



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía



JUNTA DE ANDALUCÍA
Consejería de Agricultura y Pesca

Tomo II



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía. Tomo II

© Edita: JUNTA DE ANDALUCÍA. **Consejería de Agricultura y Pesca**

Director facultativo: *Ignacio Palacios Esteban. Jefe del Servicio de Comercialización y Transformación Pesquera y Acuícola.*

Realización técnica:

Autores: José Rafael Garrido López¹, Cristina García Sarasa²

Fotografías: José Rafael Garrido López¹

1.- Centro de Estudios Superiores Marcelo Spínola. Departamento de Zoología.

2.- Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero, S.A.

Publica: Viceconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación

Depósito Legal: SE-6226-04 (II)

I.S.B.N. O.C.: 84-8474-163-X

I.S.B.N. Tomo I: 84-8474-164-8

I.S.B.N. Tomo II: 84-8474-165-6

Maquetación e Impresión: Arte Print Impresores, S.L.

Índice

	<i>Tomo I</i>
PRESENTACIÓN	7
INTRODUCCIÓN	9
PESCADO BLANCO	11
Boga	13
Caramel	21
Congrio	29
Faneca	35
Gallos	43
Japuta	57
Lenguados	65
Merluza	85
Múgil	93
Pez Sable	101
Rapes	109
Rubios	119
	<i>Tomo II</i>
PESCADO AZUL	5
Bacaladilla	7
Boquerón	15
Caballas	23
Jureles	37
Sardinas	51
ELASMOBRANQUIOS	59
Mielga	61
Pintarrojas	67
Rayas	77
MOLUSCOS CEFALÓPODOS	91
Choco	93
CRUSTÁCEOS	99
Cigala	101
ANEXO	107
REGLAMENTO (CE) Nº 2406/96 DEL CONSEJO, DE 26 DE NOVIEMBRE DE 1996, POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS COMUNES DE COMERCIALIZACIÓN PARA DETERMINADOS PRODUCTOS PESQUEROS	



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía



Manual de
clasificación
de frescura
de especies
de interés
pesquero en
Andalucía

pescado
azul



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

•••• Lonja de Málaga



BACALADILLA

Micromesistius poutassou
(Risso, 1826)





Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

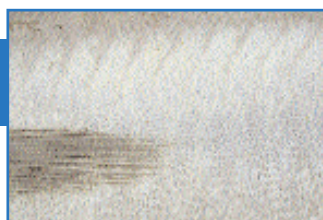
BACALADILLA *Micromesistius poutassou* (Risso, 1826)

Aspecto general y piel



Extra

Aspecto firme. Dorso con irisaciones rosáceas, poco diferenciado de los flancos, los cuales presentan colores brillantes con irisaciones plateadas. Piel con todas las escamas.



A

Aspecto firme, colores apagados sin irisaciones, especialmente en el dorso. Piel opaca.



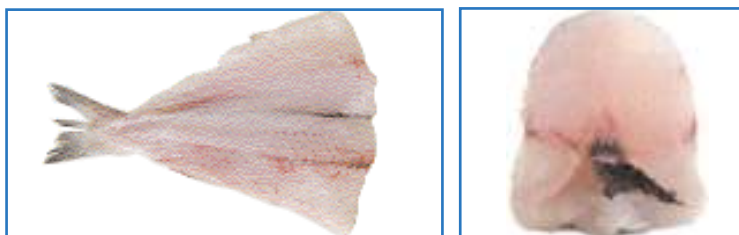
B

Aspecto menos firme, con colores diluidos y sin brillo. Dorso rosa oscuro por pérdida de escamas y piel poco tersa.

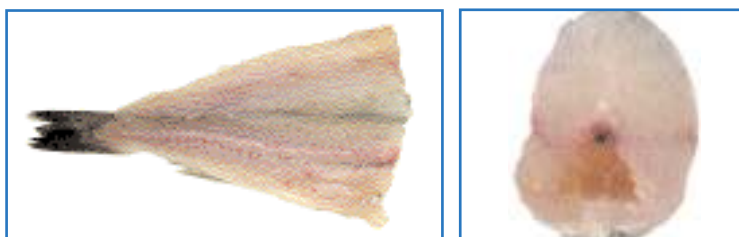


**No
Admitido**

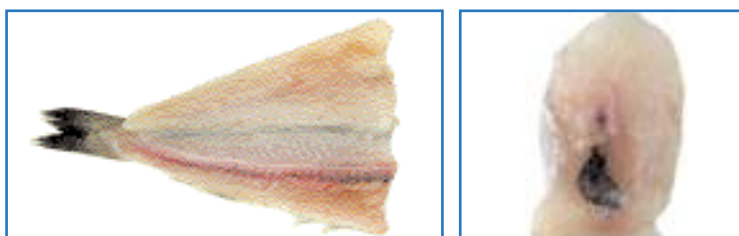
Aspecto flácido, con pigmentación muy apagada y sucia. Vientre anterior abierto. Piel casi sin escamas que se desprende con facilidad de la carne.

BACALADILLA *Micromesistius poutassou* (Risso, 1826)**Carne** filete/rodaja**Extra**

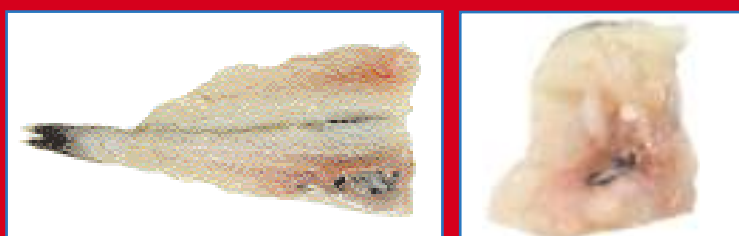
Consistencia firme, muy rígida, con los paquetes musculares claramente diferenciados.

A

Consistencia firme, aunque menos rígida.

B

Carne blanda, con paquetes musculares poco rígidos, desdibujándose.

**No
Admitido**

Carne flácida, con paquetes musculares prácticamente indistinguibles y superficie muy arrugada.

BACALADILLA *Micromesistius poutassou* (Risso, 1826)

Opérculo



Extra

Plateado, con irisaciones brillantes y piel sin desprender.



