



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la
Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y
Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo
Humano.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 201, de 22 de agosto de 1984
Referencia: BOE-A-1984-18430

ÍNDICE

<i>Preámbulo</i>	3
<i>Artículos</i>	3
Artículo único.	3
<i>Disposiciones adicionales</i>	3
Disposición adicional.	3
<i>Disposiciones transitorias</i>	3
Disposición transitoria primera.	3
Disposición transitoria segunda.	3
Disposición transitoria tercera.	3
Disposición transitoria cuarta.	4
<i>Disposiciones finales</i>	4
Disposición final primera.	4
Disposición final segunda.	4
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO	4
TÍTULO PRELIMINAR. Ámbito de aplicación	4
Artículo 1.	4

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

TÍTULO PRIMERO. Definiciones	4
Artículo 2. Productos regulados por esta Reglamentación.	4
Artículo 3. Formas de presentación, conservación y preparación de los productos de la pesca y acuicultura.	4
Artículo 4. Partes de los productos de la pesca.	7
Artículo 5. Establecimientos regulados por esta Reglamentación.	8
TÍTULO II. Características y condiciones generales de los barcos e industrias	8
Artículos 6 a 21.	8
TÍTULO III. Registro General Sanitario	8
Artículo 22. Identificación de la industria.	8
TÍTULO IV. Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados.	8
Artículo 23. Materias primas y otros ingredientes.	8
Artículo 24. Normas microbiológicas.	8
Artículo 25. Características de los productos terminados.	8
Artículo 26.	8
Artículo 27. Lista de aditivos.	8
TÍTULO V. Envasado, etiquetado y rotulación	8
Artículos 28 a 31.	8
TÍTULO VI. Transporte, venta, exportación e importación	8
Artículo 32. Transporte, distribución y venta.	8
Artículo 33. Identificación de la venta a granel.	9
Artículo 34. Comercio exterior.	9
TÍTULO VII. Responsabilidades, competencias e inspecciones	9
Artículo 35 a 38.	9
RELACIÓN DE ANEXOS.	9
ANEXO 1. Duración de la aptitud para el consumo de los productos de la pesca.	9
ANEXO 2. Control de cierres de envases de productos de la pesca en conserva y semiconserva	9
ANEXO 3.	9
ANEXO 4. Denominaciones de los productos conservados (artículo 30º, punto 1, de la Reglamentación)	9
ANEXO 5. Especies de moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo y que obligatoriamente deberán ser depurados	13
ANEXO 6. Modelos de etiquetas de depuración	13
ANEXO 7. Determinación de peso escurrido en conservas de pescado.	13

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: 06 de diciembre de 2025

La Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano, aprobada por Real Decreto 1521/1977, del de mayo, precisa una modificación y adaptación a las exigencias actuales del mercado.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de agosto de 1984,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

Disposición adicional.

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con el Reglamento (CEE) número 1536/92, de 9 de junio de 1992, en los otros Estados miembros de la Comunidad Europea ni a los productos originarios de los países de la AELC, Partes contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE).

Estos productos, siempre que no impliquen riesgo para la salud, en el sentido de lo dispuesto en el artículo 30 del Tratado CE, o en el artículo 13 del Acuerdo sobre el EEE, podrán comercializarse en España con la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que les son aplicables en el Estado miembro de la Comunidad del que proceden, o en el país de la AELC Parte contratante en el Acuerdo EEE del cual son originarios, que deberá completarse con el nombre científico de la especie de que se trate, de manera que permita al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.

Disposición transitoria primera.

Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, en relación con las vigentes hasta la aprobación de las mismas, serán llevadas a cabo en el plazo de veinticuatro meses, a contar desde la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

Esta obligación no alcanza a aquellas condiciones técnicas del artículo 6.º, 6, que por su difícil incorporación a las instalaciones en activo sólo serán exigibles a las industrias y buques cuya instalación o construcción se efectúe a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

Disposición transitoria segunda.

El artículo 29 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no será exigible hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentados envasados.

Disposición transitoria tercera.

Hasta las fechas mencionadas en la disposición transitoria segunda estará vigente el artículo 20 (etiquetado y rotulación) de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Productos de la Pesca con Destino al Consumo Humano, aprobada por el Real Decreto 1521/1977, de 3 de mayo.

