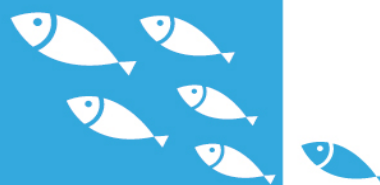




Plan de control oficial de la cadena agroalimentaria del País Vasco 2016-2020

Programa de Control Oficial de Higiene en la Producción Primaria de Pesca Extractiva del País Vasco (PHPE) 2016/2020



Elaborado por: Comisión Técnica CTPCPP
Aprobado por: Grupo Horizontal de Coordinación
Fecha aprobación: 1 diciembre 2017
Versión: 3 – Noviembre 2017

**Nota importante:**

Este Programa de Control se ha definido únicamente en el ámbito de las Competencias de la Dirección de Pesca y Acuicultura del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1.- Introducción

2.- Objetivos

3.- Autoridades Competentes y Órganos de Coordinación

3.1.- Autoridades competentes en el ámbito Estatal

3.2.- Autoridades competentes en el ámbito Autonómico

3.3.- Delegación de tareas en órganos externos

3.4.- Órganos de coordinación

4.- Soportes para el Programa de Control

4.1.- Recursos humanos y materiales

4.2.- Laboratorios de control oficial

4.3.- Procedimientos Normalizados establecidos documentalmente

4.4.- Planes de contingencia o de emergencia

4.5.- Formación

5.- Descripción del Programa de Control

5.1.- Ámbito de aplicación

5.2.- Priorización de los controles y criterios de riesgo

5.3.- Nivel de inspección y frecuencia de los controles

5.4.- Selección de la muestra

5.5.- Naturaleza de los controles

5.6.- Incumplimientos y medidas a adoptar

6.- Revisión del Programa de Control

6.1.- Supervisión

6.2.- Verificación

6.3.- Auditoría

7.- Anexos

I - Abreviaturas y definiciones

II - Normativa legal reguladora

III - Acta de inspección para embarcaciones

IV - Acta de inspección para mariscadores

V - Instrucción de trabajo para los inspectores

1. INTRODUCCIÓN

La reglamentación europea en materia de Seguridad Alimentaria establece la obligatoriedad de realizar controles por parte de la Autoridad Competente (AC) para la verificación del cumplimiento de las condiciones de higiene a lo largo de toda la cadena alimentaria. Esta Reglamentación afecta también a la producción primaria de la pesca extractiva.

En el ámbito estatal, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), en coordinación con las Comunidades Autónomas (CCAA), ha consensuado el Programa Nacional de Control Oficial de Higiene en la Producción Primaria de la Pesca Extractiva, aprobado por la Conferencia Sectorial de Pesca el 15 de octubre de 2015, y [modificado el 8 de noviembre de 2016](#), en el que se establecen las bases para la realización de los controles oficiales de las condiciones higiénico-sanitarias de las embarcaciones y del control de las prácticas correctas de higiene en la actividad pesquera y extractiva de manera uniforme en todo el territorio español.

El presente "Programa de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria en la Pesca Extractiva en la Comunidad Autónoma del País Vasco", en adelante PHPE, es el resultado de la adaptación de la regulación europea en la materia y de las bases del programa nacional a la realidad del País Vasco.

Este PHPE ha sido elaborado por la Comisión Técnica para el desarrollo e implantación de los Programas de Control de los Productos Pesqueros (CTPCPP). El periodo de aplicación de este Programa de Control es desde el año 2016 hasta el año 2020, tal y como se ha establecido en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2016-2020.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE CONTROL PHPE

El **Objetivo General** del PHPE es controlar que los operadores responsables de la producción primaria de la pesca extractiva y de las operaciones conexas cumplan las disposiciones legales comunitarias, nacionales y autonómicas vigentes referidas al control de peligros y a las prácticas correctas de higiene en la producción primaria de la pesca extractiva y operaciones conexas.

