III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE TRANSPORTES Y MOVILIDAD SOSTENIBLE

23158 *Resolución de 25 de septiembre de 2026, de la Autoridad Portuaria de Vigo, por la que se publica la Ordenanza portuaria por la que se establece la regulación de los usos y actividades desarrolladas en las instalaciones pesqueras.*

El Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria de Vigo, en sesión celebrada con fecha 24 de julio de 2026, y de acuerdo con la Propuesta de Resolución elevada por la Dirección, acordó, por unanimidad de sus miembros presentes y representados:

1.º La aprobación de la Ordenanza Portuaria por la que se establece la regulación de los usos y actividades desarrolladas en las instalaciones pesqueras.
2.º Su publicación en formato electrónico en la página web del Puerto de Vigo (www.apvigo.es).
3.º La publicación del acuerdo de aprobación y de la mencionada Ordenanza Portuaria en el «Boletín Oficial del Estado», en virtud de lo establecido en los artículos 30.5 r), 106 y 295.4 del Texto Refundido de la Ley de Puertos del Estado y de la Marina Mercante, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2011, de 5 de septiembre.

Vigo, 25 de septiembre de 2026.–El Presidente de la Autoridad Portuaria de Vigo, Carlos Botana Lagarón.

ORDENANZA PORTUARIA POR LA QUE SE ESTABLECE LA REGULACIÓN DE LOS USOS Y ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN LAS INSTALACIONES PESQUERAS

CONTENIDO

Preámbulo

Capítulo I. Disposiciones generales.

Artículo 1. Objeto.
Artículo 2. Ámbito de aplicación y actividades reguladas.
Artículo 3. Autoridades y Órganos competentes.
Artículo 4. Gestión, Vigilancia y Policía del Puerto.

Capítulo II. Uso de las nuevas tecnologías y los sistemas de información.

Artículo 5. Digitalización de las operaciones pesqueras.

Capítulo III. Acceso y circulación en la zona de servicio.

Artículo 6. Acceso a la zona de servicio.
Artículo 7. Circulación de vehículos y zona de estacionamiento.

Capítulo IV. Explotación en general de las instalaciones pesqueras.

Artículo 8. Uso de muelles e instalaciones.
Artículo 9. Requerimientos de los elementos auxiliares rodantes empleados en las operaciones.
Artículo 10. Utilización de maquinaria auxiliar.
Artículo 11. Operaciones de transporte de pescado dentro del puerto.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

Capítulo V. Operaciones de primera venta de la pesca fresca.

Artículo 12. Obligaciones previas a la descarga: Previsión y Arribo.
Artículo 13. Descarga, pesaje, etiquetado y exposición de la pesca de primera venta.
Artículo 14. Descartes de la pesca.
Artículo 15. Pesca estabilizada a bordo.
Artículo 16. Uso de instalaciones sin operaciones de venta de la pesca.
Artículo 17. Primera venta mediante subasta, régimen general.
Artículo 18. Regímenes especiales de la subasta.

Capítulo VI. La segunda venta de la pesca (mercado mayorista).

Artículo 19. Regulación de la segunda venta.

Capítulo VII. Horarios.

Artículo 20. Horarios de las Lonjas y Mercado Mayorista.

Capítulo VIII. Normativa higiénico-sanitaria, manipulación y transporte de la pesca.

Artículo 21. Control higiénico-sanitario.
Artículo 22. Manipulación de la pesca subastada.
Artículo 23. Mantenimiento y limpieza de las instalaciones.

Capítulo IX. Suministro de información.

Artículo 24. Información a efectos estadísticos y de liquidación de tasas de la pesca.
Artículo 25. Información referida a la descarga y venta.
Artículo 26. Información referida al transporte de la pesca.
Artículo 27. Información a efectos de control higiénico-sanitario.

Capítulo X. Medio ambiente.

Artículo 28. Política del Puerto.
Artículo 29. Gestión de Residuos.
Artículo 30. Suministro de combustibles y aceites a buques.

Capítulo XI Averías, daños, perjuicios y reclamaciones.

Artículo 31. Normas generales.
Artículo 32. Daños ocasionados por los buques.
Artículo 33. Daños ocasionados en tierra.
Artículo 34. Perjuicios.
Artículo 35. Otras responsabilidades.
Artículo 36. Reclamaciones a la APVIGO.
Artículo 37. Daños debidos a fuerza mayor, o derivados de riesgos extraordinarios o catastróficos.
Artículo 38. Ejecución forzosa.

Capítulo XII. Infracciones y sanciones.

Artículo 39. Infracciones.
Artículo 40. Sanciones.

Capítulo XIII. Procedimiento sancionador.

Artículo 41. Competencia.
Artículo 42. Responsabilidad.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

Artículo 43. Procedimiento.
Artículo 44. Recurso potestativo de reposición.

Disposiciones adicionales.
Disposiciones transitorias.
Disposiciones derogatorias.
Disposiciones finales.

Anexo I. Delimitación espacial del ámbito, infraestructuras e instalaciones que configuran el puerto pesquero y operativa vinculada.
Anexo II. Definiciones a los efectos de esta ordenanza.
Anexo III. Planos de situación.
Anexo IV. Plano de distribución de mercado mayorista.
Anexo V. Directorio.

PREÁMBULO

La pesca ha sido el origen del Puerto de Vigo y es uno de los principales tráficos portuarios del puerto siendo, un motor económico que, con sus modalidades de pescado fresco, congelado y en conserva, hacen que se haya constituido como el primer puerto de España en movimiento de pesca y se halle también entre los primeros de Europa.

La actividad en el ámbito de la pesca fresca se desarrolla en un entorno superior a los 240 mil metros cuadrados que han sido testigos de la mejora de los barcos y de los equipamientos de tierra, así como de los avances en los procesos de manipulación y conservación del pescado. Todo ello precisa de una normativa básica, que ordene la compatibilidad entre los diferentes usos que se dan ahora en el Berbés, a fin de que la proliferación de las actividades vinculadas pueda producirse sin riesgos y sin menoscabo de la operativa portuaria, con una palpable mejora de la seguridad y de la trazabilidad sanitaria de los productos pesqueros comercializados. Consecuentemente procede establecer una adecuada ordenación de los servicios, espacios y dársenas que integran el Puerto Pesquero de Vigo con el objetivo final de mantener el excelente nivel de calidad del pescado que diariamente sale del Puerto de Vigo con destino a los mercados finalistas, calidad basada en una operativa que aplica de forma estricta criterios de seguridad y trazabilidad que se aplican a la gran oferta de especies y volumen de pescado en el Berbés.

El Texto Refundido de la Ley de Puertos del Estado y de la Marina Mercante, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2011, de 5 de setiembre (en adelante, TRPLEMM), establece en su artículo 26 como una de las funciones de la Autoridad Portuaria la de ordenar los usos de las zonas de servicio del puerto y la de elaboración y aprobación de las correspondientes Ordenanzas portuarias, así como velar por su cumplimiento. Asimismo, en su artículo 107 –indica este texto legal– que corresponde a la Autoridad Portuaria la prestación de los servicios generales, sin perjuicio de que su gestión pueda encomendarse a terceros cuando no se ponga en riesgo la seguridad o no impliquen ejercicio de autoridad, siempre de acuerdo con las normas y criterios establecidos en el Reglamento de Explotación y Policía, así como en las Ordenanzas portuarias. Por último, el artículo 30.5 apartados a) y r) del TRLPEMM incluye entre las funciones que corresponden al Consejo de Administración, la de regir y administrar el Puerto y la de aprobación de las Ordenanzas portuarias.

Así, el objeto de esta Ordenanza es la regulación de las operaciones y servicios que se realizan en el Puerto Pesquero de Vigo. Todo ello sin perjuicio de las competencias que correspondan a otras administraciones o normativa de rango superior, (resto de autorizaciones o intervenciones que competan a otras Administraciones, especialmente la Capitanía Marítima de Vigo, a la Administración de Pesca, tanto del Estado como de la Xunta de Galicia y a la Administración Sanitaria, también de ambos niveles competenciales.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

El artículo 296 del TRLPEMM establece que las funciones de policía administrativa atribuidas a las Autoridades Portuarias corresponden a su Consejo de Administración, las cuales serán ejercidas, según disponga el Reglamento de Explotación y Policía, por el personal de la Autoridad Portuaria, debidamente cualificado y adscrito al servicio de policía, a cuyo efecto tendrá la consideración de agente de la autoridad de la Administración portuaria en el ejercicio de las potestades públicas recogidas en el referido texto refundido.

En la presente Ordenanza se establecen una serie de funciones que debe desempeñar el servicio de policía portuaria. Entre otras es relevante destacar que deberá colaborar, en su caso, con otras administraciones competentes en la supervisión del cumplimiento de la normativa vigente en las materias en que son competentes tales administraciones, en concreto en materia de pesca, sanitaria o de medio ambiente.

Establece la presente Ordenanza un procedimiento para tramitar las denuncias que formule tanto el personal adscrito al servicio de policía portuaria como los distintos servicios de la administración que podrán dar lugar, en su caso, al inicio del expediente sancionador correspondiente.

En su función de Organismo Gestor de la Lonja de primera venta y el Mercado de segunda venta, la APVigo tiene la obligación de cumplir y hacer cumplir la normativa pesquera, higiénico-sanitaria y toda aquella de aplicación a las operaciones que se realizan en las instalaciones dedicadas a la pesca, vigente en cada momento, hoy en día, la gestión de estos cumplimientos normativos pasa inexorablemente por la aplicación de sistemas informáticos y tecnológicos que garanticen la trazabilidad y buenas prácticas de las operaciones pesqueras que se desarrollan en estas instalaciones, desde la arribada del buque y la mercancía, hasta su comercialización o salida del recinto portuario.

La Autoridad Portuaria tiene la inexcusable obligación de garantizar el cumplimiento normativo, poniendo al alcance de los operadores pesqueros las herramientas digitales necesarias para garantizar esos cumplimientos.

Con tal propósito, el texto presenta en el capítulo I las disposiciones generales, cuál es el objeto de la norma, su ámbito de aplicación, las actividades reguladas, las autoridades y órganos competentes y las funciones de dirección y vigilancia del Puerto Pesquero.

En el capítulo II se regula la aplicación de las herramientas tecnológicas y de los sistemas de información para garantizar la trazabilidad y el control de las operaciones pesqueras.

El acceso y circulación dentro de la zona de servicio en el Puerto Pesquero se recogen en el capítulo III.

Igualmente, se regulan en el capítulo IV las condiciones de explotación, en general, de las instalaciones pesqueras. Entre otros, el uso de los muelles e instalaciones, los requerimientos de los elementos auxiliares rodantes empleados en las operaciones, la utilización de maquinaria auxiliar y las operaciones de pescado dentro del puerto.

Las operaciones de primera venta de la pesca fresca quedan descritas en el capítulo V, tanto a efectos de las obligaciones previas a la descarga (previsión y arribo) como el proceso de descarga, pesaje, etiquetado y exposición de la pesca en primera venta. La gestión de los descartes de la pesca y las condiciones de la pesca estabilizada a bordo. En este capítulo además se aborda la normativa general de la primera venta mediante subasta, y regímenes especiales en relación con determinados aspectos singulares de la subasta. La regulación de la segunda venta es abordada en el capítulo VI.

Los horarios de las lonjas y mercado mayorista se establecen en el capítulo VII describiéndose en el capítulo VIII la normativa higiénico-sanitaria para la manipulación y el transporte de la pesca.

En el capítulo IX se aborda todo lo relevante a los efectos de suministro de información: a efectos estadísticos y de liquidación de tasas, referida a la descarga y la venta, e información a los efectos de control higiénico sanitario.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

La política medio ambiental del puerto, la gestión de residuos y el suministro de combustibles y aceites a buques de pesca son incorporados en un capítulo Medio ambiental, Capitulo X.

Finalmente, y dado que la actividad en el Puerto Pesquero conlleva la interacción de diversos agentes portuarios, con una intensa presencia de personas y maquinaria, el Capitulo XI regula las diferentes responsabilidades ante averías, daños, perjuicios, así como el procedimiento de reclamaciones ante la Autoridad Portuaria de Vigo (en adelante APVIGO), el capítulo XII se recogen las infracciones y sanciones y en el capítulo XIII, que contempla lo que respecta al procedimiento sancionador.

Por tanto, en virtud de las disposiciones mencionadas, según las cuales la APVIGO debe prestar el servicio de ordenación, coordinación y control de los servicios generales y actividades del Puerto Pesquero, y previo informe favorable de Puertos del Estado, habiendo sido aprobada la presente ordenanza por su Consejo de Administración de conformidad con lo previsto en el artículo 30.5.r) del TRLPEMM y entrando en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

1. La presente ordenanza tiene por objeto la regulación de todas las operaciones y servicios (ordenación, vigilancia y control) que se realicen dentro de la zona de servicio portuaria correspondiente al área del Puerto Pesquero (Berbés), cuya delimitación espacial, infraestructuras e instalaciones existentes se relacionan y definen en el anexo I adjunto (en adelante Puerto Pesquero).

2. Aquellos casos en que sea necesaria la prestación, de forma extraordinaria, de servicios relacionados con la actividad pesquera, bien por razones operativas o de fuerza mayor, en zonas o instalaciones no incluidas en la delimitación espacial de la zona de servicio definida en el apartado anterior, tales servicios y actividades deberán ser previamente autorizados y quedarán, igualmente, sometidos a la presente ordenanza.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación y actividades reguladas.*

1. Están sujetos a esta ordenanza todas las personas, físicas o jurídicas, que ocupen o utilicen la delimitación espacial de la zona de servicio indicada en el artículo 1, o que desarrollen cualquier tipo de actividad en ella, así como la utilización o manejo de los buques, embarcaciones, vehículos, maquinaria, instalaciones, materiales y mercancías que se encuentren en dicha zona.

2. Las actividades y operaciones portuarias desarrolladas en el Puerto Pesquero a las cuales les son de aplicación esta ordenanza son, entre otras:

– Control de acceso de personas y vehículos al Puerto Pesquero, así como la determinación y utilización de las zonas de estacionamiento.
– Control de entrada y salida a las diferentes salas de exposición, subasta y venta.
– Mantenimiento del orden para el normal desarrollo de la actividad.
– Organización y distribución de atraques para buques y embarcaciones pesqueras.
– Organización y distribución de los andenes para transporte terrestre, tanto en trabajos de descarga como de expedición.
– Asignación de espacios para el depósito de pescado dentro de las diferentes salas de exposición, subasta y venta.
– Organización y control del desarrollo de la primera y segunda venta de la pesca fresca.
– Suministro de información, tanto a efectos estadísticos como de liquidación de tasas o tarifas.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

– Control de la actividad desarrollada en el interior de los locales otorgados en concesión o autorización administrativa.

– Mantenimiento en adecuado estado de funcionamiento de las instalaciones, muelles y zonas de servicio. En su caso, y de acuerdo con la relación administrativa que mantengan con la APVIGO, esta actividad podrá ser realizada por terceros.

– Colaboración y apoyo en el control y vigilancia del cumplimiento de toda la normativa higiénico-sanitaria vigente, sin perjuicio de las funciones específicas que ostenten las administraciones competentes correspondientes.

– Limpieza de la delimitación espacial, infraestructuras e instalaciones definidas en el artículo 1 y gestión de los residuos generados por las diferentes actividades.

– Cualesquiera otras actividades que se desarrollen en la zona de servicio del área de operaciones del Puerto Pesquero, siempre que hayan sido debidamente autorizadas por la APVIGO.

Artículo 3. *Autoridades y Órganos competentes.*

1. Corresponden a la APVigo y a sus órganos las competencias y funciones establecidas en el TRLPEMM y demás normativa aplicable, de acuerdo con el organigrama aprobado en Consejo de Administración.

Artículo 4. *Gestión, Vigilancia y Policía del Puerto.*

1. Las funciones de gestión corresponderán a quienes las tengan atribuidas de acuerdo con el organigrama aprobado en Consejo de Administración.

2. Las funciones de vigilancia y policía establecidas en el TRLPEMM corresponderán al Servicio de Policía Portuaria de la APVIGO, cuya misión será controlar los servicios y las actividades que se desarrollen en el Puerto Pesquero, velar por la seguridad de las instalaciones, materiales y mercancías, prevenir y evitar malas prácticas tanto en actividades como en usos y denunciar las infracciones según lo dispuesto en esta ordenanza, cumpliendo y haciendo cumplir las órdenes de servicio que les sean transmitidas por sus superiores. Asimismo, podrán requerir la colaboración de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, al objeto de mantener el orden público y la seguridad de las personas.

3. El Servicio de Policía Portuaria y demás personal autorizado de la APVIGO podrá acceder a las distintas instalaciones, tanto propias, como a las gestionadas por terceros (otorgadas en concesión o autorización administrativa) situadas dentro del Puerto Pesquero, con el fin de desarrollar las labores de inspección, vigilancia y control que la legislación atribuye a las Autoridades Portuarias.

4. El personal de cualquier servicio de vigilancia y seguridad que pueda establecerse por los usuarios del puerto, ocasional o permanentemente, contará con la previa autorización de la APVIGO, y deberá, además de cumplir con sus labores específicas, velar por el cumplimiento de la presente ordenanza y demás instrucciones dictadas, prestando su cooperación al Servicio de Policía de la APVIGO y demás agentes de la autoridad, y asegurando la coordinación, siempre bajo la autoridad de la APVIGO.

5. El personal al servicio de la Autoridad Portuaria de Vigo cooperará con el personal de otras Administraciones Públicas con la finalidad de velar por el cumplimiento, control y vigilancia de las disposiciones de la presente ordenanza.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

CAPÍTULO II

Uso de las nuevas tecnologías y los sistemas de información

Artículo 5. *Digitalización de las Operaciones Pesqueras.*

1. Al objeto de modernizar, optimizar la operativa de venta, así como para facilitar el cumplimiento de la normativa vigente en cada momento aplicable a las operaciones de la pesca, la APVigo ha puesto en marcha la implantación de herramientas y sistemas informatizados que podrán ser mejoradas e incrementadas en el futuro.

Dichas herramientas, ya en producción o futuras, así como todas sus versiones u actualizaciones una vez integradas y puestas en funcionamiento, podrán ser de uso obligatorio para los operadores, transcurridos los periodos necesarios de prueba que garanticen el óptimo funcionamiento de las plataformas, así como el mantenimiento de la operatividad y competitividad de la lonja.

2. Existen dos plataformas digitales, en constante actualización:

a. Al objeto de centralizar en una plataforma web el registro de todas y cada una de las operaciones de descarga y/o venta de pesca fresca en las salas de la Lonja y del Mercado Mayorista del Puerto Pesquero, es obligatorio el uso de la Plataforma informática GESPESCAVIGO. Esta plataforma está destinada al registro de todas las gestiones administrativas concernientes a las operaciones de descarga y/o venta de la pesca fresca, tanto en primera como en segunda venta, así como al registro del pesaje y venta de los lotes de las capturas en primera venta.

b. La plataforma informática de subasta/venta, SUBASTAWEBVIGO, destinada a la gestión de las operaciones de venta de las capturas, que podrá en su caso, introducir en la subasta un sistema informatizado mediante acceso web, incluso remoto.

Las nuevas funcionalidades que se desarrollen o integren en las plataformas serán notificadas a los usuarios mediante los canales establecidos para tal finalidad por la Autoridad Portuaria.

En caso necesario la APVIGO facilitará los recursos necesarios para garantizar que los usuarios estén capacitados en el uso de las nuevas tecnologías y funcionalidades, promoviendo las labores de formación que permitan dicha capacitación, y estableciendo plazos razonables para la adaptación al uso de las nuevas funcionalidades en función de su complejidad y necesidad de puesta en marcha.

La APVIGO será garante de la seguridad física y ciberseguridad de los sistemas sobre los que se preste estos servicios, implantando las herramientas que impidan la vulnerabilidad de los sistemas y el acceso a los datos por parte de sistemas o personas ajenos a los mismos.

CAPÍTULO III

Acceso y circulación en la zona de servicio

Artículo 6. *Acceso a la zona de servicio.*

1. El acceso a los muelles, zonas de operaciones y edificios que estén ubicados dentro del Puerto Pesquero, tanto si son gestionados directamente por la APVIGO como si lo son por un tercero en régimen de concesión o autorización, quedará restringido, con carácter general, a personas y vehículos que hayan sido previamente autorizados por razón de sus funciones o de los servicios que presten. Corresponde a la APVIGO el establecimiento de las zonas de operaciones, el otorgamiento de las debidas autorizaciones y la determinación del horario de funcionamiento, en su caso. Este acceso autorizado no implica el derecho de estacionamiento dentro del recinto portuario.

2. La APVIGO podrá establecer zonas de circulación de carácter libre, tanto peatonal como en vehículo, dentro de un horario establecido.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

3. Por razones de explotación portuaria, la APVIGO podrá establecer restricciones de acceso u horarios limitados, así como zonas de aparcamiento regulado mediante tarifa.

Artículo 7. *Circulación de vehículos y zona de estacionamiento.*

1. La circulación y el estacionamiento de vehículos en el área del Puerto Pesquero definida en el anexo I, estará sujeta a lo establecido en la legislación en vigor en materia de tráfico, circulación de vehículos y seguridad vial, y complementariamente a lo establecido en esta ordenanza.