A

Plateado más oscuro, sin irisaciones y ligeramente teñido de marrón. Piel algo desprendida.



B

Pardusco sin brillo. La piel se desprende con facilidad.

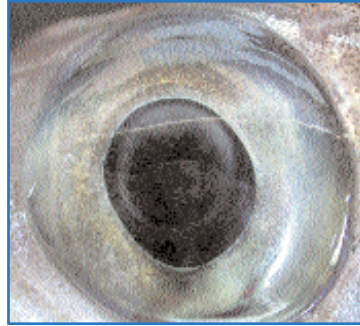


No Admitido

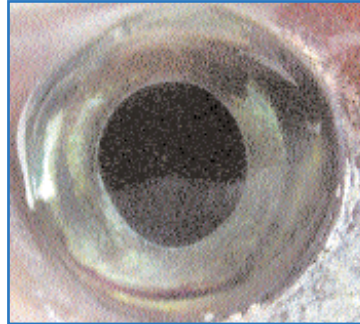
Amarillento, piel casi totalmente desprendida.

BACALADILLA *Micromesistius poutassou* (Risso, 1826)**Ojos****Extra**

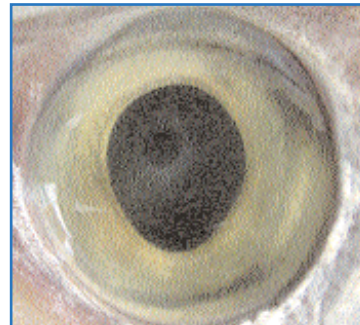
Convexo, pupila negra brillante y córnea transparente.

**A**

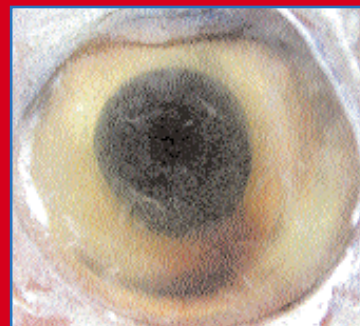
Convexo, pupila opaca, córnea ligeramente opalescente.

**B**

Algo hundido, pupila borrosa y córnea opalescente.

**No
Admitido**

Cóncavo en el centro, pupila gris y córnea lechosa.



BACALADILLA *Micromesistius poutassou* (Risso, 1826)**Branquias****Extra**

Color rosa vivo uniforme.

**A**

Color rosa apagado, más pálido en los bordes.

**B**

Color pardo-rosáceo, branquias engrosadas.

**No Admitido**

Color amarillento.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

•••• Lonja de Isla Cristina



BOQUERÓN

Engraulis encrasicolus
(Linnaeus, 1758)

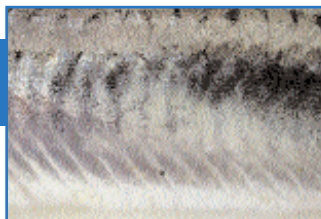




Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

BOQUERÓN *Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)**Aspecto general y piel****Extra**

Aspecto firme, colores brillantes con irisaciones azules en el dorso y plateadas en flancos y vientre. Piel tersa con todas las escamas.

**A**

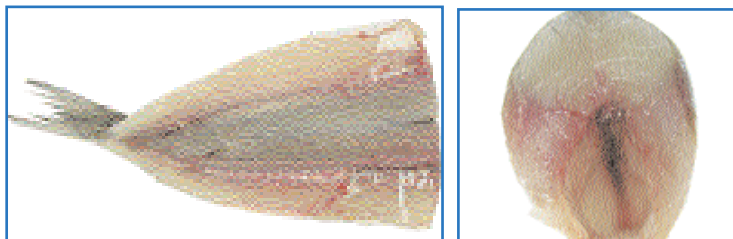
Aspecto firme, colores apagados sin irisaciones azuladas y con menor brillo. Menor diferencia entre el color del dorso y del vientre. Piel tersa con pérdida de escamas.

**B**

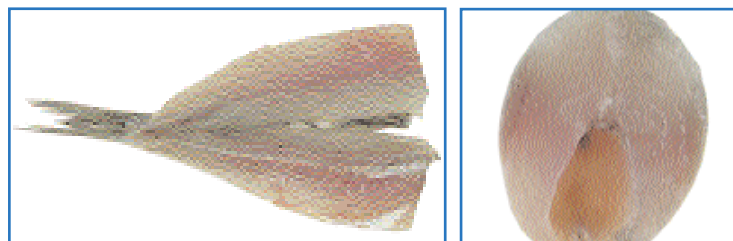
Aspecto menos firme, con colores diluidos y casi sin brillo. Vientre con tendencia a abrirse. Dorso marrón oscuro por pérdida de escamas y piel poco tersa, arrugada sobre todo cuando se curva el pez.

**No
Admitido**

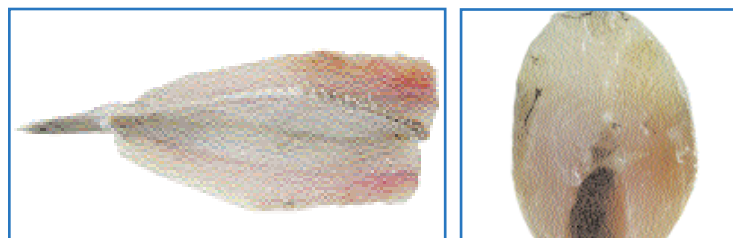
Aspecto flácido, con pigmentación muy apagada y sucia. Vientre anterior abierto. Piel casi sin escamas desprendiéndose con facilidad de la carne.

BOQUERÓN *Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)**Carne** filete/rodaja**Extra**

Consistencia firme, muy rígida, con vasos sanguíneos bien definidos.

A

Consistencia firme, aunque con paquetes musculares menos rígidos y vasos sanguíneos menos definidos.

B

Carne blanda, con paquetes musculares poco rígidos y tonalidad blanquecina.

**No
Admitido**

Carne flácida muy blanca, con paquetes musculares muy separados, casi indistinguibles y superficie arrugada.

BOQUERÓN *Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)**Opérculo****Extra**

Plateado, con irisaciones tornasoladas.

**A**

Plateado, pero sin irisaciones y ligeramente teñido de rojo.