Los **Objetivos Específicos** perseguidos en la aplicación de este Programa consistirán en:

- ⇒ Verificar que los operadores aplican las prácticas correctas de higiene para reducir la introducción de peligros (biológicos, físicos o químicos) que puedan afectar a la seguridad alimentaria de las producciones y para controlar cualquier foco de contaminación que pueda suponer un riesgo.
- ⇒ Comprobar las condiciones de higiene de los buques pesqueros y sus embarcaciones auxiliares, así como en los medios de transporte hasta la primera venta.
- ⇒ Verificar que los buques pesqueros y sus embarcaciones auxiliares cumplan los requisitos estructurales y de equipamiento establecidos en la normativa vigente.
- ⇒ Controlar que las operaciones realizadas a bordo de los buques pesqueros y las embarcaciones auxiliares se efectúan de conformidad con la normativa establecida.
- ⇒ Verificar que los operadores de producción primaria llevan y conservan en su caso, los registros sobre medidas aplicadas para controlar los peligros.
- ⇒ Comprobar que las actividades que se realizan en las zonas de marisqueo cumplan la normativa de higiene.

3. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

3.1 Autoridades Competentes en el Ámbito Estatal

El artículo 148.1.11 de la Constitución Española reserva a las Comunidades Autónomas la competencia exclusiva sobre la pesca en aguas interiores, el marisqueo y la acuicultura, la caza y la pesca fluvial. En el control oficial de higiene de la producción pesquera, la Administración General del Estado únicamente desempeña la función de coordinación y cooperación con las Comunidades Autónomas, la representación ante la Comisión y otros organismos internacionales y la elaboración de la normativa básica estatal.

En la producción primaria pesquera, esta coordinación recae en la **Subdirección General de Economía Pesquera** (SGEP) perteneciente a la Dirección General de Ordenación Pesquera de la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura Y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), según se establece en el Real Decreto 424/2016, de 11 de noviembre, por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales. Esta función de la coordinación se desarrolla en colaboración con las Comunidades Autónomas y otras Unidades y Departamentos con dicho control, ocupándose de la elaboración del programa nacional, procedimiento y homogeneidad de actuación, resultados, retroalimentación, recursos generales y coordinación con la Comunidades Autónomas y con la Comisión.

3.2 Autoridades Competentes en el Ámbito Autonómico

La organización, programación, coordinación, ejecución, control y evaluación de las condiciones de higiene de la producción primaria en pesca extractiva y en las zonas de marisqueo es competencia de las Comunidades Autónomas.

En la Comunidad Autónoma del País Vasco, esta competencia recae sobre la **Dirección de Pesca y Acuicultura** de la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras Competitividad del Gobierno Vasco, según se dispone en el [Decreto 74/2017](#), por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras.

La organización, programación y evaluación de este Programa, así como su coordinación, es responsabilidad del **Servicio de Organización y Planificación Pesquera** de la citada Dirección del Gobierno Vasco. Concretamente, las funciones que se asignan a este Servicio son las siguientes:

- Coordinación del Programa de Pesca Extractiva.
- Remisión de documentación requerida por el SGEP del MAPAMA.
- Asistencia a reuniones del MAPAMA.
- Redacción de los programas de higiene.
- Realizar las tareas de supervisión y verificación del PHPE.
- Organización de reuniones internas, envío de convocatorias y levantamiento de actas.

La ejecución de los controles será llevada a cabo por personal adscrito al **Servicio de Inspección Pesquera** (SIP) de la Dirección de Pesca y Acuicultura del Gobierno Vasco, que posee la capacidad jurídica necesaria para efectuar los controles oficiales y tomar las medidas que establece la normativa, y que contará con acreditaciones expedidas por la correspondiente Autoridad Competente. Las funciones que se asignan al personal inspector del SIP son:

- Realización de las visitas de control del PHPE.
- Levantamiento de actas de control de higiene.
- Introducción de datos en la aplicación informática de control oficial.
- Asistencia a reuniones internas.

3.3 Delegación de tareas en órganos externos

Para la ejecución del presente Programa de Control, no está prevista la delegación de ninguna tarea en órganos externos.

3.4 Órganos de Coordinación

3.4.1 A nivel estatal

Entre la Administración Central y las Comunidades Autónomas se ha establecido la coordinación mediante un Grupo de Trabajo creado por la Administración Central representada por la Subdirección General de Economía Pesquera de la Dirección General de Ordenación Pesquera y los responsables del Programa de Control Oficial de Higiene en la Producción Primaria de la Pesca Extractiva en las Comunidades Autónomas.

3.4.2 A nivel Autonómico

La coordinación autonómica de todos los programas de control integrados en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2016-2020 se lleva a cabo en el marco del denominado Grupo Horizontal de Coordinación (GHC).

