

**REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/2258 DE LA COMISIÓN****de 9 de septiembre de 2022****por el que se modifica y corrige el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre requisitos específicos de higiene de los alimentos de origen animal en lo que respecta a los productos de la pesca, los huevos y determinados productos muy refinados, y se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión en lo que respecta a determinados moluscos bivalvos****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el 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 <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 10, apartado 1, párrafo segundo, letras d), e) y g),Visto el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) <sup>(2)</sup>, y en particular su artículo 18, apartado 7, letra g),

Considerando lo siguiente:

- (1) En el Reglamento (CE) n.º 853/2004 se establecen normas específicas sobre higiene de los alimentos de origen animal destinadas a los explotadores de empresa alimentaria.
- (2) El Reglamento (CE) n.º 853/2004 permite el sacrificio en la explotación de aves de corral sujeto a determinados requisitos, entre ellos el requisito de que los animales sacrificados vayan acompañados de un certificado que se ajuste al modelo establecido en el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión <sup>(3)</sup>. Sin embargo, el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 hace referencia a un certificado erróneo, por lo que dicha referencia debe corregirse.
- (3) El Reglamento (UE) 2017/625, modificado por el Reglamento (UE) 2021/1756 <sup>(4)</sup>, amplía la posibilidad de establecer excepciones al requisito de clasificar las zonas de producción y reinstalación a todos los equinodermos no filtradores, y no solo a los holotúridos. Por consiguiente, deben modificarse los capítulos IX y X de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 para tener en cuenta esta posibilidad.

<sup>(1)</sup> DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

<sup>(2)</sup> DO L 95 de 7.4.2017, p. 1.

<sup>(3)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2020, por el que se establecen normas para la aplicación de los Reglamentos (UE) 2016/429 y (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los modelos de certificados zoonosanitarios, los modelos de certificados oficiales y los modelos de certificados zoonosanitarios-oficiales para la entrada en la Unión y los desplazamientos dentro de la Unión de las partidas de determinadas categorías de animales y mercancías, así como la certificación oficial relativa a dichos certificados, y se derogan el Reglamento (CE) n.º 599/2004, los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 636/2014 y (UE) 2019/628, la Directiva 98/68/CE y las Decisiones 2000/572/CE, 2003/779/CE y 2007/240/CE (DO L 442 de 30.12.2020, p. 1).

<sup>(4)</sup> Reglamento (UE) 2021/1756 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de octubre de 2021, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2017/625 en lo que respecta a los controles oficiales de animales y productos de origen animal exportados de terceros países a la Unión para garantizar el cumplimiento de la prohibición de determinados usos de los antimicrobianos, y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 en lo relativo al suministro directo de carne procedente de aves de corral y lagomorfos (DO L 357 de 8.10.2021, p. 27).