Disposición transitoria cuarta.

Se concede un plazo de tres meses, a partir de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del presente Real Decreto, que contiene la lista positiva de aditivos autorizados, para que todos los productos envasados comprendidos en esta Reglamentación que utilicen este tipo de sustancias adapten su etiquetado al contenido de la mencionada lista.

Disposición final primera.

Queda derogado el Real Decreto 1521/1977, de 3 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los productos de la pesca con Destino al Consumo Humano, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto a partir de su entrada en vigor, salvo lo estipulado en la disposición transitoria tercera.

Disposición final segunda.

Quedan autorizados los Ministerios competentes para que, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar las disposiciones necesarias para complementar, desarrollar y mejor cumplir lo dispuesto en la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Dado en Palma de Mallorca a 1 de agosto de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA CON DESTINO AL CONSUMO
HUMANO**

TÍTULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1.

(Derogado)

TÍTULO PRIMERO

Definiciones

Artículo 2. *Productos regulados por esta Reglamentación.*

(Derogado)

Artículo 3. *Formas de presentación, conservación y preparación de los productos de la pesca y acuicultura.*

Los términos definidos a continuación, relativos a las formas de presentación, conservación y preparación de los productos de la pesca y de la acuicultura, acompañarán a la denominación comercial o a la denominación de alimento en conserva o preparado en el mercado o etiquetado, conforme a lo dispuesto en la normativa europea y nacional en materia pesquera y de seguridad alimentaria, así como en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor:

1. “Entero”: aquel producto que se comercializa sin haber sido sometido a ningún tipo de preparación.

2. "Eviscerado": aquel producto que se comercializa sin vísceras.
3. "Descabezado": aquel producto que se comercializa sin cabeza.
4. "Pelado": aquel producto que se comercializa sin piel.
5. "Limpio": aquel producto que se comercializa eviscerado, descabezado y lavado, con o sin piel y espinas.
6. "Troceado": aquel producto que se comercializa en trozos.
7. "Desmigado": aquel producto que se comercializa en forma de migas.
8. "Picado": aquel producto obtenido mediante una operación de picado fino de la musculatura de los peces, sin piel ni espinas y que conserva la estructura propia del tejido muscular, o bien de las partes comestibles de los moluscos y los crustáceos.
9. "Trozos", "tacos", "migas", "bocados", "tiras" o similares: porciones de tamaño variable procedentes de la musculatura de los peces, con o sin piel y espinas, y que conservan la estructura propia del tejido muscular, o bien de las partes comestibles de los moluscos y los crustáceos.
10. "Anillas" o "coronas": porciones de forma circular características obtenidas mediante cortes perpendiculares al eje longitudinal del manto de los cefalópodos.
11. "Filetes": en el caso de los peces, son porciones de la masa muscular obtenidas mediante cortes paralelos a la espina dorsal, con o sin piel y espinas. En el caso de los cefalópodos, son porciones del manto, de tamaño variable.
12. "Rodajas": en el caso de los peces, son las porciones de distintos grosores obtenidas mediante cortes transversales al eje longitudinal del cuerpo y que, por lo general, irán provistas de la sección correspondiente de espina dorsal, con o sin piel y espinas. En el caso de los cefalópodos, son las porciones de distintos grosores obtenidas mediante cortes transversales al eje longitudinal de los apéndices del pie.
13. "Medallones": porciones formadas a partir de las partes comestibles de los productos de la pesca y la acuicultura, sin piel ni espinas, a las que se da una forma concreta.
14. "Corazones de filetes": porciones elaboradas a partir de filetes, sin piel ni espinas, a las que se les da una forma concreta.
15. "Migajas": pequeñas partículas procedentes de las partes comestibles de los productos de la pesca y la acuicultura, que no constituyen una pasta, obtenidas durante el despiece y procesado de aquellos.
16. "Salado": aquel producto sometido a la acción prolongada de la sal común, en forma sólida o en salmuera que contenga entre un 12 % y un 18 % de sal.
17. "Salpresado" o "salpreso": aquel producto sometido a la acción conjunta de la sal común y de la presión.
18. "En salazón": aquel producto sometido a la acción de la sal común, en forma sólida o en salmuera, acompañado o no de otros condimentos o especias.
19. "Seco-salado": aquel producto sometido a la acción de la sal común y del aire seco, hasta conseguir un grado de humedad no inferior al 30 por 100 y no superior al 50 por 100.
20. "Desalado": aquel producto obtenido a partir de un producto salado o en salazón, al que por medio de la acción del agua se le ha eliminado parte de su contenido en sal y que precisa de refrigeración o congelación para su conservación posterior.
21. "Al punto de sal": aquel producto obtenido a partir de un producto fresco o descongelado, al que se le ha añadido salmuera, bien por inyección o por inmersión, y que precisa de refrigeración o congelación para su conservación posterior.
22. "Salmuera": es la disolución de sal comestible en agua potable, con adición o no de otros condimentos, especias y demás sustancias autorizadas.
23. "Desecado": aquel producto sometido a la acción del aire seco o a cualquier otro procedimiento autorizado hasta conseguir un grado de humedad inferior al 15 por 100.
24. "Deshidratado" o "lío-filizado": aquel producto entero o fraccionado al que se ha reducido su contenido en agua hasta el 5 por 100 como máximo por la acción de métodos autorizados, debiendo ser envasado al vacío o con gas inerte.
25. "Ahumado": aquel producto sometido a la acción del humo de madera u otros procedimientos autorizados.
26. "Cocido": aquel producto sometido a la acción del vapor del agua, del agua en ebullición o de cualquier otro sistema autorizado de tratamiento por temperatura.
27. "Cocido en su jugo": aquel producto cocido en los propios jugos expulsados durante el proceso de cocción.

