados que no se destinen a la industria de transformación se efectuará bajo las siguientes condiciones:
  - Los productos del anexo I y VI del Reg (CEE) nº 3759/92, que se comercialicen dentro de una zona de actividad reconocida de una OPP, deberán cumplir las normas adoptadas en materia de precios de retirada o de venta, de regulación de la oferta o de calidad de los productos establecidas por la OPP.  
Los productos de las letras A, D y E del anexo I que no se comercialicen en una zona de influencia de una OPP, no podrán efectuarse a un precio franco frontera inferior al precio de retirada o de venta comunitario, fijado para la campaña en curso.
  - Los productos de anexo II no podrán tener un precio franco frontera inferior al umbral que permita la activación de la ayuda al almacenamiento privado.
  - Los productos de la sección B del anexo IV y del anexo V, no podrán ser despachados a libre práctica a un precio franco frontera inferior al precio fijado con arreglo al apartado 1 del artículo 22 de dicho Reglamento.

**El Real Decreto 2022/1993, del Ministerio de la Presidencia, de 19 de noviembre, por el que se establecen los controles veterinarios aplicables a los productos que se introduzcan en territorio nacional procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Europea.**

Los productos pesqueros capturados en su medio natural e inmediatamente desembarcados por un buque pesquero con pabellón de país tercero deberán ser sometidos, antes de ser despachados a importación en el territorio nacional, a los

controles previstos para los productos de la pesca capturados en su medio natural e inmediatamente descargados de un buque pesquero con pabellón de un Estado miembro, regulados por el Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.

Este mismo Real Decreto establece que 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.

### **Orden de 4 de Julio de 1.991 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre regulación del control de las capturas de buques pesqueros extranjeros no comunitarios.**

Los buques pesqueros de bandera no comunitaria que deseen descargar sus capturas en puertos españoles deberán ponerlo en conocimiento de la Dirección General de Pesca Marítima y del órgano periférico del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el puerto de desembarco, con 72 horas de antelación, haciendo constar:

- la posición exacta del buque en el momento de la comunicación.
- la derrota a seguir.
- el puerto a desembarcar.
- la hora aproximada de llegada al puerto.
- procedencia del buque.
- especies capturadas.
- peso aproximado de cada una de ellas.

### **Resolución de la Subsecretaría de Pesca Marítima, de 31 de Marzo de 1.982, sobre justificación del origen de las capturas realizadas por buques extranjeros que entren en puertos españoles**

Para justificar el origen de las capturas cuando las mismas se declaren realizadas en alta mar, los Capitanes o Patrones de los buques extranjeros de pesca en puerto español deberán presentar a los Comandantes militares de Marina el libro de pesca y/o cuaderno de bitácora donde deberán constar registrados, día a día, los datos relativos a nombre de especies, cantidades capturas y situación geográfica del buque.

En los supuestos de falta de justificación del origen de las capturas, los Comandantes militares de Marina procederán, como si tales buques hubieran pescado en aguas españolas, a decomisar la pesca y a incoar el procedimiento establecido en la Ley sobre sanciones a las infracciones que en materia de pesca cometan las embarcaciones extranjeras en aguas territoriales o jurisdiccionales españolas.

### **3. PUESTOS FRONTERIZOS**

**Decisión de la Comisión 93/352/CEE, de 1 de junio de 1.993, por la que se establecen excepciones a las condiciones de autorización de los puestos de inspección fronterizos situados en los puertos en los que se desembarca pescado procedente de terceros países**

Obliga a cada Estado miembro a designar a una agente oficial que se encargue de la ejecución de los controles veterinarios del pescado.

La descarga y el desembarque del pescado se deberán realizar de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 91/493/CEE:

«al descargar y desembarcar los productos pesqueros se evitará todo tipo de contaminación. Se deberá velar, en particular para que:

- a) La descarga y el desembarque se efectúen rápidamente.
- b) 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 e instalaciones de transporte, almacenamiento, venta o en un establecimiento.
- c) No se emplee material ni se efectúen manipulaciones que pueden deteriorar las partes comestibles de los productos pesqueros.»

**Decisión de la Comisión 94/24/CEE, de 7 de enero de 1.994, por la que se establece la lista de los puestos de inspección fronterizos preseleccionados para realizar los controles veterinarios de los productos y animales procedentes de terceros países y por la que se derogan las Decisiones 92/430/CEE y 92/431/CEE**

Los controles veterinarios de animales y productos procedentes de terceros países se llevarán a cabo, en Andalucía, en los puestos fronterizos:

- Puerto de Cádiz.
- Aeropuerto y Puerto de Málaga.
- Aeropuerto y Puerto de Almería.
- Aeropuerto y Puerto de Sevilla.
- Puerto de Huelva.
- Puerto de Algeciras.

Antes del 30 de septiembre de 1.994, los servicios de la Comisión, junto con las autoridades nacionales, inspeccionarán cada uno de los puestos de inspección fronterizo. Antes del 31 de diciembre de 1.994, una vez hayan finalizado las visitas de inspección, se revisará la lista de puestos de inspección fronterizos.