2. La circulación de vehículos está prohibida, con carácter general, en la zona de cantiles y de operaciones de los muelles, salvo que se trate de maquinaria debidamente autorizada.

3. El estacionamiento de vehículos y el depósito de maquinaria en las zonas indicadas está prohibido salvo autorización expresa de APVigo.

4. Los vehículos de transporte de pescado realizarán sus operaciones en las debidas condiciones de seguridad e higiene, debiendo cumplir en todo caso con la legislación aplicable en materia de seguridad alimentaria, la higiene y la calidad del producto durante su transporte. Estos deberán portar, en todo momento, la documentación necesaria para garantizar el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria, trazabilidad del producto y transporte higiénico. A requerimiento expreso de las administraciones competentes, la Policia Portuaria podrá realizar controles sobre los requisitos que deben cumplir los vehículos de transporte de pescado.

La Policía Portuaria podrá realizar controles de vehículos en la entrada y en la salida del Puerto Pesquero con el objeto de verificar la tipología y cantidad de mercancía transportada.

En caso de que la mercancía transportada carezca de la documentación obligatoria exigida, la Policía Portuaria, en cumplimiento del control y aplicación de las tasas portuarias o por previo requerimiento de la administración competente, podrá impedir su entrada o su salida del recinto portuario, pudiendo proceder a su retención, y, en caso necesario, requerirá la colaboración de las Fuerzas y Cuerpos de seguridad del Estado.

Asimismo, en base a lo anteriormente expuesto, con carácter preventivo, se podrán adoptar medidas de intervención cautelar, incluyendo el almacenamiento temporal en la cámara de decomiso n.º1 de la Lonja, hasta que el propietario o su representante legal presente la documentación acreditativa de la procedencia y trazabilidad del producto, tras lo cual se procederá a su entrega.

Cuando se detecte por la APVIGO la presencia de mercancías indebidamente comercializadas, fraudulentas, no identificadas o que supongan un riesgo para el consumo, la Policia Portuaria podrá adoptar la retención temporal de la mercancía en condiciones adecuadas, dando cuenta a la administración competente quien podrá acordar su destino conforme a la normativa vigente.

CAPÍTULO IV

Explotación en general de las instalaciones pesqueras

Artículo 8. *Uso de muelles e instalaciones.*

1. La explotación de las instalaciones pesqueras está constituida por el conjunto de las operaciones de atraque, descarga de pescado, depósito de éste en los lugares destinados a su exposición, subasta o venta, entrega a los compradores, suministro de cajas y hielo, transporte, preparación y empaque, carga para la expedición y salida del puerto, suministro de agua potable (de red) y agua de mar limpia, suministro de combustible a buques, pertrechos, efectos, víveres, suministro y reparación de redes, envases, y otras de carácter equivalente.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

2. La APVIGO señalará las zonas de los muelles destinados a las distintas operaciones pesqueras (atraque de buques para la descarga de la pesca fresca, según zona de procedencia, clase o naturaleza del buque o la embarcación, toma de agua, hielo, embarque de pertrechos, víveres, suministro de combustible, reparación de averías, estancia, etc.) dentro de los cuales se fijarán los atraques de una manera ordenada y eficiente para los usuarios.

3. La preferencia en el uso de las instalaciones dentro de cada zona, con arreglo al punto anterior, se determina, exclusivamente (salvo casos excepcionales), por la presencia inmediata del buque o la embarcación en el atraque y del camión que lo solicite en el control de accesos, y siempre de acuerdo con lo establecido por el Jefe de Servicio de la Policía Portuaria en cada caso. La utilización de los muelles de atraque cesará tan pronto como se haya efectuado la operación que la haya motivado, trabajando a un ritmo normal, con la inmediatez que se determine en cada caso, para su utilización por otros buques.

Artículo 9. *Requerimientos de los elementos auxiliares rodantes empleados en las operaciones.*

1. Los elementos auxiliares rodantes, deberán estar en perfecto estado de limpieza y mantenimiento, para garantizar el cumplimiento de los requerimientos higiénico-sanitarios, debiendo evitar los acúmulos de suciedad, los desconchados de pintura, las pérdidas de líquidos y las zonas con óxido. Deberán portar, en todo momento, la documentación necesaria para garantizar el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria, trazabilidad del producto y transporte higiénico. A requerimiento expreso de las administraciones competentes, la Policia Portuaria podrá realizar controles sobre los requisitos que deban cumplir.

2. Todos los elementos auxiliares rodantes empleados en la carga, descarga o transporte de pescado (carretillas elevadoras, transpaletas y carros) que circulen por el recinto portuario, deberán estar debidamente identificados. A tal fin deberán portar, en lugar fácilmente visible, una placa identificativa que cumplirá lo siguiente:

a. Carretillas elevadoras y transpaletas eléctricas:

– Será obligatorio que todos los carretilleros/as tengan el carné de capacitación para operarios de carretillas elevadoras (Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo).

– Todas las carretillas elevadoras deberán tener el correspondiente seguro de responsabilidad civil.

– Las empresas propietarias deberán estar dadas de alta en el censo de actividades industriales de la APVIGO.

– Una vez entregada la placa de matrícula, ésta deberá ser colocada en un lugar visible de la máquina.

– Los usuarios deberán cumplir la Nota Técnica de Prevención NTP 714: Carretillas elevadoras automotoras (II): principales peligros y medidas preventivas, elaborada por el Instituto nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.

– Se deberá cumplir el código de circulación, atendiendo especialmente a la limitación de velocidad de 10 km/h.

Estarán identificadas con una placa cuadrada de fondo blanco y número negro coincidente con el código censal de la empresa propietaria. Este código está formado por dos letras (que definen el tipo de actividad) y cuatro números, que identificarán a la empresa propietaria de la máquina. Dicho código censal incluirá una letra mayúscula, en orden alfabético, para definir el número de máquinas de cada empresa, siendo la primera la «A», la segunda la «B» y así sucesivamente. Asimismo, se deberá incluir el tipo de

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

combustión de la máquina: E (eléctrica), D (diésel), G (gas). El conductor, igualmente, deberá ir provisto de un chaleco reflectante de color amarillo. A modo de ejemplo:

E SE 1253 A	D CM 1253 A	G VE 1253 A
E SE 1253 B	D CM 1253 B	G VE 1253 B

b. Transpaletas manuales: estarán identificadas con una placa rectangular de fondo amarillo (empresas comercializadoras compradoras), naranja (empresas comercializadoras vendedoras), verde (empresas armadoras), azul (empresas de servicios) o rojo (colectivo de arrastradores/carrexones) y número negro coincidente con el número censal de la empresa propietaria. Dichos elementos deberán quedar depositados en el local cuya titularidad corresponda al propietario. La persona manipuladora deberá ir provista de un chaleco reflectante de color amarillo. A modo de ejemplo:

1253

c. Carros: Dependiendo de su titularidad:

– Los carros de las empresas dedicadas al transporte de cajas de pescado para comercializadores de pescado (cuyos manipuladores son actualmente conocidos como «carrexones»), deberán portar una placa de fondo rojo y un número identificativo del 1 al 50, número máximo de carros de este tipo que permitirá la APVIGO para la correcta circulación de los carros en las salas de exposición. Este número podrá variar cuando la APVIGO lo estime conveniente. La persona que lo transporte deberá ir correctamente uniformado con un chaleco reflectante de color rojo con el mismo número en la espalda que el número de la placa del carro. Estos carros una vez finalizada la jornada de trabajo quedarán depositados en el lugar que designe la APVIGO. A modo de ejemplo:

25

– Los carros de los comercializadores de pescado-Comprador que disponen de local en el recinto del Puerto Pesquero (Berbés), deberán portar una placa de fondo amarillo y número negro coincidente con el número censal de la empresa propietaria. La persona que transporte dicho carro estará obligada a portar un chaleco reflectante de color amarillo. El depósito de estos carros será en el interior del local de cada propietario. A modo de ejemplo:

1253

– Los carros de los comercializadores de pescado-Vendedor que disponen de local en el recinto del Puerto Pesquero (Berbés), deberán portar una placa de fondo naranja y número negro coincidente con el número censal de la empresa propietaria. La persona que transporte dicho carro estará obligada a portar un chaleco reflectante de color naranja. El depósito de estos carros será en el interior del local de cada propietario. A modo de ejemplo:

1253

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

– Los carros de aquellos barcos de bajura que se utilizan para llevar pescado hasta la lonja o mover aparejos, deberán portar una placa de fondo verde y número negro coincidente con el número censal de la empresa armadora. El depósito de estos carros será en el interior de los departamentos de sus propietarios. A modo de ejemplo:



– Cualquier otro carro de empresas de servicios que puedan operar en el recinto pesquero deberá portar una placa de fondo azul y número negro coincidente con el número censal de la empresa propietaria. Dichos elementos deberán quedar depositados en el local cuya titularidad corresponda al propietario. La persona manipuladora deberá ir provista de un chaleco reflectante de color azul. A modo de ejemplo:



Artículo 10. *Utilización de maquinaria auxiliar.*

1. Las carretillas elevadoras y transpaletas eléctricas circularán en el interior de las salas de subasta y venta exclusivamente para el transporte de productos de la pesca a su interior, así como para la retirada de dichos productos una vez subastados o vendidos. Como norma general, por motivos de seguridad, no se podrá circular con carretillas elevadoras y transpaletas eléctricas por el interior del Mercado Mayorista entre las 05:00 horas y las 08:00 horas. Una vez concluida la actividad en la Lonja y el Mercado Mayorista queda prohibida la circulación de cualquier tipo de maquinaria auxiliar por el interior de estas.

2. En cumplimiento del Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, no tendrán acceso a los locales donde se expongan a la primera venta los productos pesqueros ningún vehículo que emita gases perjudiciales para la calidad de los productos de la pesca. Por ello, solamente podrán circular por los recintos cerrados elevadoras propulsadas por gases licuados (butano, propano, etc.) o energía eléctrica, estando obligadas a llevar visible la placa de matrícula que las identifica, y cumpliendo en todo momento los límites de velocidad establecidos.

3. Las carretillas elevadoras y transpaletas eléctricas deben tener el correspondiente seguro de responsabilidad civil y estar censadas en la APVIGO, llevando en lugar visible la placa identificativa proporcionada por este organismo. Asimismo, serán conducidas exclusivamente por personal capacitado y autorizado según la normativa vigente.

4. Se prohíbe el transporte de otros usuarios o acompañantes en la maquinaria auxiliar, así como el remolque de cualquier tipo de dispositivo.

5. Durante su funcionamiento, las carretillas elevadoras llevarán encendida las señales luminosa y acústica.

6. En todo caso, la maquinaria auxiliar circulará por los viales y pasillos habilitados a tal fin y sin exceder la velocidad máxima de 10 Km./hora.

7. La bajada de pendientes con carretillas cargadas deberá realizarse marcha atrás. Se utilizará también ese sentido de la marcha cuando la carga impida la buena visibilidad frontal.

8. Las carretillas que no lleven carga deberán circular con las horquillas bajadas. Cuando se abandone la carretilla se deberá parar el motor y activar los frenos, bloquear los mandos y dejar las horquillas inclinadas hacia delante.

9. Deberán circular con la carga a 15 cm. del suelo y los montantes inclinados hacia atrás. El sentido de la marcha garantizará en todo caso una buena visibilidad.

10. Cuando se utilicen transpaletas de tracción manual estará prohibido que el usuario se sitúe sobre las horquillas, o sobre la carga.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

Del mismo modo, los carros utilizados para el transporte de pescado (conocidos en el sector como «carrexones»), estarán identificados y quedarán depositados, cuando concluyan el trabajo, en zonas específicamente autorizadas por la APVIGO para estos

Artículo 11. *Operaciones de transporte de pescado dentro del puerto.*

1. Los vehículos que accedan al recinto portuario para la carga y descarga de pescado a las Lonjas o Mercado Mayorista tendrán zonas habilitadas para sus operaciones de carga y descarga, disponiendo estos edificios de más de 70 bocas de carga y descarga. Las bocas podrán ser utilizadas, previa autorización, por operadores en general y/o habilitadas mediante título de autorización a empresas de transporte con instalaciones en el Puerto Pesquero de Vigo.
2. Asimismo, los vehículos que transporten las capturas procedentes de los buques arrastreros que faenan en los caladeros del Gran Sol o palangreros de distintos sectores del Océano Atlántico, estacionarán en la explanada de la zona situada en la cabeza sur de la Lonja.
3. Las empresas de transporte que realicen su actividad en el Puerto de Vigo deberán estar dadas de alta en el censo de actividades industriales de la APVIGO, haciendo constar toda la maquinaria auxiliar que utilizan para los trabajos diarios. Tienen la obligación de tener registrado y a disposición de la APVIGO y de cualesquiera otras administraciones competentes, todos los movimientos de mercancía que se efectúen en sus instalaciones.
4. Durante las operaciones de carga, descarga y maniobra, los vehículos deberán cumplir debidamente las condiciones de seguridad:

a. La circulación de vehículos dentro del recinto portuario no podrá superar la velocidad de 30 km/hora.
b. Las puertas de las gabarras deberán permanecer cerradas durante los desplazamientos.

5. A partir de las 22:00 horas se prohíbe el estacionamiento en los andenes de carga de la Lonja y el Mercado Mayorista a aquellos camiones que, para la conservación de la carga transportada, tengan que mantener encendidas sus unidades de refrigeración autónomas. En estos casos, los vehículos deberán dirigirse a los lugares que en cada caso indique la Policía Portuaria.

CAPÍTULO V

Operaciones de primera venta de la pesca fresca

Artículo 12. *Obligaciones previas a la descarga: Previsión y Arribo.*

1. El representante (empresa vendedora) debidamente acreditado ante la APVIGO o, en su caso, el armador o el dueño de la pesca, deberá presentar un documento de arribo o declaración de pesca, a través de la plataforma informática GESPESCAVIGO. Este documento deberá indicar la fecha prevista de venta y de forma aproximada el peso de la pesca que va a ser manipulada. El arribo es de obligada presentación previa a la descarga y venta de la pesca, siendo su registro el desencadenante de todos los trámites administrativos asociados a las operaciones.

Además de lo expresado en el párrafo anterior, una de las principales funciones de este documento es poder distribuir, por parte de la policía portuaria, de la forma más equitativa posible, la superficie de la sala de exposición y venta en función de las especies y cantidad de pesca declarada para una fecha determinada.

Se consideran como aceptables variaciones de hasta un 10 % entre el peso indicado en el documento de arribo y el consignado en el documento de transporte o entre el documento de arribo y la nota de venta. Cualquier variación superior, que no cuente con

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

una justificación debidamente acreditada y aceptada por la APVIGO, podrá dar lugar a la incoación de un expediente sancionador.

2. Los buques de pesca de altura o aquellos que arriban a puerto con grandes cantidades de capturas (Gran Sol, bakas de litoral, Espaderos, Palometeros...), bien por vía marítima o terrestre, previo al arribo y con la mayor antelación posible, rellenarán en la plataforma GESPESCAVIGO un documento de «Previsión de Arribo», indicando la fecha prevista de venta y el peso aproximado de la pesca. La APVigo publicará en su página web, sección «Previsión de buques pesqueros» dichas previsiones para conocimiento de los comercializadores e interesados en general, de cara a que estos puedan planificar sus operaciones.

El representante (empresa vendedora) debidamente acreditado ante la APVIGO o, en su caso, el armador o el dueño de la pesca, deberán convertir en la plataforma GESPESCAVIGO, las declaraciones de previsiones en la declaración de arribo definitivo.

3. Para las operaciones de los buques o capturas realizadas con el arte del CERCO destinadas a ser comercializadas en la «mesa de subasta», la declaración de arribo deberá contener, además de los datos básicos, el muelle previsto de descarga, la hora prevista de llegada a puerto, así como los kilogramos totales aproximados y el número de piezas por Kg de cada una de las especies capturadas.

4. Para las operaciones de los buques o capturas realizadas con el arte del CERCO destinadas a ser comercializadas en la modalidad de «venta a flote», la declaración de arribo deberá contener, además de los datos básicos requeridos, el nombre del puerto de destino y la hora prevista de llegada. Previo al momento de la descarga, además del arribo, el producto de la pesca deberá tener formalizada la correspondiente nota de venta.

Artículo 13. *Descarga, pesaje, etiquetado y exposición de la pesca de primera venta.*

1. Descarga. Las descargas de pesca fresca deberán ser realizadas en la Dársena n.º 4 del Puerto Pesquero, salvo disposición alternativa de la APVIGO.

Para la descarga, tanto los buques como los vehículos (camiones) se situarán en sus respectivos lugares asignados, de forma que la descarga de la pesca fresca pueda realizarse sin interrupción y lo más rápidamente posible, con los puntales de a bordo o con los medios mecánicos debidamente autorizados por la APVIGO.

Se establece, con carácter general, como horario para los trabajos de descarga el período que transcurre desde las 22:00 horas hasta las 05:00 horas del día siguiente, a excepción de la descarga para la venta del lunes que podrá iniciarse a las 20:00 horas del domingo. Por razones excepcionales o de interés general, este horario podrá ser alterado con la previa autorización expresa de la APVIGO, siempre con la variación mínima imprescindible respecto del criterio general.

Durante las operaciones de descarga, el acceso a las instalaciones solo estará permitido al personal debidamente censado o expresamente autorizado, cuya presencia esté justificada en virtud de la actividad que desarrolle.

La descarga de buques y vehículos será dirigida por el armador, el propietario de la pesca, o la persona que les represente correctamente acreditada ante la APVIGO, empleando para ello personal debidamente autorizado en el censo de actividades establecido por la APVIGO.

La descarga de las capturas de los buques artesanales se realizará, de manera obligatoria, en el pantalán situado en la Dársena 4, entre los edificios del Mercado y la Lonja. De manera inmediata a la descarga y siempre previo su recogida en los almacenes de consigna, se procederá al pesaje y etiquetado de las capturas en los dispositivos informatizados disponibles en la zona para su registro y trazabilidad.

Las capturas de litoral y de bajura procedentes de otros puertos que llegan por vía terrestre para realizar la primera venta en la Lonja de Vigo, deberán venir acompañadas del correspondiente documento de transporte que será escaneado en los dispositivos anteriormente indicados, previamente a su recogida en los almacenes de consigna, para su registro y trazabilidad.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

El control de las descargas y la distribución del pescado en la sala de exposición serán supervisadas por la Policia Portuaria. Ambas operaciones se podrán gestionar a través de la plataforma GESPESCAVIGO, donde podrá parametrizarse todo el proceso que se formaliza a lo largo de una descarga.

Al término de las operaciones de descarga y clasificación, los buques cuyos arribos sean seleccionados en los sorteos aleatorios efectuados por la plataforma GESPESCAVIGO, serán objeto de muestreo por parte de la Policía Portuaria para, a continuación, registrarlos en la aplicación. Entre el muestreo y la nota de venta no podrá haber variación ni en los kilogramos ni en las especies muestreadas. En caso de producirse variaciones sin la debida justificación, acreditada ante la APVIGO y aceptada por esta, podrán dar lugar a la incoación de un expediente sancionador. El muestreo, que se realizará en presencia de un representante del armador o empresa vendedora, consistirá en el recuento de la pesca descargada y expuesta para su venta.

La APVIGO compartirá toda la información recogida con las Administraciones u Organismos competentes en la materia.

2. Pesaje. Con el objetivo de garantizar la trazabilidad y control de las operaciones, la APVIGO pondrá, a disposición de los operadores, básculas debidamente verificadas y calibradas para el pesaje del pescado. Las empresas vendedoras, así como las que realizan la descarga, con autorización previa de la APVIGO podrán aportar sus propios medios de pesaje y etiquetado, siendo estas las responsables de su calibración, verificación y custodia de registros, conforme la normativa vigente en cada momento. En este último caso, los operadores aportarán a la APVIGO la certificación periódica de estos elementos y los registros de las operaciones realizadas.

Tanto las básculas propiedad de la APVIGO, como aquellas que sean propiedad de los operadores, deberán estar adaptadas tecnológicamente para su integración en GESPESCAVIGO, con el fin del registro digitalizado de las pesadas asociadas a cada declaración de arribo, siendo responsabilidad del propietario dicha adaptación.

Las operaciones del cerco que realicen las descargas fuera de las alineaciones más próximas a la Lonja después de la subasta, tendrán la obligación de aportar sus propios medios de pesaje para realizar el registro correspondiente, siendo responsables de su calibración, verificación y custodia de los registros, conforme establezca la normativa vigente. En este último caso, aportarán a la APVIGO la certificación periódica de estos elementos y los registros de las operaciones realizadas.

Cuando estas operaciones de pesaje se realicen en instalaciones externas a la lonja, debidamente autorizadas por la APVIGO, las básculas en las que se realizan los pesajes deberán ser adaptadas tecnológicamente para su integración en la plataforma GESPESCAVIGO, estando obligado a ello la empresa titular de la instalación.

De acuerdo con el Reglamento del Consejo (CE) n.º 1224/09, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de política pesquera común, se podrá excepcionalmente no realizar el pesaje aplicando el correspondiente Plan de Muestreo desarrollado por la Subdirección general de Vigilancia pesquera y lucha contra la pesca ilegal del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.