En este GHC participan los Jefes de Servicio de las Diferentes Autoridades Competentes del ámbito agrario involucradas en la aplicación del Plan en la CAPV. Entre las funciones de dicho grupo se incluyen, entre otras, la aprobación de los programas de control oficial como la documentación horizontal aplicable a todos los programas de control.

En lo que respecta a los Programas relativos al sector pesquero, existe una comisión denominada Comisión Técnica para el desarrollo e implantación de los Programas de Control de los Productos Pesqueros (CTPCPP), que además lleva a cabo el seguimiento de la implantación de los Programas de Control, analiza su grado de cumplimiento y evalúa los resultados de dichos Programas.

4. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL

4.1 Recursos humanos y materiales

Para el desarrollo del presente Programa de Control se utilizarán recursos materiales y humanos de la Dirección de Pesca y Acuicultura del Gobierno Vasco.

El personal habilitado para desarrollar los controles en el ámbito de este programa recibe formación continua en las normas de Seguridad Alimentaria, de higiene y de manipulación, de control oficial y de prácticas correctas de higiene y de trazabilidad.

En cuanto a los recursos materiales, el personal encargado del control tendrá acceso a las bases de datos oficiales y a los censos actualizados, así como dispondrá de todo el equipamiento necesario para la realización de las tareas encomendadas, incluyendo equipos y aplicaciones informáticas, vehículos para realizar los desplazamientos, ropa de campo, formularios a rellenar, instrucciones de trabajo, etc.

4.2 Laboratorios Oficiales de Control

No son necesarios laboratorios para el desarrollo del presente programa, ya que no se contempla la toma de muestras.

4.3 Procedimientos normalizados establecidos documentalmente

La sistemática de inspección se regirá de acuerdo a los Protocolos de control recogidos en el Anexo III (Protocolo de control para buques pesqueros y embarcaciones auxiliares) y en el Anexo IV (Protocolo de control para la extracción de moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos).

A su vez, las autoridades de control pueden utilizar las Guías de prácticas correctas de higiene como apoyo a la inspección, que contienen información de las orientaciones sobre prácticas correctas de higiene para el control de los peligros en la producción primaria y operaciones conexas (ver Anexo II). Estas Guías podrán constituir un instrumento de ayuda para el cumplimiento de los requisitos obligatorios de higiene, teniendo en cuenta que el uso de las mismas no reviste carácter obligatorio.

4.4 Planes de contingencia o de emergencia existentes

Los planes de contingencia se activan siempre que la información procedente de los controles oficiales en curso determine que existe riesgo para la salud humana o animal.

En el caso que el personal habilitado para la realización de los controles detecte una situación de riesgo o alerta, se comunicará tal circunstancia al responsable de este Programa en la Dirección de Pesca y Acuicultura. Éste valorará su repercusión y tomará las decisiones pertinentes, proponiendo las medidas a adoptar al respecto en cada caso.

En los casos en que dichas actuaciones superen el ámbito competencial de la Dirección de Pesca y Acuicultura, la información será trasladada a los siguientes foros:

- Salud Pública: Comisión Conjunta de la Viceconsejería de Salud y Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria.
- Autoridad Central: Conferencia Sectorial de Pesca

Debido a la naturaleza de las inspecciones, no se prevé que el riesgo detectado pueda ser considerado de gran magnitud, por lo que no será necesario contar con un Plan de Emergencia.

4.5 Formación

La formación en el ámbito de este Plan de Control Oficial se lleva a cabo según el Plan de Formación aprobado por el Grupo Horizontal de Coordinación y que se recoge en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2016-2020.

Para la elaboración del Plan de Formación en lo que al ámbito pesquero se refiere, la Comisión Técnica para los Programas de Control de los Productos Pesqueros (CTPCPP) identifica las necesidades de formación, tanto del personal de control como del personal del sector pesquero. La Dirección de Pesca y Acuicultura planifica las actividades formativas identificadas para el año en curso y dispone los medios para que sean ejecutadas.

Anualmente, la CTPCPP realiza el seguimiento y evaluación del Plan de Formación en el ámbito pesquero e introducir los cambios que se consideren necesarios.

5. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

5.1. Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación de este Programa es la producción primaria de todos los buques pesqueros y embarcaciones auxiliares pertenecientes a las listas tercera y cuarta del Registro de matrícula de buques, con puerto base en la CAPV y que se encuentran dados de alta en el Censo de la Flota Pesquera Operativa (CFPO) de la Secretaría General de Pesca del MAPAMA.

