

**10482** *CORRECCION de errores del Real Decreto 1558/1984, de 1 de agosto, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de La Rioja en materia de patrimonio arquitectónico, control de calidad de la edificación y vivienda.*

Advertidos errores en el texto remitido para su publicación del mencionado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 215, de fecha 7 de septiembre de 1984, se transcriben a continuación las siguientes rectificaciones:

Primero.—En el primer párrafo del anexo I, página 25867, donde dice: «Don José Antonio Torres Soto y don José María Manero Frías, Secretarios de la Comisión Mixta prevista en la disposición transitoria octava del Estatuto para la Comunidad Autónoma de La Rioja», debe decir: «Doña Concepción Tobarra Sánchez, Secretaria en funciones, y don José María Manero Frías, Secretario de la Comisión Mixta prevista en la disposición transitoria octava del Estatuto de Autonomía de La Rioja».

Segundo.—En el último párrafo del anexo I, página 25869, donde dice: «Los Secretarios de la Comisión Mixta, José Antonio Torres Soto y José María Manero Frías», debe decir: «Los Secretarios de la Comisión Mixta, doña Concepción Tobarra Sánchez, en funciones, y don José María Manero Frías».

**10483** *ORDEN de 31 de mayo de 1985 por la que se aprueba la norma de calidad para los moluscos bivalvos depurados.*

Excelentísimos señores:

El Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, prevé en su artículo 5.º la posibilidad de desarrollar lo dispuesto en el mismo, mediante las oportunas normas complementarias.

Por ello, y en cumplimiento de las previsiones efectuadas en el programa 1981/1982 de desarrollo del Código Alimentario Español, iniciado en cumplimiento de la undécima medida incluida en la proposición no de ley, aprobada por el Congreso de los Diputados, en su reunión del día 17 de septiembre de 1981, se ha procedido a la modificación y actualización entre otros del capítulo XIII referente a las condiciones generales de los mariscos y derivados, al objeto de lograr la actualización de las previsiones que en dichas materias efectúa el vigente Código Alimentario Español. En consecuencia, parece oportuno dictar la presente norma de calidad para los moluscos bivalvos depurados; visto el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la adjunta norma de calidad para los moluscos bivalvos depurados.

Segundo.—Los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, a través de sus órganos encargados, que coordinarán sus actuaciones en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Tercero.—Quedan derogadas a la entrada en vigor de la presente Orden cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la misma.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Madrid, 31 de mayo de 1985.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Sanidad y Consumo, de Economía y Hacienda, de Industria y Energía y de Agricultura, Pesca y Alimentación.

**Norma de calidad para los moluscos bivalvos depurados**

Artículo 1.º *Objeto de la norma.*—La presente norma tiene como fin regular las condiciones generales técnicas y comerciales que deben reunir los moluscos bivalvos depurados.

Art. 2.º *Nombre del producto.*—El producto se definirá según la denominación oficial de la especie.

Art. 3.º *Ámbito de aplicación.*—La presente norma se aplicará a los moluscos bivalvos de depuración obligatoria que se comercialicen vivos con destino al consumo humano

Los moluscos bivalvos de depuración obligatoria son:

Ostra: «*Ostrea edulis*».  
Ostión: «*Crassostres* sp.».  
Almeja fina: «*Venerupis (Tapes) decussatus*».  
Almeja babosa: «*Venerupis (Tapes) pullastra*».  
Mejillón: «*Mytilus edulis*».  
Mejillón: «*Mytilus gallo provincialis*».  
Berberecho: «*Cerastoderma (Cardium) edule*».

Y todas aquellas especies que en forma reglamentaria establezca la autoridad sanitaria competente.

Art. 4.º *Definición.*—Se entiende por molusco bivalvo depurado el producto obtenido por mantenimiento del mismo en tanques de depuración, bajo condiciones aprobadas y controladas, del que se ha eliminado en cantidad suficiente la flora patógena en las condiciones que se determina en esta norma y es apto en vivo para consumo humano.

Art. 5.º *Formas de presentación.*—Las formas de presentación de estos productos son:

Ostra depurada.  
Ostión depurado.  
Mejillón depurado.  
Almeja fina depurada.  
Almeja babosa depurada.  
Berberecho depurado.

En el caso de depurarse otras especies la forma de presentación será la del nombre oficial seguido de la expresión depurado. Todos los productos señalados se presentarán en estado vivo en el momento de su venta al consumidor.

Art. 6.º *Factores esenciales de composición y calidad.*

6.1 *Materia prima:* La materia prima deberá ser molusco bivalvo en estado vivo.

6.2 *Depuración:* Los moluscos antes de la depuración deberán ser lavados con agua de mar limpia para eliminar lodos y adherencias blandas de la concha.

Posteriormente serán sometidos a depuración continua durante un tiempo de cuarenta y dos horas, como mínimo. Se tendrán en cuenta las condiciones en la materia prima (tipo de molusco, zona de procedencia, carga microbiana, etc.) por si fuera necesario aumentar el período de depuración del molusco para garantizar su salubridad.

Finalizado el tratamiento el producto será envasado y mantenido a temperatura adecuada de conservación.

6.3 *Producto final.*

6.3.1 *Aspecto:* El producto en su envase estará formado por moluscos:

- Vivos.
- De la misma especie.
- De tamaño autorizado por la legislación vigente.
- De aspecto característico y envasado correctamente.
- Exentos de materias extrañas.

6.3.2 *Olor y sabor:* Será el característico de la especie de molusco y estará exento de olores y sabores anormales.

6.3.3 *Textura y color:* Serán las propias y características según la especie de molusco.

Art. 7.º *Higiene y manipulación.*—Los productos regulados por esta norma se prepararán y manipularán con una práctica correcta de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

El producto deberá recibir durante su elaboración un tratamiento que garantice su inocuidad para el consumidor.

Art. 8.º *Envasado.*—Los envases de los moluscos depurados, para su venta al público tendrán las siguientes características en cuanto a materiales y capacidad se refiere.

Los envases a emplear serán nuevos, limpios y para un solo uso, prohibiéndose su recuperación.

Los sacos de material macromolecular de color amarillo sólo se podrán utilizar para el envasado de moluscos depurados.

8.1 *Ostra y ostión:* Para envasar estos productos se podrán utilizar cajas de madera, cestas de mimbre u otro material autorizado para este fin por la Dirección General de Salud Pública. En todo caso las capacidades serán para un contenido de 12, 25, 50 y 100 piezas de producto.

8.2 *Mejillones:* Para envasar este producto se podrán utilizar sacos de material macromolecular de color amarillo y de malla comprendida entre 0,3 y 1,5 centímetros, cajas de madera o cestas de madera o mimbre u otro material autorizado para este fin, por la Dirección General de Salud Pública. En todo caso las capacidades serán para un contenido de 1, 2, 5, 10 y 15 kilogramos de este producto.