

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

CONTINUACION del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2434/1967, de 21 de septiembre.

3.10.08. Normas de troceo.—Las normas para la separación adecuada de las regiones anatómicas de la canal y formar las piezas que integran las distintas categorías de carne serán señaladas por las reglamentaciones correspondientes y legislación complementaria de este Código.

3.10.09. Manipulaciones.—Todas las manipulaciones que se efectúen en la carne serán llevadas a cabo con la mayor limpieza y destreza, sin que se alteren los caracteres organolépticos ni se produzcan contaminaciones bacterianas o de hongos, reduciendo al mínimo las pérdidas en su valor nutritivo.

Se permiten las siguientes:

- Lavado de la canal entera, media canal o cuartos de la misma durante las operaciones del troceo con agua potable, eliminando los residuos y sustancias extrañas.
- Oreo, natural o refrigerado, durante el tiempo preciso.
- Desmuesado, separando, mediante diversos cortes, la carne del hueso, siguiendo diferentes planos musculares.
- Troceado, dividiendo la canal en distintas piezas o regiones anatómicas.

El troceado se realizará en las carnes frescas después de haber sufrido el oreo, bien para su venta inmediata o para someterlas a la acción del frío y convertirlas en refrigeradas o congeladas; en las carnes refrigeradas, si llevan como máximo diez días desde que fueron sacrificadas, y en las congeladas, previa descongelación, verificada en condiciones que mantengan inmutables las características de origen de la carne.

- Fileteado, fraccionando las piezas de carne en porciones de tamaño adecuado para el consumo individual.
- Picado, fraccionando los trozos o filetes de carne en porciones de tamaño reducido, mediante máquina o instrumentos cortantes adecuados.

En los establecimientos de venta al detall, el picado se efectuará a la vista del comprador, y en las industrias se sujetará a las normas citadas para su preparación y transformación.

3.10.10. Carnes frescas.—Son aquellas de procedencia nacional que sólo han sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a cero grados centígrados.

3.10.11. Carnes refrigeradas.—Son las de procedencia nacional o importadas que, además de las manipulaciones propias de las frescas, han sufrido la acción del frío industrial a temperatura y humedad adecuadas hasta alcanzar en el centro de la masa muscular profunda una temperatura ligeramente superior a la de congelación de los jugos tisulares. Estas carnes, hasta su venta al público, se mantendrán en idénticas condiciones.

3.10.12. Carnes congeladas.—Son las de procedencia nacional o extranjera que, además de las manipulaciones propias de las frescas, han sido sometidas a la acción del frío industrial hasta conseguir en el interior de la masa muscular una temperatura de -12 a -18 grados centígrados, según la especie y tiempo de conservación previsible. Estas carnes serán transportadas y conservadas hasta su venta al público a una temperatura no superior a -18 grados centígrados en los establecimientos de venta.

3.10.13. Carnes defectuosas.—Son aquellas que, por proceder de animales fatigados, mal nutridos o por otras causas, presentan disminuido su valor nutritivo, y las que tienen color, olor, sabor o consistencia anormales.

Estas carnes se venderán en los establecimientos denominados baja tabajería.

Se incluyen también en este grupo las carnes procedentes de las reses sacrificadas en lidia, que no podrán ser vendidas en las carnicerías normales al mismo tiempo que las incluidas en los artículos 3.10.10 al 3.10.12, ambos inclusive, siendo obliga-

torio colocar en estos establecimientos, y con grandes caracteres, el letrero de «Carne de lidia».

3.10.14. Carnes impropias.—Son las que por proceder de fetos que no han completado su proceso normal de desarrollo o las de aquellas especies animales cuyo consumo no está autorizado o no está comprendido en los hábitos alimenticios españoles, aun cuando tengan valor nutritivo, no se permite la venta ni el consumo de estas carnes.

3.10.15. Carnes nocivas.—Son las portadoras de gérmenes patógenos o de sus toxinas de parásitos y sus formas de desarrollo y las de degeneraciones neoplásicas, así como las putrefactas o mal conservadas, cuya ingestión pueda provocar trastornos al consumidor.

Estas carnes serán decomisadas.

3.10.16. Transporte.—El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior de materiales impermeables de fácil desinfección.

Las canales, medias canales o cuartos de canal se transportarán de forma que no tengan contacto entre sí ni con los suelos y paredes del vehículo.

Las carnes refrigeradas y congeladas, marcadas en la forma que se indica en el artículo 3.10.07, serán recubiertas en el matadero de procedencia por telas blancas y limpias, de único uso, protegidas por arpillera o materias similares. El vehículo en que se efectúe el traslado, además de las condiciones indicadas para los de las carnes frescas, será isotermo en las refrigeradas, de forma que en el interior de la masa muscular no aumente la temperatura más de dos grados centígrados al llegar a destino. Las carnes congeladas serán transportadas en vehículos frigoríficos con temperatura interior constante no superior a -18 grados centígrados, garantizándose que en el interior de la masa muscular no aumente la temperatura más de dos grados centígrados hasta la llegada al almacén frigorífico receptor.

Las carnes troceadas serán envasadas en recipientes contruidos con materiales autorizados en el capítulo IV de este Código. Cada embalaje irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos después de lleno aquél. Los vehículos para el transporte de estas carnes reunirán las condiciones señaladas para el de las refrigeradas.

Los despojos irán contenidos en cajas o vasijas impermeables, cerradas herméticamente, y dentro de la localidad se transportarán en vehículos análogos a los de las carnes frescas.

Para su transporte fuera de ella será preciso refrigerarlos, congelarlos o saccocharlos previamente, según la distancia y comunicaciones del punto de destino, empleando en su traslado vehículos frigoríficos o isotermos.

Las «carnes de lidia» serán consumidas en el término municipal donde fueron sacrificadas las reses, excepto en los casos que expresamente autoricen las autoridades sanitarias, cumpliéndose entonces, y para su transporte, las condiciones señaladas para las carnes refrigeradas.

Los vehículos empleados para el transporte de carnes tendrán este destino exclusivamente y llevarán un letrero en grandes caracteres que diga: «Transporte de carnes».

En los casos de vehículos isotermos o frigoríficos destinados al transporte de carnes, llevarán además de este letrero el calificativo correspondiente a su condición frigorífica o isotérmica.

Las carnes de équidos serán transportadas en vehículos dedicados a esta finalidad, ostentando el letrero de «Transporte de carnes de équidos». Serán de consumo local, al igual que las de lidia.

Las carnes refrigeradas y congeladas procedentes de importación estarán sujetas a las normas señaladas para el transporte, troceado, industrialización y comercio que se señalan en este Código.

La Reglamentación correspondiente señalará los requisitos complementarios que deban observarse en el transporte de las carnes.

3.10.17. Venta.—La carne fresca no podrá ser objeto de comercio fuera de la localidad donde radique el matadero en que se obtuvo; su venta se realizará en establecimientos dedicados

a esta finalidad y reunirán las condiciones generales señaladas en el capítulo III de este Código y las que determinen las reglamentaciones correspondientes.

Los establecimientos de venta de carnes defectuosas tendrán sobre su fachada un letrero de grandes caracteres que diga: «Baja tabajería», y los destinados a la venta de carne de équidos ostentarán en su fachada un letrero que, junto a una cabeza de caballo representada, diga: «Carnicería equina».

Los despojos se venderán en el lugar de procedencia, con las excepciones indicadas en el artículo anterior, en establecimientos que dispongan de instalaciones adecuadas y autorizadas para este fin.

Todas las carnicerías y establecimientos de venta de despojos se hallarán provistos de instalación frigorífica.

3.10.18. Prohibiciones.—Queda prohibido:

a) La venta de carne que no proceda de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias.

b) La adición a la carne de cualquier aditivo o sustancia extraña.

c) La venta de carnes y despojos frescos fuera del término municipal donde fueron sacrificadas, al igual que las de équidos y de lidia, con las excepciones que la autoridad sanitaria estime pertinentes para estas últimas.

SECCIÓN 3.ª DERIVADOS CÁRNICOS

3.10.19. Denominación genérica.—Con el nombre genérico de derivados cárnicos se designan los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas en este Código para tal fin y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

3.10.20. Clasificación.—Los derivados cárnicos se clasifican en:

- a) Salazones, ahumados y adobados.
- b) Tocinos
- c) Embutidos, charcutería y fiambres.
- d) Extractos y caldos de carne.
- e) Tripas

3.10.21. Salazones, ahumados y adobados.—Se entiende por salazones cárnicos las carnes sometidas a la acción prolongada del cloruro sódico, ya en forma sólida o de salmuera, que garantiza su conservación por un período más o menos largo de tiempo.