(https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/control-inspeccion-lucha-pesca-ilegal/plan-de-muestreo-para-el-cumplimiento-del-articulo-60-del-reglamento-del-consejo-ec-n0-1224-2009_tcm30-291084.pdf).

3. Etiquetado. La pesca se clasificará por especies, tamaño, calidad y frescura, tal y como establece el Reglamento (CE) N.º 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

Todo producto de la pesca expuesto para su venta en la modalidad de primera venta deberá:

a) Presentar su correspondiente etiqueta visible.

b) Estar asociado obligatoriamente a un registro electrónico estructurado de trazabilidad por lote, generado en el sistema informático de la lonja.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

El identificador de lote generado en primera venta constituirá el identificador raíz de trazabilidad, acompañando al producto en toda la cadena comercial posterior. Deberá, además, estar vinculado electrónicamente, como mínimo, a:

– Diario electrónico de pesca.
– Declaración electrónica de desembarque.
– Nota electrónica de primera venta.
– Identificación del buque (CFR e IMO cuando proceda).
– Zona y subzona exacta de captura.
– Arte de pesca.
– Cantidades desembarcadas.

El etiquetado podrá realizarse en función del tipo de presentación para la subasta:

– Caja con peso estandarizado y misma especie: una única etiqueta por la totalidad del contenido.
– Cajas sin peso estandarizado: etiqueta individualizada por cada pieza cuando proceda.
– Grandes peces: etiquetado individual por pieza, salvo autorización expresa de etiquetado por lote.

En todos los casos, el identificador único de lote deberá coincidir con el registrado electrónicamente en el sistema de primera venta.

La información deberá estar disponible electrónicamente para la APVIGO y las autoridades competentes cuando sea requerida.

Entre los requisitos mínimos de etiquetado e información relativos a cada lote de productos de la pesca y la acuicultura expuestos en la modalidad de primera venta, se incluirán:

a) Primer Expedidor. Marca de identificación del puerto pesquero de Vigo con su número de registro sanitario (12.08309/PO).
b) Identificador único de lote, generado electrónicamente.
c) El número de identificación externa (CFR) y el nombre del buque pesquero o el nombre de la unidad de producción acuícola.
d) País de origen (país de bandera del buque).
e) El código 3-alfa de la FAO de cada especie.
f) Categoría del arte de pesca.
g) La fecha de las capturas o la fecha de producción/expedición.
h) Las cantidades de cada especie en kilogramos, expresadas en peso neto, o, cuando proceda, en número de ejemplares.
i) Modo de presentación.
j) Categoría de frescura y calibrado para los productos incluidos en el Reglamento (CE) 2406/1996.
k) El nombre o razón social y la dirección de la empresa proveedora.
l) La denominación comercial y el nombre científico de la especie.
m) En caso de los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* (escolar) y el *Lepidocybium flavobrunneuml* (escolar negro) se debe etiquetar el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales.
n) La zona geográfica de captura pertinente. En el caso de las FAO 27 y FAO 37, se debe especificar la subzona con nombre completo.
o) Método de producción. Capturado, agua potable o de cría.
p) Condiciones de conservación: La temperatura debe ser próxima a la fusión del hielo (conservar entre 0 y 4°C).
q) Lista de ingredientes: si hay más de un ingrediente debe haber lista de ingredientes. En el caso de los crustáceos (cigalas, gambas, etc.) que contengan sulfitos

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

en concentraciones superiores a 10 mg/kg en términos de SO_2 total en sus ingredientes deben ser declarado como alérgeno.

r) Ingredientes que produzcan alergias o intolerancias de los que figuren en el anexo II del Reglamento 1169/2011. No será necesario indicarlo en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto del que se trate. En la etiqueta de primera venta será necesario en el caso de crustáceos a los que se hayan añadido sulfitos.

La información nutricional en la mayoría de los productos de la pesca vendidos en la lonja es opcional, por ser un solo ingrediente de un producto sin transformar.

Las holoturias descargadas de zonas no clasificadas no incluirán en su etiquetado la marca de identificación.

Formato de la Etiqueta 1.ª Venta

<table>
<tr><td colspan="2">Origen: País de bandera del barco
Zona de Captura</td><td colspan="2">Primer Expedidor: Datos del Puerto Pesquero de Vigo y su marca de identificación 12.08309/PO.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Denominación Comercial
Denominación científica</td><td>Código FAO</td></tr>
<tr><td>Peso neto (Kg)</td><td colspan="2">Método de Producción</td><td>Presentación</td></tr>
<tr><td>Buque
ID externa</td><td colspan="2">Arte de Pesca</td><td>Lote</td></tr>
<tr><td>Lista ingredientes (si aplica / Voluntario)</td><td colspan="2">Conservación:</td><td>Fecha o periodo de captura/Fecha de producción (acuicultura)
Fecha desembarque/expedición
Fecha de caducidad (voluntario)</td></tr>
<tr><td>Información nutricional (si aplica/ voluntario)</td><td colspan="2">Nombre y dirección del operador de la UE o del operador y marca de identificación (óvalo):</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">Otros:</td></tr>
</table>

4. Exposición. Para la exposición de los productos de la pesca fresca, una vez clasificados, se deberá tener en cuenta que:

a) No se permitirá la utilización de cajas ni palés de madera en las salas de exposición, salvo autorización expresa para separar los envases del pavimento.

b) El pescado, una vez clasificado, se expondrá en cajas plásticas sobre palés plásticos limpios y desinfectados, con peso uniforme, no permitiéndose cajas incompletas, salvo para el resto final de la especie. Las especies que no puedan introducirse en cajas, o que se subasten por unidad, se deberán depositar sobre palés plásticos.

c) No está permitido almacenar envases vacíos, residuos o utensilios de otra naturaleza en espacios asignados para la exposición y venta de los productos de la pesca.

d) En la Lonja se utilizarán cajas plásticas debidamente homologadas en cuanto a su peso.

e) Como excepción, se admitirá, para la caja que utiliza la flota de cerco, un diseño especial a fin de que pueda adaptarse y encajar debidamente en las bañeras de los barcos, y con un peso homogeneizado. Se llevará a cabo el Plan de Muestreo antes indicado según el Reglamento del Consejo (CE) n.º 1224/09, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de política pesquera común.

5. Una vez terminados los trabajos de descarga, clasificación, etiquetado y exposición, y siempre a partir de las 04:00 horas, únicamente se permitirá la entrada en

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

la sala de exposición y venta a los compradores censados o aquel personal expresamente autorizado por la APVIGO.

6. Bajo ningún pretexto se podrá manipular el pescado o retirar cajas de la exposición antes de haberse efectuado la primera venta, que se formalizará en las funcionalidades dispuestas en la aplicación GESPESCAVIGO y SUBASTAWEBVIGO a fin de su control por los correspondientes servicios de explotación de la APVIGO y Autoridades competentes en la materia.

Artículo 14. *Descartes de la pesca.*

1. Para la descarga de aquellos productos pesqueros sometidos a la obligación de desembarque (descartes de productos de la pesca) las empresas vendedoras registrarán en GESPESCAVIGO, previamente a la descarga de la pesca, la correspondiente «declaración de descartes», asociada al arribo de la embarcación, facilitando las especies, número de cajas y los kilos a descartar. Las capturas descartadas deberán figurar en la nota de venta asociada a la declaración de arribo correspondiente.

2. Una vez descargado el producto a descartar, el armador/vendedor lo comunicará a la Policía Portuaria, cuya presencia será requisito indispensable para proceder al vaciado de las cajas y posterior proceso de desnaturalización del pescado. Dicho vaciado ha de llevarse a cabo en contenedores pertenecientes a la empresa prestadora del servicio de retirada de productos y subproductos orgánicos marinos no destinados a consumo humano.

Artículo 15. *Pesca estabilizada a bordo.*

1. Se define la pesca estabilizada a bordo, aquella que se congela en buques de pesca fresca que tienen capacidad para realizar a bordo el proceso de congelación de parte de sus capturas.

2. El armador o vendedor cumplimentará a través de GESPESCAVIGO una declaración de pesca estabilizada a bordo (congelado) explícita para estos productos. Esta declaración será remitida al personal de la APVIGO responsable de la aplicación de la Tasa de la Mercancía para la emisión de la liquidación correspondiente.

3. La pesca congelada procedente de buques de tercer país no podrá ser descargada en el puerto pesquero, debiendo ir necesariamente al PCF (Puesto de Control Fronterizo) o a instalación debidamente autorizada para la realización de la inspección.

Artículo 16. *Uso de instalaciones sin operaciones de venta de la pesca.*

1. Con relación a la retirada o recogida de los productos de la pesca antes de haberse realizado la primera venta:

a) Retirada de la pesca para su primera venta en otras lonjas o instalaciones autorizadas. El armador/vendedor comunicará a la APVIGO la retirada de parte de la pesca descargada de una determinada especie para su venta en otras lonjas o instalaciones dedicadas a primera venta. A efectos de garantizar la trazabilidad, la Policia Portuaria emitirá a través de la plataforma GESPESCAVIGO un «documento de transporte» de la pesca retirada. A esta mercancía, salvo justificación del precio de venta en lonja de destino, se le imputará un valor calculado automáticamente en la aplicación GESPESCAVIGO, que será el precio medio de los quince últimos días de subasta de su misma clase y especie. Este precio será el que se aplique para calcular el valor de las cantidades retiradas y la base imponible para la liquidación de la tasa de la pesca fresca correspondiente.

b) Recogida de las capturas para su venta posterior en la misma Lonja. Cuando los productos pesqueros ingresen en el Puerto Pesquero con destino a la primera venta, ya sea de procedencia marítima o terrestre, y no sean depositados directamente en la Lonja, la empresa vendedora que se vaya a hacer cargo de dicha venta deberá

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

obligatoriamente registrar el arribo de dicha operación en la plataforma GESPESCAVIGO, al mismo tiempo que registra en la misma plataforma una «declaración de recogida» de la mercancía, quedando está a disposición de la APVigo y de las Administraciones competentes para su comprobación.

De la misma manera, el procedimiento será similar cuando los productos pesqueros no hayan tenido comprador o el precio de subasta a la baja hubiese llegado a unas cuantías que el armador o vendedor autorizado considerase insuficientes, éste podrá almacenar la mercancía de la Lonja, previa autorización de la APVIGO, y almacenarla para una venta posterior, cumplimentando una «declaración de recogida» a través de GESPESCAVIGO, estando esta documentación a disposición de la APVIGO y/o de otras administraciones competentes. Esta declaración de recogida será el documento de partida de los sucesivos arribos que deberán registrarse para las sucesivas ventas del producto recogido.

Artículo 17. *Primera venta mediante subasta, régimen general.*

1. Concluidos los trabajos de descarga, clasificación, pesaje y etiquetado de la pesca, y una vez que todo el pescado se encuentra expuesto, la Policia Portuaria, de acuerdo con las normas y horarios establecidos, autorizará para que puedan iniciarse las operaciones de venta en subasta.

2. El orden de subasta será el acordado por la APVIGO, una vez consultados los agentes económicos implicados en el desarrollo de la subasta (asociaciones de armadores, vendedores y compradores, y demás operadores).

3. El método habitual para la venta de los productos de la pesca fresca de primera venta será la subasta, sea cual sea el medio por el que haya ingresado en la Lonja (marítimo o terrestre), a excepción de los casos dispuestos en el artículo 18 de la presente Ordenanza. La subasta se realizará siempre por el procedimiento denominado «a la baja», pudiéndose desarrollar mediante medios mecánicos, informáticos o de viva voz.

4. Las personas que podrán acceder a la lonja deberán estar debidamente autorizadas en el censo de actividades de la APVIGO. El acceso a la subasta será presencial o a través de los medios o sistemas informáticos autorizados por la APVigo. Tal y como se refleja en el Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros, estos compradores registrados serán comunicados a la Consellería de Pesca de la Xunta de Galicia para su registro.

5. La Policía Portuaria podrá intervenir en cualquier momento, tanto en las descargas como en la subasta, a los efectos de la comprobación de pesos, especies y precios, resolviendo las incidencias que pudieran presentarse, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 7.2 del Decreto 419/1993 por el que se refunde la normativa vigente sobre descarga, primera venta y comercialización de los recursos marinos en fresco.

6. Una vez efectuada la subasta, el que resulte adjudicatario (mejor postor) pasará en ese momento a ser propietario de la pesca. En caso de que el adjudicatario no presente garantías suficientes ante el vendedor, éste podrá exigir el abono en efectivo del precio de la pesca, siempre dentro de los límites legales. En el caso de que no se efectuase dicho abono por el comprador, el vendedor podrá volver a subastar la pesca.

7. En el momento de la venta en Lonja, el vendedor de 1.ª venta, una vez realizada la subasta y previamente al traslado del producto de la pesca, deberá facilitar un documento comercial (albarán) a los compradores. Si la subasta se realiza mediante medios informáticos, estos permitirán la impresión de dicho documento.

8. Una vez efectuada la subasta, y garantizada la compra al vendedor, el adjudicatario podrá retirar la pesca adquirida con la aprobación del vendedor o previo abono en efectivo del importe de la operación (siempre dentro de los límites legales), no pudiendo en ningún caso el vendedor negarse a hacerle entrega del pescado adquirido por cualquier otro motivo distinto del expresado en el punto anterior.

9. También se permitirá la retirada y el almacenamiento de los productos por organizaciones de productores pesqueros, en aplicación del artículo 30 del Reglamento

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

(UE) n.º 1379/2013, del 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de los mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

10. Será responsabilidad de las empresas vendedoras que realicen operaciones de subasta en las instalaciones del Puerto Pesquero, el cumplimiento de la normativa vigente en materia de control de primera venta de los productos pesqueros. Además, será obligación del comprador la retirada de la sala de subasta de los productos adquiridos lo antes posible.

11. En ninguna de las salas de comercialización, una vez finalizada la subasta o venta, estará permitido efectuar manipulación alguna del pescado (eviscerado, embolsado, cambio de envases, etc.).

Artículo 18. *Regímenes especiales de la subasta.*

1. Capturas de los buques del Cerco.

En el caso de los buques que utilizan el arte del CERCO, por norma general se efectuará la subasta para comercializadores mayoristas en una sala cerrada (Mesa de Subastas) situada en el interior de la Lonja (ver definición en anexo II).

La jornada de pesca para los buques de cerco será la estipulada por la Comunidad Autónoma.

En la Mesa de Subastas no será necesario descargar todo el pescado que viene a bordo o en camión, siendo suficiente la exposición de una muestra que deberá contener información de trazabilidad recogida en el artículo 58.5 del Reglamento 1224/2009, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de política pesquera común, así como el número de ejemplares incluidos en un kilogramo.

La venta se realizará generalmente por embarcación completa o especie capturada. Con posterioridad, y una vez realizada la subasta, los datos a añadir serán: comprador y muelle o puerto de descarga en su caso.

En el caso de que el armador de un buque cerquero, o su representante, solicite subastar en la Lonja una partida por cajas, deberá realizar un arribo específico en GESPESCAVIGO para esa operación, conforme al procedimiento general de subasta en Lonja, procediendo a depositar el pescado en la sala de exposición, realizándose la subasta o venta en las horas establecidas para el resto de las operaciones.

El procedimiento para esta casuística consistirá en el pesaje agrupado del lote que se va a dedicar a la venta en Lonja. Este registro quedará asociado al arribo especifico de venta en lonja de ese buque. A medida que las cajas individualizadas van siendo adjudicadas en subasta/venta, estas serán pesadas, quedando registrado en la plataforma informática de subasta el detalle de la venta, y asociada a la pesada inicial y al arribo correspondiente.

En el caso de que el armador de un buque cerquero, o su representante, solicite subastar en la modalidad de «venta a flote» deberá realizar un arribo específico en GESPESCAVIGO para este tipo de operación.

En este tipo de venta, se deberá indicar el nombre del puerto de destino y la hora prevista de llegada en el arribo. La descarga sólo se podrá efectuar una vez esté formalizada digitalmente la correspondiente nota de venta.

2. Ventas mediante contrato alimentario.

En el caso de que la primera venta de los productos de la pesca se realice mediante fórmula comercial acordada entre las partes implicadas, serán requisitos indispensables tanto la redacción de un contrato alimentario, que deberá ser comunicado a la APVigo para su validación y registro en el módulo específico de la Plataforma GESPESCAVIGO, como el paso de la pesca por la sala de exposición y ventas de la Lonja, para su pesaje, control de lotes y etiquetado, previamente a su retirada.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

Además, tanto el propio contrato alimentario como las ventas asociadas a éste deberán registrarse en la herramienta informática GESPESCAVIGO (arribo, hora de descarga, peso, precio contratado, etc.) y ser puestas en conocimiento de los órganos competentes de la Comunidad Autónoma.

3. Procedimiento de descarga o transbordo de la especie de especial regulación, atún rojo.

La descarga de esta especie cumplirá los siguientes requisitos:

La Subdirección general de control e inspección y lucha contra la pesca ilegal del Ministerio es quien establece la información que la empresa vendedora deberá aportar. De este modo y previo a la descarga, deberá realizar una «declaración de atún rojo» en el módulo correspondiente de la plataforma GESPESCAVIGO, que incluye todos los datos solicitados por la administración competente, quedando está asociada al arribo del buque. Con la generación de dicha declaración, automáticamente, se informará a los Organismos competentes mediante el envío de correo electrónico desde la misma plataforma.

Además, se indicará el número de individuos de peso inferior a 30 Kg.

El registro de estos datos estará en todo momento a disposición de las autoridades de inspección competentes.

Todos los desembarques o descargas de atún rojo serán pesados ante la presencia de la Policía Portuaria, utilizando para ello balanzas debidamente certificadas.

4. Procedimiento de descarga o transbordo de otras especies de especial regulación por tipo de especie u origen.

Los pectínidos, gasterópodos marinos, equinodermos no filtradores y demás especies incluidas en el capítulo XI de la sección VII del Reglamento (CE) N.º853/2004, de 29 de abril, por el que se establecen medidas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, estarán sujetos a una especial regulación cuando hayan sido recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas.

Los requisitos para la descarga y comercialización de estas especies serán conformes tanto al Reglamento (UE) 2017/1978, de 31 de octubre, por el que se establecen normas específicas de higiene en los alimentos de origen animal, como al propio Reglamento (CE) N.º853/2004.

En base a lo establecido en esta normativa, estos productos deberán cumplir los criterios microbiológicos aplicables, las características organolépticas exigibles y un contenido de biotoxinas marinas por debajo de los límites establecidos.

La empresa armadora o vendedora responsable de la mercancía deberá registrar los arribos a la APVIGO con carácter previo a la descarga a través de la plataforma GESPESCAVIGO. Así mismo, deberá registrarse la especie que corresponda en el módulo correspondiente, quedando está asociada al arribo.

La APVIGO trasladará a su vez esta comunicación a los Servicios Veterinarios de Salud Pública con indicación de la fecha de descarga, cantidad prevista y establecimiento de destino. (En caso de que se desconozca el establecimiento de destino con anterioridad, se suministrará una vez realizada la primera venta).

La APVIGO no realizará los autocontroles sobre estos productos, por lo que éstos deberán ser realizados en el establecimiento de destino. La APVIGO informará de esta cuestión al establecimiento de destino para que proceda a realizar los citados autocontroles a fin de dar cumplimiento a los requerimientos exigidos por la normativa de aplicación.

El sistema de autocontrol realizado en destino:

a) Deberá ser realizado por un establecimiento en tierra, ubicado en Galicia e inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (en adelante RGSEAA), además de estar autorizado para realizar las actividades de centro

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

de expedición, fabricación/elaboración de productos de la pesca frescos o industria de transformación. En ningún caso podrá destinarse directamente a un establecimiento de comercio al por menor (minorista).

b) El producto llevará la etiqueta con los datos de trazabilidad recogidos en el Reglamento 1224/2009, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece en régimen de control de la Unión Europea para garantizar el cumplimiento de las normas de la Política Pesquera Común, junto con la documentación comercial de acompañamiento correspondiente.

Este producto deberá expedirse desde la Lonja sin la marca de identificación.

El establecimiento de destino será el responsable del etiquetado del producto con la marca de identificación y de garantizar los resultados favorables conforme al sistema de autocontrol establecido antes de la comercialización del producto de la pesca.

CAPÍTULO VI

La segunda venta de la pesca (mercado mayorista)

Artículo 19. *Regulación de la segunda venta.*

Según lo dispuesto en el Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros, y dada las peculiaridades de la comercialización del pescado procedente de la primera venta anterior, se hace necesario regular esa actividad, generalmente conocida como «segunda venta», para la que se establecen las siguientes condiciones.

1. Las operaciones de segunda venta se realizarán en el edificio del Mercado Mayorista o lugar designado por la APVIGO que cumpla la normativa sanitaria.