Se encuentran incluidas además en el ámbito de aplicación de este Programa de Control las zonas de marisqueo, al ser considerado el marisqueo extractivo una actividad dentro de la pesca extractiva. Por tanto, todos aquellos marisqueros con carnet profesional para ejercer la actividad de marisqueo a pie en la CAPV son objeto de control del PHPE.

Las operaciones conexas o asociadas a la producción primaria también se encuentran incluidas dentro del ámbito de aplicación de este programa.

Quedan excluidos del universo de partida los bacaladeros y atuneros congeladores, ya que al ser considerados buques factoría disponen de registro sanitario, por lo que su control es competencia del Departamento de Salud del Gobierno Vasco, concretamente de la Dirección de Salud Pública.

También quedan excluidos de la aplicación de este Programa las embarcaciones utilizadas para la producción primaria de pesca extractiva de uso doméstico.

5.2. Priorización de los Controles y Criterios de Riesgo

Las actividades objeto del PHPE presentan, en general, un riesgo bajo, principalmente en las embarcaciones de pesca. Las actividades en las zonas de marisqueo pueden presentar un mayor riesgo. No obstante, hay aspectos de la actividad pesquera que dentro de ese riesgo genérico bajo entrañan más riesgo y que debemos tener en cuenta para priorizar los controles.

Para la priorización de los controles y la selección de la muestra a inspeccionar, se aplicarán los criterios que se establecen en este programa. El índice de riesgo de cada uno de los criterios tendrá un valor en función de la probabilidad de que un peligro sea introducido en la cadena alimentaria.

Para la realización del **análisis de riesgos en las embarcaciones de pesca extractiva**, se tendrán en cuenta factores estructurales del buque, de la modalidad de pesca, de las prácticas a bordo y del historial de incidencias, si lo hubiera. Para ello, se han seleccionado 5 criterios y se ha establecido un sistema de puntuación de los mismos, que se irá acumulando hasta obtener la puntuación final, que es la que será utilizada para priorizar los buques a inspeccionar.

Material de Construcción del barco:

Poliéster, fibra	0
Acero	2
Madera	4

Dimensiones del buque:

Permite mantener condiciones de almacenamiento y manipulación adecuados	0
Susceptible de mejorar	2
Impide mantener condiciones de almacenamiento y manipulación adecuados	4

Duración de las mareas

< 24 horas	0
> 24 horas	2

Manipulación a bordo

No hay ningún tipo de manipulación	0
Hay una manipulación mínima (refrigeración y envasado)	2
Cualquier otra manipulación: evisceración, fileteado, etc.	4

Historial de incidencias

Historial sin problemas de higiene	0
Historial con problemas de higiene solucionados	2
Historial con problemas de higiene no solucionados	4
Sin historial	6

La puntuación máxima que puede alcanzar un buque pesquero es de 20 puntos. En base a la puntuación obtenida, los buques se clasificarán en base al tipo de riesgo:

RIESGO	PUNTUACION
ALTO	13-20
MEDIO	7-12
BAJO	0-6

A mayor puntuación obtenida, mayor riesgo y por tanto mayor prioridad a la hora de hacer los controles. Es deseable que la selección de la muestra se haga por una combinación de selección dirigida y aleatoria, al 50%. Por tanto, un 50% de las embarcaciones a inspeccionar serán en base al riesgo (embarcaciones de mayor riesgo) y el 50% restante será aleatorio entre las embarcaciones de menor riesgo, con el objetivo de controlar todo tipo de embarcaciones.

Para la realización del **análisis de riesgo de las zonas de marisqueo**, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Intensidad de explotación de la zona: Baja, Media, Alta.
- Especie objeto de explotación: moluscos bivalvos – gasterópodos, equinodermos y tunicados
- Resultados de inspecciones anteriores

Actualmente, en la CAPV no existe ninguna zona de marisqueo autorizada para la extracción, por lo que no se aplica el análisis de riesgos ni se realizan inspecciones en este ámbito.

5.3. Nivel de inspección y frecuencia de los controles

El objetivo del primer año del PHPE 2016-2020 fue inspeccionar un 6% del censo de Buques Pesqueros de la CAPV. Para los siguientes años, este porcentaje se ampliará al 10%.