La salazón puede preceder a las operaciones de secado y ahumado, y cuando las carnes han sufrido estas últimas se denominan ahumadas. Dentro de este grupo se incluyen, entre otros, los jamones y paletillas.

En el caso de adición a la sal de especias o condimentos varios, al derivado cárnico se le aplicará el término de adobados, incluyéndose en este grupo la carne picada. Esta es la que, teniendo por base el picado obtenido en la forma que se indica en el apartado 1) del artículo 3.10.09 de este Código, ha sido adicionada de ajo, perejil y otros condimentos autorizados, pudiendo añadirse tocino en proporción nunca superior al 2 por 100.

3.10.22. Tocino.—Es el tejido adiposo subcutáneo, fresco, del cerdo sano, libre de tejidos no grasos, de color ligeramente blanco rosáceo, olor «suí género», de consistencia compacta y untuosa, obtenido por despiece según normas determinadas para su consumo en fresco, salado, condimentado o industrializado.

Los caracteres organolépticos de las hojas de tocino deben ser constantes sea cual fuere la región anatómica de donde procedan. El tocino debe ser homogéneo y su punto de fusión oscilar entre 35 grados y 50 grados centígrados.

Tocino entreverado. Es el que presenta cierta cantidad de fibras musculares entre el tejido adiposo.

Panetta. Es el tocino entreverado fresco, salado o adobado.

Bacón. Es el tocino entreverado de cerdos apropiados sometido a los procesos de salazón, adobo y ahumado.

3.10.23. Embutidos.—Con el nombre genérico de embutidos se designan aquellos derivados, preparados a partir de las carnes autorizadas en el artículo 3.10.01, picadas o no, sometidas o no a procesos de curación, adicionadas o no de despojos comestibles y grasas de cerdo, productos vegetales, condimentos y especias e introducidos en tripas naturales o artificiales.

Los embutidos se clasifican en:

- a) Embutidos de carne.
- b) Embutidos de vísceras.
- c) Embutidos de sangre.
- d) Fiambres.

Embutidos crudos. Son los que han sido sometidos únicamente al adobo y amasado antes de llenado en tripa madurada o no, y sometidos posteriormente al secado y ahumado o no. No contendrán tejido fibroso, cartilagos ni sebos.

Embutidos escaldados. Son los preparados con carne finamente picada, sometidos durante un tiempo variable a la acción del agua de 70 a 80 grados y ahumados o no posteriormente.

3.10.24. Embutidos de carnes.—Reciben este nombre los elaborados con las carnes autorizadas en el artículo 3.10.01, con los caracteres especiales que determinen las reglamentaciones correspondientes y grasa de cerdo exclusivamente.

Por su composición se considerarán «puros» o «mezclas», según contengan carne de una o más especies. Por su elaboración, «crudos» (frescos y curados) y «escaldados». Por su consistencia, «duros, blandos y pastosos». Por su color, «encarnados y blancos», según tengan o no pimentón.

Elaboraciones tradicionales:

Chorizo. Es el embutido crudo, curado y encarnado elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, metido en tripa natural o artificial de diámetro superior a 22 milímetros. El de diámetro inferior se denominará «longanizas».

Embuchado. Es el embutido duro, crudo y encarnado elaborado con lomo de cerdo (músculo fileoespinal), desprovisto de grasa, aponeurosis y tendones, sometido o no a adobo e introducido en tripa cular de porcino o vacuno u otro tipo que se autorice.

Cuando el lomo de cerdo se divide en grandes trozos que permiten su identificación, y éstos sean sometidos al mismo proceso que el embuchado, el derivado cárnico se denomina «morcón».

Salchichón. Es el embutido crudo, curado y blanco elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con la adición de cubitos de tocino o tocino finamente picado, metidos en tripa artificial o natural, cular o semicular, porcino o vacuno, de 40 milímetros de diámetro como mínimo.

Cuando el diámetro de la tripa sea inferior al señalado, el derivado cárnico se denomina «longaniza imperial» o «cueta».

Salchichas. Son embutidos blandos, crudos, encarnados e blancos, elaborados con carne de cerdo o de cerdo y vacuno picada en finos trozos, mezclados con grasa de cerdo y metidos en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo.

Salchichas tipo Frankfurt. Son embutidos escaldados, elaborados con carne de cerdo, vacuno o sus mezclas y grasa de cerdo, finisimamente picadas e introducidas en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo, sufriendo el proceso de ahumado y después el de escaldado.

Cuando el escaldado se verifica antes que el ahumado, el derivado se denomina «salchicha tipo Viena».

Butifarra. Es un embutido generalmente blanco elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, introducido en tripa natural deigada de cerdo o vacuno y cocido o no lentamente en agua hirviendo.

Butifarrón. Es un embutido blanco elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, picada en trozos finos y gruesos, introducida en tripa cular o semicular de cerdo o vacuno o artificial, templado a la estufa a no más de 20 grados centígrados y cocido en agua caliente, sin llegar a la ebullición, seguido de oreo y secado.

Sobrasada. Es un embutido crudo, blando y encarnado elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, tocino y condimentos, sometido al adobo, amasado y maduración antes de llenado en tripa y posterior desecación.

Otras elaboraciones.—Cualquier otra elaboración será motivo de las reglamentaciones complementarias.

3.10.25. Embutidos de vísceras.—Son aquellos que, además de los componentes de los embutidos de carne, contienen trozos de vísceras cocidas o encalladas antes de ser embutidos.

Corresponden a este grupo las distintas clases de sabadefias, longanizas gallegas, salchichas de hígado, etc., que serán definidos en la reglamentación correspondiente.

3.10.26. Embutidos de sangre.—Son aquellos de consistencia blanda o semiblanda, crudos o cocidos en los que su principal constituyente es la sangre, a la que se ha adicionado carne, vísceras, manteca, tocino y productos vegetales varios, introducidos en tripa ancha.

Corresponden a este grupo las distintas clases de botaguetas y morcillas, que serán definidas en las reglamentaciones correspondientes.

3.10.27. Fiambres.—Son productos de variada composición, constituidos por carne de cerdo, de vacuno, tocino o sus mezclas, aves y sus mollejas, huevo, leche y especias varias, for-

mando bloques debidamente protegidos del exterior por finas hojas de tocino, celofán u otras materias autorizadas y contenidos en membranas animales o cualquier otro envoltivo autorizado.

Jamón de York. Es el pernil o brazuelo del cerdo deshuesado, descortezado o no bien sazonado, nitrificado y cocido, moldeado y recubierto de envolturas autorizadas o enlatado.

Mortadela. Es un fiambre compuesto de carne de cerdo, sola o mezclada con la de vacuno, finamente picada y majada, limpia de grasa y aponeurosis, adicionada de tocino y embutida en vejiga, tripa gruesa o cualquier otro envoltivo autorizado, ahumada y cocida posteriormente a 90 grados.

Roulada. Es el fiambre compuesto de envoltura, relleno o pasta y decorado. La envoltura es una capa de tocino inferior a tres milímetros de espesor; la pasta está constituida por mezclas de carne de cerdo, vacuno y tocino, con sal y especias. Los decorados se hacen con diversos elementos, lengua, mollejas de aves, huevo, sangre, etc. El conjunto es sometido a cocción.

Galatinas. Son productos en cuya composición entran carnes y vísceras de porcino y vacuno, carnes y vísceras de aves, adicionados o no de pescado y marisco, leche, nata, huevos, setas y otros vegetales.

Pastas de hígado. Son productos elaborados a base de esta víscera picada, procedente de pato, oca, cerdo o vacuno, mezcladas con grasa de ave o de cerdo.

Chicharrones. Son productos elaborados con trozos de piel, orejas, tocino de papada y residuo de fusión de pieles, todo ello de reses porcinas, así como carnes y lengua de vacuno, aglutinados por gelatina y prensados, en moldes adecuados.

No se excluyen otros preparados que, en su día, recoja la reglamentación correspondiente.

3.10.28. Características de los embutidos.—Las reglamentaciones correspondientes y disposiciones complementarias indicarán con detalle la composición y características que deben reunir los distintos embutidos fiambres y otros derivados cárnicos.

En su elaboración podrá emplearse la sal comestible, en cantidad máxima de 35 partes por 1.000, especias, condimentos y los aditivos autorizados a estos fines, incluidos en las listas positivas de este Código.

