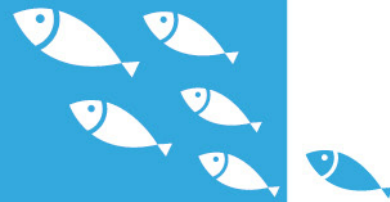




Plan de control oficial
de la cadena agroalimentaria
del País Vasco 2016-2020

Programa de Control Oficial de Higiene en la Producción Primaria de Acuicultura

2016/2020



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 – Protocolo de inspección y acta de inspección para explotaciones de acuicultura

1. INTRODUCCIÓN

El presente Programa se ha elaborado para cumplir con las disposiciones comunitarias, estatales y autonómicas en el ámbito de la producción acuícola.

El Reglamento 178/2002, de 28 de enero de 2002, en el apartado 2 del artículo 17 establece las responsabilidades de los Estados miembros en relación a la seguridad alimentaria. Por ello, los Estados miembros deben velar por el cumplimiento de la legislación alimentaria, y deberán controlar y verificar que los explotadores de las empresas alimentarias y de piensos cumplen con los requisitos de la legislación alimentaria en todas las etapas de la producción, y para tal fin mantendrán un sistema de controles oficiales. Se entiende, en consecuencia, que está incluido el control de la Higiene en la Producción Primaria de la Acuicultura (PHA).

Por su parte, el Reglamento 882/2004, establece que para garantizar la aplicación efectiva de lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 17 del Reglamento (CE) nº 178/2002, en la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales y en el artículo 45 de aquél, cada Estado miembro debe preparar un único Plan Nacional de Control Plurianual Integrado. Este Plan autonómico de controles en el ámbito de la producción de productos acuícolas formará parte del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

Una de las finalidades que se pretenden conseguir con este documento es aprovechar todas las estructuras y las dinámicas de trabajo que ya se vienen poniendo en marcha en la CAPV, con la finalidad de reforzarlas y permitir el pleno cumplimiento de la normativa en materia de higiene en la acuicultura.

El ámbito de aplicación de este Programa de Control Oficial afecta al control de la higiene de la producción primaria de:

- ⇒ Explotaciones de acuicultura continental
- ⇒ Explotaciones de acuicultura marina (marítima, marítima-terrestre, terrestre)
- ⇒ Explotaciones de moluscos bivalvos vivos y otros invertebrados (parques de cultivo, bateas, etc.)

Dichas explotaciones deberán encontrarse autorizadas por la Dirección de Pesca y Acuicultura del Gobierno Vasco

Por otro lado, las operaciones conexas o asociadas a la producción primaria también se encuentran incluidas dentro del ámbito de aplicación de este Programa.

Este Programa Nacional no es aplicable en el ámbito contemplado en el artículo 1.2 del Reglamento (CE) nº 852/2004, referido a la producción primaria para uso doméstico privado.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE CONTROL PHPE

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

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

- ⇒ Controlar que el operador responsable de las actividades de producción primaria y de las operaciones conexas en acuicultura, es capaz de reducir la introducción de peligros (biológicos, físicos o químicos) que puedan afectar a la seguridad alimentaria de sus producciones.
- ⇒ Controlar cualquier foco de contaminación que pueda suponer un riesgo, mediante la adopción de medidas y prácticas correctas de higiene.
- ⇒ Comprobar las condiciones de higiene de las instalaciones, elementos y equipamientos que intervienen directamente en los procesos de producción y continúan hasta el sacrificio, incluyendo el transporte de los animales vivos hasta el establecimiento de destino y el transporte entre explotaciones piscícolas.
- ⇒ Comprobar las condiciones de higiene en las embarcaciones auxiliares de acuicultura.
- ⇒ Controlar las operaciones de trabajo para asegurar la higiene de los productos.
- ⇒ Controlar que los operadores de empresas alimentarias lleven y conserven los registros sobre medidas aplicadas para controlar los peligros.

