

II

(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)

CONSEJO

DIRECTIVA 92/48/CEE DEL CONSEJO

de 16 de junio de 1992

por el que se fijan las normas mínimas de higiene aplicables a los productos de la pesca obtenidos a bordo de determinados buques pesqueros, de conformidad con el inciso i) de la letra a) del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 91/493/CEE

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vista la Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros (¹), y, en particular, el inciso i) de la letra a) del apartado 1 de su artículo 3,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que, de acuerdo con el inciso i) de la letra a) del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 91/493/CEE, es preciso establecer normas de higiene para los productos de la pesca capturados y, llegado el caso, manipulados con motivo del sangrado, descabezado, destripado y extracción de las aletas, refrigerados o congelados, a bordo de determinados buques;

Considerando que es conveniente establecer unas condiciones generales de higiene aplicables a los buques pesqueros;

Considerando que procede determinar condiciones suplementarias de higiene aplicables a los buques pesqueros cuyos productos se conserven a bordo más de veinticuatro horas;

Considerando que conviene prever la posibilidad de tener en cuenta algunas características específicas de determinados buques pesqueros;

Considerando que es oportuno recordar que las inspecciones y controles efectuados por las autoridades competentes de los Estados miembros y por los expertos de la Comisión en aplicación de lo dispuesto en la Directiva

91/493/CEE deben aplicarse también a los buques contemplados en la presente Directiva,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. Las condiciones generales de higiene establecidas en el Anexo I se aplicarán a todos los buques pesqueros.
2. Las condiciones suplementarias de higiene que figuran en el Anexo II serán aplicables a los buques que estén diseñados y equipados para conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias durante más de veinticuatro horas, excepto a aquéllos que estén equipados para mantener vivos los peces, crustáceos y moluscos sin otros medios de conservación a bordo.
3. Si fuese necesario, y de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 2, podrán establecerse excepciones o condiciones suplementarias a las disposiciones del Anexo I para adaptarlas a las posibles características específicas de algunos buques pesqueros.

Artículo 2

Los Anexos de la presente Directiva podrán ser modificados con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15 de la Directiva 91/493/CEE.

Artículo 3

Los Estados miembros podrán, con la condición expresa de que los productos procedentes de los barcos de pesca cumplan las normas de higiene establecidas en la Directiva 91/493/CEE, conceder a los barcos de pesca un plazo adicional que expirará el 31 de diciembre de 1985 para conformarse a las exigencias previstas en las letras b) y e) del punto 8 del Anexo II.

(¹) DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 15.

Sólo podrán obtener dichas dispensas los barcos de pesca que estuviesen ejerciendo su actividad el 30 de junio de 1992 y presenten antes del 31 de diciembre de 1992 una solicitud justificada al efecto ante la autoridad competente.

Dicha solicitud deberá precisar los plazos en que los barcos de pesca podrán conformarse a las referidas exigencias.

Si se solicita una ayuda financiera a la Comunidad, sólo se aceptarán los proyectos que sean conformes a las exigencias de la presente Directiva.

Artículo 4

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para

cumplir la presente Directiva antes del 1 de enero de 1993. Informarán de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 5

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Luxemburgo, el 16 de junio de 1992.