No se permitirá la adición de féculas, salvo autorización expresa, para determinados tipos de embutidos.

3.10.29. Denominaciones.—Los embutidos podrán designarse, además de con el nombre correspondiente a su composición y características, con el apelativo de la región o zona de procedencia.

3.10.30. Extractos y caldos de carne.—Bajo el nombre genérico de extractos de carne se designan los derivados cárnicos obtenidos por procedimientos tecnológicos adecuados a partir de la carne muscular definida en el artículo 3.10.05 de este Código, fresca, libre de grasa y de sustancias proteicas coagulables, adicionada o no de grasas y de especias y hortalizas o sus extractos.

Los extractos de carne que lleven el nombre de una especie animal, clase o categoría de carne o víscera determinada de que procedan, estarán elaborados exclusivamente con la carne o vísceras correspondientes. Cuando no se indique la procedencia se entenderá que es de vacuno.

No contendrán más condimentos que la sal comestible ni otros componentes que los de la carne de procedencia adicionada de las grasas, especias y hortalizas autorizadas.

Se distinguen los siguientes grupos:

a) **Caldo de carne:** Es el producto perfectamente limpio obtenido de la carne en agua potable, sometida a procesos técnicos adecuados, con o sin adición de sal común y de especias o sus extractos, destinado a ser consumido sin dilución.

Su contenido máximo en agua será de 85 por 100.

Creatinina en residuo seco, cantidad mínima, 1,5 por 100

b) **Caldo de carne concentrado:** Es el producto obtenido por evaporación del extracto acuoso definido en el apartado anterior, con o sin adición de sal, de especias y legumbres o sus extractos.

Humedad máxima, 68 por 100.

Creatinina en residuo seco, cantidad mínima, 1,5 por 100.

c) **Extracto sólido de carne o simplemente extracto de carne:** Es el producto obtenido transformando por evaporación un extracto acuoso de carne con o sin adición de sal de cocina, de especias o sus extractos.

Contenido en agua, máximo, 20 por 100.

Creatinina en residuo seco, cantidad mínima, 2 por 100 en aves, 4 por 100 en ballénidos y 5 por 100 en el resto de los animales.

d) **Tabletas, bloques, granos, polvo o pasta de carne:** Son los productos obtenidos en las formas especificadas, a partir de carne o su extracto acuoso, con sal comestible y mezclados o no con grasa, especias o extractos de especias y/o hortalizas. Humedad máxima, 20 por 100.

Creatinina en residuo seco, mínimo, 0,6 por 100

3.10.31. Gelatinas alimenticias.—Son los preparados obtenidos por extracción al calor de tendones, cartilagos, huesos, etcétera, con adición o no de condimentos, especias, sal de cocina y azúcar. Diluidas en agua después de calentadas y metidas en un molde; por reenfriamiento, las gelatinas toman la forma de aquél.

3.10.32. Envasado de extractos y gelatinas.—Los envases conteniendo extractos de carne llevarán en su cara exterior una inscripción indicando su contenido, de acuerdo con lo expuesto en el artículo 3.10.30 de este Código, pudiendo figurar en éste además la representación gráfica de la especie animal de que procedan, clase o categoría de carne o víscera que sirvió de base para su elaboración.

Los embalajes conteniendo envases de caldos concentrados llevarán una etiqueta con una indicación del producto que contienen y cantidad del mismo, en caracteres bien visibles, en letras y cifras de una altura mínima de cuatro milímetros y un espesor mínimo de cinco milímetros.

Los extractos de carne elaborados con destino exclusivo a la exportación podrán ajustarse a las exigencias de los países destinatarios, y llevarán impreso en los envases, en gruesos caracteres, la palabra «EXPORT».

El material de los envases y embalajes para extractos de carnes y gelatinas se ajustará a lo dispuesto en el capítulo IV de este Código.

3.10.33. Sucedáneos de extractos.—Son los productos o preparados que por sus características organolépticas se parecen a los extractos de carne. No podrán ser designados con nombres parecidos a éstos y que induzcan a error al consumidor, siendo considerados productos sucedáneos e incluidos, por tanto, en el artículo 1.02.04 de este Código.

3.10.34. Conservas cárnicas.—Por su carácter especial, estos derivados cárnicos se ajustarán a lo dispuesto en el capítulo XXVI de este Código.

3.10.35. Manipulaciones generales.—Los locales y utensilios utilizados para la manipulación de carnes y preparados cárnicos se hallarán siempre en perfectas condiciones de limpieza, y las diversas operaciones de sacrificio, evisceración, desuello, etcétera, así como todas las propias de la industrialización, se efectuarán con la mayor limpieza.

Los residuos y desperdicios se recogerán en recipientes metálicos provistos de su correspondiente tapadera y serán evacuados con la mayor rapidez, y por lo menos al final de la jornada, para su inutilización o con destino a las industrias de subproductos.

El personal encargado de manipular la carne y sus derivados, tanto en fresco como en las industrias, reunirá las condiciones sanitarias que se determinan en el capítulo VIII de este Código, hallándose dotado de la indumentaria de trabajo que permita una fácil limpieza, conservándose en todo momento en perfecto estado de higiene.

Todos los derivados cárnicos se hallarán sujetos a intervención sanitaria, y en la envoltura o etiqueta de la industria de procedencia indicarán el número del registro de la Dirección General de Sanidad.

Llevarán fijado en forma indeleble un marchamo metálico, de plástico o de otra materia utilizada con la garantía de la Inspección Sanitaria, pudiendo reemplazar a este marchamo en los casos que autoricen las reglamentaciones correspondientes.

En todos los casos los derivados cárnicos estarán protegidos de contaminaciones externas mediante cubiertas de los materiales autorizados en el capítulo IV de este Código.

El transporte de los derivados cárnicos se efectuará en vehículos que reúnan las condiciones señaladas en el artículo 3.10.18 de este Código para las carnes frescas, utilizándose también, según el tipo de derivados, vehículos isotermos o frigoríficos.

3.10.36. Prohibiciones.—Queda prohibido:

a) La adición a los extractos de carne, de azúcar de todas clases, almidones, harinas o sustancias amiláceas, dextrina, gelatina u otras sustancias no autorizadas en este Código.

b) La designación de estos preparados con nombre que no correspondan a su composición y clase, así como colocar en etiquetas, envases y embalajes dibujos que puedan inducir a error al consumidor, y efectuar cualquier otra publicidad que

no correspondan a la composición y características de los preparados cárnicos

c) Utilizar en la industrialización, en general, carnes que no procedan de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y que no presenten las garantías de salubridad necesarias

d) Depositar los productos cárnicos sobre el suelo de las naves de los establecimientos de industrialización, almacenamiento, venta y vehículos de transporte.

e) La utilización de los locales destinados a establecimientos e industrias cárnicas para otros fines que puedan provocar o acelerar una alteración de los citados productos o hacerlos impropios para el consumo humano.

f) Almacenar o fabricar en locales o dependencias no autorizados para ello y ponerlos en contacto con sustancias que por su olor o cualquiera otra acción puedan afectar al sabor, calidad o aspecto de los derivados cárnicos.

g) La utilización de conservadores, colorantes y antioxidantes que no figuren autorizados expresamente en las listas positivas de este Código

h) El uso de detergentes y desinfectantes no autorizados en los envases y material de manipulación.

i) La venta para el consumo de derivados cárnicos que presenten olores, colores y aspecto anormales que hagan presumir un exceso de agua, amoníaco o trimetilamina, oxidación de las grasas de composición o excesiva flora bacteriana o micótica, no patógena. Estos productos serán retenidos para su análisis más detallado, procediendo a su comiso e inutilización como alimento humano en caso oportuno.

j) Con carácter general, la recongelación de carnes y preparados cárnicos, excepto en los casos que oficialmente se autorice y bajo las normas que se señalen.

SECCIÓN 4.ª TRIPAS

3.10.37. Tripas naturales.—A efectos de este Código, se entiende por tripas naturales diversas regiones del aparato digestivo y vejigas de bóvidos, óvidos, súidos y équidos y piel de aves, que, previas las operaciones pertinentes, se utilizan en la elaboración de embutidos.

Procederán de animales sanos, sacrificados bajo control sanitario y estarán elaboradas en industrias autorizadas para este fin. Su empleo será preferente en los embutidos denominados puros.