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 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 acuícola, esta coordinación recae en la Subdirección General de Economía Pesquera perteneciente a la Dirección General de Ordenación Pesquera, de la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) en colaboración con las Comunidades Autónomas y otras unidades y departamentos con dicho control.

3.2 Autoridades Competentes en el Ámbito Autonómico

La organización, programación, coordinación, ejecución, control y evaluación de las condiciones de la higiene de la producción primaria en acuicultura 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 y Competitividad del Gobierno Vasco, según se dispone en el Decreto 190/2013, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad.

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 PHA.
- ⇒ Remisión de documentación requerida por el SGM del MAGRAMA.
- ⇒ Asistencia a reuniones del MAGRAMA.
- ⇒ Redacción de los programas de higiene.
- ⇒ Realizar las tareas de supervisión y verificación del PHA.

- ⇒ 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 poseen 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 PHA.
- ⇒ 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 las Administración Central y las Comunidades Autónomas se ha establecido dicha coordinación mediante el Grupo de Trabajo creado por la Administración Central representada por la Subdirección General de Economía Pesquera de la Dirección General de Ordenación Pesquera y las Comunidades Autónomas.

3.4.2 A nivel Autonómico

En lo que respecta a los Programas relativos al sector pesquero y acuícola 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, 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 IV.

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

Los Controles Oficiales que derivan de este Programa se realizan en:

- ⇒ Explotaciones de acuicultura continental
- ⇒ Explotaciones de acuicultura marina (marítima, marítima-terrestre, terrestre)
- ⇒ Explotaciones de acuicultura moluscos bivalvos vivos y otros invertebrados (parques de cultivo, bateas, etc.)

Para determinar la población a muestrear se partirá de las explotaciones de acuicultura, que estén autorizadas por la autoridad competente, y que a su vez comprenden el universo de partida.

Si fuera el caso, al visitar dichas explotaciones se inspeccionarán las embarcaciones auxiliares de acuicultura que se utilicen en dichas explotaciones. Dichas embarcaciones deben de encontrarse dadas de alta en según el Censo de Flota Pesquera Operativa (CFPO).

5.2. Priorización de los Controles y Criterios de Riesgo

Para la priorización de los controles y la selección de la muestra se aplicarán sobre el universo de partida los criterios generales que se establecen en este Programa.

El índice de riesgo de cada uno de estos criterios tendrá un valor en función de la probabilidad de que un peligro sea introducido en la cadena alimentaria. Una vez aplicados los criterios de riesgo, se asignará una puntuación a cada explotación o zona, de tal forma que se priorice la selección de las explotaciones y zonas de riesgo alto, medio o bajo. Los controles se priorizarán en base a las puntuaciones obtenidas.

Los criterios de riesgo a aplicar a las explotaciones de acuicultura son los siguientes:

A. Por el sistema de cultivo:

Sistema intensivo	1
Sistemas semi-intensivos	2
Extensivo	3

B - Por especie:

Moluscos bivalvos vivos	3
Peces	2
Gasterópodos, equinodermos y tunicados marinos vivos	1
Crustáceos	1

C - Por fase de producción:

Hatchery o reproducción	3
Preengorde	2
Engorde	1

D - Por resultados de inspecciones anteriores:

En más de un control han tenido los mismos incumplimientos.	4
Han tenido incumplimientos muy graves o graves.	4
Han tenido incumplimientos leves.	1
Sin irregularidades o incumplimientos	0

En el caso de haberse controlado todo el universo y realizado un análisis del histórico de los resultados de dichos controles, la planificación del control se hará en base al riesgo real.

5.3. Nivel de inspección y frecuencia de los controles

El tamaño de la muestra a inspeccionar, comprenderá al menos, el 5% de las explotaciones que estén autorizadas. Este porcentaje es el mínimo acordado y en todo momento se podrá decidir aumentar dicho porcentaje.