2. Explotación de espacios en segunda venta.

a. La sala de exposición y venta se dividirá en diferentes áreas dependiendo de la modalidad de venta. Cada una de estas áreas está dividida en diferentes espacios expositivos, denominados huecos, que podrán tener diferentes tamaños.

b. La distribución anual de los huecos a empresas comercializadoras de pescado se realizará en base a su facturación. Las empresas adjudicatarias podrán tener asignados uno o varios huecos. La APVIGO se reserva el derecho a limitar, reducir o disponer de aquellos huecos otorgados por motivo de rendimientos económicos bajos, incumplimiento de las ventas mínimas comprometidas, problemas de índole sanitaria u otros incumplimientos de la normativa sanitaria o portuaria.

c. Las empresas adjudicatarias podrán ser reubicadas por la APVIGO en caso de que sea necesario por operativa portuaria.

d. En caso de incumplimiento de las condiciones establecidas en el título habilitante u otros incumplimientos de la normativa sanitaria o portuaria, mediante informe motivado de la Policia Portuaria, la Autoridad Portuaria de Vigo podrá revocar la autorización, de forma temporal.

3. Solicitudes para explotación de huecos en segunda venta.

a. Aquellas empresas que muestren interés por explotar alguno de los huecos de segunda venta, podrán realizar una solicitud por escrito a través de la sede electrónica de la APVIGO. Estas empresas, una vez dadas de alta en el censo de la APVIGO como empresa «comercializadora de pescado» en la modalidad de vendedora, deberán adjuntar, la documentación siguiente:

i. Documento acreditativo de posesión de Número de Registro General Sanitario de la empresa y el Manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) de la empresa.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

ii. Plan de negocio asociado a la explotación del espacio expositivo. (volumen de negocio estimado, tipo de operativa a realizar, procedencia del producto u otro dato relevante para el desarrollo de la actividad).

b. Cuando queden espacios disponibles la APVIGO, analizará las solicitudes registradas por sede electrónica asignando de forma justificada la superficie a la solicitud que resulte, a su juicio, de mayor interés.

4. La ocupación de la superficie en el mercado mayorista por el pescado objeto de comercialización se regirá conforme a dos posibles modalidades:

a. Autorización anual asignada a un titular (por tanto, fija y determinada), de acuerdo con el volumen de negocio del periodo anterior o al plan de negocio presentado.
b. Autorización diaria de ocupación de superficie (por tanto, variable en función del volumen de pescado). La Policia Portuaria asignará diariamente los huecos correspondientes, en base a las declaraciones de mercancía realizadas (previsión del arribo). En caso de incumplimiento de la previsión de arribo la Policia Portuaria podrá adoptar medidas correctoras que correspondan.

Se incluye como anexo IV un plano de distribución del mercado mayorista, con una descripción de la distribución.
5. Para el depósito y comercialización de productos de la pesca en el Mercado Mayorista deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a. Antes de depositar la mercancía, la empresa vendedora deberá presentar un arribo o declaración en la aplicación informática GESPESCAVIGO indicando el peso que va a ser manipulado, en ese mismo momento, deberá subir a la plataforma los albaranes originales justificantes de la adquisición previa de la pesca que va a ser comercializada en el Mercado. Toda la documentación estará a disposición de los Organismos con competencias en dichas operaciones.
b. Al objeto de poder distribuir de la forma más equitativa posible la superficie del Mercado Mayorista en la modalidad de autorización diaria, así como para el control estadístico de volúmenes de la superficie en concesión, dicha declaración o arribo no podrá sufrir variaciones superiores al 10% del pescado definitivamente depositado. En el caso de incumplimiento podrá dar lugar a la incoación de un expediente sancionador.

6. En el caso de autorización diaria, la pesca, antes de ser depositada en el Mercado Mayorista, se clasificará en cajas homologadas por especies, tamaño, calidad y frescura. En el caso de autorización anual no será preciso su clasificación previa.
7. La descarga e introducción del pescado en el Mercado Mayorista deberá:

a. Ser dirigida por el propietario de la pesca o la persona que le represente, correctamente acreditada ante la APVIGO, empleando para ello personal debidamente autorizado en el censo de actividades establecido por la APVIGO.
b. Para la descarga de los vehículos, éstos se situarán en el andén de carga y en sus respectivos lugares asignados, de forma que la descarga de la pesca pueda realizarse sin interrupción y lo más rápidamente posible.

8. Una vez depositado y clasificado en la zona correspondiente, todo producto de la pesca o de la acuicultura destinado a la segunda venta deberá llevar una etiqueta colocada en lugar visible e indeleble, garantizando su correspondencia con el lote físico al que acompaña. Además del etiquetado físico, el producto deberá estar asociado a un registro electrónico de trazabilidad por lote, conforme a las obligaciones establecidas en la normativa europea de control pesquero.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

9. La etiqueta deberá incluir, como mínimo, la siguiente información:

a. Marca de identificación de la empresa expedidora en segunda venta (o de aquella que en su caso haya realizado la última manipulación o envasado del producto) y número de registro sanitario.

b. Identificador único de lote.

c. Número de identificación externa o el código de la unidad de producción acuícola que conforma la partida.

d. País de origen o lugar de procedencia para países terceros o cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

e. El código 3-alfa de la FAO de cada especie.

f. Las cantidades de cada especie en kilogramos, expresadas en peso neto o número de ejemplares cuando proceda.

g. Categoría de frescura y calibrado conforme a la normativa específica aplicable.

h. Nombre o razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria responsable de la información alimentaria. Se considerará responsable el operador bajo cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento.

i. Denominación comercial y el nombre científico del alimento.

j. Si el producto ha sido descongelado se deberá indicar y añadir la indicación: «no volver a congelar».

k. Zona geográfica de captura o de cría pertinentes y arte de pesca, conforme a lo establecido en el anexo III del Reglamento (UE) 1379/2013. En el caso de la FAO 27 y la FAO 37 se deberá especificar la subzona con nombre completo.

l. Método de producción. Capturado, agua dulce o de cría.

m. Condiciones de conservación. La temperatura debe ser próxima a la fusión del hielo (normalmente se indica conservar entre 0 y 4°C).

n. En caso de los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* (escolar)y el *Lepidocybium flavobrunneuml* (escolar negro) se debe etiquetar el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales y sobre el modo de preparación adecuado.

o. Lista de ingredientes. Cuando haya más de un ingrediente debe haber lista de ingredientes. En el caso de los crustáceos (cigalas, gambas, etc.) que contengan sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg en términos de SO2 total en sus ingredientes deben ser declarado como alérgeno.

p. La fecha de envasado en el caso de los moluscos bivalvos.

q. En caso de productos importados, deberá aparecer el número de autorización del establecimiento del país tercero, el país de origen y el nombre y dirección del importador de la Unión Europea.

r. Fecha de caducidad: En moluscos bivalvos vivos podrán sustituirse por la leyenda «Estos moluscos deben estar vivos en el momento de su venta».

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

Etiqueta 2.ª Venta

<table>
<tr><td colspan="2">Origen:
Zona de Captura o producción:</td><td colspan="2">Primer Expedidor (voluntario)</td></tr>
<tr><td colspan="3">Denominación Comercial:
Denominación científica:</td><td>Código FAO</td></tr>
<tr><td>Peso neto (Kg)
Peso neto escurrido en el caso de los productos que presenten un líquido de cobertura.</td><td colspan="2">Método de Producción:</td><td>Presentación</td></tr>
<tr><td>Buque (voluntario)
ID externa: (voluntario)</td><td colspan="2">Arte de Pesca</td><td>Lote</td></tr>
<tr><td>Lista ingredientes cuando proceda</td><td colspan="2">Conservación:</td><td rowspan="2">Fecha de captura (voluntario)
Fecha de expedición (voluntario):
Fecha de caducidad: En moluscos bivalvos vivos pueden sustituirse por la leyenda «Estos moluscos deben estar vivos en el momento de su venta»
Fecha de envasado si aplica:</td></tr>
<tr><td>Información nutricional (si aplica/ voluntario)</td><td colspan="2">Nombre y dirección del operador de la UE o del importador y marca de identificación (óvalo):</td></tr>
<tr><td colspan="4">Otros.</td></tr>
</table>

10. El identificador único de lote deberá ser inequívoco, permitirá la vinculación directa con un registro electrónico estructurado y mantendrá la trazabilidad completa desde la captura o producción hasta la segunda venta.

11. El registro electrónico asociado al identificador único deberá permitir reconstruir, como mínimo:

a. Identificación del buque (CFR y, cuando proceda, IMO).
b. Fechas y zonas exactas de captura.
c. Arte de pesca empleado.
d. Cantidades desembarcadas.
e. Nota de primera venta.
f. Operadores intervinientes en la cadena.
g. Documentación de transporte.
h. Referencias a certificados electrónicos cuando proceda.

Esta información deberá estar disponible en formato electrónico para la Autoridad Portuaria y para las autoridades competentes cuando sea requerida.

En los productos procedentes de países terceros el lote deberá estar vinculado al correspondiente certificado electrónico de captura validado en el sistema CATCH cuando resulte obligatorio conforme al calendario de aplicación europeo. Asimismo, deberá conservarse la referencia electrónica asociada al lote.

Cuando un lote sea dividido, agrupado o transformado, deberá asignarse un nuevo identificador único, manteniéndose el vínculo electrónico con el lote o lotes originales, y el sistema deberá conservar el historial completo de trazabilidad.

12. Todas las cajas deberán de estar identificadas con una etiqueta.

13. En el momento de la venta en el Mercado Mayorista, el vendedor de 2.ª venta, una vez realizada la misma y previa expedición del producto, deberá facilitar un documento comercial (albarán) a los compradores.

14. Una vez terminados los trabajos de descarga, clasificación y exposición, únicamente se permitirá la entrada en el Mercado Mayorista a los compradores autorizados, que deberán estar dados de alta como tales, con sus datos actualizados, en el Censo de Usuarios de la APVIGO.

15. Bajo ningún pretexto se podrá tocar el pescado o retirar cajas de pescado antes de la hora establecida por la APVIGO para el inicio de la venta.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

16. Queda prohibido el fraccionamiento del producto contenido en los envases expuestos para la venta en el Mercado Mayorista o la venta por unidades. La clasificación, envasado e identificación de los productos de la pesca solamente podrá realizarse en el interior de los locales de las empresas comercializadoras de pescado con registro sanitario autorizadas por la APVIGO.

17. Queda prohibida la utilización e introducción de básculas en el interior del Mercado Mayorista, así como en los vehículos pertenecientes a las empresas vendedoras estacionados en las explanadas y andén de carga.

18. Con carácter general, salvo autorización expresa de la Policía Portuaria, queda prohibida la introducción, clasificación, manipulación, depósito y venta de los productos pesqueros de segunda venta en las salas o zonas de exposición de primera venta.

19. Del mismo modo, y siempre salvo autorización expresa de la Policía Portuaria, queda prohibida la introducción, clasificación, manipulación, depósito y venta de los productos pesqueros de primera venta en las salas o zonas de exposición de segunda venta.

20. A través plataforma telemática GESPESCAVIGO se realizan a diario controles aleatorios de trazabilidad de la pesca descargada en las instalaciones del Mercado Mayorista. La Policía Portuaria muestreará todas las partidas de productos de la pesca de las empresas seleccionadas, comprobando que el producto cumpla con todos los parámetros necesarios para su comercialización: etiquetado, albarán, factura de compra, etc. En caso de que el producto no cumpla con los parámetros exigibles, no podrá ser comercializado y será retirado preventivamente por la policía portuaria, quedando depositado en una sala habilitada a tal efecto hasta su retirada para destrucción o tratamiento conforme a lo establecido por la normativa aplicable.

CAPÍTULO VII

Horarios

Artículo 20. *Horarios de las Lonjas y Mercado Mayorista.*

1. Con carácter general se establecen los siguientes horarios:

a) Las Lonjas del Puerto Pesquero prestarán servicio de lunes a sábado, con excepción de aquellas fechas que coincidan en días festivos, salvo autorización expresa.

b) Lonja: Con carácter general se establece su apertura en el periodo comprendido entre las 22:00 y las 15:00 horas del día siguiente, permitiéndose el acceso a los compradores a las 4:00 horas e iniciándose en ese momento las subastas.

Para los barcos de cerco cuya jornada de pesca se inicie por la tarde y tengan previsto salir nuevamente a faenar tras haber realizado una primera descarga, se establece como horario de subasta el periodo comprendido entre las 20:00 y las 15:00 horas del día siguiente.

Dada la excepcionalidad de esta modalidad de pesca, podrá ampliarse el horario de subasta, previa solicitud de armadores, vendedores y compradores, siempre que dicha subasta esté definida dentro de la jornada de pesca correspondiente.

El horario de subasta para el cerco en la Mesa de Subastas: desde las 20:00 horas hasta las 15:00 horas el día siguiente. Desde el 1 de mayo hasta el 30 de septiembre el horario será desde las 22:00 horas hasta las 15:00 horas del día siguiente.

Las descargas de atún rojo destinadas a venta o transporte se realizarán sólo en los días autorizados, en el horario comprendido entre las 22:00 horas y las 10:00 horas del día siguiente y en la Lonja.

c) Lonja de Marisco: Con carácter general, apertura desde las 12:00 horas hasta las 18:00 horas. Se establece como horario de subasta las 15:45 horas.

d) Sala de Congelado: Con carácter general, apertura desde las 08:00 horas hasta las 14:00 horas. El horario de subasta será aquel solicitado por la empresa vendedora dentro del periodo indicado.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

2. Cuando de forma excepcional los agentes operadores (armadores, vendedores y exportadores) soliciten autorización para realizar la descarga y venta en jornada festiva, dicha solicitud deberá estar debidamente fundada y formalizarse por escrito con la mayor antelación posible, siendo en cualquier caso con una antelación mínima de veinticuatro horas.

3. Asimismo, cualquier tipo de subasta de especies estacionales que requiera un horario distinto a los establecidos, deberá igualmente ser solicitado con una antelación mínima de veinticuatro horas, fijando la APVIGO ubicación y horarios de subasta.

4. La antelación del aviso tiene como finalidad permitir que la APVIGO pueda organizar los diferentes servicios de vigilancia, limpieza y mantenimiento, así como otros que pudieran corresponder. En el caso que no se disponga de estos servicios al no haberse producido el aviso con la antelación suficiente se denegará la autorización solicitada.

5. Una vez que la APVIGO haya autorizado la descarga, venta y subasta en días festivos o en horario diferente al autorizado, lo comunicará a las distintas administraciones que tienen competencia en materia de pesca (Consellería do Mar, Consellería de Sanidade, Secretaría General de Pesca, etc.).

6. Horarios del Mercado Mayorista:

Con carácter general, apertura desde las 02:00 horas hasta las 10:00 horas. Se establece como horario de comercialización y retirada de la pesca a partir de las 05:00 horas.

CAPÍTULO VIII

Normativa higiénico-sanitaria, manipulación y transporte de la pesca

Artículo 21. *Control higiénico-sanitario.*

1. En los espacios de la sala de exposición y venta de las Lonjas y en el Mercado Mayorista del puerto pesquero, será obligatorio mantener un alto grado de limpieza, aseo personal, vestimenta y calzado adecuados, quedando expresamente prohibido:

a. Fumar o vapear.

b. Mascar chicle, escupir y otras conductas que atenten contra la salubridad e higiene.

c. Ingestión de comida o bebida.

d. Presencia de animales en las instalaciones, exceptuando los considerados como producto de la pesca y las aves del servicio de control de fauna (cetrería) de la APVIGO.

e. Arrastre de cajas, siendo esta prohibición extensiva a la totalidad del recinto portuario.

f. Posicionar los pies sobre las cajas de pescado o palés y, en general, caminar o apoyar los pies sobre los envases que contienen pescado o marisco.

g. Depositar el pescado directamente sobre el pavimento, debiendo permanecer en cajas resistentes al agua y diseñadas de manera que se evite la acumulación de agua en su interior.

h. Depositar subproducto de la pesca (magas y restos de pescado) fuera de los lugares habilitados para tal fin, debiendo depositarlos en los contenedores estancos y cerrados, dispuestos para este cometido en las instalaciones pesqueras.

i. Almacenar envases vacíos, residuos y utensilios.

j. Manipular productos de la pesca fuera de zona autorizada. Los comercializadores titulares de departamentos en el Puerto Pesquero deberán realizar la evisceración o cualquier manipulación de los productos de la pesca en el interior de los citados departamentos y en ningún caso estará permitido para ese fin el uso de las salas de subasta, pasillos o explanadas.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

k. Cubrir la mercancía en exposición con papeles, trapos o cualquier otro elemento diferente del permitido por la normativa.

l. Emplear la ropa para limpiar y secar las manos o los útiles de trabajo.

m. En general, cualquier práctica antihigiénica que produzca interacción o contacto entre los microorganismos habitualmente presentes en el ser humano y el pescado.

n. Utilizar la red de agua de mar limpia (tratada) para fines distintos de los expresamente autorizados en el Reglamento (UE) 853/2004.

En todo momento, se debe mantener un alto grado de limpieza, de aseo personal y una vestimenta y calzado adecuados y limpios.

2. Asimismo, durante el tiempo que se desarrollen las operaciones propias de dichos espacios, habrá que cumplir con las siguientes prescripciones:

a. Durante el período de tiempo en el que el pescado esté depositado en la Lonja o Mercado Mayorista, cada caja deberá contar con la cantidad de hielo suficiente que permita su mantenimiento a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, asegurando así su correcta conservación.

En el caso de los moluscos bivalvos vivos que se comercializan en el espacio destinado a los mismos en el mercado mayorista, se mantendrán a una temperatura que no afecte negativamente a su viabilidad.

b. No se permitirá la venta de pescado en condiciones organolépticas deficientes, siendo los operadores los responsables de verificar la frescura y la ausencia de parásitos de los productos de la pesca; dichas condiciones organolépticas serán verificadas por los servicios veterinarios competentes.

c. Los guantes que se utilicen deberán ser de material impermeable y mantenerse íntegros, debiendo reemplazarse en el caso de presentar suciedad o roturas.

d. Los cortes y rasguños de la piel deben estar cubiertos en todo momento por apósitos higiénicos, siendo obligatorio el uso de guantes cuando tales heridas se presenten en las manos.

e. Se deberá proceder al lavado de manos, siguiendo el protocolo correspondiente:

I. Antes de incorporarse al interior de la Lonja/Mercado Mayorista

II. Después de cada ausencia del interior del Lonja/Mercado Mayorista.

III. Al cambiar de actividad.

IV. Después de tener contacto con desechos, contenedores de basura, etc.

V. Después de haber realizado cualquier actividad que haya podido suponer una contaminación de las manos.

VI. Siempre que lo indique la Policía Portuaria, que ha de velar por el control de la correcta higiene del personal que se encuentre en el interior de la Lonja o el Mercado Mayorista.

3. Las personas que se encuentren en situación de enfermedad susceptible de transmitirse a través del consumo de alimentos deberán abstenerse de permanecer en la zona de manipulación, exposición y venta de pescado.

4. Todos los muelles, puertas, portalones o cualquier otro acceso a las instalaciones de la Lonja o Mercado Mayorista deberán permanecer cerrados.

5. Los visitantes deberán cumplir las instrucciones sanitarias que la APVIGO establezca para acceder a las instalaciones.

6. Se prohíbe el lavado de remolques y el vaciado de sus depósitos de agua, en el interior del recinto portuario, salvo que se autorice una zona específica para ello.

7. Queda totalmente prohibida la colocación de material ajeno a los productos pesqueros en el interior o encima de las cajas (por ejemplo, bebidas, vasos, botellas, refrescos, guantes, megáfonos, etc.) o cualquier otro material no apto para estar en contacto con los productos de la pesca.

Solo se permitirá tapar las cajas de los productos pesqueros con materiales aptos para el contacto con los alimentos, por ejemplo, film autorizado para uso alimentario.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

8. Las mangueras, palas y demás utensilios empleados en las salas en todas las fases no podrán estar en contacto directo con el pavimento, debiendo estar limpios y desprovistos de corrosión, para evitar cualquier tipo de contaminación.

9. Contaminación cruzada de alérgenos: Las empresas comercializadoras de productos de la pesca que contengan diferentes sustancias que causen alergias o intolerancias como son pescados, crustáceos, moluscos (moluscos bivalvos y cefalópodos) y sulfitos, deberán tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación cruzada de dichos alérgenos.

A tal fin se expondrán en espacios separados, adoptando las medidas adecuadas en el transporte para evitar la contaminación cruzada.

10. En las salas de exposición, la pesca deberá disponerse de modo que se permita el flujo higiénico de los compradores, así como el acceso a los lavamanos.

Artículo 22. *Manipulación de la pesca subastada.*

1. La empresa vendedora será responsable de toda la mercancía que quede depositada en su área de exposición y venta. Una vez realizada la subasta, no podrán acumular en las superficies asignadas productos de la pesca ya vendidos.

Excepcionalmente la Policia Portuaria podrá autorizar este depósito a la empresa vendedora.

2. Los «compradores al por menor», procederán a la clasificación de su mercancía fuera de las salas de exposición, en el lugar que se habilite para ello, para su posterior carga en vehículos debidamente habilitados.

3. Los «compradores al por mayor» que dispongan de local en el recinto portuario, trasladarán la mercancía adquirida en la Lonja o en el Mercado Mayorista a sus respectivos locales para la clasificación, eviscerado, fileteado, empaquetado, y todas aquellas tareas necesarias para finalizar el proceso.