**B**

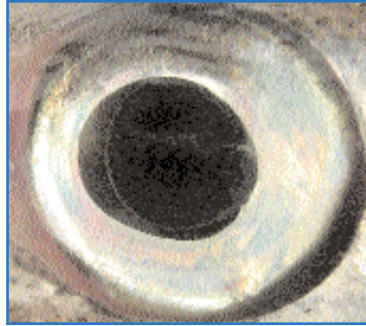
Pardusco, sin brillo.

**No
Admitido**

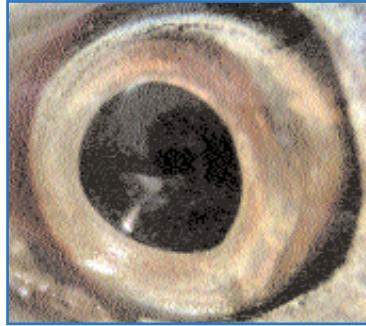
Amarillento.

BOQUERÓN *Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)**Ojos****Extra**

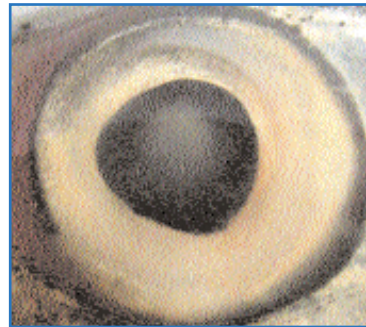
Convexo, pupila negra brillante y córnea transparente.

**A**

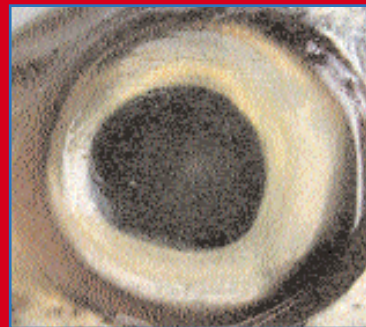
Convexo, pupila opaca, córnea ligeramente opalescente.

**B**

Plano, pupila borrosa y córnea muy opalescente.

**No
Admitido**

Cóncavo en el centro, pupila totalmente gris y córnea lechosa.



BOQUERÓN *Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)

Branquias



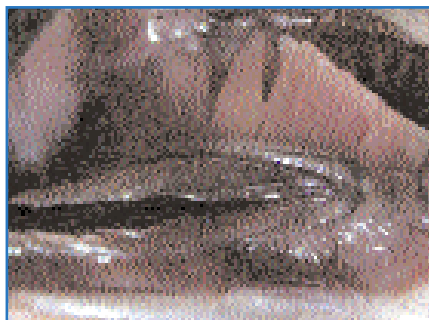
Extra

Color rojo uniforme.



A

Color rojo menos vivo, más pálido en los bordes.



B

Color rosa pálido, branquias engrosadas.



No Admitido

Color marrón amarillento.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

•••• Lonja de Carboneras



CABALLAS
Scomber spp





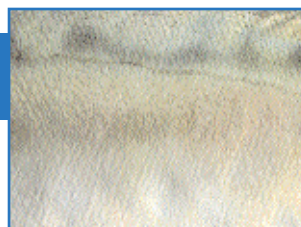
Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

CABALLA *Scomber scombrus* (Linnaeus, 1758)**Aspecto general y piel****Extra**

Aspecto firme, colores muy vivos y brillantes, dando aspecto general plateado. Piel muy tersa.

**A**

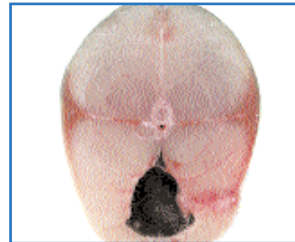
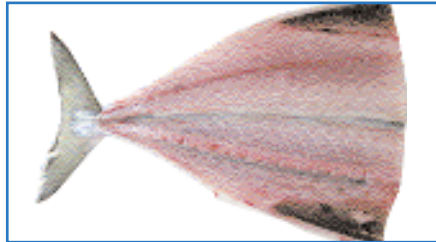
Aspecto firme, colores menos brillantes y plateados, destacando más el dorso verde-azulado y la banda dorada de los flancos. Piel menos tersa.

**B**

Aspecto menos firme, con colores muy diluidos y sin brillo. Vientre con tendencia a abrirse. Piel poco tersa, doblándose cuando se curva el pez.

**No
Admitido**

Aspecto flácido, con pigmentación muy apagada y sucia. Vientre anterior abierto. Piel laxa.

CABALLA *Scomber scombrus* (Linnaeus, 1758)**Carne filete/rodaja****Extra**

Consistencia firme, muy rígida, con vasos sanguíneos muy marcados.

A

Consistencia firme, aunque con paquetes musculares menos rígidos y vasos sanguíneos menos perceptibles.

B

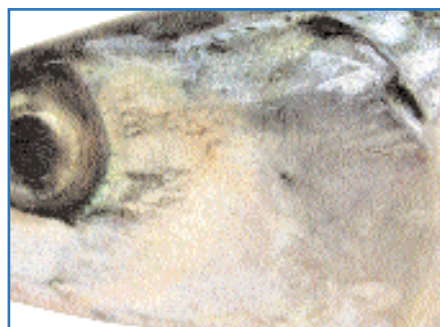
Carne blanda, con paquetes musculares poco rígidos y amplias extravasaciones sanguíneas.

**No
Admitido**

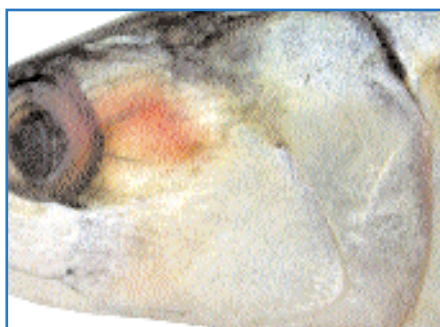
Carne flácida, con paquetes musculares desgajados y coloración muy blanquecina.

CABALLA *Scomber scombrus* (Linnaeus, 1758)**Opérculo****Extra**

Plateado, con irisaciones tornasoladas.

**A**

Plateado, pero sin irisaciones y ligeramente teñido de rojo o marrón.