# IDENTIFICACION

---



## A) REGULACION SOBRE LA IDENTIFICACION DE LOS PRODUCTOS

---

La norma básica española en cuanto a la identificación de productos es el **Real Decreto 212/92**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios que indica las obligaciones que tienen los productos a este respecto, sin perjuicio de normas específicas en materias concretas que puedan desarrollarla.

Por lo tanto, en lo que no esté regulado específicamente para los productos pesqueros, estos productos al menos deben cumplir las normas que aquí se indican para ser comercializados en territorio español.

De forma particular, para los productos de la pesca, el **Real Decreto 1437/92**, en su capítulo VII, establece lo relativo a su identificación desde el punto de vista sanitario cualquiera que sea el eslabón de la cadena comercial en que se encuentren.

De la misma manera el **Real Decreto 308/93**, en su capítulo X, establece la información que deben llevar los moluscos bivalvos vivos para su identificación sanitaria, incluso cuando no son transportados para consumo, hacia un centro de expedición o de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación. (Capítulo II de esta norma y anexo III del **Real Decreto 345/93**)

En el aspecto comercial, son los **Reglamentos 103/76 y 104/76** y sus sucesivas modificaciones, los que dictan las normas sobre identificación de la normalización realizada.

## **B) CONTENIDO DE LAS NORMAS**

---

### **1. Normas aplicables a los productos alimentarios**

#### **Real Decreto 212/92, del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, de 6 marzo, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios**

Se define el etiquetado como las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, ... que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

Indica que la información obligatoria del etiquetado será la prevista por las disposiciones legales o reglamentarias que le sean aplicables y, en su defecto, deberá contener al menos:

- nombre consagrado por el uso en España ó una descripción del producto alimenticio ...
- Cuando el producto alimenticio esté regulado por disposiciones específica, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en la disposición correspondiente.
- Incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (...) en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.
- Nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la CEE y, en todos los casos, su domicilio.
- Los productos originarios o procedentes de los Estados miembros de la CEE deberán indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real.
- El etiquetado de los productos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en el lugar de venta, a petición del comprador, deberá indicar solamente la denominación de venta, que además del estado físico en que se encuentra, deberá de especificar:
  1. Categoría de calidad, variedad y origen, cuando lo exija la norma de calidad correspondiente.
  2. Forma de presentación comercial en el caso de productos de la pesca y acuicultura.

3. Cuando se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado figuran en el envase o en una etiqueta unida al mismo.
4. Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual, las indicaciones relativas a:
  - Denominación de venta.
  - Cantidad neta.
  - Marcado de fechas.

## **2. Normas aplicables a los productos pesqueros**

**Real Decreto 1437/92, del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.**

Deberá ser posible conocer mediante el etiquetado u otros documentos adjuntos el establecimiento expedidor de los envíos de productos pesqueros. A tal efecto, el envase y el embalaje o los documentos adjuntos, deberán facilitar la siguiente información:

1. El país expedidor.
2. La identificación del establecimiento expedidor mediante su número oficial de autorización, o, en su caso, de registro sanitario separado de las lonjas de subasta y de mercados al por mayor, el número de registro de la lonja de subasta o del mercado al por mayor.

**Reglamentos (CEE) 103/76 y 104/76 y sus sucesivas modificaciones, donde se recogen las normas comerciales de determinados productos de la pesca.**

La categoría de calibrado y el modo de presentación deberán señalarse mediante caracteres legibles e indelebles, de una altura de 5 cm por lo menos, en unas etiquetas fijadas en los lotes.

En cada lote deberá colocarse una indicación claramente visible y legible del peso neto en Kgr.

Para aquellos lotes puestos a la venta en cajas normalizadas, dicha indicación no será necesaria si la pesada efectuada antes de la puesta en venta indica que el contenido de las cajas corresponde al contenido que se le presume.

### 3. Normas aplicables a los moluscos bivalvos vivos

**Real Decreto 308/93 del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, de 26 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que fija las normas aplicables a la comercialización de moluscos bivalvos vivos.**

#### *I) Identificación general:*

Todos los envases de cada envío de moluscos bivalvos vivos llevarán una marca sanitaria que permita identificar, en todo momento del transporte, distribución y entrega al detallista, el centro de expedición del que procedan. Sin perjuicio de lo establecido en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, aprobada por Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, la marca deberá contener los siguientes datos:

- a) País expedidor.
- b) Especie de moluscos bivalvos (nombre común y nombre científico)
- c) Identificación del centro de expedición mediante el número de Registro General Sanitario de Alimentos expedido por la autoridad competente.
- d) Fecha de envasado, que incluirá como mínimo el día y el mes.

No obstante lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, la fecha de caducidad podrá ser sustituida por la mención «estos animales deben estar vivos en el momento de la compra».

La marca sanitaria podrá estar impresa en el envase, en una etiquetada separada, fijada a éste o en su interior. También podrá estar fijada por presión o grapada. Sólo podrán utilizarse marcas sanitarias autoadhesivas que no pueden quitarse. Cada modelo de marca sanitaria sólo podrá ser utilizado una vez y no será transferible.