Una vez listas para su expedición, las cajas se depositarán en los pasillos de los almacenes que comunican con el andén de carga, conocidos como pasillos limpios.

Artículo 23. *Mantenimiento y limpieza de las instalaciones.*

1. Quedan prohibidas las siguientes conductas:

a. Arrojar basura o cualquier tipo de residuo dentro del recinto pesquero, así como realizar cualquier otra conducta que pueda ensuciar los espacios públicos o ir en detrimento de su higiene y aseo.

b. Arrojar residuos de pequeño tamaño, tales como colillas, cáscaras, chicles, papeles o cualquier otro residuo de entidad similar sin utilizar los contenedores instalados y destinados específicamente para tal fin.

c. Realizar cualquier manipulación de las papeleras, cubos y contenedores que ocasione suciedad en el espacio público y, en particular, moverlas, volcarlas o arrancarlas, sustraerlas, pintarlas, bloquearlas, colocar en ellas carteles o pegatinas, o cualquier otro acto que las deteriore o las haga inutilizables para el uso a que están destinadas.

d. Ensuciar las instalaciones pesqueras como consecuencia del estado, mantenimiento o limpieza de cualquier tipo de vehículo o maquinaria.

e. En relación con la recogida segregada, se prohíbe depositar residuos en contenedores o zonas habilitadas para otro tipo de residuos.

f. Ensuciar las instalaciones pesqueras por labores de mantenimiento, pintado o limpieza de edificios, oficinas, naves o almacenes.

g. Dar de comer a los animales o depositar comida para estos.

h. Abandonar en las instalaciones pesqueras aquellos residuos generados por el barrido y limpieza de instalaciones privadas.

i. Depositar hielo en contacto directo con el suelo de los pasillos, andenes de carga o demás instalaciones pesqueras salvo autorización expresa de la Policía Portuaria.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

j. Manipular, rebuscar o extraer residuos depositados en contenedores instalados en el recinto pesquero.

k. Abandonar muebles, enseres, electrodomésticos, bolsas, envases o similares en los espacios públicos. El depósito temporal de estos elementos podrá ser autorizado expresamente por la Policía Portuaria.

l. Almacenar, sin autorización previa, material de construcción.

2. Con el fin de facilitar la limpieza del recinto portuario y salvo autorización expresa en sentido contrario de la Policía Portuaria, queda prohibido el estacionamiento de cualquier vehículo en el andén de carga de camiones, así como en las explanadas de estacionamiento limítrofes, a partir de las 18:00 hrs.

3. Las puertas de las salas de subastas y las de los pasillos deberán permanecerán cerradas, para mantener el recinto en perfectas condiciones sanitarias, de climatización y evitar la entrada de gaviotas.

4. En la Lonja se establece un plazo máximo de dos horas desde que finalice la subasta para que la sala esté libre de palés y cualquier otro material y utensilios susceptibles de demorar la limpieza de las instalaciones. En cualquier caso, la zona de subasta de grandes peces deberá estar vacía y libre de palés a las 17:00 horas para permitir la limpieza del recinto.

CAPÍTULO IX

Suministro de información

Artículo 24. *Información a efectos estadísticos y de liquidación de tasas de la pesca.*

1. Con objeto de confeccionar la estadística portuaria y de liquidar las tasas correspondientes, así como para la remisión de datos a las distintas Administraciones y/o Instituciones, las empresas vendedoras deberán facilitar la información que les sea solicitada por la APVIGO, en el plazo establecido y mediante la aplicación informática GESPESCAVIGO.

2. La nota de venta disponible en GESPESCAVIGO será el único archivo válido y obligatorio para la presentación de las operaciones de venta realizadas y será la base para la liquidación de la Tasa de la Pesca Fresca. Cada nota de venta dispondrá de un código identificativo único y estará relacionada electrónicamente con su arribo correspondiente. Las empresas vendedoras incorporarán las notas de venta a GESPESCAVIGO en un plazo máximo de 48 horas a contar desde la finalización de la subasta/venta.

3. Los buques que simultaneen operativas con pesca fresca y pesca estabilizada a bordo generarán únicamente una nota de venta por la pesca fresca descargada. La mercancía estabilizada a bordo (congelada) deberá ser declarada a través del formulario correspondiente en la plataforma GESPESCAVIGO. La pesca congelada procedente de buques de tercer país deberá ser descargada necesariamente en un Puesto de Control Fronterizo (PCF).

4. Las notas de venta se compondrán de dos zonas claramente diferenciadas, la cabecera, con los datos identificativos de la operación, y el detalle, que contendrá la relación de las especies subastadas y sus precios, y se compondrá de tantas líneas como especies, tamaños, precios y compradores distintos se produzcan durante la subasta.

Cada nota de venta deberá contener, al menos, los siguientes campos:

a. Número de lote.

b. La denominación comercial, el nombre científico y el código Alfa-3 FAO de cada especie.

c. Fecha de captura.

d. Zona geográfica pertinente o zona de captura según corresponda.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

e. Identificación de la unidad de producción. En el caso de buques pesqueros de eslora igual o superior a 10 metros, deberá indicarse además el código de marea del cuaderno diario de pesca.

f. El nombre, código del puerto y fecha de desembarque o lugar y fecha de la descarga.

g. Nombre y apellidos o razón social y direcciones del vendedor y del comprador, así como los correspondientes números de identificación fiscal. Deberá consignarse en todo caso el nombre del armador o del capitán del buque pesquero cuando proceda.

h. Método de producción.

i. Lugar y fecha de la venta.

j. Las cantidades de cada especie vendida, determinando el peso neto en kilogramos o número de ejemplares por kilogramo según proceda, así como el precio por kilogramo.

k. Modo de presentación, según establece el anexo I del Reglamento (CE) n.º 404/2011, de 8 de abril de 2011 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (CE) n.º 1224/2009 del Consejo, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.

l. Arte de pesca, según recoge el anexo III del Reglamento (UE) n.º 1379/2013 de 11 de diciembre de 2013.

m. En el caso de especies sometidas a normas comunes de comercialización, se deberá expresar su calibre y frescura u otra información que se encuentre en vigor.

n. En el caso de productos que vayan a ser almacenados por organizaciones de productores pesqueros en aplicación del artículo 30 del Reglamento (UE) n.º 1379/2013, de 11 de diciembre, se indicará esta circunstancia y el lugar de almacenamiento.

o. En el caso de los productos de la pesca por debajo del tamaño de referencia mínimo de conservación, deberán indicar su destino, que no podrá ser el consumo humano directo.

p. Referencia al contrato alimentario u otros pactos previos en el caso de transacciones contractuales.

q. En su caso, se deberá indicar la referencia al documento de transporte o declaración de recogida. En el caso de productos comunitarios capturados en aguas extracomunitarias, se deberá indicar la referencia al documento T2M aduanero.

Artículo 25. *Información referida a la descarga y venta.*

Las empresas vendedoras registrarán mediante la plataforma GESPESCAVIGO, todos los trámites administrativos disponibles en cada momento, relacionados con la descarga y venta de la pesca fresca, con el fin de poder realizar la trazabilidad de toda la operativa, centralizar y homogeneizar el registro de esta.

1. La APVIGO integra esta información para su gestión interna con el fin de obtener las estadísticas y realizar las liquidaciones de las tasas correspondientes. Así mismo, los datos recogidos serán transmitidos por la APVIGO a las distintas administraciones con competencias en la materia.

2. La APVIGO y otras administraciones con competencias podrán requerir a las empresas vendedoras los documentos originales a los que se haga referencia en las distintas funcionalidades de GESPESCAVIGO.

Artículo 26. *Información referida al transporte de la pesca.*

1. Las empresas de transporte estarán obligadas dentro de la plataforma GESPESCAVIGO:

1. A transmitir diariamente el volumen de mercancía que, habiendo accedido al puerto pesquero por vía terrestre, no realicen operaciones de venta en la lonja. En estas declaraciones deberá indicarse el propietario de la pesca a los efectos correspondientes.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

2. A indicar, a los efectos de estudios de mercado, aquellos datos que permitan conocer el destino de la mercancía gestionada en el puerto de Vigo.

Artículo 27. *Información a efectos de control higiénico-sanitario.*

1. Con objeto de cumplir con lo establecido dentro del Plan Analítico que integra el manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (manual APPCC) de la APVIGO, se exigirá a los vendedores autorizados en Lonja que faciliten, al menos anualmente, una analítica de un producto vendido en las instalaciones del Puerto Pesquero. Esta analítica deberá realizarse sobre un lote concreto de producto y deberá, en todo caso, informar sobre los parámetros siguientes:

a. Aerobios mesófilos.
b. Enterobacterias.
c. Salmonella.
d. Mercurio, cadmio y plomo según lo establecido en el Reglamento 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.
e. Histamina para las familias scombreidae, cupleidae, engraulidae, coryphaenidae, pomatomidae y scompresosidae.
f. Nitrógeno base volátil total (NBVT) para pleuronectidae (excepto el fletán), merlucciidae, gadidae, salmo salar, sebastes spp, sebastichthys, y helicolenus dactilopterus.

2. Asimismo, con objeto de cumplir con lo establecido dentro del Plan de Proveedores que integra el manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (manual APPCC), aquellas empresas que suministren materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos (cajas, palés, bins, etc.) deberán enviar a la APVigo la documentación relativa a:

a. Registro sanitario del fabricante de las cajas.
b. Ficha técnica del producto.
c. Declaración de conformidad.
d. Ensayo de migraciones.

3. Aquellas empresas que suministren hielo destinado a estar en contacto con alimentos deberán enviar a la APVigo el registro sanitario en vigor, las fichas técnicas y las analíticas del agua utilizada según las especificaciones del Real Decreto 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

CAPÍTULO X

Medio ambiente

Artículo 28. *Política del Puerto.*

1. Toda persona física y jurídica que realice algún tipo de actividad en el recinto del Puerto Pesquero deberá velar por la conservación del medio ambiente, para lo cual evitará el abandono de residuos, los vertidos y cualquier tipo de emisiones de gases a la atmósfera que no estén plenamente justificados. Asimismo, se deberán optimizar los recursos energéticos siempre que sea posible. El estado de puesta en marcha de equipos, maquinaria o instalaciones cuando no estén realizando operaciones concretas será causa de sanción.
2. Toda persona que genere algún tipo de residuo bien sea éste peligroso, inerte, sólidos urbanos, asimilables, productos destinados a destrucción, etc., deberá proceder a su recogida y depósito en los lugares indicados por la APVIGO, sin perjuicio de la

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

necesidad de su retirada fuera del ámbito del Puerto Pesquero, así como de la asunción de los costes de la retirada y gestión.

3. En caso de derrames, fugas o incidentes medio ambientales, se deberá poner tal situación en conocimiento de la APVIGO de carácter inmediato. El teléfono de emergencias del Centro de Control de la APVIGO es 900 100 802.

Artículo 29. *Gestión de Residuos.*

1. La APVigo determinará el tipo de tratamiento para la gestión de los residuos generados, tanto los procedentes del pescado como del resto de actividades.

2. En relación con la limpieza, retirada y gestión de los residuos, la APVIGO realiza de forma diferenciada la limpieza del Puerto Pesquero a través de los servicios destinados al efecto:

– La limpieza de las instalaciones comunes y recogida y retirada fuera del recinto pesquero de los residuos sólidos asimilables a urbanos se realizará de lunes a sábado y siempre que se registre actividad de comercialización en el Berbés.

– La recogida y Gestión de los Subproductos de la Pesca no destinados al Consumo Humano (SANDACH), se realizará de acuerdo con el Reglamento 1069/2009, de 21 de octubre, diariamente.

– Los desechos tales como pilas, baterías, aceites, fluorescentes, filtros y cebos, así como los desechos y residuos MARPOL, deberán ser depositados en el Punto Verde que se establecerá a tal efecto, previa notificación telefónica al Centro de Control del Puerto de Vigo [(+34) 900 100 802] y tomando las medidas preventivas necesarias para no producir ningún derrame durante su transporte.

3. Los residuos deberán ser depositados en el contenedor habilitado para cada tipología, facilitando la recogida segregada. Se prohíbe arrojar o depositar residuos fuera de los contenedores habilitados para cada tipo.

4. Se debe verificar que los contenedores de residuos orgánicos queden debidamente cerrados cada vez que se depositen residuos en su interior. Los contenedores estarán ubicados en las zonas designadas por la APVIGO, estando prohibido moverlos de su ubicación.

5. Los residuos y desechos pescados de manera no intencionada por los buques y embarcaciones de pesca que sean desembarcados en el puerto deberán entregarse en las instalaciones portuarias receptoras habilitadas al efecto, de conformidad con la normativa vigente sobre instalaciones portuarias receptoras de desechos de buques.

6. La entidad gestora del servicio comercial de recepción de estos desechos garantizará su adecuada recepción, gestión y trazabilidad, así como el suministro de la información necesaria para el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Real Decreto 128/2022, de 15 de febrero, sobre instalaciones portuarias receptoras de desechos de buques, o norma que lo sustituya.

7. La entrega de los desechos pescados de manera no intencionada no supondrá un obstáculo para su desembarque, debiendo facilitarse su recepción conforme a los procedimientos establecidos por la APVIGO y la normativa aplicable.

Artículo 30. *Suministro de combustibles y aceites a buques.*

1. En lo relativo al suministro de combustibles y aceites a buques se aplicará lo establecido en las Instrucciones de la APVIGO:

a. IM-A_01 Suministro de Combustibles a buques, únicamente se permite el suministro a partir de las 14:00 horas en las dársenas 1 y 3. En ningún caso se permite el suministro en la alineación de la dársena 1. Tampoco se permite el suministro desde camión cisterna en toda la dársena 4 y en los alrededores de los edificios de la Lonja y el Mercado Mayorista, ni en la 2.ª alineación del atraque 238 de la dársena 3 del Puerto Pesquero por encontrarse en esa zona las bombas de captación de agua de mar tratada.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

b. IM-A_02 Suministro de Aceites a buques. No se podrá realizar suministro en los muelles de la Lonja y el Mercado, ni en la 2.ª alineación del atraque 238 de la dársena 3 del Puerto Pesquero por encontrarse en esa zona las bombas de captación de agua de mar tratada.

CAPÍTULO XI

Averías, daños, perjuicios y reclamaciones

Artículo 31. *Normas generales.*

1. Durante el normal desarrollo de las actividades, todos los usuarios del Puerto Pesquero tomarán las medidas precisas para no ocasionar daños o perjuicios a la APVIGO o a terceros. Serán de su exclusiva responsabilidad aquellos accidentes que pudieran ocurrir por actuaciones dolosas o negligentes.
2. Cuando los usuarios produzcan daños a las obras, utillaje o instalaciones de la APVIGO o al dominio público, la APVIGO tendrá derecho a resarcirse de los gastos que originen la reparación y el demérito que sufra el bien dañado, así como de los perjuicios ocasionados. En todo caso, el importe de la indemnización por daños y perjuicios se determinará con arreglo a los criterios que fija el artículo 316 del TRLPEMM.
3. Los daños ocasionados por los buques o usuarios del Puerto Pesquero por conducta dolosa o negligente, con independencia de la reparación procedente, serán sancionados de acuerdo con lo preceptuado en el TRLPEMM y en sus normas de desarrollo.
4. Todas las mercancías que se encuentren depositadas en la zona de servicio o instalaciones del Puerto Pesquero se entenderán depositadas por cuenta y riesgo de sus propietarios, no siendo en ningún caso la APVIGO responsable de los daños o pérdidas cualquiera que sea la causa del siniestro.

Artículo 32. *Daños ocasionados por los buques.*

1. Cuando un buque o embarcación produzca daños a las obras, utillaje o instalaciones de la APVIGO, se procederá, con la mayor urgencia, a valorar el importe de su reparación y se exigirá del armador o de su representante (vendedor), el depósito o garantía del importe de tal valoración provisional.
2. Mientras no se efectúe este depósito o no se constituya en tiempo y forma la garantía indicada no podrá permitirse la salida del buque o embarcación causante de los desperfectos.
3. En todo caso, la reparación del daño siempre podrá ser realizada por cuenta de quien lo produjo, bajo la supervisión de los técnicos de la APVIGO, que garantizarán la correcta reparación de los desperfectos ocasionados.
4. La empresa consignataria, incluyendo los casos en que ésta sea la vendedora del buque o embarcación, responderá en todo caso de los daños ocasionados.

Artículo 33. *Daños ocasionados en tierra.*

1. Los daños producidos por los usuarios, vehículos y maquinaria serán valorados por los técnicos de la APVIGO, que procederán a comunicar a los responsables subsidiarios el importe de los daños causados mediante la incoación del correspondiente expediente, a fin de solicitar el depósito del importe de tal valoración, sin perjuicio de las reclamaciones que procedan.
2. Con carácter general, el causante de los daños de cualquier naturaleza deberá comunicar la incidencia a la APVIGO de forma inmediata. La comunicación será por escrito o, en su caso, de forma fehaciente, aportando todos los datos que le sean requeridos.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

3. En todo caso, la reparación del daño siempre podrá ser realizada por cuenta de quien lo produjo, bajo la supervisión de los técnicos de la APVIGO, que vigilarán la correcta reparación de los desperfectos ocasionados.

4. Terminadas las reparaciones referenciadas en los apartados anteriores, los servicios técnicos de la APVIGO formularán un informe sobre la reparación llevada a cabo por el propio causante o la liquidación detallada y justificada, poniéndolo en conocimiento del interesado para que éste abone o retire la diferencia respecto del depósito realizado.

5. Con independencia del abono de los daños y perjuicios ocasionados o la reparación de estos, el causante de los mismos deberá abonar las tasas o tarifas devengadas y las sanciones que se hubiesen podido imponer.

Artículo 34. *Perjuicios.*

Los perjuicios que por acciones u omisiones de cualquier clase se produzcan a bienes o derechos en el ámbito del Puerto Pesquero, serán valorados por la APVIGO y se incoará el correspondiente expediente, estando obligado el responsable directo o subsidiario al inmediato reintegro de estos, sin perjuicio de las acciones que al respecto estime conveniente ejercer en caso de discrepancia con la resolución adoptada.

Artículo 35. *Otras responsabilidades.*

El abono de los daños producidos, o de los perjuicios ocasionados, es independiente de las sanciones que por incumplimiento de lo dispuesto en esta Ordenanza se pudiesen imponer, al abono de los recargos que procedan, así como de las responsabilidades que se puedan exigir por otras autoridades administrativas, y de las civiles y penales que procedieran, que serán sometidas a las jurisdicciones correspondientes.

Artículo 36. *Reclamaciones a la APVIGO.*

1. Todo usuario de un servicio prestado por la APVIGO acepta implícitamente con su petición, las condiciones en que éste se presta, su configuración física y su organización operativa. Si no fuera así, deberá rechazar la designación o no aceptar el servicio.

No se admitirán reclamaciones alegando insuficiencia de muelles, defensas, calados, estado de pavimentos o de alumbrado, alturas de techo, fallos en el utillaje, variaciones o inestabilidad en la frecuencia y el voltaje de la corriente eléctrica, retrasos en aperturas o cierres de recintos, grado de vigilancia, obstaculizaciones producidas por terceros y demás inconvenientes similares. Todo ello sin perjuicio de que la APVIGO pueda adoptar medidas tendentes a la mejora de las condiciones ofrecidas.

2. Si un buque, embarcación o instalación de un tercero sufriese averías o daños como consecuencia, en su consideración, del incorrecto funcionamiento de instalaciones del puerto, o por acciones u omisiones anómalas del personal de la APVIGO, deberá comunicarlo a la mayor brevedad.

La comunicación será por escrito o, en su caso, de forma fehaciente y siempre antes de la salida del buque con el fin de que, sin prejuzgar si existe responsabilidad, puedan ser reconocidas tales averías y tasadas de conformidad con los precios de la localidad y en moneda nacional.

Artículo 37. *Daños debidos a fuerza mayor, o derivados de riesgos extraordinarios o catastróficos.*

La APVIGO no responderá de los daños o perjuicios que pudieran sufrir los usuarios del puerto pesquero como consecuencia de casos de fuerza mayor o derivados de riesgos extraordinarios o catastróficos.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

Artículo 38. *Ejecución forzosa.*

1. Transcurrido el plazo voluntario de pago de las liquidaciones por los daños y perjuicios ocasionados, se reclamará su importe por la vía administrativa de apremio, de acuerdo con el artículo 172 del TRLPEMM.

2. Asimismo, la APVIGO gozará de los medios de ejecución forzosa recogidos en la Ley de Régimen Jurídico del Sector Público y del Procedimiento Administrativo Común y en la legislación de Costas, para garantizar el cobro de las sanciones e indemnizaciones y el restablecimiento del orden jurídico vulnerado.

CAPÍTULO XII

Infracciones y sanciones

Artículo 39. *Infracciones.*

1. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 306.1.f) del TRLPEMM, se considerarán infracciones administrativas de carácter leve cualquier acción u omisión que contravenga las disposiciones de la presente ordenanza.

2. Constituirá también infracción la negativa o la resistencia a la labor inspectora y de la vigilancia de la APVIGO, así como la negativa o resistencia a suministrar datos o facilitar la información requerida por la misma y el suministro de información o documentación falsa, inexacta, incompleta o que induzca a error de forma explícita o implícita.

