



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 201, de 22 de agosto de 1984
Referencia: BOE-A-1984-18430

TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: 29 de marzo de 2013

La Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano, aprobada por Real Decreto 1521/1977, del de mayo, precisa una modificación y adaptación a las exigencias actuales del mercado.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de agosto de 1984,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

Disposición adicional.

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con el Reglamento (CEE) número 1536/92, de 9 de junio de 1992, en los otros Estados miembros de la Comunidad Europea ni a los productos originarios de los países de la AELC, Partes contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE).

Estos productos, siempre que no impliquen riesgo para la salud, en el sentido de lo dispuesto en el artículo 30 del Tratado CE, o en el artículo 13 del Acuerdo sobre el EEE, podrán comercializarse en España con la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que les son aplicables en el Estado miembro de la Comunidad del que proceden, o en el país de la AELC Parte contratante en el Acuerdo EEE del cual son originarios, que deberá completarse con el nombre científico de la especie de que se trate, de manera que permita al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.

Disposición transitoria primera.

Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, en relación con las vigentes hasta la aprobación de las mismas, serán llevadas a cabo en el plazo de veinticuatro meses, a contar desde la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

Esta obligación no alcanza a aquellas condiciones técnicas del artículo 6.º, 6, que por su difícil incorporación a las instalaciones en activo sólo serán exigibles a las industrias y buques cuya instalación o construcción se efectúe a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

Disposición transitoria segunda.

El artículo 29 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no será exigible hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentados envasados.

Disposición transitoria tercera.

Hasta las fechas mencionadas en la disposición transitoria segunda estará vigente el artículo 20 (etiquetado y rotulación) de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano, aprobada por el Real Decreto 1521/1977, de 3 de mayo.

Disposición transitoria cuarta.

Se concede un plazo de tres meses, a partir de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del presente Real Decreto, que contiene la lista positiva de aditivos autorizados, para que todos los productos envasados comprendidos en esta Reglamentación que utilicen este tipo de sustancias adapten su etiquetado al contenido de la mencionada lista.

Disposición final primera.

Queda derogado el Real Decreto 1521/1977, de 3 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los productos de la pesca con Destino al Consumo Humano, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto a partir de su entrada en vigor, salvo lo estipulado en la disposición transitoria tercera.

Disposición final segunda.

Quedan autorizados los Ministerios competentes para que, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar las disposiciones necesarias para complementar, desarrollar y mejor cumplir lo dispuesto en la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Dado en Palma de Mallorca a 1 de agosto de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO

TÍTULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1.

(Derogado)

TÍTULO PRIMERO

Definiciones

Artículo 2. *Productos regulados por esta Reglamentación.*

(Derogado)

Artículo 3. *Formas de presentación, conservación y comercialización de los productos de la pesca y acuicultura.*

1. Productos frescos.

(Derogado)

2. Productos congelados.

(Derogado)

3. Productos verdes o salpresados y salados.–Son los sometidos a la acción de la sal común, en forma sólida o en salmuera.

4. Productos en salazón.–Son los sometidos a la acción prolongada de la sal común, en forma sólida o en salmuera, acompañada o no de otros condimentos o especias.

5. Productos ahumados.–Son aquellos que, previamente salados o no, son sometidos a la acción del humo de madera u otros procedimientos autorizados.

6. Productos desecados.–Son aquellos sometidos a la acción del aire seco o a cualquier otro procedimiento autorizado hasta conseguir un grado de humedad inferior al 15 por 100.

7. Productos secos-salados.–Son los sometidos a la acción de la sal común y del aire seco, hasta conseguir un grado de humedad no inferior al 30 por 100 y no superior al 50 por 100 (m/m).

8. Productos cocidos.–Son los que han sido convenientemente sometidos a la acción del vapor del agua o del agua en ebullición o cualquier otro sistema autorizado, sola o con adición de sal común, condimentos, especias y aditivos alimentarios autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

9. Productos en semiconserva.–Aunque en sentido general puedan considerarse semiconservas los productos definidos en los puntos 3 al 8, a efectos de esta Reglamentación se establece que son aquellos que, con o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han establecido mediante un tratamiento apropiado para un tiempo limitado y se mantienen en recipientes impermeables al agua a presión normal.

10. Productos en conserva.

(Derogado)

11. Productos despiezados.–Son los que han sido sometidos a la operación de despiece, que consiste en la separación de diversas partes del producto considerado, siguiendo criterios anatómicos, con el fin de obtener productos comerciales. Los productos obtenidos tendrán siempre una forma anatómica típica.