La marca sanitaria deberá ser resistente e impermeable, y las informaciones que incluya serán legibles, indelebles y estarán escritas con caracteres claros.

Cuando los envases de un envío de moluscos bivalvos vivos no estén fraccionados en envases unitarios para la venta al consumidor el detallista guardará la marca sanitaria durante al menos sesenta días, después de fraccionar el contenido del envío.

#### *II) Identificación cuando son transportados hacia un centro de expedición o de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación:*

Cada lote de moluscos bivalvos vivos deberá ir acompañado durante su transporte, desde la zona de producción a un centro de expedición, un centro de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación, del documento de registro establecido en las disposiciones aplicables en cuanto a las

normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y de otros invertebrados marinos (R.D. 345/93) debidamente cumplimentado de forma clara e indeleble.

En el momento de la entrega de un lote de moluscos bivalvos vivos a un centro de expedición, un centro de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación, deberá estamparse la fecha de entrega en el documento de registro correspondiente. Los responsables de dichos centros, zonas o establecimientos deberán conservarlo al menos durante sesenta días.

No obstante, si la recolección, la lleva a cabo el personal del centro de expedición, del centro de depuración, de la zona de reinstalación o del establecimiento de transformación de destino, podrá sustituirse el documento de registro por una autorización permanente de transporte, establecida en las disposiciones aplicables en cuanto a las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y de otros invertebrados marinos.

En caso de cierre temporal de una zona de reinstalación, las autoridades competentes dejarán de expedir documentos de registro para esa zona y dejarán inmediatamente en suspenso la validez de todos los documentos.

### **Real Decreto 345/93, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 5 de marzo, por el que se establecen las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y otros invertebrados marinos vivos**

Para la correcta identificación del producto extraído de las zonas de producción deberá acompañarse por cada lote de producto extraído, un documento de registro que acompañará a dicho lote durante su transporte. El documento será expedido por la autoridad competente, a petición del recolector, y contendrá la siguiente información que deberá figurar de forma clara e indeleble:

- a) Identidad y firma del recolector.
- b) Fecha de recolección.
- c) Identificación de la zona de producción, según código establecido en la relación de dichas zonas.
- d) Relación, tan detallada como sea posible, de las especies de productos y de su cantidad.
- e) Número de autorización de la empresa productora o de identificación del productor individual.
- f) Lugar y fin del destino para embalado, reinstalación, depuración o transformación.

Los documentos de registro deberán estar siempre numerados consecutivamente. La autoridad competente llevará un registro de los documentos expedidos y de los nombres de los productores para quienes se hayan expedido tales documentos.

No obstante si la recolección la lleva a cabo el personal de centros de expedición o depuración de zonas de reinstalación o de establecimientos de transformación de destino, debidamente autorizados, podrá sustituirse el documento de registro por una autorización permanente de transporte.

En el caso de cierre temporal de una zona de producción, la autoridad competente dejará de expedir documentos de registros para esa zona y dejará inmediatamente en suspenso la validez de todos los documentos de registro ya expedidos.



---

# **TRANSPORTE**

---



## A) REGULACION DEL TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS

---

El control del transporte de productos pesqueros desembarcados o importados a un lugar distinto del de desembarque se regula en el artículo 13 del **Reglamento 2847/93**.

Las condiciones higiénicas que deben mantenerse durante cualquier transporte se establecen en el capítulo VIII del anexo del **Real Decreto 1437/92**; en el mismo Real Decreto están recogidas las normas sobre identificación, que afectan también al transporte.

Para los moluscos bivalvos vivos, el **Real Decreto 308/93** especifica las condiciones de transporte hasta un centro de expedición o de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación (Capítulo II) y las condiciones de transporte desde el centro de expedición (Capítulo IX)

Sin embargo, cuando una mercancía se dirige de un recinto aduanero a otro recinto aduanero ó incluso a un establecimiento particular (frigorífico, etc) porque los controles son lentos y no hay posibilidad de mantener en el recinto los productos en condiciones idóneas para su conservación, aduanas emite un resguardo o certificado, denominado CONDUCE, que indica que la mercancía se encuentra en depósito aduanero, es decir, que es posesión de aduanas.

El transporte de productos sometidos a inspección del SOIVRE se regula por la normativa propia de este organismo, recogida en la Orden de 10 de abril de 1.981 (Economía y Comercio) sobre norma para el transporte en el comercio exterior de productos sometidos a inspección y control del SOIVRE, actualizada por la Resolución de 11 de octubre de 1.985.

## **B) CONTENIDO DE LAS NORMAS**

---

### **1. REGIMEN GENERAL APLICABLE AL TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS**

**El Reglamento 2847/93 del Consejo, de 12 de octubre de 1.993, por el que se establece un régimen de control aplicable a la política pesquera común.**

Todos los productos pesqueros desembarcados o importados en la Comunidad, sin transformar o después de haber sido transformados a bordo, y que se transporten a un lugar distinto del de desembarque o importación, deberán ir acompañados de un documento redactado por el transportista hasta que se efectúe la primera venta.