3.10.38. Tripas artificiales.—Son las obtenidas, mediante distintos procesos técnicos, de tejidos animales sanos, sacrificados bajo control sanitario o de diversos materiales celulósicos autorizados, en industrias registradas oficialmente.

3.10.39. Clasificación de tripas.—La reglamentación correspondiente especificará los distintos tipos de tripas naturales y artificiales con respecto a su origen, región animal de procedencia, tamaño y diámetro.

3.10.40. Manipulaciones de tripas naturales.—La recogida de las tripas naturales se efectuará directamente de los animales sacrificados a vasijas adecuadas sin tener contacto con el suelo. En el propio centro de sacrificio se realizarán las operaciones de «estirado», vaciado de su contenido digestivo y lavado a presión hasta dejarlas limpias.

Tras estas operaciones previas en los talleres o industrias, se efectuarán las de descarnado, «vuelta», raspado, calibrado y madejado. Todas las operaciones se efectuarán con la mayor limpieza y destreza, sin que se alteren sus caracteres organolépticos ni se produzcan contaminaciones bacterianas ni micóticas, reduciendo al mínimo las pérdidas de su valor nutritivo.

3.10.41. Conservación de tripas naturales.—Se efectuará mediante la salazón en sus dos formas, seca y húmeda, y en el secado, al aire libre o por aire caliente, seguidos de insuflado por medios mecánicos, atado, desinfiado y planchado.

Las conservadas serán colocadas dentro de barriles o de recipientes de materiales autorizados en el capítulo IV de este Código y separadas de aquéllos por papel de celofán, polietileno de único uso u otras envolturas autorizadas.

Cada mazo o paquete llevará fijado de modo indeleble el marchio o distintivo sanitario correspondiente y los envases llevarán en su etiqueta, además de las condiciones que señala el citado capítulo IV, el número del registro sanitario de la industria de procedencia.

Las tripas frescas para su traslado desde el centro de sacrificio al taller o industrias de elaboración se colocarán dentro de vasijas recubiertas por materiales impermeables autorizados, perfectamente cerradas.

Cuando el transporte de las tripas frescas sea dentro de la localidad, se efectuará en vehículos análogos a los señalados en

el artículo 3.10.16 para las carnes frescas, y si es para fuera de la misma, en los vehículos señalados en dicho artículo para las carnes refrigeradas y congeladas

Las tripas conservadas se transportarán en vehículos cerrados, convenientemente desinfectados antes de cada expedición, obteniéndose protección eficiente de los agentes atmosféricos.

En los almacenes se colocarán los envases de tripas, separados convenientemente del suelo mediante tarimas, tanto sean las tripas naturales como las artificiales, frescas o conservadas y de procedencia nacional o de importación.

Los establecimientos de venta dispondrán de un local independiente para las tripas y éstas permanecerán en los envases de origen, convenientemente cerrados, hasta el momento de la entrega al comprador

3.10.42. Industrias de tripas naturales.—Además de las normas de carácter general, en las industrias de elaboración de tripas serán de obligatorio cumplimiento las siguientes:

a) Existencia de un laboratorio que garantice el control bacteriológico de sus elaboraciones.

b) Estar dotadas de agua corriente, fría y caliente, y de instalación frigorífica.

c) Hallarse registradas oficialmente. Esta obligación alcanzará a las industrias y a los almacenes.

d) El personal encargado de manipular las tripas, tanto en fresco como conservadas ha de reunir las condiciones sanitarias que se determinan en el capítulo VIII de este Código y se hallará dotado de indumentaria de trabajo que permita una fácil limpieza, manteniéndose en todo momento en perfecto estado de higiene.

3.10.43. Prohibiciones.—Queda prohibido:

a) Insuflar tripas con aire espirado por personas.

b) Vender tripas frescas en establecimientos distintos a los de su preparación.

c) Secar y exponer tripas al aire en los establecimientos de venta.

d) Emplear tripas que presenten caracteres de enranciamiento, «botanas» o cualquier otra lesión de enfermedades infectocontagiosas, coloración roja o blanca de origen bacteriano y síntomas de tener polilla.

CAPÍTULO XI

3.11.00. Aves y Caza

SECCIÓN 1.ª AVES

3.11.01. Denominación genérica.—A efectos de este Código se aplicará, genéricamente, la denominación de aves a todos los volátiles sanos, en sus distintas especies y clases domésticas y silvestres, autorizadas en la alimentación humana.

3.11.02. Características.—Las aves se presentarán al consumidor vivas o sacrificadas en condiciones higiénicas.

Tendrán una conformación normal, pudiendo admitirse que el esternón esté ligeramente curvado o hundido, dorso moderadamente deprimido y suficiente grasa en la pechuga y patas, evitando así que se vea la carne a través de la piel.

Las aves sacrificadas se presentarán desplumadas, libres de cuñones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes. No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos.

Las aves obtenidas por caza podrán presentar las heridas y lesiones propias de los proyectiles utilizados para su captura. Se presentarán a la venta con las plumas, parcialmente desplumadas y evisceradas o no.

3.11.03. Clasificación de las aves.—A efectos de este Código y según la especie, sexo y edad, se distinguen las siguientes clases de aves:

a) Gallo, gallina, capon y pollo.

b) Pavo, pato, ganso, gallina de Guinea y paloma.

c) Faisán, perdiz, codorniz, tórtola, zorzal y otros.

Dentro de estas clases, las reglamentaciones complementarias de este Código señalarán distintos tipos comerciales, en atención al peso, edad, estado de carnes y destino de las aves.

3.11.04. Clasificación de las carnes de ave.—A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases:

a) Frescas, refrigeradas y congeladas.

b) Alteradas.

c) Defectuosas

d) Noctivas.

Son de aplicación para las carnes de ave lo que para carnes en general se establece en los artículos 3.10.01 y 3.10.14 al 3.10.19, ambos inclusive de este Código.

3.11.05 Despojos de aves.—Se distinguen dos grupos:

a) Internos.—Son las partes comestibles, pulmón, corazón, hígado, bazo, molleja o ventrículo subcenturiado e intestino o gallinejas, que se extraen de las cavidades pulmonar y abdominal de las aves comestibles. Son también conocidos con la denominación de amenuillos de aves.

b) Externos.—Son las partes comestibles procedentes de la preparación del cuerpo de las aves que comprenden cabeza, cuello, alas y tarsos.

3.11.06 Manipulaciones.—Todas las manipulaciones que se efectúen en las aves serán llevadas a cabo con la mayor higiene y destreza sin que se alteren los caracteres organolépticos ni se produzcan contaminaciones bacterianas o de hongos, reduciendo al mínimo las pérdidas de su valor nutritivo.

Se permiten las siguientes:

a) Desplumado en frío o caliente, previa inmersión o no en agua o líquidos con sustancias autorizadas.

b) Evisceración.

c) Lavado del ave entera, con agua potable y eliminación de los residuos, sustancias extrañas y posibles manchas de sangre.

d) Oreo natural o refrigerado durante el tiempo preciso hasta que las carnes adquieran la maduración necesaria.

e) Troceado para separar cuello, tarsos y alas y dividir el cuerpo del ave en mitades, cuartos o piezas.

Las aves sacrificadas, preparadas y declaradas aptas para el consumo, irán provistas de un marchamo o distintivo sanitario con el número correspondiente al del registro del matadero de procedencia.

3.11.07 Personal.—El personal encargado de manipular las aves, tanto en fresco como refrigeradas y congeladas, reunirá las condiciones sanitarias exigidas en el capítulo VIII de este Código. Se hallará dotado de indumentaria de trabajo que permita una fácil limpieza, conservándose, en todo momento, en perfecto estado de higiene.

3.11.08 Prohibiciones.—Queda prohibido:

a) La venta de carnes de aves domésticas cuyo sacrificio no haya sido realizado en establecimientos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias.

b) La venta de carnes de aves «frescas» fuera de la localidad donde hubieran sido sacrificadas, a excepción de la caza.

c) La venta, para consumo humano, de aves que hayan sufrido el caponaje químico o tratamientos por estrógenos, sea cual fuere la época de su aplicación.

d) La venta de carnes de aves en el mismo local donde hayan sido sacrificadas.

e) La adición a las carnes de aves congeladas de cualquier sustancia conservadora o antioxidante no autorizada a estos fines expresamente.

f) Con carácter general, la recongelación de las carnes de aves, excepto en los casos que oficialmente se autorice y bajo las normas que se señalen.

g) Almacenar las carnes de aves en locales no autorizados para ello y ponerlas en contacto con sustancias que por su olor, color o cualquier otra causa puedan afectar al sabor, calidad o aspecto de estas carnes.

h) La venta y el consumo de carnes de aves que presenten olor, sabor o aspecto anormales, que hagan presumir exceso de agua, amoníac o trimetilamina, oxidación de las grasas de composición, excesiva flora bacteriana o micótica. En su caso, y tras detallado análisis, se procederá al decomiso e inutilización para consumo humano de tales carnes.