Por el Consejo

El Presidente

Arlindo MARQUES CUNHA

ANEXO I

Condiciones generales de higiene aplicables a los buques pesqueros

1. Las partes del buque o los recipientes reservados al almacenamiento de los productos de la pesca no deberán contener objetos ni productos que puedan transmitir a las mercancías propiedades nocivas o características anormales. Esas partes o recipientes deberán estar constituidos de modo que se puedan limpiar fácilmente y que el agua procedente de la fusión de hielo no pueda permanecer en contacto con los productos de la pesca.
2. En el momento de su utilización, las partes del buque o los recipientes reservados al almacenamiento de los productos de la pesca deberán estar completamente limpios y, en ningún caso, podrá mancharlos el carburante utilizado para la propulsión del buque o las aguas sucias del fondo del buque.
3. Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse lo más pronto posible de la suciedad y de la acción del sol o de cualquier otra fuente de calor. Cuando sean lavados, el agua utilizada deberá ser agua dulce que cumpla los parámetros indicados en los Anexos D y E de la Directiva 80/778/CEE⁽¹⁾ o agua de mar limpia que no sea perjudicial para su calidad o salubridad.
4. Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de forma que se eviten las magulladuras. Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño o aquéllos que puedan herir a la persona que los manipule, a condición de que no se deteriore la carne de dichos productos.
5. Los productos de la pesca, excepto los productos que se conserven vivos, deberán ser sometidos a la acción del frío lo más rápidamente posible desde su embarque. No obstante, esta disposición no se aplicará a determinados tipos de buques pesqueros en los que la aplicación del frío no sea realizable por razones prácticas. En tal caso los productos de la pesca no deberán ser conservados a bordo más de ocho horas.
6. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos se fabricará con agua potable o con agua de mar limpia. Antes de su utilización, se deberá almacenar en condiciones que no permitan su contaminación.
7. La limpieza de los recipientes, los instrumentos y las partes del buque que entren en contacto directo con los productos de la pesca, deberá efectuarse después del desembarque de estos productos, con agua potable o con agua de mar limpia.
8. En caso de que los peces se descabecen o destripen a bordo, estas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos se lavarán con abundante agua potable o agua de mar limpia inmediatamente después de dichas operaciones. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano. Los hígados, huevos y lechas destinados al consumo humano se conservarán en hielo o congelados.
9. Los equipos utilizados para el destripado, descabezado o extracción de las aletas, y los recipientes, utensilios y aparatos diversos que entren en contacto con los productos de la pesca estarán constituidos o cubiertos por un material impermeable, incorruptible, liso, fácil de limpiar y desinfectar. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.
10. El personal encargado de las operaciones de manipulación de los productos de la pesca deberá observar las normas que obligan a mantener una adecuada limpieza corporal y de indumentaria.

⁽¹⁾ DO n° L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/377/CEE (DO n° L 377 de 31. 12. 1991, p. 48).

ANEXO II

Condiciones suplementarias de higiene aplicables a los buques pesqueros contemplados en el apartado 2 del artículo 1

1. Los buques pesqueros estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca refrigerados o congelados a las temperaturas prescritas por la Directiva 91/493/CEE. Dichas bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se manchen.
2. El revestimiento interior de las bodegas, cisternas y contenedores será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará constituido por un material liso o, en su defecto, por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.
3. Las bodegas estarán acondicionadas de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.
4. Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactoras y, en particular, permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización, deberán estar completamente limpios.
5. Las cubiertas de trabajo, los equipos y las bodegas, cisternas y contenedores se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se realizará una desinfección, desinsectación o desratización.
6. Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar una cierta toxicidad se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los peces.
7. En caso de que los productos de la pesca se congelen a bordo, esta operación se deberá realizar en las condiciones establecidas en los puntos 1 y 3 de la parte II del capítulo IV del Anexo de la Directiva 91/493/CEE. En caso de congelación en salmuera, ésta no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.
8. Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca en agua de mar refrigerada mediante hielo (CSW) o con medios mecánicos (RSW), deberán reunir las siguientes condiciones:
 - a) las cisternas deberán estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior;
 - b) las cisternas deberán disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuya sonda deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada;
 - c) el funcionamiento del sistema de cisternas o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla de pescado y agua de mar alcance una temperatura de 3 °C como máximo seis horas después del llenado y de 0 °C como máximo dieciséis horas después.
 - d) Las cisternas, sistemas de circulación y contenedores deberán vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o con agua de mar limpia; deberán llenarse únicamente con agua de mar limpia;
 - e) los registros de las temperaturas de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de la cisterna; deberán conservarse a disposición de la autoridad encargada del control;
9. La autoridad competente, para llevar un control, dispondrá de una lista actualizada de los buques equipados de conformidad con los puntos 7 y 8, con exclusión, no obstante, de los buques que posean contenedores móviles que, sin perjuicio de lo dispuesto en la segunda frase del punto 5 del Anexo I, no efectúen regularmente las operaciones de conservación de pescado en agua de mar refrigerada.
10. Los armadores o sus representantes tomarán todas las medidas necesarias para evitar que trabajen y manipulen los productos de la pesca las personas que puedan contaminarlos hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro. El seguimiento médico de dichas personas estará regulado por la legislación nacional vigente en el Estado miembro de que se trate.