En dicho documento:

- a) se indicará el origen del envío (nombre y marcas externas de identificación del buque),
- b) Se hará constar el lugar de destino del envío o envíos y la identificación del vehículo de transporte,
- c) se señalarán las cantidades (en Kgr. de peso transformado ) de pescado de cada especie transportadas, el nombre del consignatario, el lugar y la fecha de carga.

**Real Decreto 1437/92, del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.**

La identificación que deben llevar estos productos es la misma ya mencionada para cualquier punto de la cadena comercial (Capítulo VII)

Las condiciones higiénicas y las características de los vehículos utilizados, así como las condiciones de transporte de los productos pesqueros que vayan a ser comercializados vivos, se recogen en el Capítulo VIII

## **2. REGIMEN APLICABLE A LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS**

**Real Decreto 308/1993, del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría de Gobierno, de 26 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que fija las normas aplicables a la comercialización de moluscos vivos.**

Se regula específicamente:

- a) Transporte hasta un centro de expedición o de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación:
  - condiciones mínimas de las técnicas de recolección, transporte, descarga y manipulación.
  - Medidas utilizadas para el transporte.
  - Documento de registro sobre calidad de las aguas y de la producción, debidamente cumplimentado de forma clara e indeleble y fecha de entrega.
  - cierre temporal de una zona de reinstalación.
  
- b) Transporte desde el centro de expedición:
  - condiciones de los moluscos durante el transporte.
  - medios de transporte.
  - tipo de vehículos.
  - transporte de los envases.



# **IMPORTACIONES**

---



## I. CONTROLES PREVIOS A LAS IMPORTACIONES

---

### A. Controles sanitarios<sup>1</sup>

Tanto el **Real Decreto 1437/92** sobre normas sanitarias de los productos pesqueros y de la acuicultura, como el **Real Decreto 308/93** y el **Real Decreto 345/93** para los moluscos vivos, establecen que 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 de las Comunidades Europeas.

Adicionalmente y según la **Decisión 93/185/CEE de la Comisión, de 15 de marzo de 1.993, por la que se establecen medidas transitorias sobre la certificación de los productos de la pesca procedentes de terceros países, para facilitar el paso al régimen previsto por la Directiva 91/493/CEE del Consejo**, los lotes de productos de la pesca introducidos en los territorios del Reino de Bélgica, del Reino de Dinamarca, excepto las Islas Feroe y Groenlandia, de la República Federal de Alemania, del Reino de España, excepto las Islas Canarias, Ceuta y Melilla, de la República Helénica, de la República Francesa, de la República Irlandesa, de la República Italiana, del Gran Ducado de Luxemburgo, de los Países Bajos en Europa, de la República Portuguesa, del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, deberán ir acompañados del certificado sanitario cuyo modelo se establece en el Anexo.

El certificado sanitario deberá constar de una sola hoja y estar redactado en al menos una de las lenguas oficiales del país de introducción en la Comunidad y, eventualmente en una de las lenguas del país de destino.

---

1. Para un estudio exhaustivo de la Reglamentación sanitaria aplicable a los productos de la pesca ver el apartado «CONDICIONES DE COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA»

No obstante, este requisito no será necesario en el caso del pescado fresco inmediatamente desembarcado de un barco con pabellón de un país tercero, que deberá ser sometido -antes de poder ser despachado al consumo- a los controles previstos para el pescado inmediatamente descargado de un barco con pabellón de un Estado miembro (previsto en el **Real Decreto 2022/93**, art. 16).

## **B. Controles comerciales<sup>2</sup>**

Los **Reglamentos (CEE) 103/76 y 104/76** y sus posteriores modificaciones, contemplan para los mismos productos de la pesca regulados en la Comunidad, la aplicación de idéntica reglamentación comercial si pretenden ser comercializados para la alimentación humana (art. 10); pero, además, a éstos se les exige estar presentados en embalajes con la indicación claramente visible y perfectamente legible de los siguientes datos:

- el país de origen impreso en caracteres latinos de una altura mínima de 20 milímetros,
- la especie del pescado o crustáceo.
- el modo de presentación,
- la categoría de frescura y de la categoría de calibrado,
- el peso neto en Kilogramos del pescado contenido dentro de los embalajes,
- la fecha de clasificación y de la fecha de expedición,
- el nombre y dirección del expedidor.

Sin embargo los productos procedentes directamente de las zonas de pesca, que sean introducidos en un punto de la Comunidad por buques con bandera de un tercer país y destinados a la comercialización para la alimentación humana, estarán sujetos, en lo referente al consumo, a las mismas disposiciones aplicables a la producción comunitaria.

En cuanto a la identificación de productos, y en este caso la norma se refiere a cualquier producto de la pesca, el **Real Decreto 212/92** sobre etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, contempla que los productos originarios de países no pertenecientes a la Comunidad Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los tratados o Convenciones internacionales.

---

2. Para un análisis más profundo de la Reglamentación comercial aplicable a los productos de la pesca ver el apartado «CONDICIONES DE COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA»

## II REGIMEN DE INTERCAMBIOS CON TERCEROS PAISES

---

### **A. Régimen común aplicable a las importaciones**

La política comercial de la Comunidad se funda en principios uniformes a todos los Estados Miembros, y por tanto, el régimen común aplicable a las importaciones constituye un elemento importante en esta política.