3.11.09 Transporte.—Las aves sacrificadas y envasadas en la forma que establece este capítulo serán transportadas colocándose en cajas de madera seca y no resinosas, o de papel impermeable por sus dos caras, o de cualquier otro de los materiales autorizados en el capítulo IV de este Código. Cada embalaje irá tapizado interiormente con una película u hoja de papel impermeable, adecuado desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los envases conteniendo aves, después de lleno aquí.

Los vehículos para el transporte cumplirán las condiciones señaladas en el capítulo X de este Código para el de carnes frescas, refrigeradas o congeladas, según la clase de carne de aves que se intente transportar, siendo obligatoria la refrigeración o congelación previa al transporte fuera de la localidad de sacrificio.

Los despojos externos e internos serán considerados carne de ave en cuanto a condiciones de su transporte.

3.11.10 Establecimientos de venta.—Las carnes de aves serán vendidas en establecimientos con instalaciones adecuadas y autorizadas para este fin y que reúnan las condiciones que se señalan para las carnicerías en el artículo 3.10.17 de este Código.

3.11.11 Venta de aves enteras.—Las aves vivas se venderán en locales independientes de los destinados a los de carnes de aves, y se mantendrán en condiciones adecuadas hasta su entrega al comprador.

Las aves sacrificadas procederán de mataderos autorizados, y se expendrán íntegras, sin plumas y evisceradas. Irán provistas de un marchamo o distintivo sanitario con el número correspondiente al registro del matadero de procedencia.

Las canales refrigeradas podrán presentarse con o sin envoltorio, no así las congeladas que irán envasadas en todos los casos. El envasado podrá efectuarse:

a) En bolsas de papel parafinado o aceitado.

b) En bolsa de celofán o polietileno.

c) En envases de cloruro de vinilo con vacío, cierre automático y posterior inmersión en agua a cien grados centígrados durante un máximo de dos segundos.

d) Otros sistemas que se autoricen.

En los envases con el distintivo correspondiente a la clase y categoría del ave que contiene se indicará además de los datos exigidos en el artículo 2.04.17 de este Código, el número del registro sanitario del Matadero de procedencia.

3.11.12 Venta de aves troceadas.—Podrá venderse carne de aves troceadas por mitades, cuartos o piezas:

a) Cuando el troceado se efectúe en el Matadero de origen y se envase en la forma establecida para aves enteras.

b) Cuando el troceado se realice en el establecimiento de venta bajo las condiciones que establezca la Reglamentación correspondiente.

3.11.13 Venta de despojos.—Los despojos internos y externos que se vendan envasados se presentarán igual que las aves, llevando adherido al envase el marchamo o distintivo que acredite la sanidad de aquéllos.

3.11.14 Derivados de aves.—Los flambres preparados con carne de ave, así como los extractos y caldos de ave, se ajustarán a las disposiciones contenidas en el capítulo X de este Código sobre derivados de carnes, excepto en cuanto a las cifras de creatinina en residuo seco (artículo 3.10.30).

SECCIÓN 2.ª MAMÍFEROS DE CAZA Y SIMILARES

3.11.15 Mamíferos de caza.—Son animales de caza comestibles, los mamíferos no domésticos sanos, fruto de caza y cuya masa muscular y despojos son utilizados eventualmente para la alimentación humana.

3.11.16 Clasificación.—Dentro de este grupo se incluyen los cérvidos, cabra montés, jabalí, liebre, conejos de campo y caeros, nutria y aquellos otros que tradicionalmente se cazan para el consumo o pueden explotarse en cautividad.

3.11.17 Manipulaciones.—Los mamíferos de caza serán eviscerados, tan pronto sea posible, después de la captura, y, sin desproveerlos de la piel, se transportarán en las mejores condiciones para ser sometidos a inspección sanitaria.

A todos los efectos son de aplicación para estas carnes las normas que establece el capítulo X de este Código para carnes en general.

3.11.18 Prohibiciones.—Queda prohibida la venta en estado fresco, o su consumo, de la carne de los animales de caza en períodos de veda, y siempre que se contravengan las disposiciones vigentes en materia de caza y sanidad.

CAPÍTULO XII

3.12.00. Pescados y derivados

SECCIÓN 1.ª PESCADOS

3.12.01. Denominación genérica.—A efectos de este Código se comprende en la denominación genérica de «pescados» a los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

3.12.02. Denominación específica.—A las especies más importantes de consumo o que son objeto de comercio exterior se las designará con sus nombres vernaculares o científicos, con arreglo a la siguiente enumeración:

TELEOSTEOS

*Actipenseriformes*Esturión («*Acipenser Sturio*» Linneo).*Clupeiformes*

Sábalo («*Alosa alosa*» Linneo)
 Saboga («*Alosa fallax*» Lac.)
 Espadín («*Clupea sprattus*» Linneo).
 Sardina («*Sardina pilchardus*» Walbaum).
 Alacha («*Sardinella aurita*» Cuvier)
 Machuelo («*Sardinella eba*» Lowe).
 Boquerón o anchoa («*Engraulis encrasicolus*» Linneo).
 Arenque («*Clupea harengus*» Linneo).

Salmoniformes

Salmón («*Salmo salar*» Linneo).
 Reo o trucha marisca («*Salmo trutta trutta*» Linneo).
 Trucha de río («*Salmo trutta fario*» Linneo).
 Trucha arco iris («*Salmo irideus*» Gibbons).

Cypriniformes

Carpa («*Cyprinus carpio*» Linneo).
 Tenca («*Tinca tinca*» Linneo).
 Barbo («*Barbus*» sp. sp.).
 Bogas de río («*Chondrostoma*» sp. sp.).
 Cachos («*Leuciscus*» sp. sp.).

Anguilliformes

Angula (joven) («*Anguilla anguilla*» Linneo).
 Angula (adulto) («*Anguilla anguilla*» Linneo).
 Congrio («*Conger conger*» Linneo).

*Pretomiziformes*Lamprea («*Pretomyzon marinus*» Linneo).*Escombriformes y afines*

Atún («*Thunnus thynnus*» Linneo).
 Albacora («*Germo atalunga*» Bonnaterra).
 Rabíl («*Germo albacora*» Lowe).
 Patudo («*Germo obesus*» Lowe).
 Listado («*Euthynnus Katsawonus pelamis*» Linneo).
 Bacoreta («*Euthynnus alletteratus*» Rafinesco).
 Bonito («*Sarda sarda*» Bloch).
 Tasarte («*Oreynopsis unicolor*» Geoffroy).
 Carita («*Scomberomorus maculatus*» Mitchell).
 Meiva («*Auxis thazard*» Lacépède).
 Caballa («*Scomber scombrus*» Linneo).
 Estornino («*Scomber colias*» Gmelin).
 Pez espada («*Xiphias gladius*» Linneo).
 Aguja («*Belone belone*» Linneo).
 Paparda («*Scomberesox saurus*» Walbaum).

Carangiformes

Jureles y chicharros («*Trachurus*» sp. sp.).
 Anjova («*Pomatomus saltator*» Linneo).
 Japuta o palometa negra («*Brama rala*» Bloch).
 Palometón («*Caesiomortis amia*» Linneo).

Perciformes y afines

Lubina («*Morene labrax*» Linneo).
 Mero («*Serranus guaza*» Linneo).
 Cherne («*Serranus caninus*» Linneo).
 Cherne de Ley («*Serranus aeneus*» Geoffroy).
 Cherna («*Polyprion americanum*» Schneider).
 Dentón («*Dentex dentex*» Linneo).
 Sama de pluma («*Dentex filosus*» Valenciennes).
 Cachucho («*Dentex macrophthalmus*» Bloch).
 Breca («*Pagellus arythrus*» Linneo).
 Besugo («*Pagellus cantabricus*» Asso).
 Alligote («*Pagellus acarne*» Asso).
 Dorada («*Sparus aurata*» Linneo).
 Pardo («*Sparus pagrus*» Linneo).
 Boga («*Boops boops*» Linneo).
 Burro («*Parapristipoma mediterraneum*» Guichenot).
 Salmonete («*Mullus*» sp. sp.).
 Raqaclos («*Scorpaena*» sp. sp.).
 Corvina («*Johnius regius*» Asso).
 Lisa («*Mugil*» sp. sp.).