28. “Cocido en salmuera”: aquel producto cocido en agua a la que se ha añadido sal y, en su caso, aditivos autorizados.

29. “Refrigerado”: aquel producto sometido a refrigeración, entendida como el proceso de conservación por frío por el cual los productos de la pesca y la acuicultura se almacenan y mantienen a una temperatura próxima a la fusión del hielo.

30. “Congelado”: aquel producto sometido a congelación, entendida como el proceso de conservación por frío por el cual los productos de la pesca y la acuicultura se almacenan y mantienen a una temperatura igual o inferior a -18°C en su parte central.

31. “Ultracongelado”: aquel producto sometido a ultracongelación o congelación rápida, entendidas como el tipo de congelación que permite rebasar rápidamente la zona de máxima cristalización, garantizando que la temperatura de producto en todas sus partes, tras la estabilización térmica, se mantenga sin interrupción a temperatura igual o inferior a -18°C y se comercialicen de modo que indiquen que poseen esta característica.

32. “Descongelado”: aquel producto sometido a descongelación y que se comercializa en condiciones de refrigeración.

33. “Pasteurizado”: aquel producto sometido a un proceso de pasteurización, entendida como el proceso por el cual se destruyen las formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos, y se destruye o inactiva la casi totalidad de la flora banal, sometiendo los alimentos a temperaturas variables, en función del tiempo de tratamiento, de forma que no sufran modificaciones esenciales en su composición y se asegure su conservación a temperatura adecuada durante un período de tiempo no inferior a cuarenta y ocho horas.

34. “Esterilizado”: aquel producto sometido a un proceso de esterilización, entendida como el proceso por el que se destruyen en los alimentos todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos, a temperaturas adecuadas, aplicadas de una sola vez o por tindalización. En el ámbito industrial alimentario se considera también como esterilización el proceso por el que se destruyen o inactivan, por un período determinado de tiempo, todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento.

35. “Semiconserva”: aquel producto envasado que ha sido objeto de un tratamiento adicional al propio envasado (ya sea antes o después de este) que limita el desarrollo microbiológico pero que es insuficiente para asegurar su esterilidad en el momento de su comercialización y que requiere de un mantenimiento en refrigeración para su conservación durante un periodo de tiempo limitado.

36. “Conserva”: aquel producto que ha sido objeto de un tratamiento térmico suficiente para asegurar su esterilidad durante un tiempo prolongado sin necesidad de refrigeración.