La frecuencia de los controles será regular y proporcional al riesgo. Atendiendo a su mayor riesgo se someterán a una mayor frecuencia de control las unidades a controlar que hayan obtenido índices de riesgo alto o medio. A su vez se tendrán en cuenta las comunicaciones realizadas por terceros relativas a aspectos no conformes con condiciones de higiene en las unidades objeto de control del presente Programa; así como las sospechas de incumplimientos por parte del personal de inspección.

También se tendrán en cuenta los resultados de los controles anteriores.

5.4. Selección de la muestra

El número total de explotaciones acuícolas es muy reducido en Euskadi por lo que se considera oportuno considerar la realización de una inspección de Control oficial al menos una vez por cada explotación registrada durante el periodo de duración de este PHA.

5.5. Naturaleza de los Controles

Los controles oficiales se realizarán con la frecuencia adecuada atendiendo al proceso de priorización llevado a cabo en el apartado anterior de este programa.

La metodología del control atiende a las siguientes características:

- ⇒ Es dirigido y planificado en función del riesgo.
- ⇒ Se apoya en un Protocolo de control para examinar el cumplimiento de las disposiciones obligatorias que establece la normativa y comprobar la forma en que el productor asegura el cumplimiento de las mismas.
- ⇒ Posee además una faceta formativa del productor.

Los controles oficiales se llevarán a cabo en las explotaciones de acuicultura marina (marítima, marítima-terrestre, terrestre) y continental y en explotaciones de moluscos bivalvos vivos y otros invertebrados (parques de cultivo, zonas de marisqueo controlado, bateas, etc.)

La sistemática de inspección se regirá de acuerdo a los "Protocolos de control" recogidos en los Anexos (Protocolo de Control para Explotaciones de Acuicultura).

La inspección comenzará con el análisis de la información previa existente. El método empleado para la realización de este control será la inspección visual in situ para comprobar las condiciones de higiene y las prácticas de manipulación llevadas a cabo, así como un control de la documentación, gestión de la información y registros requeridos para la actividad en cuestión.

Al inicio, el inspector se presentará e identificará convenientemente y anunciará el objetivo de la inspección. Por último, solicitará que durante la misma le acompañe el titular de la embarcación o un representante de esta.

Por lo tanto, los controles oficiales contemplarán las actividades siguientes:

- ⇒ Control de que las explotaciones acuícolas están inscritas en el REGA y que las embarcaciones auxiliares de acuicultura están inscritas en el CFPO.

- ⇒ Inspección y comprobación de las condiciones higiénicas de las explotaciones; así como de las embarcaciones auxiliares de acuicultura y del transporte previo al primer punto de destino.
- ⇒ Comprobación de las prácticas correctas de higiene de aquellas actividades que forman parte del ámbito de aplicación de este Programa.
- ⇒ Comprobación de la documentación y registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros (naturaleza y origen de los alimentos suministrados a los animales, medicamentos veterinarios suministrados, fechas, aparición de enfermedades y su repercusión en la salud humana).
- ⇒ Entrevista con los operadores económicos.
- ⇒ Lectura de valores registrados en los instrumentos que pueden estar en la explotación.
- ⇒ Cualquier otra actividad que garantice el cumplimiento de los objetivos que persigue este Programa.

Según se realiza la inspección, se va rellenando el Protocolo de Inspección y se va informando al operador de cada uno de los requisitos que se inspecciona, constatándose en la hoja de control los incumplimientos y deficiencias que se vayan detectando.

Al cumplimentar el protocolo, el inspector deberá especificar para cada elemento a controlar si se cumple o no, marcando todas las casillas, según corresponda con lo inspeccionado. Así mismo, deberá efectuar cualquier aclaración que considere en el apartado de observaciones.

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

Al finalizar la inspección, se dará lectura al acta y se procederá a su firma por parte de los inspectores y del inspeccionado al que se le entregará la correspondiente copia del acta. Así mismo, el inspeccionado podrá incluir cualquier consideración oportuna en el acta.