12. Productos troceados.–Son los que han sido sometidos a la operación de troceado, que consiste en la obtención de piezas a partir del producto considerado o de sus despieces, siguiendo criterios convencionales.

En todo caso las piezas tendrán una estructura anatómica identificable.

13. Productos picados.–Son los que han sido sometidos a la operación de picado, que consiste en la obtención de pequeños trozos a partir del producto considerado o de sus despieces o trozos mayores. En todo caso, estos pequeños trozos tendrán una estructura tisular típica.

14. Productos en pasta.–Son los que han sido sometidos a una operación de trituración de una o varias especies de productos de la pesca o de sus despieces o trozos.

15.–Productos deshidratados o liofilizados.–Son aquellos productos enteros o fraccionados a los que se ha reducido su contenido en agua hasta el 5 por 100 como máximo por la acción de métodos autorizados, debiendo ser envasados al vacío o con gas inerte.

16.–Embutido de productos de la pesca.–Es el embutido elaborado a partir del pescado sin piel, conservando la estructura tisular del mismo.

17. Bloque de productos de la pesca prensando.–Es el elaborado a partir de filetes o migas de pescado sin piel, prensado de tal manera que no presente grietas ni huecos intersticiales; las superficies serán homogéneas y lisas; las aristas, bien marcadas.

Artículo 4. *Partes de los productos de la pesca.*

1. Alas o aletas.–Son los apéndices carnosos situados en la línea media o en los bordes laterales del cuerpo de los cefalópodos, decápodos y elasmobranquios.

2. Bocas o patas.–Son los apéndices locomotores, tenazas o pinzas de los crustáceos.

3. Rejos o patas.–Son los tentáculos de los cefalópodos.

4. Cabeza.–Es la parte anterior del cuerpo de los pescados seccionados a nivel del hueso occipital y primeras vértebras cervicales.

5. Carne o vianda.–Son las partes blandas de los moluscos bivalvos y gasterópodos.

6. Colas.–En el caso de los peces, son los productos obtenidos por cortes perpendiculares a la columna vertebral en la porción caudo-distal del cuerpo. Irán siempre con la sección correspondiente de espina dorsal.

En el caso de los crustáceos es el abdomen o pleón, obtenido por separación del cefalotorax del animal entero.

7. Anillas y coronas.–Son los cortes perpendiculares efectuados en el manto de los cefalópodos.

8. Falda o ventresca, alas o collares.–Son las masas musculares que delimitan la cavidad abdominal de los peces.

9. Filetes.–Son las masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

10. Huevas.–Son las masas ováricas de las hembras de los peces recubiertas de colema, con oviductos y parte del útero.

11. Huevos.–Son los gametos sin fecundar obtenidos de las hembras de peces y crustáceos.

12. Lomos.–Son las masas musculares de la porción dorsal de los peces.

13. Rodajas.–Son los productos obtenidos por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral.

Irán siempre provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal. En los cefalópodos (decápodos), las rodajas pueden ir acompañadas de la parte correspondientes de los tentáculos.

14. Tubos, vainas o planchas.–Son el manto o cuerpo de los cefalópodos decápodos, desprovistos de alas, patas, cabeza y vísceras; podrá ir seccionada la porción distal de la vaina.

15. Migas.–Se entiende por migas las porciones pequeñas que conservan la estructura tisular muscular de los productos de la pesca.

16. Coccochas.–Son las masas musculares, recubiertas con piel y mucosa, situadas entre las dos ramas de la mandíbula inferior de los peces.

Artículo 5. *Establecimientos regulados por esta Reglamentación.*

(Derogado)

TÍTULO II

Características y condiciones generales de los barcos e industrias

Artículos 6 a 21.

(Derogados)

TÍTULO III

Registro General Sanitario

Artículo 22. *Identificación de la industria.*

(Derogado)

TÍTULO IV

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados

Artículo 23. *Materias primas y otros ingredientes.*

(Derogado)

Artículo 24. *Normas microbiológicas.*

(Derogado)

Artículo 25. *Características de los productos terminados.*

(Derogado)

Artículo 26.

(Derogado)

Artículo 27. *Lista de aditivos.*

(Derogado)

TÍTULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Artículos 28 a 31.

(Derogados)

TÍTULO VI

Transporte, venta, exportación e importación

Artículo 32. *Transporte, distribución y venta.*

(Derogado)

Artículo 33. *Identificación de la venta a granel.*

(Derogado)

Artículo 34. Comercio exterior.

(Derogado)

TÍTULO VII

Responsabilidades, competencias e inspecciones

Artículo 35 a 38.