37. “Al natural”: aquel producto en que el líquido de cobertura queda constituido por los jugos naturales resultantes de su cocción, junto con agua y sal.

38. “En aceite de oliva”: aquel producto en el que el líquido de cobertura es únicamente el aceite de oliva, sin mezclar con otros tipos de aceite.

39. “En aceite vegetal”: aquel producto en el que el líquido de cobertura es un aceite vegetal de uso alimentario.

40. “Marinado” o “adobado” o “aliñado” o similares: aquel producto que ha sido macerado en una mezcla de condimentos, especias, vinagre, aceite u otros líquidos, mediante aplicación sobre su superficie, por inmersión o por inyección.

41. “Escabechado” o “en escabeche”: aquel producto al que se han adicionado condimentos, especias, vinagre, aceite u otros líquidos, característicos de dicha preparación culinaria, y que ha sido sometido a un tratamiento térmico.

42. “En salsa de tomate”, “en salsa americana”, “en salsa picante”, “en tinta”, o similares: aquel producto en el que el líquido de cobertura está constituido por los ingredientes propios de cada una de estas preparaciones culinarias.

43. “En pasta”: aquel producto sometido a una operación de triturado y homogeneizado, con adición de otros ingredientes y sustancias autorizadas.

44. “Embutido de productos de la pesca y la acuicultura”: es el producto elaborado a partir de las partes comestibles de los productos de la pesca y de la acuicultura, sin piel ni espinas, con o sin adición de otros ingredientes, condimentos y aditivos autorizados, que se introducen en una tripa natural o artificial, sin perjuicio de que posteriormente se someta el producto a un proceso de transformación o no.

45. “Patés, cremas, espumas y mousses”: aquellos productos elaborados a partir de los productos de la pesca y la acuicultura a los que se les han añadido otros ingredientes, condimentos y aditivos autorizados, y se han sometido a unas condiciones de picado para conferirles una textura típica y que, en función de su grado de consistencia, de mayor a menor densidad, se denominarán patés, cremas, espumas o mousses.

46. “Bloque elaborado a partir de piezas de productos de la pesca y la acuicultura”: aquel producto elaborado a partir de productos de la pesca y la acuicultura, con o sin piel, prensado de tal manera que no presente grietas ni huecos intersticiales, de forma que las superficies sean homogéneas y lisas, y las aristas bien marcadas. En caso de que el porcentaje de carne de productos de la pesca y la acuicultura picada que contiene el bloque sea superior al 10 %, deberá indicarse el porcentaje de la misma, y en caso de que sea superior al 90 %, deberá denominarse “bloque elaborado a partir de piezas de productos de la pesca y la acuicultura picadas”.

47. “Productos de la pesca y la acuicultura preparados”: los productos de la pesca y la acuicultura sin transformar que se hayan sometido a una operación que afecte a su integridad anatómica, como evisceración, descabezado, corte en rodajas, fileteado y picado, con o sin adición de otros ingredientes. En este tipo de productos podrá usarse la denominación descriptiva. Al tratarse de productos sin transformar, no están incluidos en la categoría 9.2 de la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Artículo 4. Partes de los productos de la pesca.

Los términos definidos a continuación, relativos a las partes de los productos de la pesca y la acuicultura, acompañarán a la denominación comercial o a la denominación de alimento en conserva o preparado en el mercado o etiquetado, conforme a lo dispuesto en la normativa europea y nacional en materia pesquera y de seguridad alimentaria, así como en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011:

1. “Alas” o “aletas”: miembros aplanados y carnosos procedentes del cuerpo de determinados peces y cefalópodos.

2. “Bocas” o “patas”: apéndices locomotores, tenazas o pinzas de los crustáceos.

3. “Rejos”, “patas” o “tentáculos”: apéndices que conforman el pie de los cefalópodos.

4. “Cabeza”: en el caso de los peces, es la parte anterior del cuerpo, obtenida por corte transversal al eje longitudinal del cuerpo a nivel de los opérculos. En el caso de los cefalópodos, es la parte anterior del cuerpo, desprovista del pie. En el caso de determinados crustáceos, es la parte anterior del cuerpo, desprovista del abdomen o pleon.