Este porcentaje se aplicará a los buques y zonas de marisqueo (en el caso de que hubiera zonas autorizadas), pero no a las embarcaciones auxiliares, que serán revisadas junto con el buque o zona de marisqueo correspondiente.

Además de las inspecciones programadas para cada año, deberán considerarse las inspecciones de seguimiento que se han de realizar con el fin de verificar la puesta en marcha de las medidas correctoras para solventar los incumplimientos detectados.

5.4. Selección de la muestra

El número total de embarcaciones a controlar, y el de zonas de marisqueo si las hubiera, se diversificará para obtener la selección de la muestra en un 50% de forma dirigida y en un 50% de forma aleatoria.

Para elaborar el listado inicial de las embarcaciones a controlar, se partirá del censo de la flota operativa y se descartarán aquellas embarcaciones cuyo puerto base no sea la CAPV y las que hayan sido dadas de baja. A continuación, se asignarán los criterios de riesgo descritos en el punto 5.2., y se seleccionará el 50% del listado correspondiente a la muestra dirigida (embarcaciones de mayor riesgo). Una vez realizada esta extracción, se seleccionará al azar el otro 50% de la muestra aleatoria.

El listado inicial deberá contener, al menos, el triple de embarcaciones de las que se pretende controlar, y se archivará informáticamente. Las embarcaciones inspeccionadas en el año en curso deberán figurar en el listado inicial, si bien se podrán realizar inspecciones a otras embarcaciones que no figuren en el listado, que serán consideradas como inspecciones no programadas, y no serán tenidas en cuenta para el cumplimiento del objetivo establecido.

5.5. Naturaleza de los Controles

Las inspecciones tienen una naturaleza documental y visual, y abarca los siguientes ámbitos:

- Comprobación de las licencias para el ejercicio de la actividad pesquera y extractiva.
- Control de las condiciones higiénico-sanitarias de las embarcaciones.
- Control de las prácticas correctas de higiene en la actividad pesquera y extractiva.
- Control de los registros

Todos los controles efectuados originarán el levantamiento de un acta de inspección, que estará firmada y sellada por el/los funcionarios de la Unidad de control, así como por el operador o su representante. Si éste se negase a su firma, los funcionarios de la Unidad de control lo reflejarán en el acta, incluyendo las observaciones que realice el operador o su representante. En este supuesto, se enviará el acta al titular de la actividad, por correo con acuse de recibo. Cuando no se pueda realizar el control, se hará constar en el acta con una breve indicación del motivo.

Así mismo, las inspecciones se aprovecharán para informar y formar al inspeccionado sobre los aspectos pertinentes, novedosos o desconocidos, contenidos en la legislación vigente, por lo que tienen además una faceta formativa del productor.

5.6. Incumplimientos y medidas a adoptar

Los incumplimientos de este Programa de Control se someterán al régimen de infracciones y sanciones establecidos en las distintas normas de aplicación, como la Ley 8/2003 de Sanidad Animal, el Real Decreto 1945/1983, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y el Reglamento 882/2004 sobre controles oficiales, así como cualquier normativa sectorial o de sanidad animal relacionada.

Una vez finalizada la inspección, se levanta acta de la misma (Anexos III y IV), anotándose las observaciones que se consideren oportunas y las medidas a adoptar en caso de detectarse incumplimientos.

En caso de que se observen incumplimientos, se tomarán medidas para garantizar que el operador ponga remedio a la situación. Teniendo en cuenta la naturaleza del incumplimiento y el historial de incumplimientos del operador, se decidirán las medidas a emprender.

En las embarcaciones pesqueras que se presenten irregularidades leves, en los controles posteriores se comprobará que mantienen las condiciones adecuadas y la ejecución de las mejoras planteadas.

En los casos de irregularidades graves y muy graves, se otorgará un plazo adecuado para subsanar las deficiencias, se comprobará la ejecución de las mejoras y se incluirán en los controles del año siguiente, como inspecciones de seguimiento. Las inspecciones de barcos con irregularidades graves o muy graves se sumarán al 10% previamente establecido.

Se ha elaborado una instrucción para que sirva de guía al personal inspector de cara a tipificar los incumplimientos y las medidas a adoptar (Anexo V).

6. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL

Al finalizar el año, los Responsables del Programa comprobarán el grado de cumplimiento de las actividades realizadas en el marco del presente Programa de Control, analizarán las desviaciones sobre los objetivos marcados y estudiarán los incumplimientos respecto de los requisitos exigidos en el programa, proponiendo las medidas correctoras oportunas. Con esta información se elaborará en Informe Anual de Resultados, donde quedará reflejado el grado de cumplimiento de los objetivos del Programa durante ese año.

Este informe será enviado, en formato digital, a la Subdirección General de Economía Pesquera, en el primer trimestre del año siguiente al de la ejecución del Programa. Del mismo modo, este informe será enviado a la Dirección de Agricultura y Ganadería del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad, como entidad coordinadora del Plan Autonómico, para que pueda elaborar el informe anual autonómico.

6.1. Supervisión del Control Oficial

Se realizará la supervisión del cumplimiento de los controles oficiales según el [procedimiento general](#) establecido en el documento del [Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2016-2020](#).

En relación a los porcentajes de cada tipo de supervisión, y para este programa de control, se realizarán las siguientes supervisiones:

- Supervisión documental: un mínimo del 10% de las actas o informes derivados de los controles del año en curso.
- Supervisión in situ: un mínimo del 5% de las inspecciones a realizar en ese año, que consistirán en la comprobación que se realiza sobre el terreno, acompañando al inspector y siguiendo el mismo proceso de inspección que él realice.

La supervisión del resto de la documentación diferente a los expedientes y actas de inspección se realiza en el seno del Grupo de Trabajo CTPCPP.

A partir de la información obtenida en la supervisión documental e in situ se elaborará un informe que constituirá un análisis cualitativo. Esta información se incluirá en el Informe Anual de Resultados, y será remitida a la SGEP del MAPAMA mediante la elaboración de tablas comunes.

6.2. Verificación de la Eficacia del Control Oficial

La Verificación de la Eficacia de este Sistema de Control Oficial se realizará conforme a lo establecido en el Procedimiento para la Verificación de la Eficacia de los Programas de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco, donde se define el procedimiento por el que llevar a cabo dicha verificación, así como se detallan los indicadores de seguimiento y el contenido del informe anual de verificación.

6.3. Auditoría del Programa de Control Oficial

La realización de las auditorías sobre este programa de control se ejecutará conforme a lo establecido en el Programa de Auditoría 2016-2020 de la CAPV, donde se definen el modelo y los objetivos del sistema de auditoría para la Comunidad Autónoma y los procedimientos y criterios aplicables en la ejecución de la misma.

Se efectuará una auditoría interna dentro del periodo de 5 años de este Plan de Control por parte de HAZI, entidad seleccionada y autorizada oficialmente como Organismo Auditor por parte del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco.

ANEXO I - ABREVIATURAS Y DEFINICIONES

Abreviaturas

AC: Autoridades competentes

CAPV: Comunidad Autónoma del País Vasco

CCAA: Comunidades Autónomas

CFPO: Censo de la Flota Pesquera Operativa

CTPCPP: Comisión Técnica para el desarrollo e implantación de los Programas de Control de los Productos Pesqueros.

MAPAMA: Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

PHPE: Programa de Control Oficial de Higiene en la Producción Primaria de la Pesca Extractiva

PNCOCA: Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

PNT: Procedimiento Normalizado de Trabajo

SGEP: Subdirección General de Economía Pesquera

SIP: Servicio de Inspección Pesquera

Definiciones Previas

«**Producción primaria en pesca extractiva**»: comprende el cultivo, la pesca y la recolección de productos de la pesca vivos con vistas a su puesta en el mercado, las operaciones asociadas de sacrificio, sangrado, descabezado, evisceración, extracción de las aletas, refrigeración y envasado (si se realizan a bordo de los buques), así como el transporte y el almacenamiento (Reglamento 853/2004).

«**Marisqueo**»: el ejercicio de la actividad extractiva dirigida, de modo exclusivo y con artes selectivos y específicos, hacia una o varias especies de moluscos, crustáceos, tunicados, equinodermos y otros invertebrados marinos (Ley 1/2002).

«**Moluscos bivalvos**»: los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración. Se aplicará lo dispuesto para moluscos bivalvos por analogía a los equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos (Reglamento 853/2004).