(Derogados)

RELACIÓN DE ANEXOS

Anexo 1. Duración de la aptitud para el consumo de los productos de la pesca.

Anexo 2. Referente al artículo 16, punto 16.7, y artículo 17, punto 17.4.

Anexo 3. Referente al artículo 18, punto 1.15.

Anexo 4. Referente al artículo 30, punto 1.

Anexo 5. Referente al artículo 30, punto 3.4.

Anexo 6. Referente al artículo 30, punto 4.1.

Anexo 7. Referente al artículo 30, punto 3.3.

ANEXO 1

Duración de la aptitud para el consumo de los productos de la pesca

(Suprimido)

ANEXO 2

Control de cierres de envases de productos de la pesca en conserva y semiconserva

(Derogado)

ANEXO 3

(Suprimido)

ANEXO 4

Denominaciones de los productos conservados (artículo 30º, punto 1, de la Reglamentación)

Nombres vulgares de las especies	Denominaciones científicas de las especies	Denominaciones normalizadas de los productos conservados
Peces.		
1. Lamprea.	Potomyzon marinus (L).	Lamprea.
2. Cazón.	Galeus galeus (L).	Cazón.
3. Raya.	Especies del género «Raia».	Raya.
4. Caviar.	Huevas de acipenser sturio (L).	Caviar.
5. Arenque.	Clupea harengus (L).	Arenque.
6. Espadín.	Clupea sprattus (L).	Espadín.
7. Sábalo.	Alosa alosa (L).	Sábalo.
8. Saboga.	Alosa Fallex (Lacep).	Sábalo.

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Nombres vulgares de las especies	Denominaciones científicas de las especies	Denominaciones normalizadas de los productos conservados
9. Sardina.	<i>Sardina pilchardus</i> (Walb).	Sardina.
10. Alacha.	<i>Sardinella aurita</i> (C y V).	Alacha.
11. Boquerón.	<i>Engraulis encrasicolus</i> (L).	Boquerón o bocarte.
11. Boquerón.	<i>Engraulis encrasicolus</i> (L), cuando en el proceso de conservación se pasa por una fase de maduración.	Anchoa.
12. Salmón.	<i>Salmo salar</i> (L).	Salmón.
13. Reo.	<i>Salmo trutta trutta</i> (L).	Trucha.
14. Trucha de río.	<i>Salmo trutta fario</i> (L).	Trucha.
15. Trucha arco iris.	<i>Salmo irideus</i> (Gibb).	Trucha.
16. Anguila.	<i>Anguilla anguilla</i> (L).	Anguila.
16. Anguila joven (bis).	<i>Anguilla anguilla</i> (L).	Anguila.
17. Congrio.	<i>Conger conger</i> (L).	Congrio.
18. Aguja.	<i>Belone belone</i> (L).	Aguja o relanzón.
19. Paparda.	<i>Scomberesox saurus</i> (Walb).	Aguja o relanzón.
20. Palometa roja.	<i>Beryx decadactylus</i> (C).	Castañeta o castañeta rija.
21. Cherne.	<i>Serranus aeneus</i> (Geoffr).	Cherne.
22. Cherne.	<i>Serranus caninus</i> (Val).	Cherne.
23. Falso abadejo.	<i>Serranus alexandrinus</i> (C y V).	Cherne.
24. Gitano.	<i>Mycteroperca rubra</i> (Bloch).	Cherne.
25. Mero.	<i>Serranus cuaza</i> (L).	Mero.
26. Sama.	<i>Dentex maroccanus</i> (C y V).	Dentón o sama.
27. Sama de pluma.	<i>Dentex filusus</i> (Val).	Dentón o sama.
28. Chacarones.	<i>Dentex canariensis</i> (Val).	Dentón o sama.
29. Demón.	<i>Dentex dentex</i> (L).	Dentón o sama.
30. Besugo.	<i>Pagellus cantabricus</i> (Asso).	Besugo.
31. Breca.	<i>Pagellus erythrinus</i> (L).	Breca o pangél.
32. Aligote.	<i>Pagellus acorne</i> (Risso).	Breca o pangél.
33. Dorada.	<i>Sparus aurata</i> (L).	Dorada.
34. Pargo.	<i>Spatus pagrus</i> (L).	Pargo.
35. Hurta.	<i>Spatus caeruleostictus</i> (C y V), <i>Sparus auriga</i> (Val).	Pargo.
36. Zapata.	<i>Spatus ehrembergii</i> (C y V).	Pargo.
37. Boga.	<i>Boops boops</i> (L).	Boga.
38. Corvina.	<i>Johnius regius</i> (Asso).	Corvina.
39. Salmonete de roca.	<i>Mullus ananmuletus</i> (L).	Salmonete.
40. Salmonete de fango.	<i>Mullus barbatus</i> (L).	Salmonete.
41. Caballa.	<i>Scomber scombrus</i> (L).	Caballa.
42. Estornino.	<i>Scomber coliar</i> (Gml).	Estornino.
43. Atún.	<i>Thunnus thynnus</i> (L).	Atún.
44. Rabil.	<i>Thunnus albacares</i> .	Atún o atún claro.
45. Patudo.	<i>Thunnus obesus</i> .	Atún o atún claro.
46. Listado.	<i>Katsuwonus pelamis</i> .	Atún.
47. Albacora.	<i>Thunnus alalunga</i> .	Atún blanco-albacora o atún blanco (bonito del Norte).
48. Bonito.	<i>Sarda sarda</i> (Bloch).	Bonito Sarda.
49. Bacoreta.	<i>Eutynnus alleteratus</i> (Raf).	Bacoreta.
50. Tasarte.	<i>Orcynopsis unicolor</i> (Geoffr).	Tasarte.
51. Melva.	<i>Auxis thazard</i> (Lacép).	Melva.
52. Jurel.	<i>Trachurus trachurus</i> (L).	Jurel o chicharro.
53. Chicharro.	<i>Trachurus picturatus</i> (Bowd).	Jurel o chicharro.
54. Jurel mediterráneo.	<i>Trachurus mediterraneus</i> (Steir).	Jurel o chicharro.
55. Japuta.	<i>Brama raii</i> (Bloch).	Palometa.
56. Pez cinto.	<i>Lepidopus caudatus</i> (Cuphr).	Cinto.
57. Pez sable.	<i>Trichiurus lepturus</i> (L).	Cinto.
58. Bacalao.	<i>Gadus morhus</i> (L).	Bacalao.
59. Abadejo.	<i>Gadus pollachius</i> (L).	Abadejo.
60. Bacaladilla.	<i>Gadus poutassou</i> (L).	Bacaladilla.
61. Maruca.	<i>Molva molva</i> (L).	Maruca.
62. Merluza.	<i>Merluccius merluccius</i> (L).	Merluza.
63. Chanquete.	<i>Aphyia minuta</i> (Risso).	Chanquete.
64. Roseti.	<i>Pseudaphya ferrari</i> (O. de Buen y Fage).	Idem.
65. Rodaballo.	<i>Scophthalmus maximus</i> (L).	Rodaballo.
66. Remol.	<i>Scophthalmus rhombus</i> (L).	Rodaballo.
67. Rape.	<i>Lophius piscatorius</i> (L).	Rape.
68. Rape.	<i>Lophius budegassa</i> (Spinola).	Rape.
Moluscos.		
69. Jibia.	<i>Sepia officinalis</i> (L).	Calamar.