5. “Carne” o “vianda”: partes blandas comestibles de los moluscos y crustáceos.

6. “Huevas”: masas ováricas de las hembras de los peces, recubiertas del colema, con oviductos y parte del útero.

7. “Huevos”: gametos sin fecundar obtenidos de las hembras de peces y crustáceos.

8. “Lomos”: porciones gruesas obtenidas de la musculatura dorsal de los peces, con o sin piel y espinas.

9. “Falda” o “ventresca”: porción de masa muscular que delimita la cavidad abdominal de los peces, con o sin piel y espinas.

10. “Ala” o “collar”: porción de masa muscular que delimita la cavidad abdominal de los peces, que se presenta acompañada de la parte del lomo correspondiente, con o sin piel y espinas.

11. “Centros”: porciones de la masa muscular central que queda inmediatamente posterior a la cavidad abdominal del cuerpo de los peces, obtenidas mediante cortes paralelos a la espina dorsal, con o sin piel y espinas.

12. “Colas”: en el caso de los peces, es la parte caudal del cuerpo inmediatamente posterior a la cavidad abdominal, obtenida por corte transversal al eje longitudinal del cuerpo y que, por lo general, irá provista de la sección correspondiente de espina dorsal, con o sin piel y espinas. En el caso de los crustáceos, en su caso, es la parte caudal del cuerpo, que se corresponde con el abdomen o pleon, pelado o no.

13. “Cocochas”: porciones procedentes de la masa muscular situada entre las dos ramas de la mandíbula inferior de los peces, con o sin piel y espinas.

14. "Tubos" o "vainas": manto de los cefalópodos, desprovisto de vísceras, con o sin piel y alas, pero que conserva su forma anatómica característica.

Artículo 5. *Establecimientos regulados por esta Reglamentación.*

(Derogado)

TÍTULO II

Características y condiciones generales de los barcos e industrias

Artículos 6 a 21.

(Derogados)

TÍTULO III

Registro General Sanitario

Artículo 22. *Identificación de la industria.*

(Derogado)

TÍTULO IV

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados

Artículo 23. *Materias primas y otros ingredientes.*

(Derogado)

Artículo 24. *Normas microbiológicas.*

(Derogado)

Artículo 25. *Características de los productos terminados.*

(Derogado)

Artículo 26.

(Derogado)

Artículo 27. *Lista de aditivos.*

(Derogado)

TÍTULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Artículos 28 a 31.

(Derogados)

TÍTULO VI

Transporte, venta, exportación e importación

Artículo 32. *Transporte, distribución y venta.*

(Derogado)

Artículo 33. *Identificación de la venta a granel.*

(Derogado)

Artículo 34. *Comercio exterior.*

(Derogado)

TÍTULO VII

Responsabilidades, competencias e inspecciones

Artículo 35 a 38.

(Derogados)

RELACIÓN DE ANEXOS

Anexo 1. Duración de la aptitud para el consumo de los productos de la pesca.

Anexo 2. Referente al artículo 16, punto 16.7, y artículo 17, punto 17.4.

Anexo 3. Referente al artículo 18, punto 1.15.

Anexo 4. Referente al artículo 30, punto 1.

Anexo 5. Referente al artículo 30, punto 3.4.

Anexo 6. Referente al artículo 30, punto 4.1.

Anexo 7. Referente al artículo 30, punto 3.3.

ANEXO 1

Duración de la aptitud para el consumo de los productos de la pesca

(Suprimido)

ANEXO 2

Control de cierres de envases de productos de la pesca en conserva y semiconserva

(Derogado)

ANEXO 3

(Suprimido)

ANEXO 4

Denominaciones de los productos conservados (artículo 30º, punto 1, de la Reglamentación)

(Derogado)

Téngase en cuenta que la derogación de este anexo, efectuada por la disposición derogatoria única.a) del Real Decreto 1082/2025, de 3 de diciembre, [Ref. BOE-A-2025-24838](#), entra en vigor el 2 de enero de 2026, según establece su disposición final 4. No obstante, este anexo mantendrá su vigencia hasta que surta efectos la resolución de la Secretaría General de

Pesca por la que se aprueben las denominaciones de alimentos en conserva o preparados prevista en el artículo 3.1 del citado Real Decreto, según determina su disposición transitoria 2.