Dicho régimen viene recogido en el **Reglamento (CE) nº 518/94, relativo al régimen común aplicable a las importaciones**, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 288/82. En el mismo se regulan las importaciones de los productos (recogidos en el Tratado) originarios de terceros países, excepto:

- los productos textiles (regulados en el Reglamento (CE) nº 517/94)
- los productos originarios de determinados países: Albania, Corea del Norte, Mongolia, Vietnam, R.P.China y las repúblicas de la antigua Unión Soviética (regulados en el Reglamento (CE) nº 519/94)

Además se establece como principio general que la importación de los productos será libre, sin ninguna restricción cuantitativa. No obstante, cuando la evolución de las importaciones de cualquiera de los productos pudiera provocar perturbaciones a los productores de cualquier Estado miembro se podrán articular medidas de vigilancia y salvaguardia.

Estudiemos a continuación el procedimiento a seguir en este último supuesto, según se establece en dicho Reglamento.

#### **a) Primera fase: Información y consulta**

##### **a.1. INFORMACION**

Los Estados miembros deberán informar a la Comisión de cualquier irregularidad detectada en la evolución de las importaciones, acompañando dicho informe de los suficientes elementos de prueba referidos en particular a los siguientes factores:

- Volumen de importaciones
- Precios de las importaciones
- Impacto sobre los productores comunitarios

También en los supuestos en que se alegue grave perjuicio, podrán tenerse en cuenta otros factores tales como:

- Índice de crecimiento de las exportaciones a la Comunidad
- Capacidad de exportación del país de origen

La Comisión informará de dicho informe al resto de los Estados miembros de forma inmediata.

## a.2. CONSULTA

Antes de los ocho días laborables siguientes a la percepción del informe por la Comisión, podrán celebrarse consultas a iniciativa de la Comisión o por solicitud de cualquiera de los Estados miembros. Dichas consultas se efectuarán en el seno de un **Comité Consultivo**<sup>3</sup> y se referirán en particular a:

- las condiciones de las importaciones y su evolución, así como a los distintos elementos de la situación comercial para el producto de que se trate
- las medidas que convendría adoptar, en su caso

### ***b) Segunda fase: Procedimiento de Investigación***

Como consecuencia de las consultas previas se distinguen dos supuestos:

**b.1.** Cuando la Comisión considere que no existen elementos de prueba suficientes para iniciar una investigación, informará a los Estados miembros de su decisión dentro del plazo de un mes.

**b.2.** Cuando la Comisión considere que existen elementos de prueba suficientes para iniciar una investigación, procederá de la siguiente manera:

1. Dentro del plazo de un mes desde la recepción de la información, abrirá una investigación y publicará un anuncio en el DOCE.
2. Iniciará la investigación en cooperación con los Estados miembros. La Comisión recabará toda la información disponible, asistida por agentes del Estado miembro donde se realicen las comprobaciones. Las partes interesadas, así como representantes del país exportador podrán examinar la documentación utilizada en la investigación.
3. Al finalizar la investigación, la Comisión presentará al Comité Consultivo un informe sobre sus resultados.
  - Si, en el transcurso del plazo de nueve meses desde el inicio de la investigación, la Comisión considera que no son necesarias medidas de vigilancia o salvaguardia, la investigación quedará cerrada en el plazo de un mes después de haber consultado al Comité. Dicha decisión se publicará en el DOCE.
  - Si la Comisión considera que son necesarias medidas de vigilancia o de salvaguardia, tomará las decisiones oportunas, a más tardar nueve meses después del inicio de la investigación.

---

3. El Comité estará compuesto por representantes de cada uno de los Estados miembros y presidido por un representante de la Comisión. El Comité se reunirá por convocatoria de su Presidente, debiendo comunicar a los Estados miembros toda la información disponible en el más breve plazo

### **c) Tercera fase: Medidas de vigilancia y de salvaguardia**

Los procedimientos anteriores no impedirán que las medidas de vigilancia y salvaguardia puedan ser tomadas en cualquier momento, cuando así lo exija la evolución de las importaciones.

#### **c.1. Medidas de vigilancia**

Cuando la evolución del mercado de un producto importado pueda perjudicar a los productores comunitarios de productos similares, la Comisión podrá tomar la decisión de someter la importación de dicho producto, según los casos, a:

- una vigilancia comunitaria a posteriori
- una vigilancia comunitaria previa

La duración de estas medidas de vigilancia será limitada. Su validez expirará al final del segundo período de seis meses siguiente al período de seis meses en que fueron tomadas.

#### **Vigilancia previa comunitaria**

El despacho a libre práctica de los productos sometidos a vigilancia previa estará supeditado a la presentación de un documento de importación.

Dicho documento deberá ser visado gratuitamente, para cualquier cantidad solicitada, por la autoridad competente designada por los Estados miembros, en el plazo máximo de 5 días laborables, tras la recepción de una declaración<sup>4</sup> por parte de cualquier importador de la Comunidad.

