

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.

8.3 Almeja fina, almeja babosa, berberecho: Para estos productos se podrán utilizar los envases referidos en el punto 8.2 para mejillones y en todos los casos las capacidades serán para un contenido de 0,5, 1 y 2 kilogramos.

8.4 Para otros productos que puedan ser depurados se utilizarán los envases referidos en el punto 8.2 y 8.3.

Art. 9.º *Etiquetado y rotulación.*—El etiquetado de los envases y rotulación de los embalajes deberá cumplir las disposiciones vigentes sobre el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

El material empleado para el etiquetado de los moluscos depurados exclusivamente de color amarillo, no pudiendo emplearse dicha coloración para el envasado de los moluscos no depurados.

9.1 Denominación del producto.

Ostra depurada.
Ostión depurado.
Mejillón depurado.
Almeja fina depurada.
Almeja babosa depurada.
Berberecho depurado.
Otras especies depuradas.

9.2 Contenido neto: Se expresará el contenido en masa utilizando como unidad de medida el gramo o el kilogramo. El contenido neto de los moluscos deberá figurar en el etiquetado del envase, salvo en el caso de las ostras y ostiones para los que se consignará el número de unidades.

9.3 Marcado de fechas.

9.3.1 Los moluscos depurados, objeto de esta norma, llevarán en el etiquetado la fecha de depuración expresada en día, mes y año, indicando asimismo la mención «caducidad cinco días».

Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

- El día con la cifra o cifras correspondientes.
- El mes con su nombre o con las tres primeras letras de su nombre o con dos dígitos (del 01 al 12), que comprendan.
- El año con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales. Salvo cuando el mes se exprese con letras, las indicaciones del día, mes y año estarán separadas una de otra por espacio en blanco, punto, guión, etc.

9.4 Instrucciones para la conservación: En el etiquetado de los productos envasados objeto de estas normas se indicarán las instrucciones para su conservación, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

9.5 Modo de empleo: Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto, en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

9.6 Identificación de la Empresa: Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del depurador o importador y en todo caso sus domicilios.

Se harán constar igualmente el número de registro sanitario de la Empresa y de los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

Cuando se depuren los moluscos para la comercialización con marca distinta de la estación depuradora donde se ha realizado el tratamiento, se incluirá el número de registro sanitario de la citada estación depuradora precedido por la expresión «depurado por».....

9.7 Identificación del lote de depuración: Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de depuración quedando a discreción de la Empresa la forma de dicha identificación de la que se dará cuenta a la Administración.

9.8 Rotulación de embalajes: En los rótulos se hará constar:

- Denominación del producto.
- Número, clase y contenido neto de los envases.
- Identificación de la Empresa.
- Instrucciones para la conservación en los casos señalados en el apartado 9.4.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

9.9 País de origen: Los moluscos de depuración obligatoria importados que directamente puedan consumirse en España, además de cumplir lo establecido en el presente título, en su etiquetado y rotulación se deberá hacer constar el país de origen.

Art. 10. *Normas microbiológicas y biológicas.*—Los productos que regula esta norma no deberán sobrepasar las siguientes limitaciones:

Recuento total de microorganismos:
Aerobios vivificables (20º C, cinco días): Máximo 1×10^5 /ml.
Escherichia coli: Máximo 500/litro.
Salmonella: Ausencia en 25 ml.

Streptococcus del grupo D de Lancefield: Máximo 100/g.
Vibrio para hemolyticus: Máximo 1×10^4 /g.
Biotoxina hidrosoluble: 80 microgramos por 100 gramos de producto (por bioensayo en ratón).
Biotoxina liposoluble: Ausencia por 100 gramos de producto.

Los moluscos objeto de esta norma estarán exentos de microorganismos, toxinas y parásitos perjudiciales para la salud humana, que no puedan ser eliminados por la depuración.

La Dirección General de Salud Pública podrá modificar las normas microbiológicas y biológicas.