**B**

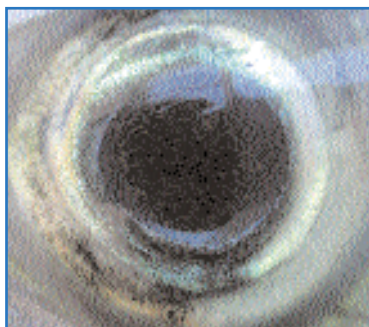
Sin brillo, con extravasaciones sanguíneas amplias.

**No
Admitido**

Amarillento.

CABALLA *Scomber scombrus* (Linnaeus, 1758)**Ojos****Extra**

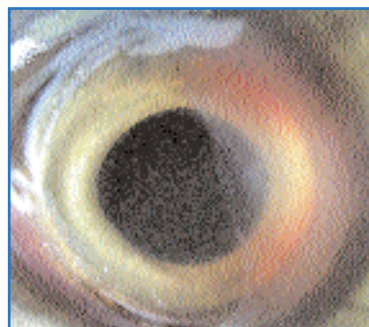
Convexo, pupila negra brillante y córnea transparente.

**A**

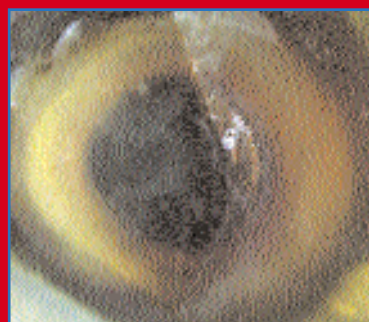
Convexo, pupila opaca y córnea ligeramente opalescente.

**B**

Plano, pupila borrosa con extravasaciones sanguíneas alrededor del ojo y córnea opalescente.

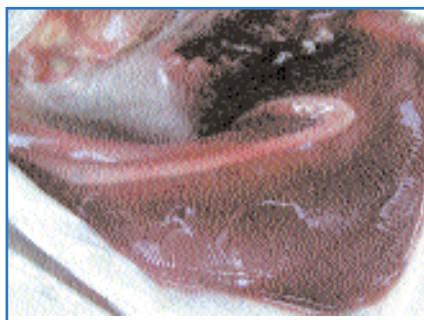
**No Admitido**

Cóncavo en el centro, pupila gris y córnea lechosa.



CABALLA *Scomber scombrus* (Linnaeus, 1758)

Branquias



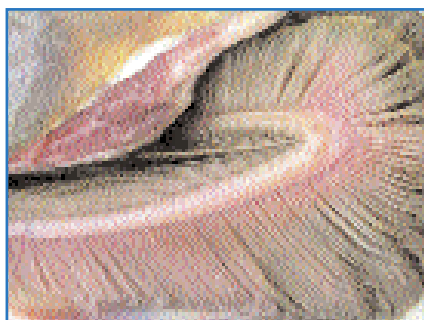
Extra

Color rojo vivo uniforme.



A

Color rojo menos vivo,
más pálido en los bordes.



B

Color rosa, amarillento por
los bordes.



No Admitido

Color marrón amarillento.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

CABALLA DEL SUR *Scomber japonicus* (Houttuyn, 1782)

Aspecto general y piel



Extra

Aspecto firme, colores muy vivos y brillantes, dando aspecto general plateado. Piel muy tersa.



A

Aspecto firme, colores menos brillantes y plateados, destacando más la coloración natural del pez. Piel menos tersa.



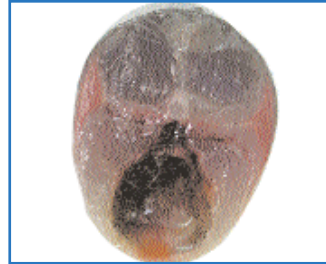
B

Aspecto menos firme, con colores muy diluidos y sin brillo. Vientre con tendencia a abrirse. Piel poco tersa, doblándose cuando se curva el pez.

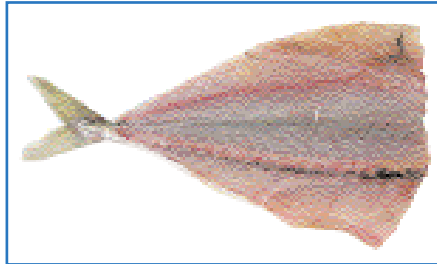


**No
Admitido**

Aspecto flácido, con pigmentación muy apagada y sucia. Vientre anterior abierto. Piel laxa despegada de la carne.

CABALLA DEL SUR *Scomber japonicus* (Houttuyn, 1782)**Carne** filete/rodaja**Extra**

Consistencia firme, muy rígida, con vasos sanguíneos muy marcados.

A

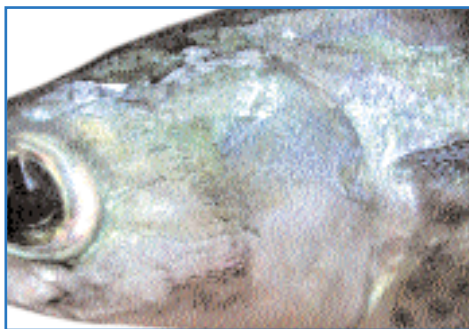
Consistencia firme, aunque con paquetes musculares menos rígidos y vasos sanguíneos menos perceptibles.

B

Carne blanda, con paquetes musculares poco rígidos y amplias extravasaciones sanguíneas.

**No
Admitido**

Carne flácida, con paquetes musculares desgajados y coloración muy blanquecina.

CABALLA DEL SUR *Scomber japonicus* (Houttuyn, 1782)**Opérculo****Extra**

Plateado, con irisaciones tornasoladas.

**A**

Plateado, pero sin irisaciones y ligeramente teñido de rojo o marrón.

**B**

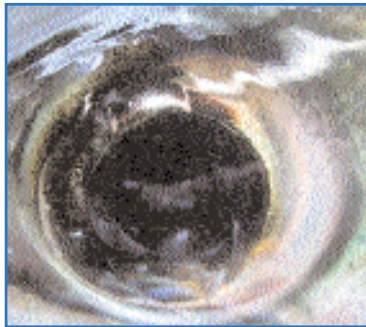
Pardusco, con extravasaciones sanguíneas amplias.