Rape («*Lophius piscatorius*» Linneo).
 Serranos («*Paracentropistis*» sp. sp.).
 Sargos («*Diplodus*» sp. sp.).
 Jallineta («*Helicolenus dactylopterus*» D.).
 Gallineta nórdica («*Sebastes marinus*» L.).
 Cabracho («*Scorpaena scrofa*» L.).
 Chanquete («*Aphia minuta*» R.).

Pleuronectiformes

Rodaballo («*Scophthalmus maximus*» Linneo).
 Gallo («*Lepidorhombus boschii*» Risso).
 Lenguado («*Solea solea*» Linneo).
 Acedia («*Dicologlossa cuneata*» Moreau).
 Halbut o Pletan («*Hippoglossus-hippoglossus*» L.).
 Platija («*Platichthys flesus*» L.).

Gadiformes

Bacalao («*Gadus morhua*» Linneo).
 Eglefino («*Gadus aeglefinus*» Linneo).
 Faneca («*Gadus luscus*» Linneo).
 Abadejo («*Gadus pollachius*» Linneo).
 Bacaladilla («*Gadus poutassou*» Risso).
 Brotola («*Phycis*» sp. sp.).
 Maruca («*Molva molva*» Linneo).
 Merluza («*Merluccius merluccius*» Linneo).
 Pescadilla («*Merluccius merluccius*» Linneo).

Elasmobranchios

Batoideos (Géneros «*Raja*», «*Torpedo*», «*Desyatis*», «*Myliobatis*», etc.).
 Escualos (Géneros «*Scylliorhinus*», «*Mustelus*», «*Galeus*», «*Squalus*», «*Prionace*», etc.).

*Anfibios*Rana («*Rana*» sp. sp.).*Mamíferos cetáceos*

Ballenas («*Balaena*» sp. sp.).
 Rorcuales («*Balaenoptera*» sp. sp.).
 Cachalote («*Physeter catodon*» Linneo).
 Calderón («*Globicephalus melas*» Linneo).
 Orca («*Orcynus orca*» Linneo).
 Delfín («*Delphinus delphis*» Linneo).
 Pez mular («*Grampus griseus*» Linneo).

3.12.03. Características.—Las reglamentaciones correspondientes establecerán las características sanitarias, de calidad y dimensiones mínimas, que deben reunir los pescados destinados a consumo humano, en fresco o conservado.

3.12.04. Clasificación.—A efectos de este Código, los pescados se clasifican en:

- a) Pescados frescos.
- b) Pescados congelados.
- c) Pescados salados.
- d) Pescados ahumados.
- e) Pescados desecados.

3.12.05. Pescados frescos.—Son aquellos que no han sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

3.12.06. Pescados congelados.—Son aquellos, enteros o fraccionados, eviscerados, inalterados y frescos, que han sido sometidos a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un período de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de 0 grados a —5 grados centígrados. Estos productos se mantendrán, seguidamente, en el congelador a temperatura de —23 grados centígrados o inferiores hasta su congelación completa. La temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a —18 grados centígrados, y la de conservación del orden de —25 a —30 grados centígrados.

Los pescados congelados presentarán al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo.

Durante la descongelación no deben presentar una exudación muy marcada, y descongelados deben tener el aspecto, la consistencia y el olor de los frescos, no percibiéndose ningún signo de rancidez y recongelación.

3.12.07. Pescados salados.—Son aquellos pescados frescos, enteros o fraccionados, eviscerados e inalterados, que han sido

sometidos a la acción prolongada de la sal común en forma sólida o de salmuera.

Los pescados salados, en su calidad de productos acabados, mantendrán unas condiciones óptimas en sus características, consistencia firme al tacto, gusto salado y coloración variable, según el método y la especie preparada (amarillo claro o rosa).

Los pescados frescos recubiertos simplemente de una moderada capa de sal no se considerarán salados.

3.12.08. Pescados ahumados.—Son aquellos, enteros o fraccionados, eviscerados e inalterados, que, sometidos previamente a la acción de la salmuera y posterior desecación, han sufrido la acción del humo de madera, de acuerdo con lo establecido en el capítulo V de este Código.

Los pescados ahumados presentarán consistencia firme al tacto, serán traslúcidos, su coloración podrá oscilar del amarillo dorado claro al amarillo dorado oscuro y no presentarán manchas, sabores ni olores anormales. A la presión de los dedos no deben trasudar agua.

3.12.09. Pescados desecados.—Son aquellos, enteros o fraccionados, eviscerados e inalterados, sometidos a la acción del aire seco o de cualquier procedimiento autorizado para reducir su contenido en agua durante un periodo de tiempo variable, según las condiciones ambientales y sus dimensiones, suficientes para conseguir una conservación más o menos prolongada. Su riqueza en agua no será superior al 15 por 100.

Todo exceso de humedad o de sal, la presencia de sangre coagulada u otros productos, coloraciones y sabores anormales, así como la existencia de hongos, insectos y ácaros, motivará la retención del producto para su estudio más detallado, si fuera preciso, antes de su decomiso.

3.12.10. Manipulaciones.—En la manipulación de los pescados se observarán las siguientes condiciones específicas:

- Los locales y utensilios se hallarán siempre en perfectas condiciones de limpieza.
- Las diversas operaciones de lavado, descabezado, eviscerado, troceado, mezcla con hielo y sal, embalaje, pesado y cualquier otra, se efectuarán con la mayor limpieza, para que se reduzcan al mínimo las pérdidas en el valor nutritivo del pescado y no se alteren sus caracteres organolépticos.
- Los residuos y desperdicios se recogerán en cubos metálicos, de plástico o de otras materias autorizadas, provistos de su correspondiente tapadera, y serán evacuados con la mayor rapidez, y por lo menos al final de la jornada, para su inutilización o con destino a las industrias de subproductos.

3.12.11. Envases.—Los pescados frescos podrán envasarse en cajas de madera, metálicas, de plástico o de otros materiales ya autorizados en el capítulo IV de este Código.

Los envases sufrirán operaciones de lavado y desinfección antes de su empleo.

Los pescados salados y ahumados podrán transportarse y expenderse en cajas o barriles metálicos, de madera de diversas dimensiones, saquitos de plástico, envases de vidrio, cajas de cartón con papel sulfurizado, envases metálicos o de otro material autorizado; si bien, en los casos de venta fraccionada al detall se expenderá, dentro del día de su apertura, el contenido de cada envase.

Los envases para pescados secos, salados o ahumados serán nuevos, suficientemente resistentes, perfectamente limpios, y los materiales utilizados cumplirán las condiciones que se indican en el capítulo IV de este Código.

Los envases para productos de la pesca congelados evitarán la oxidación de éstos, la acción de la humedad y la contaminación, presentando al exterior características que los distingan claramente de los envases propios de las conservas.

3.12.12. Transportes.—En el transporte de los pescados se garantizará:

- Empleo mínimo de tiempo.
- Aislamiento adecuado de la temperatura y humedad ambientales.
- No coexistencia con otra clase de mercancías que puedan contaminar los pescados o comunicarle olores o sabores extraños.

Los pescados frescos, para su transporte, se colocarán en envases apropiados o vehículos acondicionados según el tamaño de aquéllos. El hielo y la sal empleados para ello reunirán las condiciones establecidas en este Código y serán troceados y colocados en capas alternas con el pescado. Las capas inferiores y superiores de las cajas estarán constituidas por hielo.

La cantidad de hielo a emplear estará en relación con la temperatura ambiental, la distancia y el medio de transporte empleado, y deberá ser en origen, como mínimo, el 30 por 100

en peso del pescado puesto en el envase para garantizar la llegada del mismo al destino en perfecto estado de conservación.

Los pescados congelados se transportarán en vehículos frigoríficos, con temperatura máxima de -18 grados centígrados y humedad no inferior a 90 por 100.

SECCIÓN 2.ª PRODUCTOS OBRIVADOS

3.12.13. Derivados de los pescados.—Son los productos obtenidos a partir de pescados de buena calidad y comprobado estado de frescura, para cuya elaboración se han utilizado procedimientos tecnológicos que garantizan su salubridad de un modo absoluto.