- (4) Además, el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece requisitos de temperatura y condiciones de transporte para los productos de la pesca. Establece, entre otras cosas, que los productos de la pesca deben transportarse a la temperatura de fusión del hielo, si están refrigerados, o a  $-18\text{ °C}$ , si están congelados. Actualmente se dispone de nuevas técnicas de transporte, como la superrefrigeración, en las que se reduce la temperatura de los peces hasta dejarla entre su punto de congelación inicial y  $1\text{ o }2\text{ °C}$  por debajo, lo cual permite el transporte en cajas sin hielo. Estas nuevas técnicas deben incluirse en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 y su uso debe permitirse, teniendo en cuenta el dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) de 28 de enero de 2021 sobre el uso de la técnica denominada «superrefrigeración» para el transporte de productos de la pesca frescos <sup>(5)</sup>.
- (5) De conformidad con la sección VIII, capítulo III, parte A, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, los productos de la pesca frescos deben almacenarse con hielo en instalaciones adecuadas y debe añadirse más hielo tantas veces como sea necesario. Además, los productos de la pesca frescos enteros y eviscerados pueden transportarse y almacenarse en agua refrigerada hasta que lleguen al primer establecimiento en tierra firme que efectúe cualquier actividad distinta del transporte o la clasificación.
- (6) Los explotadores de empresa alimentaria que operan en el sector de los productos de la pesca solicitaron que se modificara el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 para que permitiera el transporte de productos de la pesca frescos enteros y eviscerados en agua refrigerada tras su llegada al primer establecimiento en tierra firme. Este transporte debe efectuarse en «cubetas», es decir, cajas de tres capas de polietileno, llenas de agua y hielo.
- (7) El 19 de marzo de 2020, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre el uso de cubetas para el transporte y almacenamiento de productos de la pesca frescos <sup>(6)</sup>. En dicho dictamen, la EFSA llegó a la conclusión de que no existen diferencias sustanciales para la salud pública entre el almacenamiento y el transporte de productos de la pesca frescos de conformidad con los requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulo III, parte A, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y el uso de cubetas, y formuló algunas recomendaciones para tal uso. Procede, por tanto, modificar el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 a fin de permitir el uso de cubetas para el transporte de productos de la pesca frescos enteros y eviscerados en agua y hielo después de su llegada al primer establecimiento en tierra firme que efectúe cualquier actividad distinta del transporte o la clasificación.
- (8) La sección VIII, capítulo VIII, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece normas detalladas para el transporte de productos de la pesca. En particular, los productos de la pesca frescos deben mantenerse durante su transporte a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, y los productos de la pesca congelados deben mantenerse durante el transporte a una temperatura no superior a  $-18\text{ °C}$  en todas las partes del producto, eventualmente con breves fluctuaciones ascendentes de un máximo de  $3\text{ °C}$ .
- (9) El 10 de diciembre de 2020, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre el uso de la técnica denominada «superrefrigeración» para el transporte de productos de la pesca frescos <sup>(7)</sup>. En dicho dictamen, la EFSA hizo una comparación entre la temperatura de los productos de la pesca frescos superrefrigerados en cajas sin hielo y los productos sujetos a la práctica actualmente autorizada en cajas con hielo. La EFSA concluyó que, en condiciones adecuadas, no existen diferencias desde el punto de vista de la salud pública entre las temperaturas del transporte tradicional y las de las técnicas de superrefrigeración. Por lo que se refiere a los métodos analíticos aptos para detectar si un pescado previamente congelado se presenta comercialmente como superrefrigerado, la EFSA señaló cinco métodos que podrían considerarse adecuados para los fines previstos. Por consiguiente, debe permitirse el uso de la técnica de superrefrigeración en determinadas condiciones para el transporte de los productos de la pesca frescos a que se refiere la sección VIII, capítulo VIII, punto 1, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2021;19(1):6378.

<sup>(6)</sup> EFSA Journal 2020;18(4):6091.

<sup>(7)</sup> EFSA Journal 2021;19(1):6378.