Artículo 40. *Sanciones.*

Las infracciones, de acuerdo con el artículo 39 apartado 1.º, y su cuantía serán:

GESTIÓN, VIGILANCIA Y POLICÍA DEL PUERTO (Art.4)

Caso omiso a indicaciones de un/una agente del servicio de Policía Portuaria.	Entre 300€ y 1.000€
Falta de respeto, insultos y/o amenazas a un/una agente del servicio de Policía Portuaria.	Entre 600€ y 5.000€
Por el incumplimiento del resto de cuestiones recogidas en el Artículo 4.	Entre 300€ y 5.000€

USO DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS Y LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN (Art.5)

Incumplimiento en la obligatoriedad de uso de las herramientas y sistemas informáticos de la APVigo.	Entre 300€ y 1.000€
Por el incumplimiento del resto de cuestiones recogidas en el Artículo 5.	Entre 300€ y 1.000€

ACCESO Y CIRCULACIÓN EN LA ZONA DE SERVICIO (Art.6 y Art.7)

Acceso no autorizado a las instalaciones.	Entre 100€ y 600€
Circulación de vehículos por zona prohibida.	Entre 100€ y 600€
Estacionamiento de vehículos en zona prohibida.	Entre 100€ y 600€
Circulación de vehículos superando la velocidad máxima permitida dentro del recinto pesquero.	Entre 300€ y 1.000€
Por el incumplimiento del resto de cuestiones recogidas en los artículos siguientes: Art.6 y Art.7	Entre 100€ y 600€

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

EXPLOTACIÓN DE LAS INSTALACIONES PESQUERAS (Art.8, Art.9, Art.10 y Art.11)

Atraque en zona no autorizada por la APVIGO.	Entre 500€ y 5.000€
Ocupación prolongada de muelle o instalación sin causa justificada.	Entre 500€ y 5.000€
Elementos auxiliares rodantes (carretillas, traspalés, etc.) en malas condiciones de limpieza.	Entre 100€ y 1.000€
Elementos auxiliares rodantes en malas condiciones de mantenimiento.	Entre 100€ y 1.000€
Elementos auxiliares rodantes que circulen por el recinto pesquero sin placa de matrícula identificativa.	Entre 500€ y 3.000€
Elementos auxiliares rodantes que circulen por el interior de la Lonja y el Mercado Mayorista fuera del horario permitido.	Entre 300€ y 1.000€
Elementos auxiliares rodantes que emitan gases perjudiciales para la calidad de los productos de la pesca.	Entre 500€ y 3.000€
Elementos auxiliares rodantes que transporten personas o remolquen cualquier tipo de dispositivo.	Entre 300€ y 1.000€
Elementos auxiliares rodantes que circulen sin las correspondientes señales luminosa y acústicas encendidas.	Entre 300€ y 1.000€
Elementos auxiliares rodantes que circulen a mayor velocidad de la permitida en las instalaciones.	Entre 300€ y 1.000€
Estacionamiento con unidades de refrigeración autónoma encendidas en andenes de carga fuera del horario permitido.	Entre 100€ y 1.000€
Por el incumplimiento del resto de cuestiones recogidas en los artículos siguientes: Art.8, Art.9, Art.10 y Art.11.	Entre 100€ y 5.000€

OPERACIONES DE PRIMERA VENTA DE LA PESCA FRESCA (Art.12, Art.13, Art.14, Art.15, Art.16, Art.17 y Art.18)

No presentación de documento de arribo previo a descarga.	Entre 100€ y 600€
Descarga en zona no autorizada por la APVIGO.	Entre 500€ y 5.000€
Exposición de producto de la pesca sin pesaje previo.	Entre 300€ y 1.000€
Exposición de producto de la pesca sin etiquetado.	Entre 300€ y 1.000€
Incumplimiento de los requisitos mínimos de etiquetado.	Entre 100€ y 600€
Incumplimiento de los requisitos mínimos para la descarga de descartes de la pesca.	Entre 300€ y 1.000€
Incumplimiento de los requisitos mínimos para la descarga de pesca estabilizada a bordo.	Entre 300€ y 1.000€
Utilización de cajas o palés de madera en las salas de exposición y venta.	Entre 300€ y 1.000€
Presencia de producto de primera venta en el Mercado Mayorista salvo autorización expresa de la APVIGO.	Entre 300€ y 1.000€
Presencia de producto de segunda venta en Lonja salvo autorización expresa de la APVIGO.	Entre 300€ y 1.000€
Ocultación de pesca en la Lonja/Mercado Mayorista.	Entre 500€ y 1.000€
Traslado de pesca directamente de buque a almacén sin pasar por lonja y sin comunicación a la Policia Portuaria.	Entre 500€ y 5.000€
Diferencia no justificada entre muestreo y arribo.	Entre 100€ y 600€
Diferencia no justificada entre muestreo y nota de venta.	Entre 300€ y 1.000€

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

Incumplimiento del registro de documentos exigidos para uso de instalaciones sin operaciones de venta.	Entre 300€ y 1.000€
Descarga de pesca sujeta a limitaciones especiales y/o o con necesidad de comunicación previa, cuando no exista estas o se incumplan aquellas limitaciones.	Entre 100€ y 1.000€
Por el incumplimiento de los requisitos exigidos para las ventas mediante la fórmula de contrato alimentario.	Entre 100€ y 1.000€
Por el incumplimiento del resto de cuestiones recogidas en los artículos siguientes: Art.12, Art.13, Art.14, Art.15, Art.16, Art.17 y Art. 18.	Entre 100€ y 5.000€

REGULACIÓN DE LA SEGUNDA VENTA (Art.19)

No presentación de documento de arribo previo a exposición.	Entre 100€ y 600€
Exposición en zona no autorizada por la APVIGO.	Entre 500€ y 5.000€
Exposición de producto de la pesca sin etiquetado.	Entre 300€ y 1.000€
Incumplimiento de los requisitos mínimos de etiquetado.	Entre 100€ y 600€
Utilización de cajas o palés de madera en las salas de exposición y venta.	Entre 300€ y 1.000€
Presencia de producto de primera venta en el Mercado Mayorista salvo autorización expresa de la APVIGO.	Entre 300€ y 1.000€
Presencia de producto de segunda venta en Lonja salvo autorización expresa de la APVIGO.	Entre 300€ y 1.000€
Ocultación de pesca en la Lonja/Mercado Mayorista.	Entre 500€ y 1.000€
Incumplimiento del registro de documentos exigidos para uso de instalaciones sin operaciones de venta.	Entre 300€ y 1.000€
Incumplimiento de los requisitos exigidos para la explotación de espacios expositivos en segunda venta.	Entre 300€ y 1.000€
Diferencia no justificada entre muestreo y arribo.	Entre 100€ y 600€
Fraccionamiento del producto contenido en envases expuestos para la venta.	Entre 100€ y 300€
Por el incumplimiento del resto de cuestiones recogidas en el Artículo 19.	Entre 100€ y 5.000€

HORARIOS DE LAS LONJAS Y EL MERCADO MAYORISTA (Art.20)

Acceso de usuarios a las Lonjas o al Mercado Mayorista antes de la hora permitida.	Entre 100€ y 600€
Por el incumplimiento de cualquier cuestión recogida en el Artículo 20.	Entre 100€ y 600€

NORMATIVA HIGIÉNICO-SANITARIA (Art.21, Art.22 y Art.23)

Exposición de producto sin hielo.	Entre 100€ y 300€
Venta de producto en condiciones organolépticas deficientes.	Entre 300€ y 1.000€
Manipular productos de la pesca fuera de zona autorizada.	Entre 100€ y 300€
Cajas o envases con productos de la pesca en su interior colocados directamente sobre el suelo.	Entre 100€ y 300€
Arrastre de cajas con productos de la pesca en su interior.	Entre 100€ y 300€

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

Posicionar el pie sobre las cajas de pescado o palés, y, en general, caminar o apoyar los pies sobre los envases que contienen productos de la pesca.	Entre 100€ y 300€
Fumar o vapear en las salas de exposición y venta de las Lonjas y del Mercado Mayorista.	Entre 100€ y 300€
Ingestión de comida o bebida en las salas de exposición y venta.	Entre 100€ y 300€
Colocación de material ajeno a los productos pesqueros en el interior o sobre las cajas o envases.	Entre 100€ y 300€
Presencia de animales en las instalaciones, exceptuando aves de cetrería.	Entre 100€ y 300€
Depositar subproducto de la pesca fuera de los contenedores habilitados para tal fin.	Entre 100€ y 300€
Arrojar basura o cualquier tipo de residuo dentro del recinto pesquero.	Entre 100€ y 300€
Ensuciar las instalaciones pesqueras.	Entre 300€ y 1.000€
Por el incumplimiento del resto de cuestiones recogidas en los artículos siguientes: Art.21, Art.22 y Art23.	Entre 300€ y 1.000€

SUMINISTRO DE INFORMACIÓN (Art.24, Art.25, Art.26 y Art.27)

Incumplimiento de la obligación de suministro de información a efectos estadísticos y de liquidación de tasas de la pesca.	Entre 500€ y 5.000€
Incumplimiento de la obligación de suministro de información referida a la descarga y venta.	Entre 500€ y 5.000€
Incumplimiento de la obligación de suministro de información referida al transporte de la pesca.	Entre 300€ y 1.000€
Incumplimiento de la obligación de suministro de información referida al control higiénico-sanitario.	Entre 300€ y 1.000€
Por el incumplimiento del resto de cuestiones recogidas en los artículos siguientes: Art.24, Art.25, Art.26 y Art.27.	Entre 300€ y 5.000€

CAPÍTULO XIII

Procedimiento sancionador

Artículo 41. *Competencia.*

1. De conformidad con lo previsto en el artículo 33.2.b) del TRLPEMM corresponde la incoación de este procedimiento a la Dirección de la APVIGO.

Será competencia del Consejo de Administración de la APVIGO, y por su delegación, del Presidente, la imposición de sanciones por infracciones a los preceptos contenidos en la presente ordenanza.

Artículo 42. *Responsabilidad.*

1. La responsabilidad por las infracciones a lo dispuesto en esta ordenanza recaerá directamente en el autor del hecho constitutivo de la infracción.

Artículo 43. *Procedimiento.*

1. Normativa: Los expedientes sancionadores se tramitarán con arreglo a las normas de procedimiento establecidas en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo común de las Administraciones Públicas, con las particularidades que se consignan en los apartados siguientes.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

2. Denuncias de carácter obligatorio y voluntario: los agentes de la Policía Portuaria deberán denunciar las infracciones que observen cuando ejerzan funciones de control y vigilancia.

Igualmente, cualquier persona podrá formular denuncias por hechos que puedan constituir infracciones a los preceptos de esta ordenanza.

3. Las denuncias formuladas por los miembros de la Policía Portuaria gozarán de la presunción de veracidad, salvo prueba en contrario, de los hechos denunciados y de la identidad de quienes los hubieran cometido.

4. Contenido de las denuncias: El boletín de denuncia deberá cumplimentarse por cualquier vía, preferentemente digital, debiendo comunicarse dicho boletín a la persona física o jurídica denunciada si se encuentra presente, al superior jerárquico y a la Dirección de la Autoridad Portuaria. Los expedientes, denuncias, actas de inspección y/o informes, para su aclaración y mayor comprensión, deberán incluir, en su caso, un reportaje fotográfico, videos, gráficos y/o croquis, así como cualquier otra documentación que el personal adscrito al servicio de policía portuaria considere oportuna o necesaria de acuerdo con el procedimiento que determine el Director de la Autoridad Portuaria si lo hubiere. En las fotografías y vídeos deberá figurar, de ser posible, la fecha y hora en que fueron tomadas, que podrán servir a los efectos de probar los hechos denunciados.

5. En las denuncias por hechos deberá constar la identidad del denunciado, si fuera conocida, la identificación del vehículo o maquinaria si corresponde, una relación circunstanciada del hecho con la expresión del lugar, fecha y hora, el nombre y domicilio del denunciante. Cuando este sea un agente de la Policía Portuaria se sustituirán estos datos por su número de identificación.

6. Como norma general, las denuncias se entregarán al infractor en el acto, haciendo constar los datos mencionados en el párrafo 5 anterior. Los boletines serán firmados por el denunciado, sin que la firma de este último implique conformidad con los hechos que motivan la denuncia ni el inicio del expediente sancionador, sino únicamente con la recepción del ejemplar a él destinado.

7. En el caso de que el denunciado se negase a firmar o no pudiese hacerlo, el denunciante así lo hará constar.

8. Las denuncias podrán no ser entregadas en el acto cuando se dé alguna de las siguientes circunstancias, que deberán constar en las mismas:

– Que la denuncia tenga origen en una acción u omisión a bordo de un vehículo o maquinaria y que, por tanto, al conductor no se le pueda notificar en el momento.

– Que se haya tenido conocimiento de la infracción a través de medios de captación y reproducción de imágenes que permita la identificación a posteriori del denunciado y/o vehículos o maquinaria.

– Que el agente denunciante se encuentre realizando labores de vigilancia, control, regulación del tráfico u otras funciones y carezca de medios para proceder al seguimiento del denunciado.

9. Si la denuncia se presentase ante los agentes de la Policía Portuaria, se formalizará por ellos el reglamentario boletín de denuncia, en el que se hará constar, además de los requisitos citados anteriormente, si dichos agentes personalmente comprobaron o no la infracción denunciada, así como el nombre y el domicilio del particular denunciante, en cuyo caso, no se entregará copia al denunciado. Si el denunciante fuese un agente de los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado, se indicará su número de carnet profesional.

10. La denuncia será remitida al Departamento de Secretaría General para la tramitación correspondiente. El procedimiento sancionador se incoará por la Dirección, sin perjuicio de que, de acuerdo a lo establecido en el artículo 55 de la Ley de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, ésta pueda abrir un período de información o actuaciones previas, orientadas a determinar con la mayor precisión posible los hechos susceptibles de motivar la incoación del procedimiento, la identificación de la persona o personas que pudieran resultar responsables y las

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

circunstancias del caso concreto y la conveniencia o no de iniciar el procedimiento sancionador.

Artículo 44. *Recurso potestativo de reposición.*

1. Contra los Acuerdos de Imposición de Sanciones dictados por el Consejo de Administración de la APVIGO o por el Presidente por delegación, que agotan la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición previo al contencioso-administrativo, en el plazo de 1 mes, ante el Presidente de la APVIGO, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Disposición adicional primera. *Referencias normativas.*

En todo caso será de aplicación, dentro de las competencias propias de cada administración, toda aquella normativa que pueda afectar a las actividades que se desarrollan dentro del Puerto Pesquero, y muy especialmente la siguiente:

– Real Decreto Legislativo 2/2011, de 5 de septiembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Puertos del Estado y de la Marina Mercante.
– Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.
– Ley 11/2008, de 3 de diciembre, de Pesca de Galicia.
– Reglamento (UE) n.º 1380/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, sobre la Política Pesquera Común.
– Reglamento (UE) n.º 1379/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de Mercados Mayoristas en el sector de productos de la pesca y la acuicultura.
– Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo que establece los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
– Reglamento (CE) N.º 1224/2009 del Consejo de 20 de noviembre de 2009 que establece el régimen de comunitario de control para garantizar el cumplimiento de la política pesquera común.
– Reglamento de Ejecución (UE) N.º 404/2011 de la Comisión, de 8 de abril de 2011, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (CE) 1224/2009 del Consejo de 20 de noviembre de 2009 establece el régimen de comunitario de control para garantizar el cumplimiento de la política pesquera común.
– Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.
– Reglamento (CE) N.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
– Decreto 419/1993, de 17 de diciembre, por el que se refunde la normativa vigente sobre descarga, primera venta y comercialización de los recursos marinos en fresco, y sus modificaciones.
– Orden del 8 de febrero de 2008 por la que se regula en control de la descarga y del transporte de los productos pesqueros frescos hasta la fase de primera venta y el transporte de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos.
– Orden del 7 de febrero de 2008 por la que se establece el sistema de transmisión de datos en la fase de primera venta de la pesca fresca.
– Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
– Reglamento de Control da Pesca da Unión Europea (UE) 2023/2842.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

Disposición adicional segunda. *Adaptación al Reglamento de Explotación y Policía.*

Las disposiciones de la presente ordenanza quedarán sujetas a su adaptación al Reglamento de Explotación y Policía de los puertos del Estado una vez que este sea aprobado por el Ministerio de Transportes y Movilidad Sostenible. Dicha adaptación se llevará a cabo respecto de aquellos preceptos que resulten incompatibles o no se ajusten a lo establecido en el citado Reglamento, dentro del plazo que se determine en el momento de su aprobación.

Disposición transitoria primera.

Para la adaptación al artículo 9.6.c) sobre los colores y tamaños de las cajas se dará un plazo de 2 años desde la publicación de esta ordenanza en el «Boletín Oficial del Estado». Para la adaptación de las etiquetas de primera y segunda venta se dará un plazo de 1 año desde la publicación de esta Ordenanza en el «Boletín Oficial del Estado».

Disposición derogatoria primera.

Con la aprobación de la presente ordenanza quedan derogadas:

– La instrucción I.EX-MP.01 Instrucción para la Regulación de las Operaciones Desarrolladas en el Puerto Pesquero de Vigo, aprobada en sesión de Consejo de Administración del 4 de febrero de 2017 y publicada en el BOP n.º 50 de fecha 13 de marzo de 2017.
– El Reglamento de las Instalaciones y Servicios Pesqueros en el Puerto de Vigo, aprobado por la Comisión Permanente de la Junta de Obras y Servicios del Puerto de Vigo en su sesión del día 10 de mayo de 1949 y por Orden del Ministerio de Obras Públicas de 10 de junio de 1949.

Disposición final primera. *Entrada en vigor.*

La presente ordenanza, una vez aprobada por el Consejo de Administración de la APVIGO, entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Delimitación espacial del ámbito, infraestructuras e instalaciones que configuran el puerto pesquero y operativa vinculada

El Puerto Pesquero de Vigo está compuesto por cuatro dársenas, una serie de explanadas donde se asientan la Lonja y el Mercado Mayorista, diferentes locales para la manipulación del pescado, departamentos para armadores y una amplia superficie denominada como «zona de ampliación», donde están ubicadas las distintas empresas cuya actividad está directamente relacionada con la industria del pescado, así como la Lonja de Marisco.

1. Dársenas pesqueras:

Dársena n.º1: Alineaciones 230, 231, 232,233 y 234. Se utiliza para la estancia de los buques de cerco y artesanales. En la alineación n.º232 únicamente se podrán depositar aparejos para pequeñas reparaciones, siempre que sea autorizado por la Policía Portuaria.
La alineación dispone de un pantalán flotante en la alineación 233, de tres rampas, dos en la alineación 231 y una en la alineación 232, de escaleras verticales de gato de peldaño de piedra, defensas y unidades de defensas, puntos de amarre (noráis y

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

argollas) y de puntos de suministro de agua y energía eléctrica (5 monaguillos) en su perímetro.

Dársena n.º2: Alineación 210. Zona de atraque para buques arrastreros y palangreros. En el inicio de la alineación hacia el mareógrafo, se destina una superficie para el depósito de aparejos de buques de cerco. Todos los aparejos abonarán la superficie que ocupen y en todo momento deberán estar identificados.

La alineación dispone de escaleras verticales de gato de peldaño de piedra, defensas y unidades de defensas, puntos de amarre (noráis y argollas) y de puntos de suministro de agua y energía eléctrica (4 monaguillos) en la alineación.

Dársena n.º3: Alineaciones 235, 236, 237, 238 y 239. Zona de estancia y avituallamiento para buques palangreros, arrastreros de altura y gran altura. Haciendo esquina entre las alineaciones 238/239 se ubica un pantalán flotante utilizado para la descarga de moluscos de las embarcaciones artesanales, con destino a la subasta en la Lonja de marisco.

La alineación dispone de escaleras verticales de gato, de peldaño de piedra, defensas y unidades de defensas, puntos de amarres (noráis y argollas), y de puntos de suministro de agua y energía eléctrica (11 monaguillos) en su perímetro.

Dársena n.º4: Alineaciones 240, 241, 242, 243, 244 y 245. En la alineación 240 se facilita el suministro de hielo y combustible para los buques, siendo la zona donde también se ubica la instalación de un punto verde. La alineación 241 se utiliza para la descarga de pescado congelado y estancia de buques. Las alineaciones 242 y 243, son utilizadas para la descarga de los buques de cerco. En las alineaciones 244 y 245, se operan las descargas de los buques palangreros, y arrastreros altura y litoral.

La alineación dispone de escaleras verticales de gato de peldaño de piedra, defensas y unidades de defensas, puntos de amarres (noráis y argollas) y de puntos de suministro de agua y energía eléctrica (16 monaguillos) en su perímetro.

2. Lonjas:

La Lonja (anteriormente Lonja de Altura): Se trata de una nave de planta rectangular de una sola altura, con una superficie de 6.032 m^2, cerrada lateralmente en todo su contorno, situando su fachada marítima a 7,80 metros del cantil del muelle, y disponiendo de un gran número de amplias puertas.