3.12.14. Clasificación.—A efectos de este Código, los derivados de los pescados se clasifican en:

- Semiconservas.
- Conservas.
- Sopas de pescado y bullabesas.
- Platos cocinados.

3.12.15. Semiconservas de pescado.—Son aquellos productos estabilizados por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes impermeables al agua a presión normal. Su tiempo de conservación es limitado y puede prolongarse almacenándolos en frigoríficos.

Los pescados semiconservados podrán presentarse enteros, troceados en filetes lisos y en filetes enrollados. Como líquidos de cobertura, se utilizarán aceites comestibles y vinagres, solos o mezclados entre sí, sustancias aromáticas, aderezos, condimentos y especias.

Todos los productos utilizados en las semiconservas reunirán las condiciones exigidas en este Código y reglamentaciones correspondientes.

3.12.16. Otros derivados.—La elaboración y manipulaciones de conservas de pescado, sopa de pescado y bullabesas y de platos cocinados, quedan reguladas en el capítulo XXVI de este Código y reglamentaciones correspondientes.

SECCIÓN 3.ª DISPOSICIONES COMUNES

3.12.17. Prohibiciones.—Queda prohibido:

- Utilizar para consumo humano en fresco o industrializado pescados que no reúnan las características sanitarias y de calidad mínima o dimensiones que establezcan las reglamentaciones complementarias o correspondan a especies no autorizadas.
- El consumo humano de pescados, salados o desecados, que se presenten excesivamente amarillos o con coloraciones anormales, y cualquier otro carácter negativo de inspección organoléptica y que, en sus condiciones bioquímicas y microbiológicas, demuestren exceso de agua, amoníaco o trimetilamina, oxidación de las grasas de composición, excesiva flora bacteriana o micótica no patógena. Estos productos serán retenidos para un análisis más detallado, procediendo a su decomiso e inutilización como alimento humano en caso oportuno.
- El presentar al consumo pescados ahumados con manchas, sabores u olores anormales, o que a la presión del dedo trasuden agua, o contengan hongos o flora bacteriana patógena o banal en exceso.
- Presentar al consumo humano pescados congelados que no mantengan la calidad y estado de frescura del producto de origen.
- La entrada en los frigoríficos correspondientes para su congelación de aquellas especies de pescado que se encuentren en época de veda, pudiendo efectuarse únicamente durante dicho periodo de tiempo la salida de tales establecimientos de aquellas partidas de las especies afectadas que se hallen congeladas con anterioridad.
 - Descongelar pescado con agua a temperatura superior a 40 grados centígrados.
 - Con carácter general, la recongelación de pescados, excepto en los casos que oficialmente se autorice y bajo las normas que se señalen.
 - Depositar el pescado sin envasar sobre el pavimento de las naves de los establecimientos o en vehículos de transporte.
 - La utilización de los locales de los diversos establecimientos e industrias para otros fines que puedan provocar o acelerar una alteración de los pescados o hacerlos impropios para el consumo humano.
 - Almacenar o fabricar en los locales o dependencias de las industrias de pescado productos capaces de afectar por su olor o cualquier otra acción la calidad, el sabor o el aspecto de los pescados.

b) Reexpedir los pescados que manifiesten caracteres organolépticos anormales que los hagan impropios para el consumo humano. Estos productos, a su llegada a los centros de consumo o a las industrias, serán decomisados e inutilizados, pudiendo destinarse, previa desnaturalización, a la elaboración de subproductos.

c) La utilización, en los pescados frescos, de conservadores colorantes y antioxidantes que no figuren autorizados expresamente.

d) La utilización de colorantes, conservadores, antioxidantes y desinfectantes químicos o biológicos, en pescados desecados, ahumados, congelados, semiconservados y conservados, si no han sido previamente autorizados.

e) El uso, en los envases y material de manipulación, de detergentes y desinfectantes no autorizados.

3.12.18. **Rotulación y etiquetado.**—Cualquiera que sea el tipo de embalaje o envase de los pescados secos, salados, ahumados o congelados, irá provisto de una etiqueta o litografiado en el que se haga constar además de lo que se ordena en el capítulo IV de este Código, el número del Registro Sanitario y aquellos datos que señalen las reglamentaciones correspondientes.

3.12.19. **Establecimientos.**—Los barcos, establecimientos y locales (lonjas, mercados centrales y centros de redistribución y venta) donde se efectúen manipulaciones de pescados, reunirán las condiciones generales señaladas en el capítulo III, además de las siguientes:

a) Aislamiento de toda fuente de contaminación.

b) Amplitud e iluminación abundantes, con dispositivos de aireación, no pudiendo habilitarse sótanos a estos efectos.

c) Cámaras frigoríficas que garanticen la temperatura adecuada para conservar pescados frescos o congelados que deben permanecer en estos establecimientos.

d) Las que se consignan en las reglamentaciones especiales.

3.12.20. **Personal.**—La reglamentación correspondiente detallará las características especiales que debe reunir el vestuario y calzado del personal encargado de manipular el pescado y sus derivados, tanto en fresco como en las industrias.

CAPITULO XIII

3.13.00. *Mariscos (Crustáceos y moluscos) y derivados*

SECCIÓN 1.ª MARISCOS (CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS)

3.13.01. **Denominación genérica.**—A efectos de este Código, se comprende en la denominación genérica de «mariscos» a los animales invertebrados comestibles, marinos o continentales (crustáceos y moluscos), frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados, que se relacionan en el artículo siguiente.

3.13.02. **Denominación específica.**—A las especies más importantes de consumo o que son objeto de comercio exterior se las designará con sus nombres vernaculares y científicos, con arreglo a la siguiente enumeración:

CRUSTÁCEOS

Decápodos macruros

Bogavante («Homarus vulgaris» M. H. Edwards).
Langosta («Palinurus vulgaris» Latr.).
Langosta mora («Palinurus mauritanicus» Gruev).
Langosta real («Palinurus regius» Gruev).
Cigala («Nephrops norvegicus» Linneo).
Cigarra («Scyllarides latus» Latr.).
Santilaguiño («Scyllarus arctus» Linneo).
Carabinero («Pleuropeneus edwardianus» Johnson).
Langostino moruno o «chorizo» («Aristeomorpha foliacea» Risso).

Gamba roja («Aristeus antennatus» Risso).
Gamba («Penaeus longirostris» Lucas).
Langostino («Penaeus keraturus» Lamark).
Camarón («Leander serratus» Pennant).
Quisquilla («Crangon crangon» Linneo).
Cangrejo de río («Astacus panopeus» Linneo).

Decápodos braquiuros

Buey («Cancer pagurus» Linneo).
Cangrejo común («Carcinus maenas» Linneo).
Nécora («Portunus paber» Linneo).
Pateixo («Polydora henslowi» Leach).
Barrilete («Gelasimus tangeri» Eyd.).
Centolla («Mais squinado» Rondelet).

Cirripedos

Percebe («Pollicipes cornucopiae» Leach)

MOLUSCOS

Bivalvos

Almeja fina («Tapes decussatus» Linneo).
Almeja baboza («Tapes pullastra» Wood).
Almeja dorada («Tapes aureus» Gmelin).
Chirla («Venus gallina» Linneo).
Almejón de sangre («Callista chione» Linneo).
Berberecho («Cardium edule» Linneo).
Ostra («Ostrea edulis» Linneo).
Ostión («Gryphaea anguina» Lamark).
Vieira («Pecten maximus» Linneo).
Zamburifa («Chlamis varius» Linneo).
Volandera («Chlamis opercularis» Linneo).
Mejillón («Mytilus edulis» Linneo).
Dátil de mar («Lithodomus lithophagus» Linneo).
Navajas («Solen» sp.).
Escupifia («Venus verrucosa» Linneo).
Coquifia («Donax trunculus» Linneo).

Univalvos

Bigaro («Littorina littorea» Linneo).
Cañaila («Murex brandaris» Linneo).
Busano («Murex trunculus» Linneo).

Cefalópodos

Calamar («Loligo vulgaris» Lamark).
Volador («Illex illecebrosus coindetii» Verany).
Potas («Ommastrephes» sp. y «Todarodes» sp.).
Jibia («Sepia officinalis» Linneo).
Choco («Sepia orbygniana» y «Sepia elegans» D'Obigny).
Ghobito («Sepioida rondeletii» Leach).
Pulpo («Octopus vulgaris» Lamark).
Pulpo almizclado («Eledone moschata» Leach).
Pulpo blanco («Eledone aldrovandi» Rafinesco).