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Nombres vulgares de las especies	Denominaciones científicas de las especies	Denominaciones normalizadas de los productos conservados
70. Choco.	<i>Sepia orbignyana</i> ferusac.	Calamar.
71. Choquito.	<i>Sepia elegans</i> (d'Orbigny).	Calamar.
72. Globito.	<i>Sepiola rondelti</i> (Leach).	Calamar.
73. Volador.	<i>Illex illecebrosus</i> coindetti (Ver).	Calamar.
74. Luras.	Especies de los géneros <i>Todarodes</i> y <i>Ommastrephes</i> .	Calamar.
75. Calamar.	<i>Loligo vulgari</i> (Lamar's).	Chipirón.
76. Calamar gigante.	<i>Loligo forbesi</i> (Steenstrup).	Chipirón.
77. Calamarín.	<i>Alloteuthys media</i> (L).	Chipirón.
78. Calamarín.	<i>Alloteuthys marmorae</i> (Verany).	Chipirón.
79. Pulpo.	<i>Octopus vulgaris</i> (Lamurok).	Pulpo.
80. Pulpo blanco.	<i>Eledone eldrovandi</i> (Raf).	Pulpo.
81. Pulpo de altura.	<i>Eledone cirrosa</i> (Lamarck).	Pulpo.
82. Almeja fina.	<i>Venerupis (tapes) decussatus</i> .	Almeja.
83. Almeja babosa.	<i>Venerupis (tapes) pullastra</i> .	Almeja.
83. Almeja rubia (bis).	<i>Tapes rhomboides</i> .	Almeja.
84. Margarita.	<i>Tapes Aureus</i> (Gml).	Almeja rubia.
85. Escupiña.	<i>Venus verrucosa</i> (L).	Carneiro o escupifía.
86. Chirla.	<i>Venus gallina</i> (L).	Chirla.
86. Chirla (bis).	<i>Macra solida</i> .	Chirla.
87. Berberecho.	<i>Carastoderma (cardium) edule</i> .	Berberecho.
87. Langostillo (bis).	<i>Acanthocardia tuberculata</i> .	Langostillo.
88. Almejón de sangre.	<i>Callista chione</i> (L).	Almejón.
89. Almeja de sangre.	<i>Glycemeris glycimeris</i> (L) .	Almejón.
90. Coquina.	<i>Donax trunculus</i> (L).	Coquina.
91. Moelo.	<i>Dosinia exoleta</i> (L).	Moelo.
91. Navaja recta (94 bis).	<i>Ensis ensis</i> .	Navaja.
92. Longueirón.	<i>Solen marginatus</i> (Penn).	Longueirón.
93. Nuergo.	<i>Solen vagina</i> (L).	Longueirón.
94. Navaja.	<i>Ensis siluqua</i> .	Navaja.
95. Mejillón.	<i>Mytilus edulis</i> .	Mejillón.
96. Dátil del mar.	<i>Lithodomus lithophagus</i> (L).	Dátil del mar.
97. Ostra.	<i>Ostrae edulis</i> .	Ostra.
98. Ostión.	<i>Crassostrae</i> sp.	Ostión.
99. Vieira.	<i>Pecten maximus</i> (L).	Vieira.
100. Concha de peregrino.	<i>Pecten jacobaeus</i> (L).	Vieira.
101. Zamburiña.	<i>Chlamys varia</i> (L).	Zamburiña.
102. Volandeira.	<i>Chamys opercularis</i> (L).	Zamburiña.
Crustáceos.		
103. Centolla.	<i>Maia squinado</i> (Risso).	Centolla.
104. Gambas.	<i>Parapenacus longirostris</i> (Leach).	Gamba.
105. Langostino.	<i>Penaeus Keraturus</i> (Risso).	Langostino.
106. Carabinero.	<i>Plesiopenacus edwardsianus</i> (Joonson).	Carabinero.
107. Langostino moruno.	<i>Aristeomorpha foliacea</i> (Risso).	Carabinero.
108. Gamba roja.	<i>Aristeus antennatus</i> (Risso).	Carabinero.
109. Langosta mora.	<i>Palinurus mauritanicus</i> (Gruvel).	Langosta.
110. Langosta verde o real.	<i>Palinurus regium</i> (Gruvel).	Langosta.
111. Langosta.	<i>Palinurus vulgaris</i> (Latr.).	Langosta.
112. Bogabante.	<i>Homarus gammarus</i> (L).	Bogabante.
113. Santiaguíño.	<i>Scyllarus arctus</i> (L).	Santiaguíño.
114. Cigarra.	<i>Scyllaridess Latus</i> (Latr.).	Santiaguíño.
115. Cigala.	<i>Nephrops norvegicus</i> (L).	Cigala.
116. Percebe.	<i>Pollicipes cornucopiae</i> (Lach).	Percebe.