- (10) La sección X, capítulo I, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece normas higiénicas para la producción de huevos. El principal patógeno que plantea un riesgo importante de provocar enfermedades transmitidas a través de los huevos en la Unión es la *Salmonella Enteritidis*, y su crecimiento en los huevos se ve beneficiado por la temperatura durante el almacenamiento y el transporte de estos. Dado que en muchos Estados miembros no existen requisitos relativos a las condiciones de tiempo y temperatura durante el almacenamiento y el transporte de los huevos, es importante que en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 se establezca una «fecha de duración mínima», tal como se define en el artículo 2, apartado 2, letra r), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>(8)</sup> para los huevos, a fin de proporcionar una base uniforme para que los consumidores finales puedan elegir con conocimiento de causa y utilizar sus alimentos con la máxima seguridad. El dictamen de la EFSA de 10 de julio de 2014 sobre los riesgos para la salud pública de los huevos de mesa a causa del deterioro y del desarrollo de patógenos<sup>(9)</sup> concluye que la fecha de duración mínima de los huevos producidos por gallinas de la especie *Gallus gallus* debe fijarse en un máximo de 28 días, ya que cualquier aumento del período de validez de estos huevos más allá de 28 días da lugar a un aumento del riesgo relativo de enfermedad. El requisito actual establecido en la sección X, capítulo I, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 de que los huevos se suministren al consumidor en un plazo máximo de 21 días tras la puesta es una norma de comercialización con una influencia limitada en la seguridad de los huevos, al tiempo que contribuye al desperdicio de alimentos en el comercio al por menor. Un aumento de este plazo de 21 a 28 días reduciría significativamente ese desperdicio de alimentos, especialmente en el caso de los huevos producidos por gallinas de la especie *Gallus gallus*, ya que estos huevos se retirarían de la venta al mismo tiempo que expirara su fecha de duración mínima.
- (11) La sección XVI del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece requisitos específicos para la producción de determinados productos muy refinados destinados al consumo humano cuando el tratamiento de la materia prima elimine cualquier riesgo para la salud pública o animal. Algunos derivados de grasas, como el colesterol y la vitamina D3 derivados de la lanolina, también están sujetos a tratamientos específicos que eliminan estos riesgos, por lo que deben considerarse productos muy refinados.
- (12) Los aromas se utilizan en los alimentos de conformidad con el Reglamento (UE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>(10)</sup>. Su proceso de fabricación incluye un complejo proceso físico, enzimático o microbiológico que, sobre la base de las pruebas científicas disponibles, elimina cualquier riesgo para la salud pública o animal. Por lo tanto, los aromas derivados de productos de origen animal deben considerarse productos muy refinados.
- (13) Procede, por tanto, modificar el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 en consecuencia.
- (14) El Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión<sup>(11)</sup> establece normas específicas respecto a la realización de los controles oficiales a que se refiere el artículo 18, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625. Más concretamente, el artículo 1, inciso v), y el artículo 11 de dicho Reglamento Delegado se refieren a normas relativas a excepciones a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625 en lo que respecta a la clasificación de las zonas de producción y reinstalación en lo que se refiere a los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos. El artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625, modificado por el Reglamento (UE) 2021/1756, amplía la posibilidad de establecer excepciones a la obligación de clasificar las zonas de producción y de reinstalación a todos los equinodermos no filtradores, y no solo a los holotúridos. Por consiguiente, el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 debe modificarse de modo que no sea necesaria la clasificación de las zonas de producción y de reinstalación en lo que se refiere a la recolección de equinodermos no filtradores.

<sup>(8)</sup> Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

<sup>(9)</sup> EFSA Journal 2014;12(7):3782.

<sup>(10)</sup> Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE (DO L 354 de 31.12.2008, p. 34).

<sup>(11)</sup> Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 131 de 17.5.2019, p. 1).

- (15) El Reglamento (CE) n.º 853/2004 y el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 deben ser modificados por un único Reglamento Delegado, ya que algunas de las modificaciones están relacionadas con las recientes modificaciones introducidas en el Reglamento (UE) 2017/625 por el Reglamento (UE) 2021/1756. Además, la modificación que debe introducirse en el Reglamento (UE) 2019/624 en relación con los equinodermos es de carácter accesorio, ya que se trata únicamente de una adaptación a una modificación introducida en el Reglamento (UE) 2017/625 por el Reglamento (UE) 2021/1756. Por otra parte, en aras de la coherencia de las normas de la Unión, las modificaciones que deben introducirse en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 y en el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 deben surtir efecto en la misma fecha.
- (16) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 853/2004 y el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 en consecuencia.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo 1

### Modificaciones y correcciones del Reglamento (CE) n.º 853/2004

El anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se modifica y corrige de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

#### Artículo 2

### Modificaciones del Reglamento Delegado (UE) 2019/624

El Reglamento Delegado (UE) 2019/624 se modifica como sigue:

1) En el artículo 1, la letra a) inciso v) se sustituye por el texto siguiente:

«v) las excepciones a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625 respecto a la clasificación de las zonas de producción y reinstalación en lo que se refiere a los pectínidos, los gasterópodos marinos y los equinodermos;».

2) El artículo 11 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 11

**Controles oficiales de los pectínidos, gasterópodos marinos y equinodermos, no filtradores, que se recolecten en zonas de producción que no estén clasificadas de conformidad con el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625**

No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625, la clasificación de las zonas de producción y reinstalación no es necesaria para la recolección de pectínidos, gasterópodos marinos y equinodermos, no filtradores, cuando las autoridades competentes efectúen controles oficiales sobre dichos animales en las lonjas de pescado, los centros de expedición o los establecimientos de transformación.

Dichos controles oficiales deberán verificar el cumplimiento de:

- las normas sanitarias respecto a los moluscos bivalvos vivos establecidas en el capítulo V de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- los requisitos específicos de los pectínidos, los gasterópodos marinos y los equinodermos no filtradores, que se recolecten fuera de las zonas de producción clasificadas, establecidos en el capítulo IX de dicha sección.».

#### Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 9 de septiembre de 2022.

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ANEXO

El anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 queda modificado y corregido como sigue:

1) En la sección II, capítulo VI, el punto 7 se sustituye por el texto siguiente:

«7. Además de la información sobre la cadena alimentaria que debe presentarse de conformidad con el anexo II, sección III, del presente Reglamento, el certificado zoonosanitario establecido en el anexo IV, capítulo 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 deberá acompañar al animal sacrificado al matadero o a la planta de despiece, o se enviará por adelantado en cualquier formato.».

2) La sección VII se modifica como sigue:

a) el capítulo IX se sustituye por el texto siguiente:

**«CAPÍTULO IX: REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS PECTÍNIDOS, LOS GASTERÓPODOS MARINOS Y LOS EQUINODERMOS NO FILTRADORES RECOLECTADOS FUERA DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CLASIFICADAS**

Los operadores de empresa alimentaria que recolecten pectínidos, gasterópodos marinos o equinodermos no filtradores fuera de las zonas de producción clasificadas o manipulen dichos pectínidos, gasterópodos marinos o equinodermos deberán cumplir los requisitos siguientes:

1. los pectínidos, los gasterópodos marinos y los equinodermos no filtradores solo podrán comercializarse cuando hayan sido recolectados y manipulados de conformidad con lo dispuesto en el capítulo II, parte B, y cumplan las normas establecidas en el capítulo V, lo que se demostrará mediante un sistema de autocontroles por parte de los operadores de empresa alimentaria que exploten lonjas de pescado, centros de expedición o establecimientos de transformación;
  2. además de lo dispuesto en el punto 1, cuando los datos procedentes de programas de seguimiento oficiales permitan a la autoridad competente clasificar las zonas de pesca —en colaboración con los operadores de empresa alimentaria, cuando proceda—, las disposiciones del capítulo II, parte A, se aplicarán por analogía a los pectínidos;
  3. los pectínidos, los gasterópodos marinos y los equinodermos no filtradores solo podrán comercializarse para consumo humano a través de lonjas de pescado, centros de expedición o establecimientos de transformación. Los operadores de empresa alimentaria que exploten dichos establecimientos, cuando manipulen pectínidos, gasterópodos marinos o equinodermos, deberán informar a la autoridad competente y, por lo que se refiere a los centros de expedición, cumplir los requisitos pertinentes de los capítulos III y IV;
  4. los operadores de empresa alimentaria que manipulen pectínidos, gasterópodos marinos y equinodermos no filtradores deberán cumplir los siguientes requisitos:
    - a) cuando sean aplicables, los requisitos documentales del capítulo I, puntos 3 a 7. En este caso, el documento de registro deberá indicar claramente la ubicación de la zona, junto con el sistema utilizado para describir las coordenadas, en la que se han recolectado los pectínidos vivos o los gasterópodos marinos vivos o los equinodermos vivos; o
    - b) los requisitos del capítulo VI, punto 2, relativos al cierre de todos los embalajes de pectínidos vivos, gasterópodos marinos vivos y equinodermos vivos expedidos para su venta al por menor, y del capítulo VII, relativos al marcado de identificación y al etiquetado.»;
- b) en el capítulo X, en el modelo de documento de registro de moluscos bivalvos vivos, equinodermos vivos, tunicados vivos y gasterópodos marinos vivos, las notas explicativas se modifican como sigue:
- i) el contenido de la casilla I.3 se sustituye por el texto siguiente:

**«Proveedor**

Indíquense el nombre y la dirección (calle, ciudad y región/provincia/estado, según proceda), el país y el código ISO del país del establecimiento de origen. En el caso de las zonas de producción, indíquese la zona autorizada por las autoridades competentes. En el caso de pectínidos, gasterópodos marinos o equinodermos vivos, indíquese la ubicación de la zona de recolección.

Si procede, indíquese el número de registro o autorización del establecimiento. Indíquese la actividad (recolector, centro de depuración, centro de expedición, lonja de pescado o actividades de operador intermediario).