3.13.03. **Clasificación.**—A efectos de este Código, los mariscos se clasifican en:

- Mariscos frescos.
- Mariscos congelados.
- Mariscos deshidratados o liofilizados.
- Mariscos cocidos.

3.13.04. **Estación depuradora.**—Establecimiento dotado de las instalaciones necesarias para conseguir, de forma natural o artificial, la eliminación en los moluscos vivos de los gérmenes patógenos para el hombre, inmediatamente antes de su envasado o embalaje para su distribución posterior.

3.13.05. **Mariscos frescos.**—Son aquellos moluscos y crustáceos que, hallándose en posesión de los caracteres organolépticos que garanticen su salubridad, no han sufrido ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la refrigeración o la adición de hielo troceado, solo o mezclado con sal, desde el momento de su captura hasta el de su venta al consumidor.

3.13.06. **Mariscos congelados.**—Son aquellos crustáceos o moluscos, enteros o fraccionados, inalterados y frescos, que han sido sometidos a la acción del frío hasta lograr, en el centro de los mismos, en un periodo de tiempo no superior a dos horas, que la temperatura pase de 0 grados a —5 grados centígrados. Estos productos se mantendrán seguidamente en el congelador a temperaturas de —23 grados centígrados o inferiores, hasta su congelación completa. La temperatura durante el almacenamiento no será superior a —23 grados centígrados.

Los mariscos congelados presentarán al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo.

Los mariscos descongelados deben tener el aspecto, la consistencia y el olor de los frescos.

3.13.07. **Mariscos deshidratados o liofilizados.**—Son aquellos moluscos o crustáceos frescos, enteros o fraccionados, a los que se ha privado de su contenido en agua, hasta reducirlo al 5 por 100 como máximo, por la acción de métodos autorizados, debiendo ser envasados al vacío o con gas inerte.

3.13.08. **Mariscos cocidos.**—Son aquellos moluscos y crustáceos frescos que han sufrido convenientemente la acción del vapor de agua o del agua en ebullición, sola o con la adición de sal u otros condimentos, siendo enfriados seguidamente.

3.13.09. Origen y manipulación de los mariscos.

- a) Los mariscos podrán proceder de yacimientos o bancos naturales, parques o viveros y depósitos reguladores.
- b) Las operaciones de marisqueo, cultivo, depósito, embalajes, transporte y venta se realizarán en las máximas condiciones de higiene.
- c) Los mariscos, susceptibles de ser consumidos crudos, procederán exclusivamente de zonas costeras clasificadas como salubres o de estaciones depuradoras debidamente autorizadas.
- d) Los procedentes de zonas insalubres precisarán la depuración previa a su consumo.

3.13.10. Prohibiciones.—Queda prohibido:

I) La captura, industrialización, comercialización, circulación y venta de mariscos de cualquier clase:

- a) Durante las épocas de veda.
- b) En toda época y lugar cuando no alcancen la talla mínima o no reúnan las condiciones de salubridad establecidas.

Las especies cultivadas procedentes de parques y viveros, así como las congeladas que hayan sufrido este proceso de conservación con anterioridad al comienzo de la veda o las que tengan su origen en la importación, se exceptuarán de esta prohibición en lo que respecta al apartado a), precisando para su circulación por el territorio nacional una guía de duración limitada.

II) La venta de moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo que no procedan de zonas costeras clasificadas como salubres o de estaciones depuradoras.

III) Con carácter general, la recongelación de mariscos, excepto en los casos que oficialmente se autorice y bajo las normas que se señalen.

IV) La utilización de los locales de los diversos establecimientos e industrias para otros fines que puedan provocar o acelerar una alteración de los mariscos o hacerlos impropios para el consumo humano.

V) Almacenar o fabricar en los locales o dependencias de las industrias de mariscos productos capaces de afectar por su olor o cualquier otra acción la calidad, el sabor o el aspecto de los mariscos.

VI) Reexpedir los mariscos que manifiesten caracteres organolépticos anormales que les hagan impropios para el consumo humano. Estos productos, a su llegada a los centros de consumo o a las industrias, serán decomisados e inutilizados, pudiendo destinarse, previa desnaturalización, a la elaboración de subproductos.

VII) La utilización, en los mariscos frescos, de conservadores, colorantes y antioxidantes que no figuren autorizados expresamente.

VIII) La utilización de colorantes, conservadores, antioxidantes y desinfectantes químicos o biológicos, en mariscos desecados, ahumados congelados, semiconservados y conservados, si no han sido previamente autorizados.

IX) El uso en los envases y material de manipulación de detergentes y desinfectantes no autorizados.

(Continuará.)

MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS

ORDEN de 29 de septiembre de 1967 por la que se establece que la Comisión de Normas para Grandes Presas dependerá, en cuanto a su funcionamiento y órganos de trabajo, de la Dirección General de Obras Hidráulicas.

Ilustrísimo señor:

Por Orden ministerial de 15 de enero de 1959 fué creada una Comisión con el encargo de redactar un proyecto de instrucción para el proyecto, ejecución y explotación de presas de embalse, encomendándose la presidencia de la misma al señor Director general de Obras Hidráulicas.

El Decreto de 8 de octubre de 1959, que restableció las Comisarias de Aguas, en su artículo séptimo dispone que la Sec-

ción de Vigilancia de Presas que se creaba tendría el asesoramiento de la Comisión de Normas para Grandes Presas, creada por Orden ministerial de 15 de enero de 1960, reorganizada para esta finalidad y dándole carácter permanente.

Por Orden ministerial de 26 de abril de 1965 se reorganizó la Comisión, nombrándose Presidente de la misma al ilustrísimo señor don José María Valdés y Díaz Caneja.

Ninguna de estas disposiciones señalaba de quién depende la Comisión, y si es evidente que lo que afecta a los Vocales de la misma es competencia del titular del Departamento, parece conveniente establecer la dependencia de la Comisión respecto de la Dirección General de Obras Hidráulicas para cuanto se relacione con la constitución de órganos de trabajo e incidencias derivadas del funcionamiento de la propia Comisión.

En su virtud,

Este Ministerio ha resuelto:

1.º La Comisión de Normas para Grandes Presas, reorganizada por Orden ministerial de 26 de abril de 1965, dependerá directamente, en lo que se refiere a su funcionamiento y órganos de trabajo, de la Dirección General de Obras Hidráulicas.

2.º Queda facultado el Director general de Obras Hidráulicas para adoptar las resoluciones que juzgue oportunas en las cuestiones que le sean sometidas dentro de los límites establecidos en el apartado anterior por la presidencia de la Comisión.

3.º Serán de competencia del titular del Departamento cuantas resoluciones impliquen modificación de los Estatutos de la Comisión y nombramiento y separación de los Vocales.

Lo que participo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 29 de septiembre de 1967.

SILVA

Ilmo. Sr. Director general de Obras Hidráulicas.

MINISTERIO DE AGRICULTURA

ORDEN de 30 de septiembre de 1967 por la que se amplía la representación sindical de los cultivadores de tabaco en la Comisión Nacional del Servicio Nacional de Cultivo y Fermentación del Tabaco como Adjuntos del actual Vocal representante de los concesionarios.

Ilustrísimo señor:

Ante la reiterada solicitud del Grupo Nacional de Cultivadores de Tabaco de que los agricultores concesionarios tengan una mayor representación en la Comisión Nacional del Servicio Nacional de Cultivo y Fermentación del Tabaco y la conveniencia de que el Vocal propietario representante de los agricultores en el seno de dicha Comisión Nacional tenga un suplente que actúe en caso de ausencia y vista asimismo la conveniencia de no modificar el artículo 22 del Decreto de 2 de junio de 1944 para reajustar las actuales representaciones,

Este Ministerio ha resuelto lo siguiente:

Artículo 1.º Se autoriza a que a las sesiones de la Comisión Nacional del Servicio Nacional de Cultivo y Fermentación del Tabaco acudan tres Adjuntos del Vocal representante de los agricultores en dicha Comisión Nacional, con voz.

Art. 2.º Estos tres Adjuntos serán designados por la Dirección General de Agricultura, a propuesta de la Organización Sindical.

Art. 3.º La Organización Sindical señalará igualmente cuál de estos tres Adjuntos será el suplente del Vocal propietario representante de los agricultores en la Comisión Nacional del Servicio Nacional de Cultivo y Fermentación del Tabaco.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 30 de septiembre de 1967.

DIÁZ-AMBRONA

Ilmo. Sr. Director general de Agricultura.