**No
Admitido**

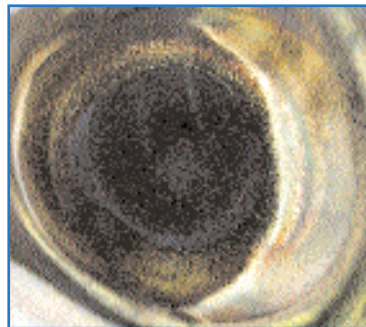
Amarillento.

CABALLA DEL SUR *Scomber japonicus* (Houttuyn, 1782)**Ojos****Extra**

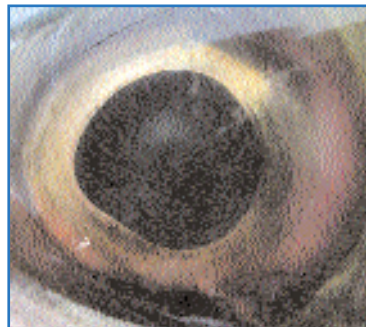
Convexo, pupila negra brillante y córnea transparente.

**A**

Convexo, pupila opaca y córnea ligeramente opalescente.

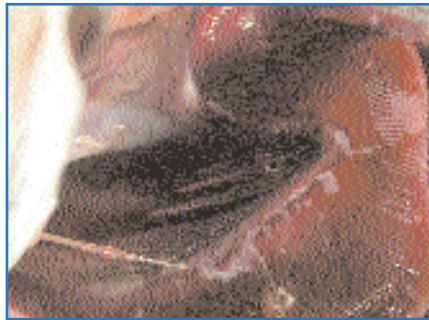
**B**

Poco abombado, pupila borrosa con extravasaciones sanguíneas alrededor del ojo y córnea opalescente.

**No
Admitido**

Cóncavo en el centro, pupila gris y córnea lechosa.



CABALLA DEL SUR *Scomber japonicus* (Houttuyn, 1782)**Branquias****Extra**

Color rojo vivo uniforme.

**A**

Color rojo menos vivo, más pálido en los bordes.

**B**

Color rosa, amarillento por los bordes.

**No
Admitido**

Color amarillento.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

•••• Lonja de Adra



JURELES
Trachurus spp

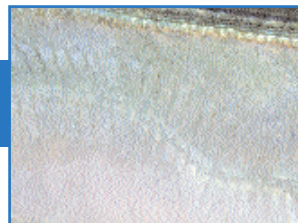




Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

JUREL *Trachurus trachurus* (Linnaeus, 1758)

Aspecto general y piel



Extra

Aspecto firme, pigmentación viva y brillante, presentando un aspecto general plateado. Piel tersa.



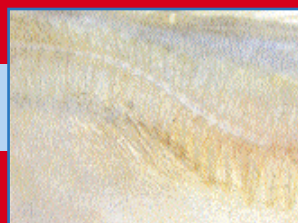
A

Aspecto firme, colores menos brillantes y plateados, con una tonalidad general blanquecina.



B

Aspecto menos firme, con colores muy diluidos y sin brillo, presentando una tonalidad amarillenta sobre todo en el vientre. Piel poco tersa, doblándose cuando se curva el pez.



**No
Admitido**

Aspecto flácido, con pigmentación muy apagada y sucia. Dorso poco diferenciado del vientre, el cual está abierto o abriéndose en su parte anterior. Piel laxa, con las escamas de la línea lateral amarillentas.

JUREL *Trachurus trachurus* (Linnaeus, 1758)

Carne filete/rodaja

Extra



Consistencia firme, muy rígida, con vasos sanguíneos muy marcados y superficie lisa y brillante.

A



Consistencia firme, aunque con paquetes musculares menos rígidos y vasos sanguíneos menos perceptibles. Superficie lisa pero opaca.

B



Carne blanda, con paquetes musculares poco rígidos y amplias extravasaciones sanguíneas. Superficie rugosa.

No Admitido



Carne flácida, con paquetes musculares desgajados y muy descolorida.

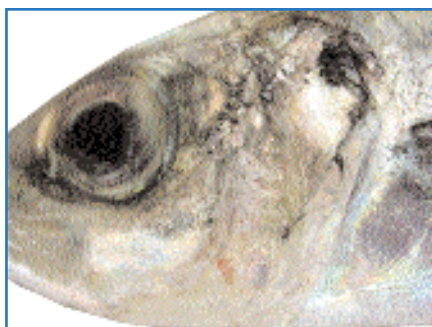
JUREL *Trachurus trachurus* (Linnaeus, 1758)

Opérculo



Extra

Plateado, con irisaciones tornasoladas.



A

Plateado, pero sin irisaciones y ligeramente teñido de rojo o marrón.



B

Pardusco, con extravasaciones sanguíneas.



No Admitido

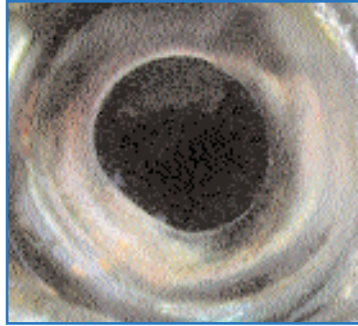
Amarillento.

JUREL *Trachurus trachurus* (Linnaeus, 1758)

Ojos

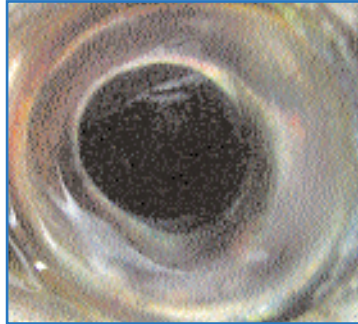
Extra

Convexo, pupila negra brillante y córnea transparente.



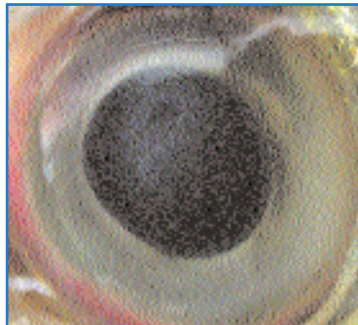
A

Convexo, pupila opaca y córnea ligeramente opalescente.