Redacción anterior:

"ANEXO 4

**Denominaciones de los productos conservados (artículo 30º, punto 1, de la
Reglamentación)**

Nombres vulgares de las especies	Denominaciones científicas de las especies	Denominaciones normalizadas de los productos conservados
Peces.		
1. Lamprea.	Potromyzon marinus (L).	Lamprea.
2. Cazón.	Galeus galeus (L).	Cazón.
3. Raya.	Especies del género «Raia».	Raya.
4. Caviar.	Huevas de acipenser sturio (L).	Caviar.
5. Arenque.	Clupea harengus (L).	Arenque.
6. Espadín.	Clupea sprattus (L).	Espadín.
7. Sábalo.	Alosa alosa (L).	Sábalo.
8. Saboga.	Alosa Fallex (Lacep).	Sábalo.
9. Sardina.	Sardina pilchardus (Walb).	Sardina.
10. Alacha.	Sardinella aurita (C y V).	Alacha.
11. Boquerón.	Engraulis encrasicolus (L).	Boquerón o bocarte.
11. Boquerón.	Engraulis encrasicolus (L), cuando en el proceso de conservación se pasa por una fase de maduración.	Anchoa.
12. Salmón.	Salmo salar (L).	Salmón.
13. Reo.	Salmo trutta trutta (L).	Trucha.
14. Trucha de río.	Salmo trutta fario (L).	Trucha.
15. Trucha arco iris.	Salmo irideus (Gibb).	Trucha.
16. Anguila.	Anguilla anguilla (L).	Anguila.
16. Angula joven (bis).	Anguilla anguilla (L).	Anguila.
17. Congrio.	Conger conger (L).	Congrio.
18. Aguja.	Belone belone (L).	Aguja o relanzón.
19. Paparda.	Scomberesox saurus (Walb).	Aguja o relanzón.
20. Palometa roja.	Beryx decadactylus (C).	Castañeta o castañeta rija.
21. Cherne.	Serranus aeneus (Georffr).	Cherne.
22. Cherne.	Serranus caninus (Val).	Cherne.
23. Falso abadejo.	Serranus alexandrinus (C y V).	Cherne.
24. Gitano.	Mycteroperca rubra (Bloch).	Cherne.
25. Mero.	Serranus cuaza (L).	Mero.
26. Sama.	Dentex maroccanus (C y V).	Dentón o sama.
27. Sama de pluma.	Dentex filiosus (Val).	Dentón o sama.
28. Chacarones.	Dentex canariensis (Val).	Dentón o sama.
29. Demón.	Dentex dentex (L).	Dentón o sama.
30. Besugo.	Pagellus cantabricus (Asso).	Besugo.
31. Breca.	Pagellus erythrinus (L).	Breca o pangél.
32. Aligote.	Pagellus acorne (risso).	Breca o pangél.
33. Dorada.	Sparus aurata (L).	Dorada.