Esta lonja está ubicada en la dársena n.º4, con línea de atraque en tres alineaciones de 462 m: alineación 243 (atraques 11 y 12), 244 (atraques del 13 al 19) y 245 (atraques del 20 al 22) para la descarga de buques de pesca (vía marítima). En el lado opuesto a la alineación de atraque del mar está el andén de carga y descarga con 46 bocas de muelle, con una longitud de 192 metros lineales, que es utilizado por los vehículos que traen pescado procedente de los barcos que descargaron en otros puertos y que vienen a realizar la primera venta en el puerto de Vigo (primera venta de pescado entrado por vía terrestre).

Asimismo, la nave dispone de climatización cenital en su techo, servicio de agua de mar tratada ozonizada, de agua potable (de red), puntos de suministro eléctrico, pupitres lavamanos, jaboneras y secadores.

En este local se descarga toda la pesca que accede al puerto vía marítima o terrestre para la primera venta de los buques de altura (bakas de Gran Sol, palangreros de altura, boniteros y espaderos), litoral (bakas del día, trasmallos y palangreros) y de bajura (cerqueros y artesanales).

En esta Lonja la distribución de la pesca para la exposición será, por norma general, la siguiente: se iniciará por el extremo norte de la sala (alineación 243), depositando a ambos lados del pasillo central el pescado procedente de las embarcaciones de bajura (cerqueros, artesanales), a continuación el pescado procedente de la pesca de litoral (palangreros y trasmalleros de costa, bakas del día), y finalmente el pescado de altura

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

(palangreros palometa/pincho, bakas de Gran Sol y palangreros grandes peces), conforme al croquis siguiente:

	Grandes Peces	Altura Arrastre Bakas Gran Sol	Palangre Palometa	Litoral Palangre Trasmallos	Bajura Cerco	M
S						N
	Grandes Peces	Altura Arrastre Bakas Gran Sol	Palangre Pincho	Litoral Arrastre Bakas del día	Bajura Artesanal	

Lonja de Marisco: Nave ubicada en la zona de ampliación, de planta rectangular y una sola altura, se destina a la exposición y subasta de moluscos bivalvos en su primera venta. Tiene una superficie de 583 m^2 de sala de exposición, dispone de climatización, aseos, suministro de agua potable (de red) y agua de mar limpia, pupitres lavamanos, jaboneras y secadores. También dispone de básculas electrónicas, palés plásticos y mesas de acero inoxidable para la exposición del producto.

Es en esta sala donde se exponen los moluscos extraídos de los distintos bancos marisqueros, tanto de embarcaciones (a flote) o de marisqueo a pie. La subasta se realiza a la baja por parte de las distintas cofradías y asociaciones que operan en la misma.

La lonja está informatizada con paneles donde se reflejan los datos de la subasta y mandos a distancia para parar la puja por el comprador.

Sala de Congelado: Situada en la planta baja del edificio Virgen del Carmen, su destino principal es la subasta del pescado congelado que es descargado en el Berbés, o en los diferentes muelles concesionados existentes a lo largo de la Ría de Vigo. Se trata de una sala debidamente dotada de equipos informáticos, de 100 m^2 con asientos para compradores, donde todo el proceso se realiza de forma informatizada y sin exposición de muestra.

3. Mercado Mayorista (Anteriormente Lonja de Grandes Peces y Bajura):

Edificio situado en la dársena n.º 4, en la alineación 242 (atraques del 6 al 10), de planta rectangular (135 m longitud y anchos de 16m y 27 m), dividido en dos mitades longitudinales, una de ellas de una sola altura, y la otra con una primera planta donde se ubican 21 oficinas de empresas comercializadoras de pescado, disponiendo de una segunda planta que dota de servicio de aparcamiento a la instalación. La planta baja se destina a la exposición y venta de pescado de segunda venta con una superficie aprovechable de 2.800 m^2.

El edificio está cerrado en todo su contorno, disponiendo de cubierta en su totalidad, con amplias puertas para el acceso a la zona de los muelles, y dotada en el lado viento opuesto de un andén para la carga y descarga por vía terrestre con 36 bocas de muelle a lo largo de 140 m. lineales, para la descarga del pescado procedente de otras lonjas o Mercado Mayoristas para su comercialización en segunda venta. Asimismo, hacia el andén de carga dispone de cuatro locales.

La nave dispone de climatización cenital con ventiladores en el techo para movimiento del aire frío. Dispone de agua de mar tratada ozonizada, de agua potable (de red), puntos de suministro eléctrico, aseos, lavamanos jaboneras y secadores.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

4. Departamentos para exportadores:

Son locales otorgados en concesión administrativa a comercializadores de pescado destinados a la manipulación de pescado, transformación y empaque.

– Departamentos del pabellón de Altura: 74 locales en hileras perpendiculares a la sala de exposición y venta, separadas por pasillos cerrados alternativamente, para dirigir los recorridos «sucios» y «limpios» del pescado. Constan de dos plantas de aproximadamente 100 m^2 cada planta y en la zona superior del edificio cuatro plazas de parking por local.

– Departamentos del Tinglado General de Empaque: 45 locales en concesión administrativa, entre la dársena n.º1 y n.º3. Los locales constan de dos plantas de 36,5 m^2 planta.

– El concesionario deberá mantener, en todo momento vigente, para las instalaciones amparadas por el presente título concesional, el número de Registro General Sanitario de empresas alimentarias y alimentos. La pérdida, por cualquier motivo, de dicho número de registro, o su suspensión cautelar por un periodo de tiempo superior a los tres meses, será causa de caducidad de la concesión.

– No podrán instalarse dentro del local ningún tipo de recipiente que tenga por objeto la explotación de viveros, cetáreas o similares de la acuicultura salvo aquellos que tengan autorización expresa de la APVIGO. Su incumplimiento dará lugar al inicio del procedimiento sancionador que corresponda.

– En ningún caso podrá ser entregada en cualquier horario, directamente desde el almacén, mercancía a persona física o jurídica que no tenga la condición de comercializador de pescado, y muy especialmente a particulares o profesionales de la restauración u hostelería. Su incumplimiento dará lugar al inicio del procedimiento sancionador que corresponda.

– No se permitirá la venta, directamente desde el almacén, de la pesca en él depositada, salvo que su destino sea su venta en las instalaciones habilitadas para Mercado Mayorista, hasta que no hubiese concluido la actividad que allí se desarrolla. No obstante, en aquellos casos en que resulte necesario expedir la mercancía en un momento anterior a la finalización de la actividad en el Mercado Mayorista, dichas operaciones deberán ser puestas en conocimiento de la Autoridad Portuaria. El incumplimiento de esta condición dará lugar al inicio del procedimiento sancionador que corresponda.

5. Departamentos para armadores:

Locales en concesión administrativa a armadores de buques de pesca, para el depósito de material y pertrechos del buque.

– Departamentos en la dársena n.º1: 32 locales de dos plantas de 24m^2 cada planta.
– Departamentos de la dársena n.º2: 14 locales de dos plantas de 35m^2 cada planta.

6. Zona de ampliación:

Superficie de 75.000 m^2 ocupada por diecinueve naves en concesión para manipulación de pescado, transformación, frigoríficos, depuradoras, cetáreas, con superficies en planta entre 250 m^2 y 5.000 m^2 y una nave destinada a Lonja de Marisco.

7. Locales para empresas de servicios:

Aquellos destinados para la fabricación o acopio de mercancía para dar servicio a las empresas que operan en el recinto portuario, empresas de transporte, fábrica de hielo, suministro de combustible, locales para el depósito y fabricación de cajas, para la subasta y para el empaque de la pesca, etc.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

8. Mantenimiento de las instalaciones del puerto pesquero:

Además del personal propio, la APVIGO tiene actualmente externalizado el servicio integral del mantenimiento del puerto pesquero con una prestación de 24 horas al día los 365 días del año. Además, para otras instalaciones específicas contrata puntualmente a empresas especializadas.

Redes de suministros:

Las redes de suministro principales son las siguientes:

– Red Eléctrica. Consta de dos Centro de Transformación de AT ó BT. (Alta o Baja Tensión) suministrada por Gas Natural Fenosa a través de la correspondiente comercializadora.

Uno de los dos CT está instalado en la mitad del pabellón de altura en el denominado pasillo n.º 7 de sucio. Consta de dos máquinas transformadoras de 1000 kVA y de 630 kVA. Su cometido es el suministro a los servicios de alumbrado y fuerza, en las zonas comunes, de la lonja, Mercado Mayorista, y de las salas de frio de ambos locales, generador de ozono, suministro a buques y a todo el alumbrado exterior (vial de Beiramar, desde la entrada al puerto pesquero hasta el espigón n.º 3).

Adosado a este centro de transformación, y en un compartimento aislado, está ubicado el grupo electrógeno de 250 KVA, su misión es básicamente, alimentar el alumbrado de la sala de exposición de la lonja y el Mercado Mayorista y otras zonas de interés que se le puedan añadir a su cargo, en el caso de producirse cortes en el suministro eléctrico.

El otro CT está ubicado en el inicio de la zona de ampliación, formado por una máquina de transformación de 400 KVA. Su cometido es alimentar todo el alumbrado de la zona de ampliación, calles principales y secundarias, torretas y las bombas de captación de agua de mar tratada (2 de 100 CV cada una), los bombeos de aguas residuales de dicha zona, y los puntos automáticos de suministro a buques (monaguillos).

– Red de agua potable. El suministro de agua potable se abastece con la red municipal Aqualia, la conexión está bajo nivel, entre el pabellón de la dársena n.º1 y el cierre con la avenida de Beiramar, dentro del recinto portuario. Este suministro se subdivide a su vez, en dos alimentaciones (norte y sur) con dos contadores, válvulas de corte y válvula reguladora de presión. Alineación Norte, alimenta la dársena n.º 2, muelle de Trasatlánticos y muelle de comercio. Alineación Sur, abastece al recinto del puerto pesquero, lonja, Mercado Mayorista, tinglado general de empaque, lonja de marisco, empresas de servicios (cajas, frigoríficos, combustible) y la zona de ampliación.

La APVIGO realiza controles periódicos sobre la calidad del agua (presencia de cloro) con analíticas periódicas, ya que el control sanitario de la misma corresponde a la empresa suministradora Aqualia.

– Acometida red auxiliar o de apoyo: También se dispone otro enlace bajo nivel a la red de Aqualia, para abastecer la red de apoyo o auxiliar que alimenta los hidrantes y las bocas de incendio que dependen de la APVIGO en el puerto pesquero.

– Red de agua de mar tratada. El agua de mar limpia se capta del mar, entre la entrada de la dársena n.º 3 y la cabecera norte de la zona de ampliación. Es un sistema de captación por gravedad, que alimenta a un pozo (pozo de captación), desde donde se aspira y bombea a los depósitos de la lonja y Mercado Mayorista por medio de dos bombas de 100 CV (75 kW) cada una. El agua se almacena en los depósitos de 1500m3 cada uno, situados a ambos lados de las salas de exposición en la dársena n.º 4, comunicados entre ellos por un bypass, y un sistema de válvulas que permite aislarlos o hacerlos independientes, cuando sea necesario para realizar labores de mantenimiento y limpieza periódica.

– Generador de ozono. En el edificio del Mercado Mayorista se dispone de un generador de ozono con una producción máxima de 2000gr. de O3/hora para higienizar el agua de mar tratada. Este gas se va inyectando según demanda y controlado por una

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

sonda Redox. Por medio de un bombeo con dispositivo Venturi, se inyecta gas-ozono con agua de mar tratada a una cámara de contacto, y de aquí se suministra a la lonja y al Mercado Mayorista.

– Red de saneamiento. Está conectado a la red pública del Concello de Vigo. Se construyeron varios pozos de aguas residuales, para evitar el vertido al mar. Donde se recogen todas las aguas residuales, las cuales a su vez se bombean a la red municipal exterior.

– Red de salvamento. El servicio de mantenimiento colabora en el mantenimiento de las instalaciones de seguridad coordinado por el departamento responsable de la APVIGO.

– Otros. Suministra a los buques agua potable y energía eléctrica en los puntos donde no está instalado el sistema automático a tal fin, transporta útiles mercancías y varios en todo el recinto pesquero, colabora en el mantenimiento de las básculas de pesaje, cámara de decomiso, redes de comunicación general, viales (señalización tráfico, carcelería, aceras, calzada, cierre, accesos y jardinería) sostenimiento del control de acceso de las puertas, atraques(anillas, argollas, barandillas, noráis, escaleras, defensas) mantenimiento general de los edificios (terrazas, tejados, bocas de carga, red anti gaviotas, alumbrado, climatización, etc.).

A estas instalaciones no podrá acceder ninguna persona ajena a la APVIGO o por ella autorizada, y además deberán ir equipadas con los EPIs correspondientes. Si los usuarios percibieran cualquier daño o avería antes que el personal de la APVIGO, se lo comunicarán a la Policía Portuaria para que en el menor tiempo posible se pongan en contacto con los responsables de mantenimiento.

ANEXO II

Definiciones a los efectos de esta ordenanza

A los efectos de esta ordenanza se entenderá por:

1) Alineación: espacio reservado a los atraques de buques en las distintas dársenas.

2) Armador: persona o empresa naviera que se encarga de equipar, avituallar, aprovisionar, dotar de tripulación y mantener en estado de navegabilidad una embarcación de su propiedad o bajo su posesión, con objeto de asumir su gestión náutica y operativa con el fin de pescar y comercializar sus capturas.

3) Arribo: Comunicación telemática previa, que, con carácter obligatorio, habrán de realizar las empresas vendedoras, o en su caso los representantes de la pesca, donde se deberá hacer constar, entre otros datos, la procedencia y la previsión de pescado que van a recepcionar en la lonja o Mercado Mayorista.

4) Atraques: Lugar designado para el atraque de una embarcación, es decir, su inmovilización haciendo uso de cabos, propiciando así el amarre la nave. Una embarcación puede atracar de costado (ya sea a babor o a estribor), de punta (ya sea a proa o a popa) o acoderada/abarloada a otra embarcación.

5) Cajas y palés: Elementos imprescindibles para la exposición del pescado, cuyo material, tamaño y color deberán ser autorizados por la APVIGO.

6) Carrexón: Titular del carro (identificado con placa roja) dedicado al transporte de cajas de pescado para los comercializadores del mismo.

7) Censo de actividades industriales de la APVIGO: Conjunto de operaciones tendentes a recopilar, resumir, valorar, analizar y aprobar los datos relativos a todas las empresas que operan dentro del recinto portuario, armadores, comercializadores de pescado (compradores, vendedores) y empresas de servicios, para que puedan realizar su cometido.

8) Comprador de pescado: persona física o jurídica autorizada para realizar compras en el recinto portuario.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

9) Consignatario Vendedor: es un agente o intermediario independiente que actúa en nombre y por cuenta del propietario de un buque, ya sea naviero o armador, en el puerto, y ejecuta las fases terrestres de recibir la carga, clasificarla, exponerla y subastarla.

10) Contrato alimentario: Se considera como aquel acuerdo por el que una de las partes se obliga frente a la otra a la venta de productos alimentarios por un precio cierto, bien se trate de una compraventa o de un suministro de forma continuada. Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

11) Dársena: Superficie de lámina de agua del puerto, resguardada artificialmente de las corrientes, para que las embarcaciones puedan descargar o cargar con comodidad. Todas las dársenas del puerto pesquero están dotadas de servicios a buques; agua de mar tratada, agua potable, energía eléctrica (fuerza y alumbrado), puestos fijos de salvamento y extintores. También disponen de escaleras verticales tipo gato, de peldaño de piedra, unidades de defensas, y puntos de amarres noráis y argollas.

12) Empresa de Servicios: son aquellas empresas que realizan actividades económicas organizadas para la prestación y venta de un servicio de acuerdo con las necesidades del sector pesquero.

13) GESPESCAVIGO: plataforma telemática para la gestión de los trámites y operaciones relacionadas con la descarga y venta de la pesca fresca en la Lonja del Puerto de Vigo, disponible en la dirección https://pesca.apvigo.es.

14) SUBASTAWEBVIGO: Plataforma telemática destinada a la subasta/venta de la pesca fresca en la Lonja del Puerto de Vigo, disponible en la dirección https://subasta.apvigo.es.

15) Lonja: Sala donde se reúnen los agentes intervinientes para formalizar las operaciones transaccionales de la pesca (pescado fresco), y donde únicamente puede efectuarse la exposición y primera venta del pescado por la modalidad de subasta.

16) Mercado Mayorista: es un recinto en el que se venden pescado y sus derivados en régimen de 2.ª venta. El recinto del Mercado Mayorista se divide en distintas superficies individuales «puestos» donde se ofrecen los productos procedentes de otros puertos comunitarios, nacionales, europeos o internacionales con una primera venta anterior. Es en estas instalaciones donde se permite realizar la segunda venta a precio acordado y en algunos casos, muy concretos, en subasta a la baja.

17) Primera venta: Es aquella que se realiza por primera vez dentro del territorio de la Unión Europea, y en la cual se acredite documentalmente el precio del producto pesquero. La primera venta está regulada actualmente por el Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros, y en la comunidad autónoma de Galicia por el Decreto 419/1993, del 17 de diciembre, por el que se refunde la normativa vigente sobre descarga, primera venta y comercialización de los recursos marinos en fresco.

18) Segunda venta: es la transacción comercial que se realiza en un establecimiento autorizado tras la realización de una primera venta anterior. La venta se realiza a precio acordado u otra modalidad (subasta) si el Mercado Mayorista lo estimara oportuno.

19) Subasta o remate es una venta organizada de un producto basado en la competencia directa, y pública, es decir, a aquel comprador (postor) que pague la mayor cantidad de dinero. El bien subastado se adjudica al postor que más dinero haya ofrecido por él. La subasta se realizará a la baja o subasta inversa, modalidad de contratación en la que los compradores participantes pujan por ofrecer el precio más bajo, para que el vendedor acepte su oferta.

20) Cámaras de refrigeración:

– Cámara n.º1 (Decomiso): Instalación destinada para el depósito temporal de productos de la pesca retirados de la comercialización por motivos derivados de incumplimientos de la normativa pesquera vigente.

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

– Cámara n.º2 (A.D.T.): Instalación destinada para el depósito temporal de productos de la pesca pertenecientes a buques de terceros países que han sido retirados de la comercialización en espera de resolución de las distintas administraciones competentes.

ANEXO III

Planos de situación

I. Plano general situación de instalaciones y dársenas en el Puerto Pesquero.

II. Plano general de situación y puntos de suministro de energía eléctrica, servicio de agua de mar tratada, dulce, combustible y hielo.

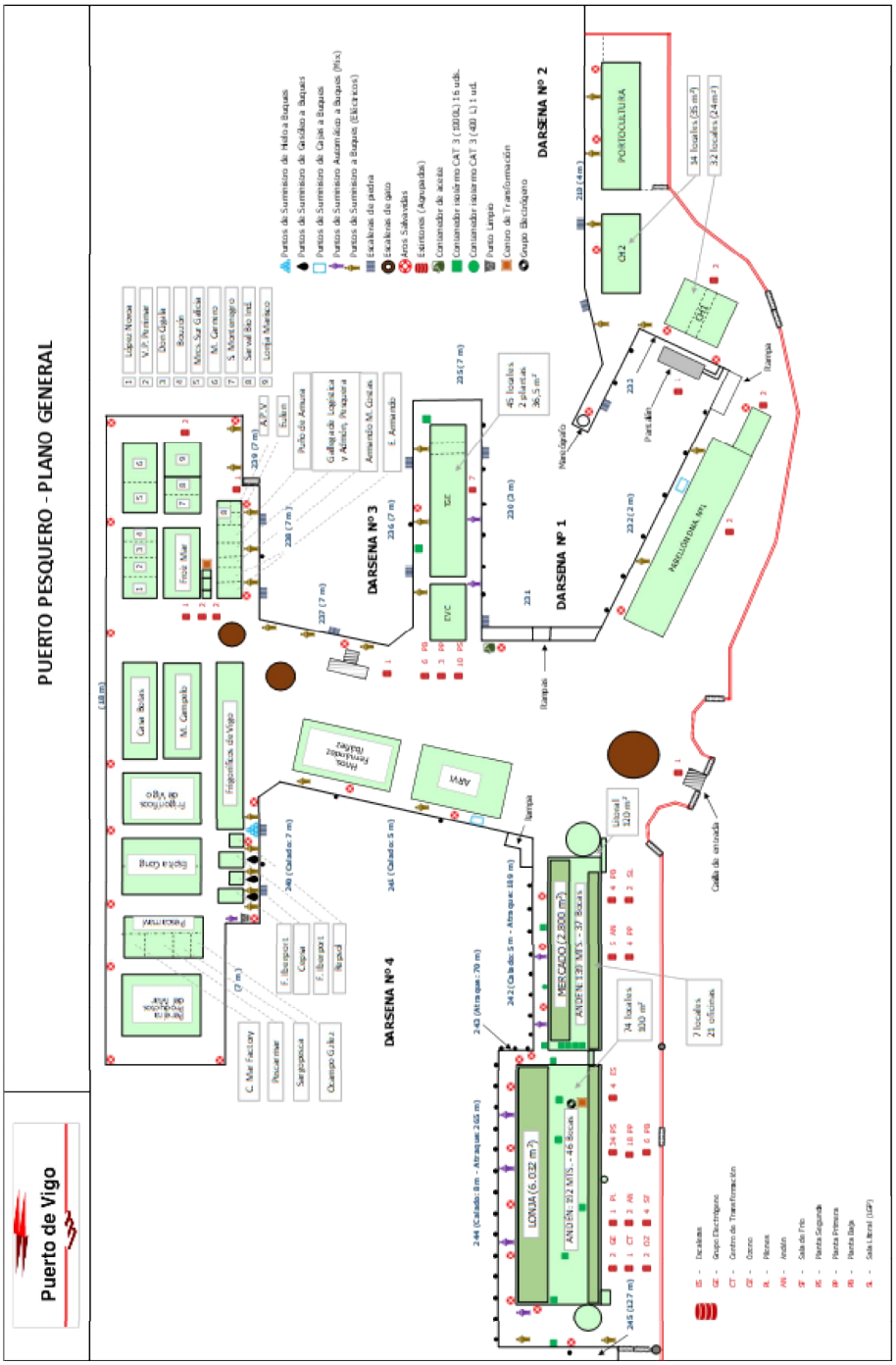
III. Plano general de situación de escaleras verticales de gato y escaleras de peldaño de piedra.