«**Operaciones conexas en producción primaria de pesca extractiva**» (Reglamento 853/2004): las operaciones asociadas comprenden cualquiera de las siguientes operaciones, si se realizan a bordo de los buques de pesca: sacrificio, sangrado, descabezado, evisceración, extracción de las aletas, refrigeración y envasado. Comprenden también:

- i. el transporte y el almacenamiento de los productos de la pesca cuya naturaleza no se haya visto alterada en lo esencial, incluidos los productos de la pesca vivos, en explotaciones piscícolas situadas en tierra, y

- ii. el transporte de productos de la pesca cuya naturaleza no se haya visto alterada en lo esencial, incluidos los productos de la pesca vivos, del lugar de producción al primer establecimiento de destino.

«**Primer establecimiento de destino**»: las lonjas pesqueras, depuradoras y centros de expedición de moluscos bivalvos, instalaciones de acuicultura y centros de manipulación (Ley 1/2002)

«**Productos de la pesca**»: todos los animales marinos o de agua dulce (salvo los moluscos bivalvos vivos, los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos, así como todos los mamíferos, reptiles y ranas), ya sean salvajes o de cría, incluidas todas las formas, partes y productos comestibles de dichos animales (Reglamento 853/2004).

«**Productos de la pesca frescos**»: los productos de la pesca sin transformar, enteros o preparados, incluidos los productos embalados al vacío o en atmósfera modificada, que no se hayan sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación (Reglamento 853/2004).

«**Productos de la pesca preparados**»: los productos de la pesca sin transformar que se hayan sometido a una operación que afecte a su integridad anatómica, como evisceración, descabezado, corte en rodajas, fileteado y picado (Reglamento 853/2004).

«**Buque pesquero**»: cualquier buque equipado para la explotación comercial de los recursos acuáticos vivos (Reglamento 2371/2002).

«**Buque factoría**»: todo buque a bordo del cual se somete a los productos de la pesca a una o varias de las siguientes operaciones antes del envasado o embalado y, si es necesario, de la refrigeración o congelación: fileteado, corte en rodajas, pelado, separación de las valvas o del caparazón, picado o transformación (Reglamento 853/2004).

«**Buque congelador**»: todo buque a bordo del cual se efectúe la congelación de los productos de la pesca, precedida, en caso necesario, de labores de preparación como el sangrado, descabezado, evisceración y extracción de las aletas, y seguida, si es preciso, del envasado o el embalado (Reglamento 853/2004).

ANEXO II - NORMATIVA LEGAL REGULADORA

Además de la normativa de carácter general, detallada en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco, a continuación se detalla la normativa comunitaria, estatal y autonómica específica para la aplicación de este Programa de Control Oficial de la Pesca Extractiva:

Normativa Comunitaria

- **Reglamento 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- **Reglamento 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la Higiene de los productos alimenticios.
- **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.
- **Reglamento 854/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- **Reglamento de Ejecución 931/2011** de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.

Normativa Nacional

- **Real Decreto 1945/1983** por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- **Ley 14/1986**, de 25 de abril de 1986, General de Sanidad.
- **Reglamento 640/2006**, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- **Real Decreto 1822/2009**, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.

Normativa Autonómica

- **Ley 6/1998** de Pesca Marítima
- **Decreto 204/1994** por el que se regula el ejercicio de la Pesca con determinadas artes en las costas del País Vasco
- **Decreto 212/2000** por el que se regula el ejercicio de la Pesca con artes menores en el litoral de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

- **Decreto 244/2004** de modificación del Decreto por el que se regula el ejercicio de la pesca con artes menores en el litoral de la Comunidad Autónoma del País Vasco.
- **ORDEN de 20 de octubre de 2017**, de la Consejera Desarrollo Económico e Infraestructuras, por la que se establece la clasificación de las zonas de producción de moluscos bivalvos del litoral de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Guías de apoyo

- [Guía de interpretación de la legislación de productos de la pesca y la acuicultura](#) (2008). MARM/CECOPECA.
- [Guía de prácticas correctas de higiene para producción primaria en pesca](#) (2008). Mareas de menos de 48 h. NORMA AENOR.
- [Guía de manipulación y conservación del pescado fresco](#) (2009). Gobierno Vasco,
- [Guía de manipulación de la pesca del día en embarcaciones de red de enmalle](#) (2011). Gobierno Vasco.
- [Tríptico informativo sobre higiene en los barcos de pesca](#) (2011). Gobierno Vasco
- [Video sobre buenas prácticas en embarcaciones](#) (2013) Gobierno Vasco - Elika.