Para que se pueda efectuar el despacho a libre práctica el precio unitario al que se efectúe la transacción y el valor de los productos presentados para su importación no deberán ser superiores en un 5%<sup>5</sup>, a los datos que se indiquen en el documento de importación.

Los documentos de importación sólo podrán utilizarse mientras permanezca en vigor el régimen de liberalización de las importaciones para las transacciones de que se trate.

El origen de los productos sometidos a vigilancia deberá justificarse mediante un certificado de origen.

---

4. El documento de importación y la declaración del importador se presentarán mediante un formulario conforme al recogido en el anexo del Reglamento (CE) nº 518 / 94

5. La Comisión tras consultar con el Comité, podrá fijar un porcentaje diferente que, no obstante, no podrá sobrepasar por regla general el 10 %.

## Vigilancia regional

Cuando, transcurrido un plazo de 8 días laborables una vez terminadas las consultas, no se hayan sometido a vigilancia comunitaria previa las importaciones un producto, la Comisión podrá establecer una vigilancia limitada a la importaciones destinadas a una o varias regiones de la Comunidad.

En estos casos el despacho a libre práctica de los productos sometidas a vigilancia regional estará supeditado a la presentación de un documento de importación, definido en las mismas condiciones que el utilizado en la vigilancia comunitaria.

### c.2 Medidas de salvaguardia

Si la evolución de las importaciones de un producto ocasionase o amenazase con ocasionar un grave perjuicio a los productores comunitarios de productos similares, la Comisión podrá a instancias de un Estado miembro o por propia iniciativa:

- limitar el período de validez de los documentos de importación, establecido por las medidas de vigilancia, que deban ser visados después de la entrada en vigor de esta medida.
- modificar el régimen de importación del producto, supeditando su despacho a libre práctica a la presentación de una autorización de importación.

Estas medidas serán inmediatamente aplicables.

Cuando así se crea conveniente, la Comisión podrá limitar estas medidas a una o varias regiones de la Comunidad.

Si es un Estado miembro el que solicita la intervención, la Comisión se pronunciará en un plazo máximo de 5 días laborables a partir de la recepción de la solicitud.

Las decisiones de intervención tomadas por la Comisión deberán ser comunicadas inmediatamente al Consejo y a los Estados miembros. El Consejo, por mayoría cualificada, podrá confirmar, modificar o derogar una decisión de la Comisión, cuando un Estado miembro así lo solicite

Cuando así lo requieran los intereses de la Comunidad, el Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, podrá adoptar las medidas adecuadas para:

- impedir que se importe en la Comunidad un producto en tales cantidades que ocasione o pueda ocasionar un grave perjuicio a los productores comunitarios
- permitir el ejercicio de los derechos o el cumplimiento de las obligaciones de la Comunidad en el ámbito internacional.

Durante la aplicación de cualquier medida de vigilancia o de salvaguardia se celebraran consultas en el seno del Comité para estudiar los efectos de las medidas en cuestión y comprobar si sigue siendo necesario mantenerla. Tras dichas consultas, bien el Consejo o la Comisión, según los casos, podrán modificar o derogar las medidas objeto de revisión.

## **B. Régimen Común de intercambios de la Organización Común de Mercados**

El Reglamento 518/94, relativo al régimen común aplicable a las importaciones, establece en el Título VI, Disposiciones finales, que no será un obstáculo para la aplicación de los instrumentos jurídicos por los que se establece la organización común de mercados agrarios y de las disposiciones administrativas comunitarias o nacionales que de ello se deriven.

Es por ello, que debemos examinar las disposiciones recogidas en el Título IV, Régimen de intercambios con países terceros, del **Reglamento (CEE) nº 3759/92, por el que se establece la organización común de mercados de los productos de la pesca y de la acuicultura.**

### ***a) Régimen aduanero***

Las normas referentes a la clasificación y aplicación del arancel aduanero común serán de aplicación a los productos a los que se refiere el Reglamento, en su Anexo VII

Con carácter general se prohíbe expresamente, y siempre que no exista excepción decidida por el Consejo a propuesta de la Comisión:

- La percepción de cualquier exacción de efecto equivalente a un derecho de aduana
- la aplicación de cualquier restricción cuantitativa

Sin embargo, en caso de urgencia por dificultades de aprovisionamiento del mercado o por el cumplimiento de obligaciones internacionales, se podrán suspender total o parcialmente los derechos del arancel aduanero común respecto a los productos afectados.

Además, existen disposiciones particulares para determinadas conservas de sardinas, atunes, listados y bacoretas, que establecen que durante un período de cuatro años (hasta 1996), las importaciones de dichos productos se limitarán a una cantidad igual al volumen de importaciones registrado en 1.991, con un porcentaje de aumento anual no inferior al 6%.

## **b) Precios de referencia**

Para determinados productos se fijarán anualmente precios de referencia<sup>6</sup> válidos para toda la Comunidad por categorías de productos, sin perjuicio de los compromisos internacionales adquiridos en el marco del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y comercio (GATT). Los precios de referencia se propondrán por la Comisión al Comité de gestión de los productos de la pesca, que deberá emitir un dictamen sobre los mismos. Sin embargo, en el intervalo que transcurra entre las reuniones periódicas del "Comité", la Comisión adoptará las medidas necesarias.