Cuando el lote de moluscos bivalvos vivos se expida desde un centro de depuración/centro de expedición o, en el caso de los pectínidos, gasterópodos marinos y equinodermos no filtradores recolectados fuera de zonas de producción clasificadas, desde una lonja de pescado, indíquese el número de autorización y la dirección del centro de depuración/centro de expedición o de la lonja de pescado.»

ii) el contenido de la casilla I.7 se sustituye por el texto siguiente:

**«Desde un centro de depuración/centro de expedición o una lonja de pescado**

Cuando el lote de moluscos bivalvos vivos se expida desde un centro de depuración/centro de expedición o, en el caso de los pectínidos, gasterópodos marinos y equinodermos no filtradores recolectados fuera de zonas de producción clasificadas, desde una lonja de pescado, indíquese el número de autorización y la dirección del centro de depuración/centro de expedición o de la lonja de pescado.

Si se expide desde un centro de depuración, indíquese la duración de la depuración y las fechas de entrada y salida del lote del centro de depuración. Táchese lo que no proceda.»

3) La sección VIII se modifica como sigue:

a) en la parte introductoria, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. La presente sección no se aplicará a los moluscos bivalvos, a los equinodermos, a los tunicados ni a los gasterópodos marinos cuando se comercialicen vivos. Exceptuando los capítulos I y II, se aplicará a los animales mencionados cuando no se comercialicen vivos, en cuyo caso deberán haberse obtenido de conformidad con lo dispuesto en la sección VII.

A efectos de la presente sección, se entenderá por «superrefrigeración» un proceso mediante el cual se reduce la temperatura de los productos de la pesca frescos a un valor entre su punto de congelación inicial y 1 o 2 °C por debajo.

Esta sección se aplicará a los productos de la pesca no transformados descongelados y a los productos de la pesca frescos a los que se hayan añadido aditivos alimentarios de conformidad con la legislación pertinente de la Unión.»;

b) en el capítulo III, el punto A se sustituye por el texto siguiente:

«A. REQUISITOS PARA LOS PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS

1. Los productos de la pesca frescos enteros y eviscerados podrán transportarse o almacenarse en agua refrigerada a bordo de los buques. Asimismo, podrán seguir transportándose en agua refrigerada tras su desembarque, y transportarse desde las explotaciones de acuicultura, hasta que lleguen al establecimiento en tierra firme que efectúe cualquier actividad distinta del transporte o de la clasificación. Cuando se utilicen contenedores de tres capas de polietileno llenos de agua y hielo, los productos de la pesca frescos enteros y eviscerados podrán transportarse después de llegar al establecimiento en tierra que efectúe cualquier actividad distinta del transporte, siempre que se cumplan los requisitos del capítulo VIII, punto 1 letra a).
2. Si los productos refrigerados sin embalar no se distribuyen, expiden, preparan o transforman inmediatamente después de su llegada a un establecimiento en tierra firme, deberán almacenarse en hielo en instalaciones adecuadas o, en el caso de productos de la pesca frescos enteros y eviscerados, en contenedores de polietileno de tres capas hechos de material aislante y llenos de hielo y agua.
3. Se añadirá hielo tantas veces como sea necesario. Cuando se utilicen contenedores de polietileno de tres capas llenos de agua y hielo, estos deberán estar limpios y en buen estado. El agua deberá tener una temperatura lo más próxima posible a 0 °C y cubrir por completo los peces. El hielo cubrirá toda la superficie del agua dentro de los contenedores, para asegurar que todos los peces estén por debajo de la capa de hielo.
4. Los productos de la pesca frescos embalados deberán refrigerarse a una temperatura cercana a la de fusión del hielo.

5. Las operaciones de descabezado y evisceración deberán efectuarse de manera higiénica. Cuando desde un punto de vista técnico y comercial sea posible proceder a la evisceración, esta deberá practicarse lo más rápidamente posible tras la captura o el desembarque de los productos. Los productos deberán lavarse a fondo inmediatamente después de estas operaciones.
6. Las operaciones de fileteado y troceado se efectuarán de forma que se evite la contaminación o suciedad de los filetes y rodajas. Los filetes y rodajas no podrán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación. Los filetes y rodajas deberán envasarse y, en su caso, embalsarse y refrigerarse lo antes posible una vez preparados.
7. Los contenedores utilizados para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo deberán garantizar la evacuación del agua de fusión y evitar que esta permanezca en contacto con los productos de la pesca.»;

c) en el capítulo VIII, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. Durante su transporte, los productos de la pesca se mantendrán a la temperatura establecida, en concreto:

- a) los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos, se mantendrán a una temperatura próxima a la de fusión del hielo. Cuando se utilicen contenedores de polietileno de tres capas llenos de agua y hielo para el transporte de productos de la pesca frescos enteros y eviscerados, el hielo deberá estar presente durante todo el tiempo de almacenamiento/transporte, que deberá efectuarse a temperatura controlada. El transporte y almacenamiento de productos de la pesca frescos enteros y eviscerados en contenedores de polietileno de tres capas llenos de agua y hielo no deberá exceder los tres días;
- b) los productos de la pesca congelados, con excepción de los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva, deberán mantenerse durante el transporte a una temperatura estable igual o inferior a  $-18\text{ °C}$  en todas las partes del producto, eventualmente con breves fluctuaciones ascendentes de un máximo de  $3\text{ °C}$ ;
- c) si se utiliza el proceso de superrefrigeración para el transporte de productos de la pesca frescos, se permitirá el transporte en cajas sin hielo, a condición de que dichas cajas indiquen claramente que contienen productos de la pesca superrefrigerados. Durante el transporte, los productos de la pesca superrefrigerados deberán respetar los requisitos de temperatura, que consisten en mantener una temperatura comprendida entre  $-0,5$  y  $-2\text{ °C}$  en el núcleo del producto. El transporte y almacenamiento de los productos de la pesca superrefrigerados no deberá exceder los cinco días.».

4) La sección X queda modificada como sigue:

a) en el capítulo I, el punto 3 se sustituye por el texto siguiente:

«3. Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 28 días a partir de la puesta.»;

b) en el capítulo I, se añade el punto 4 siguiente:

«4. En el caso de los huevos producidos por gallinas de la especie *Gallus gallus*, la «fecha de duración mínima», tal como se define en el artículo 2, apartado 2, letra r), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, se fijará en un máximo de 28 días a partir de la puesta. Cuando se indique el período de puesta, esta fecha se determinará a partir del primer día de dicho período.».

5) La sección XVI se sustituye por el texto siguiente:

«SECCIÓN XVI: PRODUCTOS MUY REFINADOS

- 1) Los operadores de empresa alimentaria que fabriquen los siguientes productos muy refinados de origen animal deberán velar por que el tratamiento de las materias primas utilizadas elimine cualquier riesgo para la salud pública o animal:
  - a) sulfato de condroitina,
  - b) ácido hialurónico,
  - c) otros productos a base de cartílago hidrolizado,
  - d) quitosano,
  - e) glucosamina,
  - f) cuajo,



- g) ictiocola,
  - h) los aminoácidos que están autorizados como aditivos alimentarios de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*),
  - i) los aromas alimentarios que están autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*\*),
  - j) derivados de grasas.
- 2) Las materias primas utilizadas para la fabricación de los productos muy refinados contemplados en el punto 1 deberán proceder de:
- a) animales, incluidas sus plumas, que hayan sido sacrificados en un matadero y cuya carne se haya considerado apta para el consumo humano tras la correspondiente inspección *ante mortem* y *post mortem*;
  - b) los productos de la pesca que se ajusten a las disposiciones de la sección VIII, o
  - c) grasas extraídas y chicharrones que se ajusten a las disposiciones de la sección XII, o lana, si estos productos se someten a uno de los procesos siguientes:
    - 1) transesterificación o hidrólisis a una temperatura mínima de 200 °C, a la presión apropiada correspondiente, durante al menos 20 minutos (glicerol, ácidos grasos y ésteres);
    - 2) saponificación con NaOH 12 M:
      - mediante un proceso discontinuo a 95 °C durante 3 horas, o
      - mediante un proceso continuo a 140 °C, a 2 bar (2 000 hPa) durante 8 minutos, o
    - 3) hidrogenación a 160 °C a 12 bar (12 000 hPa) durante 20 minutos.

El pelo humano no puede utilizarse como fuente para la fabricación de aminoácidos.

---

(\*) Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

(\*\*) Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos (DO L 354 de 31.12.2008, p. 34).».