IV. Plano general de situación de puntos de salvamento y material contra incendios.

V. Plano general de situación de los puntos de contenedores para recogida de RROO y RRSS, así como punto limpio y contenedores de recogida de aceites.

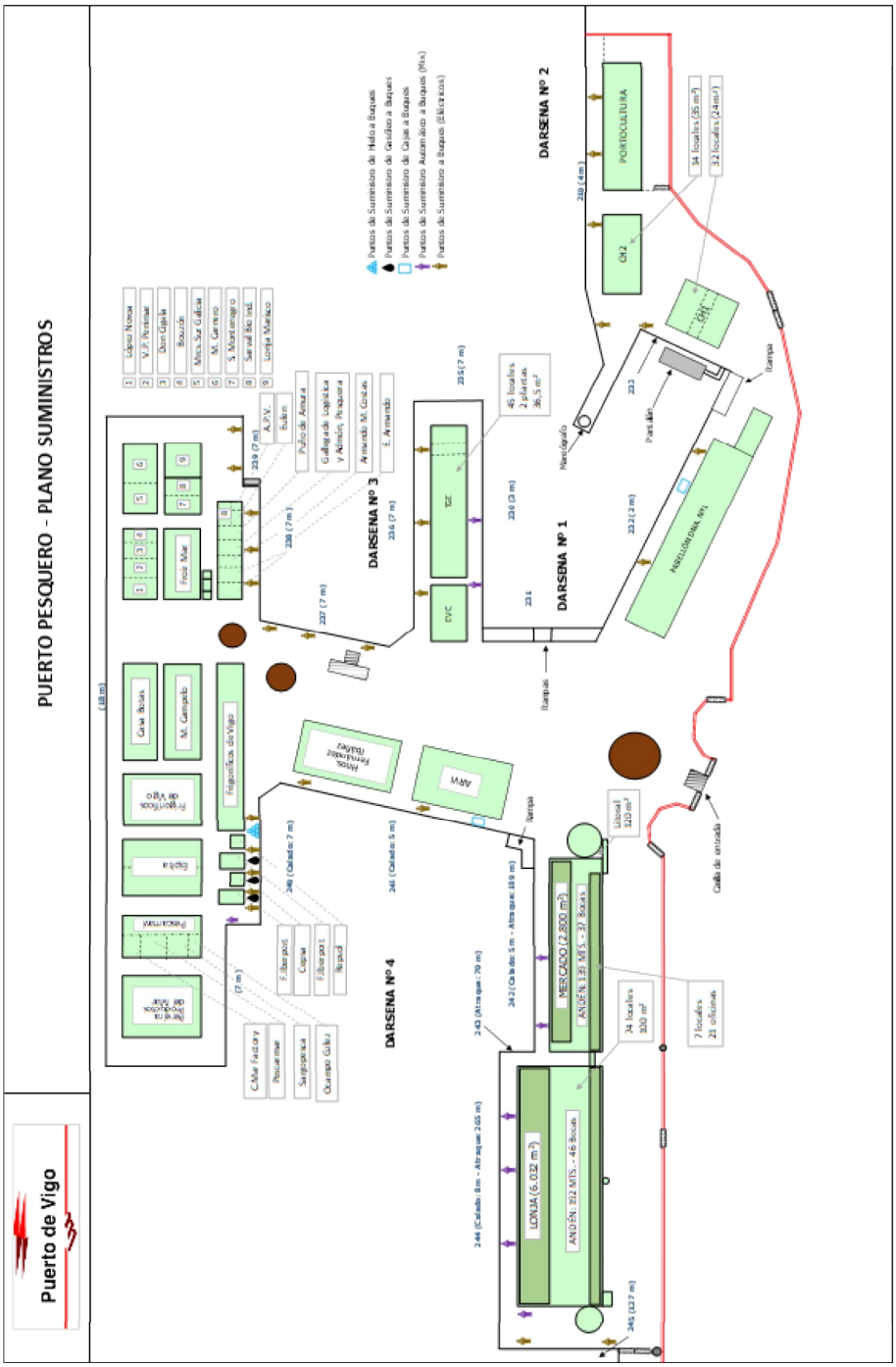
cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

I. Plano general de situación de instalaciones y dársenas en el Puerto Pesquero



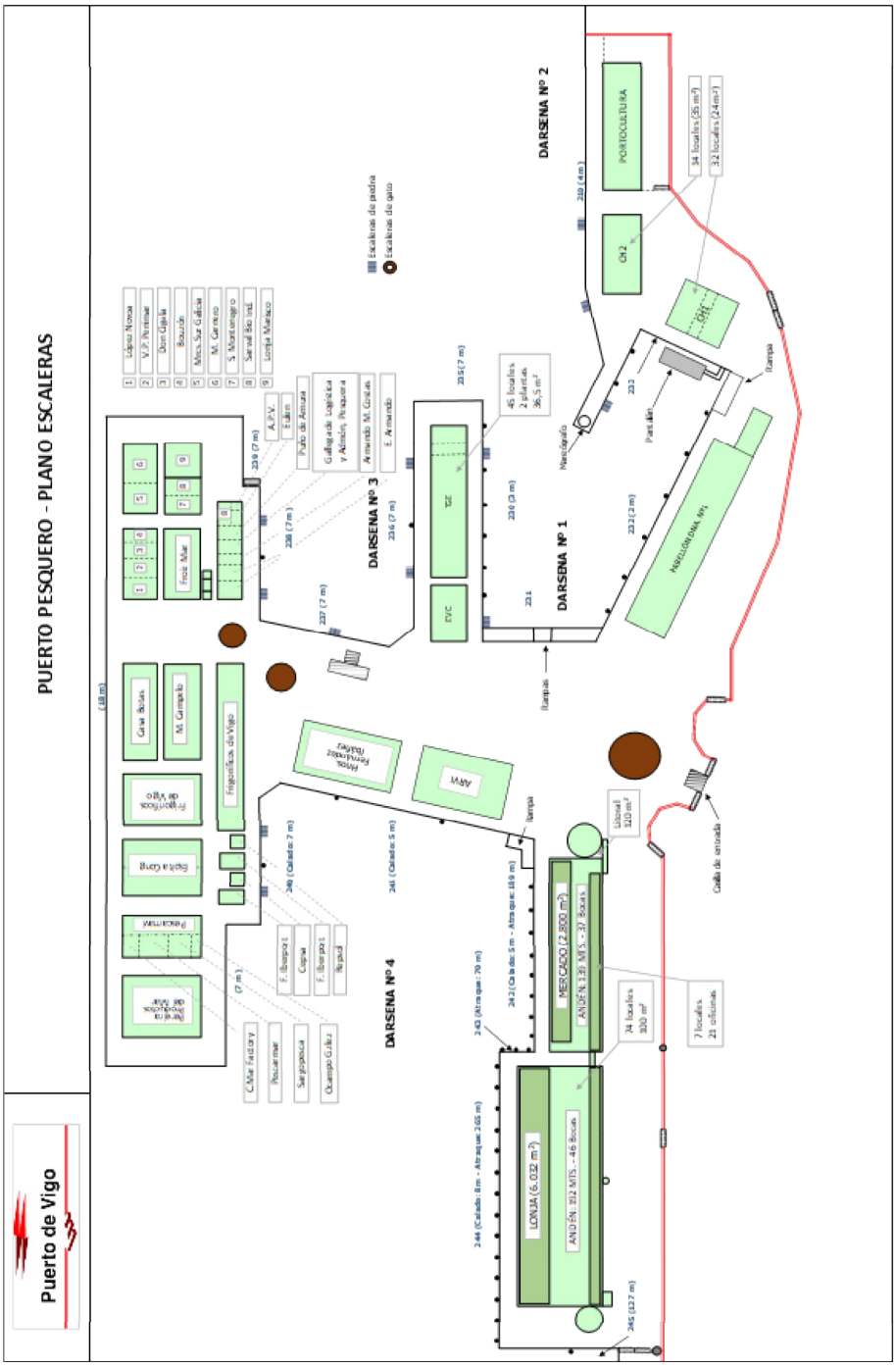
cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

II. Plano general de situación y puntos de suministro de energía eléctrica, servicio de agua de mar tratada, agua potable, combustible y hielo



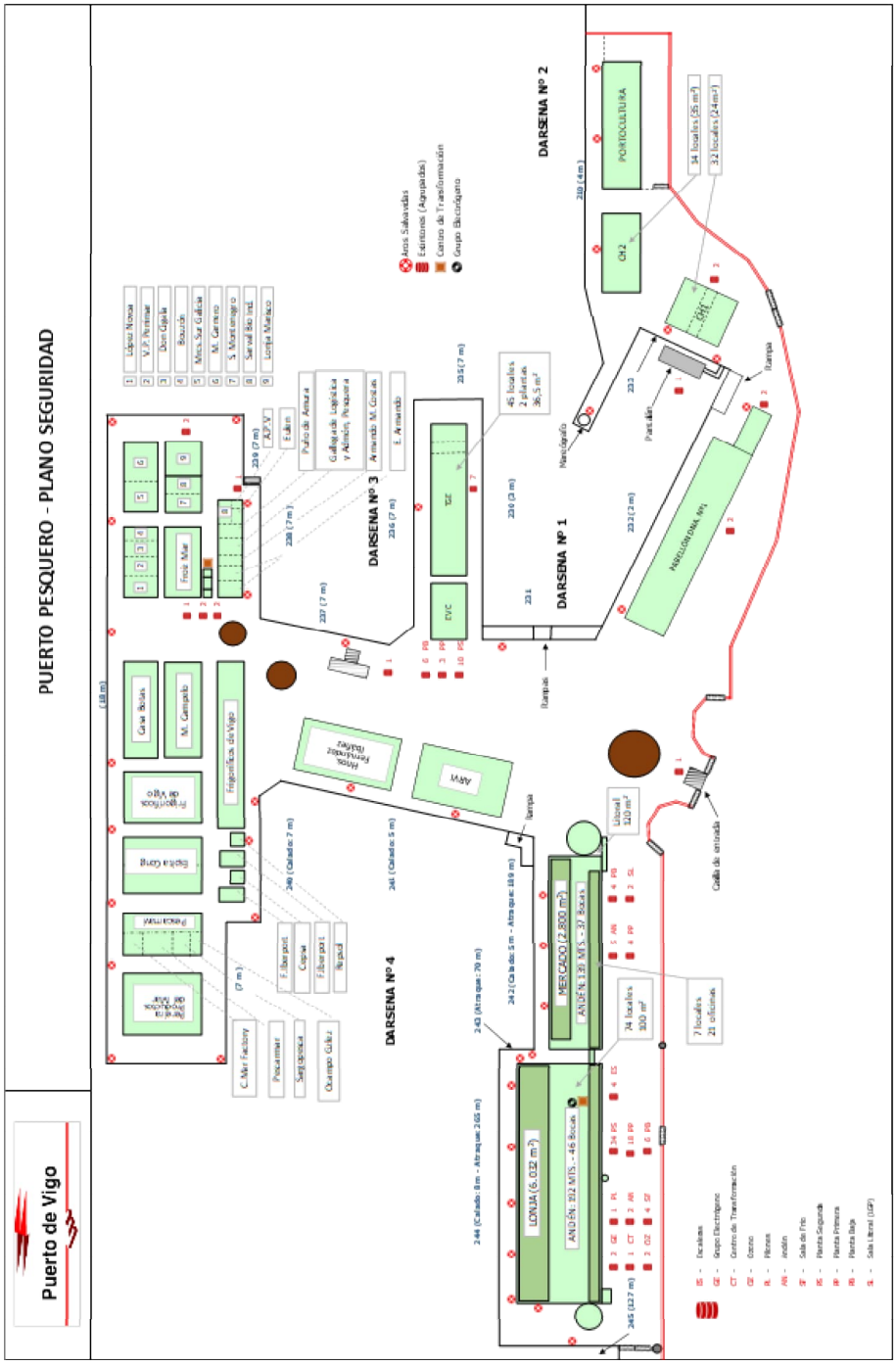
cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

III. Plano general de situación de escaleras verticales de gato y escaleras de peldaño



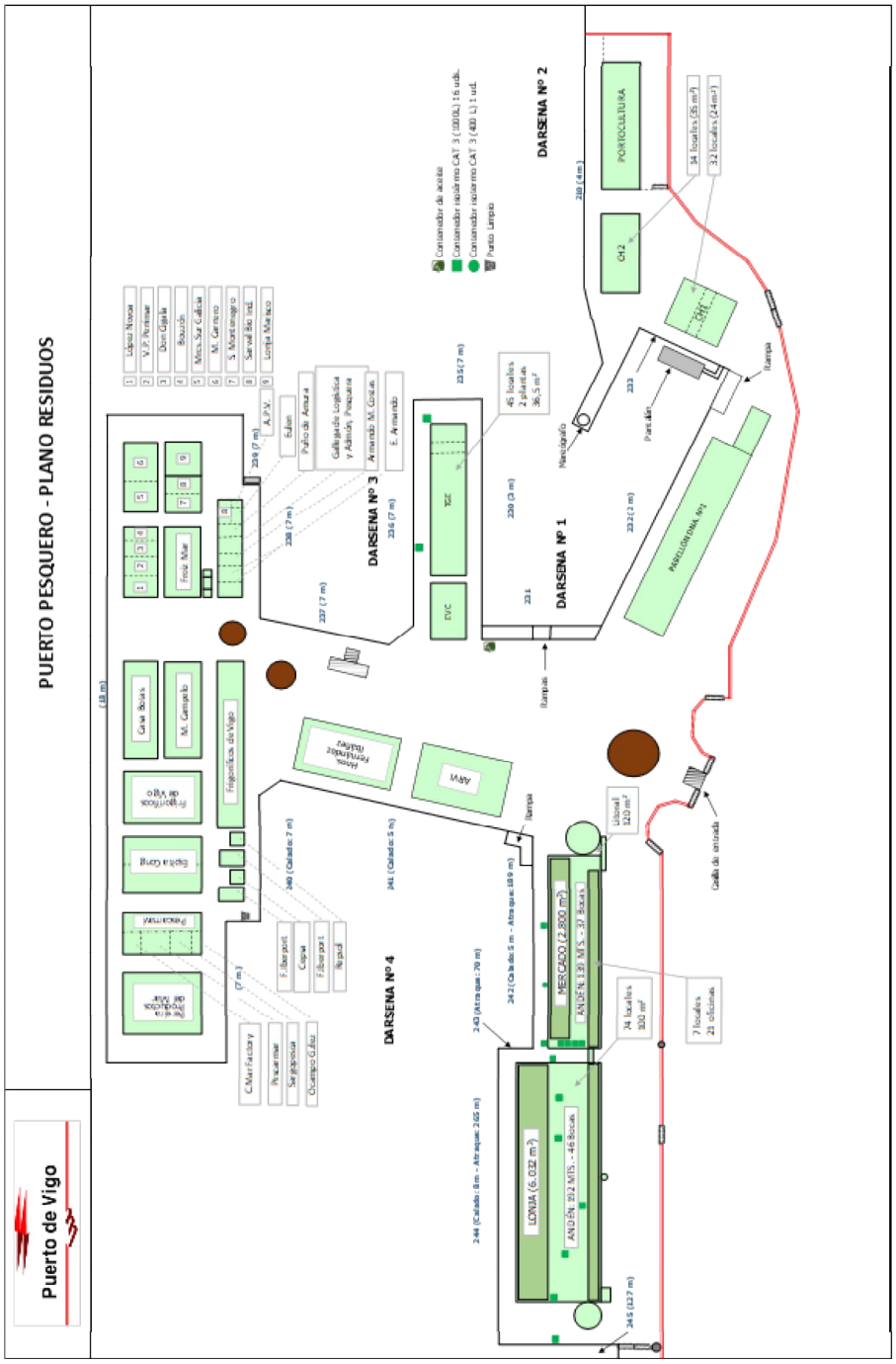
cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

IV. Plano general de situación de puntos de salvamento y material contraincendios



cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

V. Plano general de situación de los contenedores para recogida de RROO y RRSS, así como punto limpio y contenedores de recogida de aceites



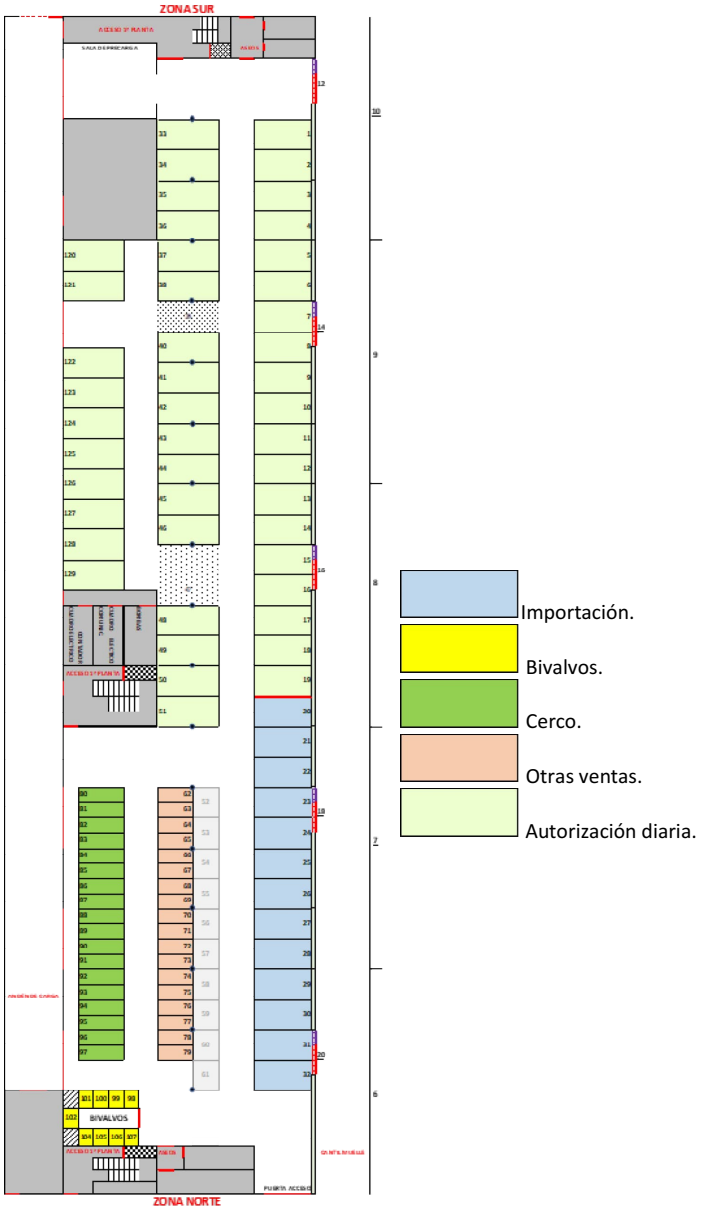
cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

ANEXO IV

Plano de distribución de Mercado Mayorista

La distribución de la pesca depositada en el Mercado Mayorista desde la zona norte hacia la zona sur será la siguiente: hacia el lado mar y hasta la mitad de la sala se colocará el pescado de importación; en el local acristalado, situado hacia el andén de carga, se depositarán los moluscos bivalvos; a continuación, la pesca de cerco, y entre ésta y la pesca de importación se colocará el producto para otras ventas. Todos estos vendedores dispondrán de una superficie en la modalidad de autorización.

En la otra mitad de la sala se depositará el pescado cuyo arribo resulte menos previsible, por lo que la superficie se otorgará en la modalidad autorización diaria en base al volumen solicitado.



cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es

ANEXO V

Directorio

	Teléfono	Correo Electrónico
Autoridad Portuaria de Vigo (APVIGO).	986.268.000	apvigo@apvigo.es
Policía Portuaria Centro de Control.	986 441 128	ccpv@apvigo.es
Teléfono de emergencias APVIGO.	900 100 802	
Jefe de Policía 24 horas.	669.799.306	
Oficina Administrativa Puerto Pesquero.	986.214.235	administracionberbes@APVigo.es

cve: BOE-A-2026-23158
Verificable en https://www.boe.es