Por otra parte, también se fijan los precios franco frontera para los distintos productos atendiendo a los precios registrados por el Estados miembros, según distintos baremos. Los Estados miembros comunicarán regularmente los precios franco frontera a la Comisión.

Para el cálculo de los precios de referencia y los precios franco frontera de los distintos productos, debemos atender al cuadro 1.

En el caso de que el precio franco frontera de un productos determinado, importado de terceros países, sea inferior al precio de referencia, y se hubiesen importado cantidades importantes de dicho producto:

- a) podrán suprimirse el beneficio de la suspensión autónoma de los derechos de aduana del arancel aduanero común
- b) las importaciones de determinados productos podrán subordinarse a la condición de que ambos precios sean al menos iguales
- c) las importaciones de determinados productos podrán someterse a la percepción de un gravamen compensatorio, que se añadirá a los derechos de aduana en vigor, dentro del respeto a las condiciones de consolidación en el seno del GATT. Dicho gravamen compensatorio será igual a la diferencia entre el precio de referencia y el precio franco frontera. No obstante, estas medidas no se aplicarán a los terceros países que se comprometan a respetar en sus entregas los precios de referencia fijados en la Comunidad

Para los productos mencionados en la letra A del Anexo IV del Reg. (CEE) nº 3759/92, se aplicará solo lo dispuesto en el apartado c).

## **c) Medidas de urgencia**

Cuando en la Comunidad el **mercado** de uno o varios productos pesqueros corre el peligro de experimentar, debido a importaciones o exportaciones, graves perturbaciones, podrán aplicarse las medidas oportunas en los intercambios co-

---

6. Los precios de referencia para la campaña de 1994 han sido establecidos por el Reglamento (CE) nº 3601/9 de la Comisión de 21 de diciembre de 1993

merciales con los terceros países hasta que la perturbación desaparezca. Dichas medidas serán adoptadas por la Comisión, a petición de un Estado miembro o por propia iniciativa. La Comisión tomará una decisión en un plazo inferior a los seis días, a partir de la recepción de la petición de un estado miembro.

**El Reglamento (CEE) nº 695/93, por el que se establecen medidas de protección aplicables al despacho a libre práctica de los productos de la pesca desembarcados en la Comunidad por buques pesqueros de terceros países**, ya derogado, suponía un claro ejemplo de la adopción de medidas de urgencia ante la comprobación de que, en varios Estados miembros, el volumen de los desembarques directos de buques pesqueros de terceros países estaba aumentando constantemente, habiendo provocado graves dificultades de comercialización de la producción comunitaria, dando lugar a un notable aumento de las retiradas del mercado.

Este Reglamento afectaba a cualquier despacho a libre práctica de productos de la pesca<sup>7</sup> procedentes de caladeros y que se desembarcasen directamente de buques de pesca o buques factoría que enarbolasen pabellón de un tercer país, para comercializarse en el territorio de la Comunidad.

MEDIDAS DE PROTECCION que establecía dicho reglamento eran las siguientes:

- los buques pesqueros de países terceros deberán comunicar a las autoridades competentes la hora de llegada al puerto de desembarque.
- No podrán efectuar ningún desembarque sin la presencia de las autoridades competentes.
- Solo podrán utilizar el sistema de subasta pública una vez que hayan entregado a las autoridades una declaración en la que se precisen las cantidades desembarcadas.
- Los Estados miembros se cerciorarán de que se efectuen los siguientes controles:
  - controles sanitarios y veterinarios (Directivas 90/675/CEE y 91/493/CEE)
  - controles comerciales (Reglametos 103/76 y 104/76)
- En el caso de que desembarquen productos del Anexo I del Reg (CEE) nº 3759/92, en una zona de actividad de una Organización de Productores, la venta solo podrá realizarse si se respetan los precios de retirada y las normas de regulación de la oferta o de calidad de los productos que aplique dicha organización.

---

7. Productos que figuren en las letras A y E del Anexo I, en el Anexo II, en la letra B del Anexo IV y en el Anexo V del Reglamento (CEE) nº 3759/92

- Si no existiese una organización de productores en la zona de desembarque, no podrá efectuarse la venta a un precio inferior al de retirada o de venta comunitario.
- Cuando se trate de productos de los Anexos II, sección B del Anexo IV y Anexo V, no podrán venderse a un precio inferior a los precios de referencia fijados.

Estas medidas de protección que establece el Reglamento (CEE) nº 695/93, tienen una aplicabilidad temporal limitada hasta el 30 de junio de 1993, prorrogada posteriormente hasta el 31 de diciembre de 1993.

Otro ejemplo en la adopción y aplicación de las medidas de urgencia, viene dado por el Reglamento (CEE) nº 3270/91, por el que se someten a un precio mínimo las importaciones del salmón atlántico.