ANEXO 5

Especies de moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo y que obligatoriamente deberán ser depurados

(Suprimido)

ANEXO 6

Modelos de etiquetas de depuración

(Suprimido)

ANEXO 7

Determinación de peso escurrido en conservas de pescado

La masa escurrida del pescado se determinará por pesada, previo escurrido durante tres minutos a 25 °C sobre un tamiz de malla de 3 mm; en el caso de las salsas pastosas, éstas deben ser separadas mediante chorro débil de agua a la misma temperatura indicada.

Procedimiento de control del contenido neto en productos glaseados

- Retirar el producto empaquetado del almacén donde estaba a baja temperatura, abrir inmediatamente y colocar el contenido bajo una abundante ducha de agua fría.
- Agitar cuidadosamente para que el producto no se rompa.
- Mantener en la ducha hasta que todo el hielo que se vea o perciba se haya eliminado.
- Trasladar el producto a un cedazo circular del número 8 de 20 centímetros de diámetro para masa inferior o igual a 900 gramos y a uno de 30 centímetros para masa mayor de 900 gramos.
- Sin mover el producto, inclinar el cedazo un ángulo de 17 grados a 20 grados para facilitar el drenaje y dejar escurrir exactamente dos minutos.
- Inmediatamente trasladar el producto a un recipiente tarado (B) y pesarlo en una balanza (A).

El contenido neto del producto es exactamente $A - B$.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es