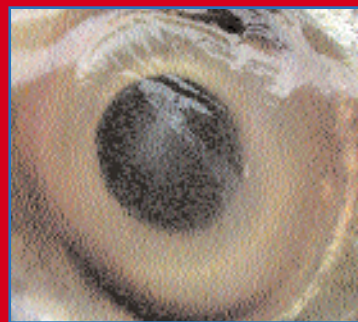
B

Poco abombado, pupila borrosa con extravasaciones sanguíneas alrededor del ojo y córnea opalescente.



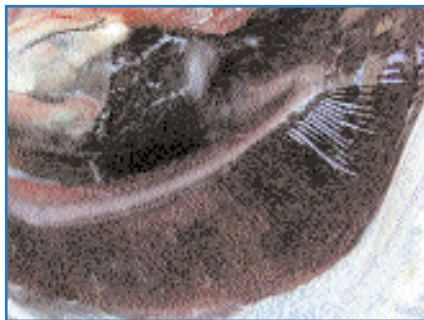
No Admitido

Cóncavo en el centro, pupila gris y córnea lechosa.



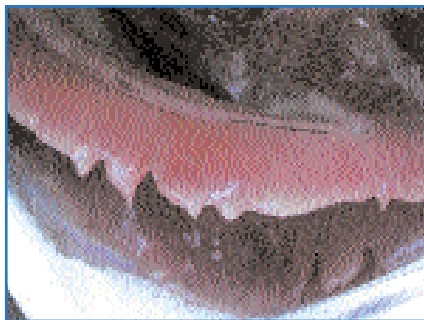
JUREL *Trachurus trachurus* (Linnaeus, 1758)

Branquias



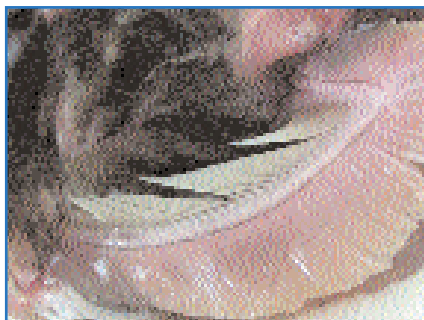
Extra

Color rojo vivo uniforme.



A

Color rojo menos vivo, más pálido en los bordes.



B

Color rosa pálido, amarillento por los bordes.



No Admitido

Color amarillento.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

JUREL MEDITERRÁNEO
Trachurus mediterraneus
 (Steindachner, 1868)

Aspecto general y piel



Extra

Aspecto firme, pigmentación tornasolada brillante, con una clara diferencia entre el dorso verdusco y los flancos y vientre blanquecinos. Piel tersa.



A

Aspecto firme, colores menos brillantes y menor diferencia entre superficies dorsal y ventral. Piel menos tersa.



B

Aspecto menos firme, con colores muy diluidos y sin brillo. Presenta una mancha oscura en el vientre. Piel poco tersa, doblándose cuando se curva el pez y con numerosas estrías.



**No
Admitido**

Aspecto flácido, con pigmentación muy apagada y sucia, sobre todo en la superficie dorsal. Vientre abierto o abriéndose en su parte anterior. Piel laxa, con las escamas de la línea lateral desprendiéndose.

JUREL MEDITERRÁNEO*Trachurus mediterraneus* (Steindachner, 1868)**Carne filete/rodaja****Extra**

Consistencia firme, muy rígida, con vasos sanguíneos muy marcados.

A

Consistencia firme, aunque con paquetes musculares menos rígidos y vasos sanguíneos menos perceptibles.

B

Carne blanda, con paquetes musculares poco rígidos y vasos sanguíneos imperceptibles.

**No
Admitido**

Carne flácida.

JUREL MEDITERRÁNEO

Trachurus mediterraneus (Steindachner, 1868)

Opérculo**Extra**

Plateado, con irisaciones tornasoladas.

**A**

Plateado, pero sin irisaciones y ligeramente teñido de rojo o marrón.

**B**

Pardusco, con amplias extravasaciones sanguíneas.

**No
Admitido**

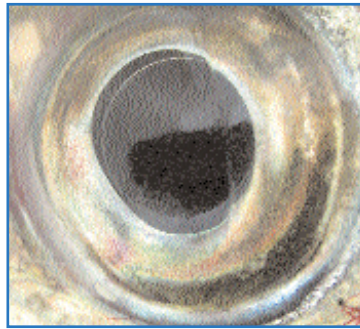
Amarillento.

JUREL MEDITERRÁNEO

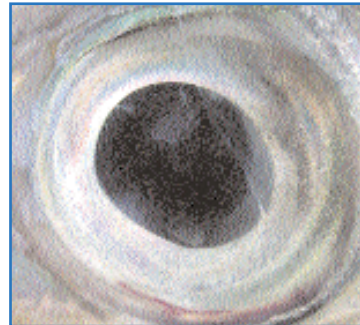
Trachurus mediterraneus (Steindachner, 1868)

Ojos**Extra**

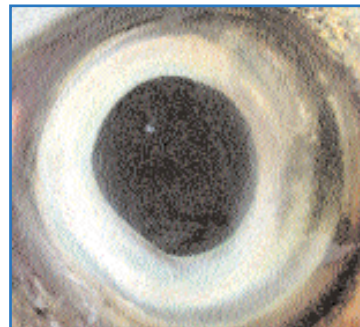
Convexo, pupila negra brillante y córnea transparente.

**A**

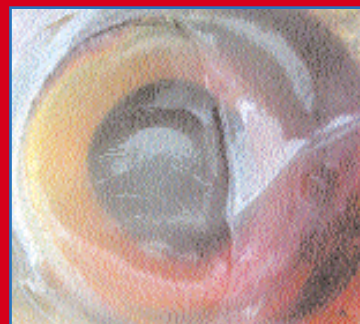
Convexo, pupila opaca y córnea ligeramente opalescente.

**B**

Plano, pupila borrosa y córnea opalescente.

**No Admitido**

Cóncavo en el centro, pupila gris y córnea lechosa.



JUREL MEDITERRÁNEO

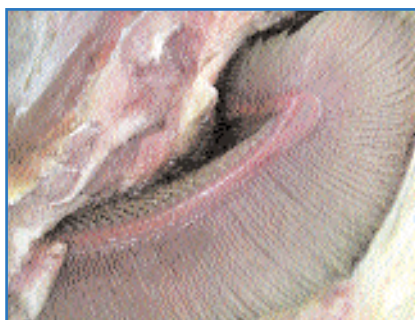
Trachurus mediterraneus (Steindachner, 1868)

Branquias**Extra**

Color rojo vivo uniforme.