Anexos del Reg (CEE) 3759/92	Descripción de los productos	Definición de los precios de referencia	Definición de los precios franco frontera
letras A y D del Anexo I	<p><b>Productos frescos o refrigerados:</b> <i>sollas, limanda, gallos, platija, albacoras, arenques, bacalao, sardinas, eglefinos, carboneros, escuales, gallinetas, merlanes, marucas, ergrauídos, merluzas, laputas, rapas, jibias.</i></p> <p><b>Productos frescos o refrigerados, o cocidos con agua o vapor:</b> <i>camarones.</i></p>	<p>Precio igual al <b>precio de retirada</b> fijado en función del frescor, de la talla o del peso y de la presentación del producto, denominado "categoría del producto", aplicando el coeficiente de adaptación de la categoría del producto correspondiente a un importe por lo menos igual al 70%, sin exceder del 90% del <b>precio de orientación</b>. No deberá en ningún caso sobrepasar el 90% del precio de orientación.</p>	<p>Se toma como base los precios registrados por los Estados miembros respecto de las diferentes categorías de productos en los mercados o puertos más representativos, a los que se restará un importe correspondiente al derecho de aduana, así como los gastos de descarga y de transporte.</p>
letra C del Anexo I	<p><b>Filetes y demás carne de pescado de las especies mencionadas en la letra D, que pertenecen a determinados códigos de la nomenclatura combinada:</b> <i>filetes de bacalao, lormos de arenques.</i></p>	<p>Se fijarán tomando como base los precios de referencia de fijados para los mismos productos de la letra A del anexo I, incrementándose según los costos de transformación y ajustándolos según la situación del mercado.</p>	<p>Se toma como base el precio registrado en cada Estado miembro para las cantidades comerciales usuales que se importan en la Comunidad, al que se restará un importe correspondiente al derecho de aduana, así como los gastos de descarga y de transporte.</p>
letra E del Anexo I	<p><b>Productos frescos o refrigerados, o cocidos con agua o vapor:</b> <i>lenguados, buey, cigalas.</i></p>	<p>Igual al <b>precio de venta comunitario</b>: que se fijará en las mismas condiciones que las que se establecen para la fijación del <b>precio de retirada</b>.</p>	<p>Se toma como base los precios registrados por los Estados miembros respecto de las diferentes categorías de productos en los mercados o puertos más representativos, a los que se restará un importe correspondiente al derecho de aduana, así como los gastos de descarga y de transporte.</p>
letra B del Anexo I, letra B del Anexo IV y Anexo V	<p><b>Productos congelados:</b> <i>arenques, carboneros, bacalao, pintarrijas, eglefinos, merluzas, arenques, marucas, caballas, gallos, rapas, sollas, laputas, gallinetas nórdicas, merlanes, buey, cigalas, sardinas, atún (Thunnus), peces del género Euthynus.</i></p>	<p>Se determinan tomando como base la media de los <b>precios de referencia</b> del producto fresco y teniendo en cuenta los costos de transformación y ajustándolos a la situación del mercado.</p>	<p>Se toma como base el precio registrado en cada Estado miembro para las cantidades comerciales usuales que se importan en la Comunidad, al que se restará un importe correspondiente al derecho de aduana, así como los gastos de descarga y de transporte.</p>

Anexos del Reg (CEE) 3759/92	Descripción de los productos	Definición de los precios de referencia	Definición de los precios franco frontera
	<b>Productos congelados o salados o codidos:</b> abadejos, pescados de la especie <i>Boreogadus saida</i> y <i>Orcynopsis unicolor</i> , bacalao, pla-tijas, merluzas, arenques, pez espada, camarones, langostinos, quisquillas, gambas.		
<b>Anexo II</b>	<b>Productos congelados:</b> fileta negra, merlu-za, doradas, gambas, jibias, calamar, pulpos.	Se obtiene del <b>precio de orientación</b> , en función del nivel que permite iniciar las medidas de ayuda al almacenamiento pri-vados (85% precio de orientación), teniendo en cuenta la situación del mercado.	Se toma como base el precio registrado en cada Estado miembro para las cantida-des comerciales usuales que se importan en la Comunidad, al que se restará un im-porte correspondiente al derecho de adua-ña, así como los gastos de descarga y transporte.
<b>Anexo III (atunes)</b>	<i>atunes blancos o albacora, rabiles, listados o bonitos atlánticos, atún rojo congelado.</i>	Se toma como base la media ponderada de los <b>precios franco frontera</b> registra-dos en los puertos más representativos durante los tres años anteriores; a los que se restará un importe igual a los derechos de aduana, así como los gastos de des-carga y transporte.	Se toma como base el precio registrado en cada Estado miembro para las cantida-des comerciales usuales que se importan en la Comunidad, al que se restará un im-porte correspondiente al derecho de adua-ña, así como los gastos de descarga y de transporte.
<b>letra A del Anexo IV</b>	<b>Productos vivos, frescos, refrigerados o congelados:</b> truchas, carpas, salmónes del Pa-cífico, bogavantes.	Se toma como base la media de los pre-cios de producción registrados durante los tres años anteriores para un producto de-finido por sus características comerciales en las zonas de producción representati-vas de la Comunidad.	