Art. 11. *Limitación de metales pesados.*—Los moluscos depurados no contendrán cantidades residuales superiores a las tolerancias que se establezcan a continuación:

Cadmio: 1 ppm.
Cobre: 20 ppm.
Estaño: 250 ppm.
Mercurio: 1 ppm.
Plomo: 3 ppm.

Art. 12. *Clasificación comercial.*—Los productos objeto de esta norma para su comercialización y venta al consumidor, se clasificarán y denominarán por tallas o número de piezas por kilogramo.

Ostra:
Gigante: Piezas de más de 9 cm.
Flor: Piezas entre 5 y 9 cm.
Mediana: Piezas entre 7 y 8 cm.
Pequeña: Piezas entre 6 y 7 cm.

Ostión:
Una sola categoría normal: Piezas superiores a 6 cm.

Almeja fina:
Grande: Hasta 25 piezas/kg.
Mediana: De 26 a 40 piezas/kg.
Pequeña: De 41 a 60 piezas/kg.

Almeja babosa:
Grande: Hasta 30 piezas/kg.
Mediana: De 31 a 45 piezas/kg.
Pequeña: De 46 a 55 piezas/kg.

Mejillón:
Grande: Más de 11 cm.
Mediano: Entre 9 y 11 cm.
Pequeño: Entre 5 y 9 cm.

Berberecho:
Grande: Más de 26 mm.
Normal: Entre 25 y 26 mm.

En los casos de almejas finas y almejas babosas se entiende que aunque la clasificación es por número de piezas por kilogramo, todos los moluscos tendrán una talla igual o superior a la establecida por la legislación vigente.

Asimismo la medida de las piezas se efectuará como la misma legislación indica.

Si se modificara la legislación sobre tallas mínimas, los intervalos de la clase inferior experimentarán las modificaciones correspondientes.

Art. 13. *Prohibiciones.*—No podrá comercializarse ningún molusco de depuración obligatoria que no cumpla los requisitos exigidos:

- a) En esta norma.
- b) En la reglamentación técnico-sanitaria de salubridad de moluscos.
- c) En la reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.

Art. 14. *Responsabilidades.*—La responsabilidad sobre productos contenidos en envases cerrados, íntegros mantenidos en adecuadas condiciones de conservación corresponde al depurador de los moluscos o al importador, en su caso.

La responsabilidad sobre productos no envasados o contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor de los productos de la pesca salvo prueba en contrario.

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.

Art. 15. *Competencias.*—Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a

través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Art. 16. *Régimen sancionador.*—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan.

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

10484 *ACUERDO de Cooperación para el Intercambio de Información sobre los Ordenamientos Jurídicos de España y de los Estados Unidos Mexicanos (Madrid, 1 de diciembre de 1984).*

Acuerdo de Cooperación para el Intercambio de Información sobre los Ordenamientos Jurídicos de España y de los Estados Unidos Mexicanos

España y los Estados Unidos Mexicanos, en adelante denominados «las Partes».

Conscientes del papel que desempeña en el desarrollo armónico y amistoso de sus relaciones bilaterales el conocimiento de sus respectivos Ordenamientos jurídicos,

Han convenido en lo siguiente:

ARTICULO I

Las Partes se comprometen a cooperar para realizar el intercambio de información sobre sus respectivos Ordenamientos jurídicos, según las disposiciones del presente Acuerdo.

ARTICULO II

Cada cuatro meses, y por la vía diplomática, las Partes se comprometen a intercambiar:

- En el caso de España, el «Boletín Oficial del Estado».
- En el caso de los Estados Unidos Mexicanos, el «Diario Oficial del Estado».
- En el caso de los Estados Unidos Mexicanos, el «Semanao Judicial de la Federación».
- Una relación de los Tratados bilaterales o multilaterales que hayan suscrito, ratificado o a los que se hayan adherido cada una de las Partes con otros Estados.