**A**

Color rojo menos vivo,
más pálido en los bordes.

**B**

Color rosa pálido, amari-
lento por los bordes.

**No
Admitido**

Color amarillento.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

•••• Lonja de Estepona



SARDINA

Sardina pilchardus
(Walbaum, 1792)





Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

SARDINA *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792)

Aspecto general y piel



Extra

Aspecto firme, colores brillantes con irisaciones azules en el dorso y blanquecinas en el vientre. Banda dorada en los laterales. Piel con todas las escamas.



A

Aspecto firme, colores apagados sin irisaciones azuladas y menor brillo, con menor diferencia entre dorso y vientre. Banda dorada inapreciable. Escamas separándose de la piel.



B

Aspecto menos firme, con colores diluidos y sin brillo. Dorso oscuro por pérdida de escamas y piel poco tersa.



**No
Admitido**

Aspecto flácido, con pigmentación muy apagada y sucia. Vientre anterior hinchado y abriéndose, con mancha negruzca o rojiza a la altura de las aletas pectorales. Piel casi sin escamas.

SARDINA *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792)

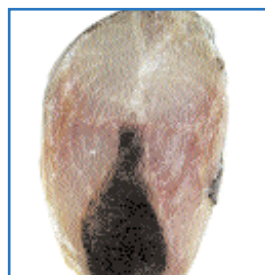
Carne filete/rodaja

Extra



Consistencia firme, muy rígida.

A



Consistencia firme, aunque menos rígida.

B



Carne blanda, con paquetes musculares poco rígidos.

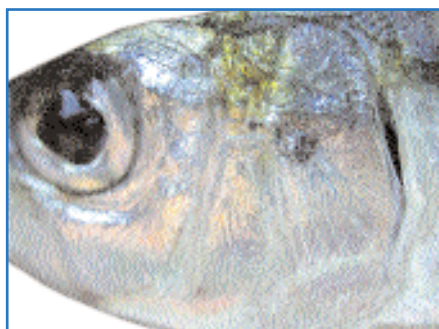
**No
Admitido**



Carne flácida, con paquetes musculares casi indistinguibles.

SARDINA *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792)

Opérculo



Extra

Plateado, con irisaciones brillantes.



A

Plateado, pero sin irisaciones y ligeramente teñido de rojo o marrón.



B

Sin brillo, con extravasaciones sanguíneas amplias.

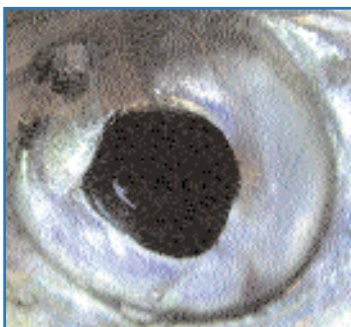


No Admitido

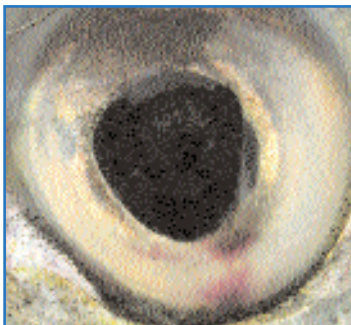
Amarillento.

SARDINA *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792)**Ojos****Extra**

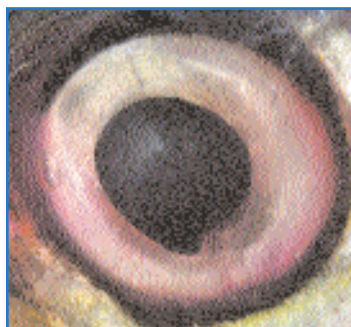
Convexo, pupila negra brillante y córnea transparente.

**A**

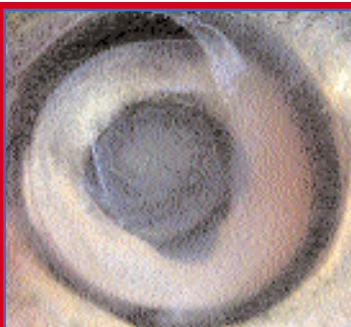
Convexo, pupila opaca, córnea ligeramente opalescente.

**B**

Plano, pupila borrosa con extravasaciones sanguíneas alrededor del ojo, córnea opalescente.

**No
Admitido**

Cóncavo en el centro, pupila gris y córnea lechosa.



SARDINA *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792)

Branquias



Extra

Color rojo vivo uniforme.



A

Color rojo menos vivo, más pálido en los bordes.



B

Color rosáceo, branquias engrosadas.