Para los controles con incumplimientos que precisen seguimiento, se realizará una segunda inspección tras la finalización del plazo de subsanación, para constatar la puesta en marcha de las medidas correctoras.

Después de cada inspección y junto con la cumplimentación del Protocolo y acta, se podrá realizar un informe de control a remitir a la unidad jerárquica superior. Estos informes serán evaluados a la hora de establecer visitas de seguimiento a las unidades objeto de control.

En caso de que la autoridad competente observe un incumplimiento, tomará medidas para garantizar que el operador ponga remedio a la situación. Se decidirán las medidas a emprender, teniendo en cuenta la naturaleza del incumplimiento y el historial de incumplimientos del operador. Algunas de las opciones a adoptar se recogen en el artículo 54 sobre actuaciones en casos de incumplimientos, del Reglamento (CE) nº 882/2004.

Además la autoridad competente aplicará las sanciones a las infracciones de la legislación de manera eficaz, proporcional y disuasoria, tal y como establece el artículo 55 del Reglamento (CE) nº 882/2004.

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 (Anexo 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.

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 (Anexo III), donde quedara 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.

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.

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 Dirección de Agricultura y Ganadería, que a su vez reportará sobre la supervisión de todos los programas de control al MAGRAMA 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.

MAGRAMA: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

PHA: Programa de Control Oficial de Higiene en la Producción Primaria de la Acuicultura del País Vasco

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

«**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).

«**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).

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 Higiene de la Producción Primaria de la Acuicultura:

Normativa Comunitaria

- **Reglamento 2847/1993** del Consejo, de 12 de octubre de 1993, por el que se establece un régimen de control aplicable a la política pesquera común.
- **Reglamento 2406/1996** del Consejo, de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.
- **Reglamento 2371/2002** del Consejo, de 20 de diciembre de 2002, sobre la conservación y la explotación sostenible de los recursos pesqueros en virtud de la política pesquera común.
- **Reglamento 1831/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los aditivos en la alimentación animal.
- **Directiva 2004/28/CE** que modifica la Directiva 2001/82/CE por la que se establece un código comunitario sobre medicamentos veterinarios.
- **Reglamento 183/2005** por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
- **Directiva 2006/113/CE** del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de diciembre de 2006, relativa a la calidad de las aguas para cría de moluscos.

Normativa Nacional

- **Ley 23/1984**, de 25 de junio, de cultivos marinos.
- **Real Decreto 1521/84**, Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.
- **Real Decreto 1027/1989**, de 28 de julio de 1989, sobre abanderamiento, matriculación de buques y registro marítimo.
- **Real Decreto 345/1993**, de 5 de marzo, por el que se establecen las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y otros invertebrados marinos.
- **Real Decreto 1614/2008** relativo a los requisitos zoonosológicos de los animales y de los productos de la acuicultura, así como a la prevención y el control de determinadas enfermedades de animales acuáticos.
- **Orden ARM/2243/2011**, de 22 de julio, por la que se publican las nuevas relaciones de zonas de producción de moluscos y otros invertebrados marinos en el litoral español.
- **Real Decreto 963/2013**, de 5 de diciembre, por el que se fijan las tripulaciones mínimas de seguridad de los buques de pesca y auxiliares de pesca y se regula el procedimiento para su asignación.

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 10 de septiembre de 2013**, de la Consejera Desarrollo Económico y Competitividad, 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 prácticas correctas de higiene en la producción de trucha](#). (2008).
MAGRAMA
- [Guía de manipulación y conservación del pescado fresco](#) (2009). Gobierno Vasco,
- - [Guía de prácticas correctas de higiene para la producción primaria en piscicultura marina](#). (2010). MAGRAMA
- - [Acuicultura. Procesos productivos. Producción ecológica de trucha](#). (2010).
MAGRAMA

ANEXO III – PROTOCOLO Y ACTA DE CONTROL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN ACUICULTURA