ARTICULO III

Las Partes se comprometen a intercambiar, dentro de un período de cuatro meses, a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, la siguiente legislación:

- Por lo que se refiere a la legislación de España:
 - Constitución española.
 - Código Civil.
 - Ley de Enjuiciamiento Civil.
 - Código Penal.
 - Ley de Enjuiciamiento Criminal.
 - Código de Comercio.
 - Ley Orgánica del Poder Judicial.
 - Ley Orgánica del Tribunal Constitucional.
 - Ley Orgánica del Consejo General del Poder Judicial.
 - Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado.
 - Ley de Procedimiento Administrativo.
 - Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.
 - Estatuto de los Trabajadores.
 - Ley de Bases de la Sanidad Nacional.
 - Ley General de la Seguridad Social.
 - Ley del Patrimonio del Estado.
 - Ley y Reglamento Notarial.

- Ley y Reglamento del Registro Civil.
- Ley de Protección del Consumidor.
- Ley de Extradición.
- Ley Reguladora de las Inversiones Extranjeras en España.
- Ley de Protección Jurisdiccional de los Derechos Fundamentales.
- Ley de «Habeas Corpus».
- Ley Reguladora del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y a la Propia Imagen.
- Ley de Reunión y Manifestación.
- Ley Reguladora del Derecho de Rectificación.
- Ley de Control de Cambios.
- Ley de Procedimiento Laboral.
- Estatuto de Autonomía.
- Cualquier otra legislación básica de carácter general que pueda considerarse imprescindible para un mejor conocimiento recíproco de los Ordenamientos jurídicos respectivos.

b) Por lo que hace a los Estados Unidos Mexicanos:

- La Constitución política de los Estados Unidos Mexicanos.
- El Código Civil para el Distrito Federal en Materia Común y para toda la República en Materia Federal.
- El Código de Procedimientos Civiles para el Distrito Federal.
- El Código Penal para el Distrito Federal en Materia de Fuero Común y para toda la República en Materia de Fuero Federal.
- El Código Federal de Procedimientos Penales.
- El Código de Comercio.
- Ley General de Población y su Reglamento.
- Ley de Nacionalidad y Naturalización.
- Ley de Extranjería.
- Ley de Navegación y Comercio Marítimos.
- Ley de Vías Generales de Comunicación.
- Ley General de Bienes Nacionales.
- Ley de Amparo.
- Ley Reglamentaria de la Fracción I del Artículo 27 Constitucional.
- Ley para Promover la inversión Mexicana y Regular la Inversión Extranjera.
- Ley Federal de Turismo.
- Ley de Extradición Internacional.
- Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.
- Ley General de Salud.
- Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación.
- Ley Federal de Protección al Consumidor.
- Ley del Notariado para el Distrito Federal.
- Ley Federal de Derechos.
- Ley Federal de Trabajo.
- Ley del Seguro Social.
- Cualquier otra legislación básica de carácter general que pueda considerarse imprescindible para un mejor conocimiento recíproco de los Ordenamientos jurídicos respectivos.

ARTICULO IV

Dentro de un período de cuatro meses, a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, las Partes intercambiarán una compilación de los Tratados internacionales de los que sean Parte.

ARTICULO V

Los instrumentos jurídicos y publicaciones a los que se refiere el presente Acuerdo serán intercambiados gratuitamente.

ARTICULO VI

El presente Acuerdo entrará en vigor en la fecha de su firma por las Partes y permanecerá en vigor indefinidamente, pudiendo cualquiera de las Partes denunciarlo con notificación previa de seis meses.

Madrid, 1 de diciembre de 1984.

Por el Gobierno de España,
 Fernando Morán López,
 Ministro de Asuntos Exteriores

Por el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos,
 Bernardo Sepúlveda Amor,
 Secretario de Relaciones Exteriores

El presente Acuerdo entró en vigor el día 1 de diciembre de 1984, fecha de su firma, según se establece en su artículo VI.

Lo que se hace público para conocimiento general.
 Madrid, 31 de mayo de 1985.—El Secretario general técnico,
 Fernando Perpiñá-Robert Peyra.