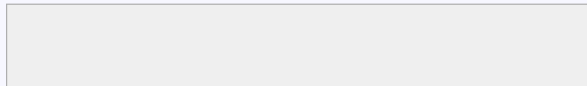
BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Nombres vulgares de las especies	Denominaciones científicas de las especies	Denominaciones normalizadas de los productos conservados
34. Pargo.	<i>Sparus pagrus</i> (L).	Pargo.
35. Hurta.	<i>Sparus caeruleostictus</i> (C y V), <i>Sparus auriga</i> (Val).	Pargo.
36. Zapata.	<i>Sparus ehrembergii</i> (C y V).	Pargo.
37. Boga.	<i>Boops boops</i> (L).	Boga.
38. Corvina.	<i>Johnius regius</i> (Asso).	Corvina.
39. Salmonete de roca.	<i>Mullus ananmuletus</i> (L).	Salmonete.
40. Salmonete de fango.	<i>Mullus barbatus</i> (L).	Salmonete.
41. Caballa.	<i>Scomber scombrus</i> (L).	Caballa.
42. Estornino.	<i>Scomber coliar</i> (Gml).	Estornino.
43. Atún.	<i>Thunnus thynnus</i> (L).	Atún.
44. Rabil.	<i>Thunnus albacares</i> .	Atún o atún claro.
45. Patudo.	<i>Thunnus obesus</i> .	Atún o atún claro.
46. Listado.	<i>Katsuwonus pelamis</i> .	Atún.
47. Albacora.	<i>Thunnus alalunga</i> .	Atún blanco-albacora o atún blanco (bonito del Norte).
48. Bonito.	<i>Sarda sarda</i> (Bloch).	Bonito Sarda.
49. Bacorete.	<i>Eutynnus alleteratus</i> (Raf).	Bacoreta.
50. Tasarte.	<i>Orcynopsis unicolor</i> (Geoffr).	Tasarte.
51. Melva.	<i>Auxis thazard</i> (Lacép).	Melva.
52. Jurel.	<i>Trachurus trachurus</i> (L).	Jurel o chicharro.
53. Chicharro.	<i>Trachurus picturatus</i> (Bowd).	Jurel o chicharro.
54. Jurel mediterráneo.	<i>Trachurus mediterraneus</i> (Steir).	Jurel o chicharro.
55. Japuta.	<i>Brama raii</i> (Bloch).	Palometa.
56. Pez cinto.	<i>Lepidopus caudatus</i> (Cuphr).	Cinto.
57. Pez sable.	<i>Trichiurus lepturus</i> (L).	Cinto.
58. Bacalao.	<i>Gadus morhua</i> (L).	Bacalao.
59. Abadejo.	<i>Gadus pollachius</i> (L).	Abadejo.
60. Bacaladilla.	<i>Gadus poutassou</i> (L).	Bacaladilla.
61. Maruca.	<i>Molva molva</i> (L).	Maruca.
62. Merluza.	<i>Merluccius merluccius</i> (L).	Merluza.
63. Chanquete.	<i>Aphyia minuta</i> (Risso).	Chanquete.
64. Roseti.	<i>Pseudaphya ferrari</i> (O. de Buen y Fage).	Idem.
65. Rodaballo.	<i>Scophthalmus maximus</i> (L).	Rodaballo.
66. Remol.	<i>Scophthalmus rhombus</i> (L).	Rodaballo.
67. Rape.	<i>Lophius piscatorius</i> (L).	Rape.
68. Rape.	<i>Lophius budegassa</i> (Spinola).	Rape.
Moluscos.		
69. Jibia.	<i>Sepia officinalis</i> (L).	Calamar.
70. Choco.	<i>Sepia orbignyana</i> ferussac.	Calamar.
71. Choquito.	<i>Sepia elegans</i> (d'Orbigny).	Calamar.
72. Globito.	<i>Sepiella rondelti</i> (Leach).	Calamar.
73. Volador.	<i>Illex illecebrosus coindetti</i> (Ver).	Calamar.
74. Luras.	Especies de los géneros <i>Todarodes</i> y <i>Ommastrephes</i> .	Calamar.
75. Calamar.	<i>Loligo vulgaris</i> (Lamar's).	Chipirón.
76. Calamar gigante.	<i>Loligo forbesi</i> (Steentrup).	Chipirón.
77. Calamarín.	<i>Alloteuthis media</i> (L).	Chipirón.

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Nombres vulgares de las especies	Denominaciones científicas de las especies	Denominaciones normalizadas de los productos conservados
78. Calamarín.	Alloteuthys marmorae (Verany).	Chipirón.
79. Pulpo.	Octopus vulgaris (Lamurok).	Pulpo.
80. Pulpo blanco.	Eledone eldrovandi (Raf).	Pulpo.
81. Pulpo de altura.	Eledone cirrosa (Lamarck).	Pulpo.
82. Almeja fina.	Venerupis (tapes) decussatus.	Almeja.
83. Almeja babosa.	Venerupis (tapes) pullastra.	Almeja.
83. Almeja rubia (bis).	Tapes rhomboides.	Almeja.
84. Margarita.	Tapes Aureus (Gml).	Almeja rubia.
85. Escupifia.	Venus verrucosa (L).	Carneiro o escupifia.
86. Chirla.	Venus gallina (L).	Chirla.
86. Chirla (bis).	Macra solida.	Chirla.
87. Berberecho.	Carastoderma (cardium) edule.	Berberecho.
87. Langostillo (bis).	Acanthocardia tuberculata.	Langostillo.
88. Almejón de sangre.	Callista chione (L).	Almejón.
89. Almeja de sangre.	Glycemeris glycimeris (L) .	Almejón.
90. Coquina.	Donax trunculus (L).	Coquina.
91. Moelo.	Dosinia exoleta (L).	Moelo.
91. Navaja recta (94 bis).	Ensis ensis.	Navaja.
92. Longueirón.	Solen marginatus (Penn).	Longueirón.
93. Nuergo.	Solen vagina (L).	Longueirón.
94. Navaja.	Ensis siluqua.	Navaja.
95. Mejillón.	Mytilus edulis.	Mejillón.
96. Dátil del mar.	Lithodomus lithophagus (L).	Dátil del mar.
97. Ostra.	Ostrae edulis.	Ostra.
98. Ostión.	Crassostrea sp.	Ostión.
99. Vieira.	Pecten maximus (L).	Vieira.
100. Concha de peregrino.	Pecten jacobaeus (L).	Vieira.
101. Zamburiña.	Chlamys varia (L).	Zamburiña.
102. Volandeira.	Chamys opercularis (L).	Zamburiña.
Crustáceos.		
103. Centolla.	Maia squinado (Risso).	Centolla.
104. Gambas.	Parapenacus longirostris (Leach).	Gamba.
105. Langostino.	Penaeus Keraturus (Risso).	Langostino.
106. Carabinero.	Plesiopenacus edwardsianus (Joonson).	Carabinero.
107. Langostino moruno.	Aristeomorpha foliacea (Risso).	Carabinero.
108. Gamba roja.	Aristeus antennatus (Risso).	Carabinero.
109. Langosta mora.	Palinurus mauritanicus (Gruvel).	Langosta.
110. Langosta verde o real.	Palinurus regium (Gruvel).	Langosta.
111. Langosta.	Palinurus vulgaris (Latr.).	Langosta.
112. Bogabante.	Homarus gammarus (L).	Bogabante.
113. Santiaguíño.	Scyllarus arctus (L).	Santiaguíño.
114. Cigarra.	Scyllaridess Latus (Latr.).	Santiaguíño.
115. Cigala.	Nephrops norvegicus (L).	Cigala.

Nombres vulgares de las especies	Denominaciones científicas de las especies	Denominaciones normalizadas de los productos conservados
116. Percebe.	Pollicipes cornucopiae (Lach).	Percebe."



ANEXO 5

Especies de moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo y que obligatoriamente deberán ser depurados

(Suprimido)

ANEXO 6

Modelos de etiquetas de depuración

(Suprimido)

ANEXO 7

Determinación de peso escurrido en conservas de pescado

La masa escurrida del pescado se determinará por pesada, previo escurrido durante tres minutos a 25 °C sobre un tamiz de malla de 3 mm; en el caso de las salsas pastosas, éstas deben ser separadas mediante chorro débil de agua a la misma temperatura indicada.

Procedimiento de control del contenido neto en productos glaseados

- Retirar el producto empaquetado del almacén donde estaba a baja temperatura, abrir inmediatamente y colocar el contenido bajo una abundante ducha de agua fría.
- Agitar cuidadosamente para que el producto no se rompa.
- Mantener en la ducha hasta que todo el hielo que se vea o perciba se haya eliminado.
- Trasladar el producto a un cedazo circular del número 8 de 20 centímetros de diámetro para masa inferior o igual a 900 gramos y a uno de 30 centímetros para masa mayor de 900 gramos.
- Sin mover el producto, inclinar el cedazo un ángulo de 17 grados a 20 grados para facilitar el drenaje y dejar escurrir exactamente dos minutos.
- Inmediatamente trasladar el producto a un recipiente tarado (B) y pesarlo en una balanza (A).

El contenido neto del producto es exactamente $A - B$.

Este documento es de carácter informativo y no tiene valor jurídico.