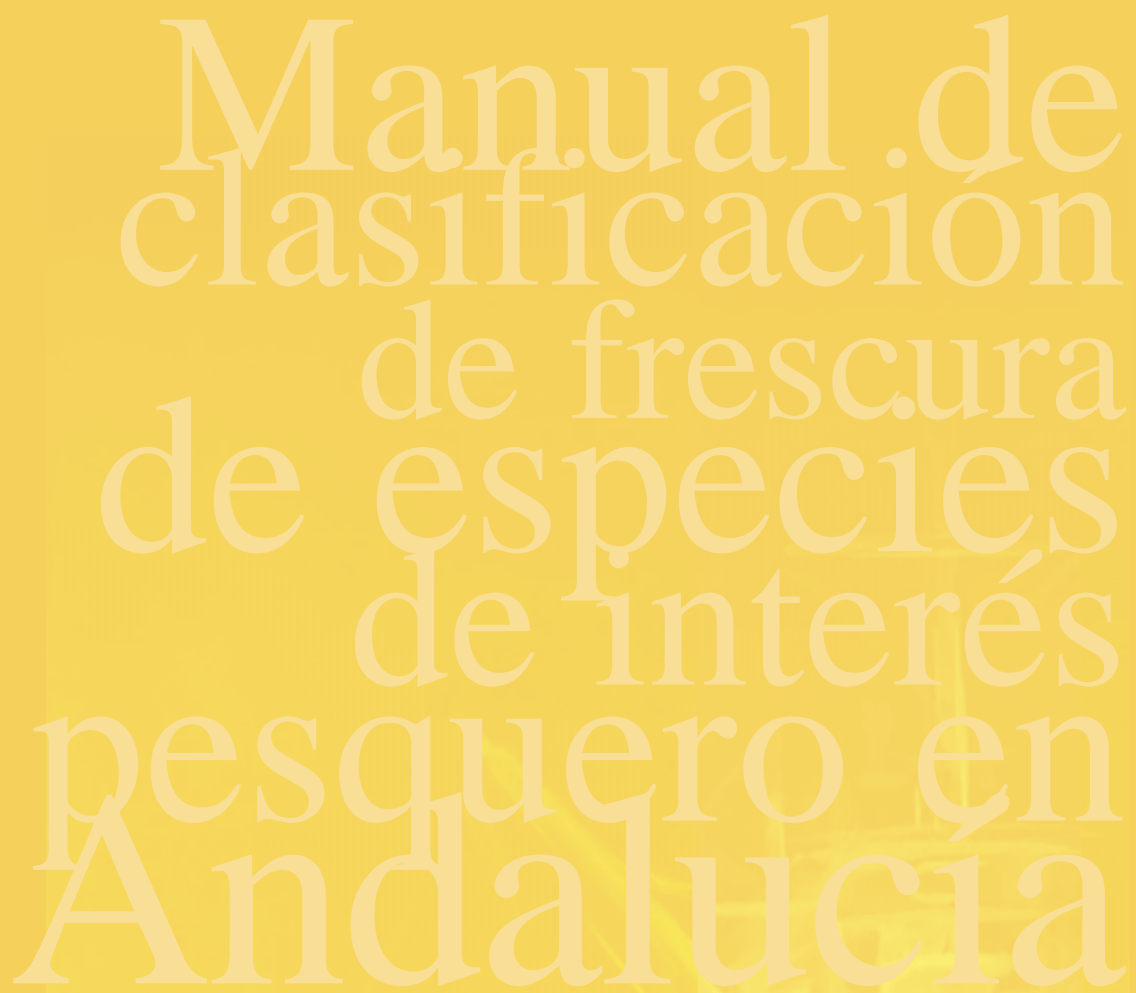


No Admitido

Color marrón amarillento, mucosidad lechosa abundante.




Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía



Manual de
clasificación
de frescura
de especies
de interés
pesquero en
Andalucía

elasmobranquios



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

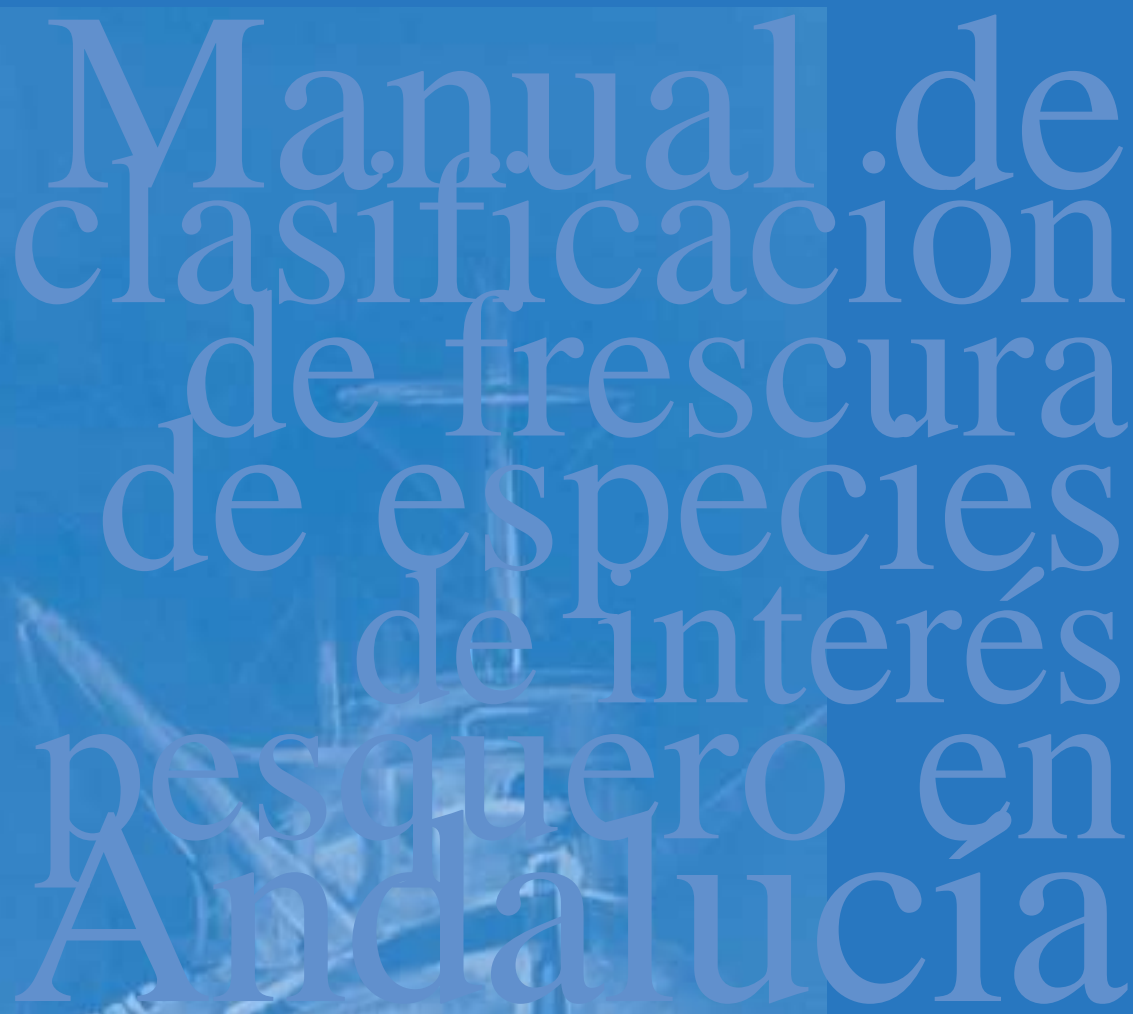
•••• Lonja de Barbate



MIELGA

Squalus acanthias
(Linnaeus, 1758)



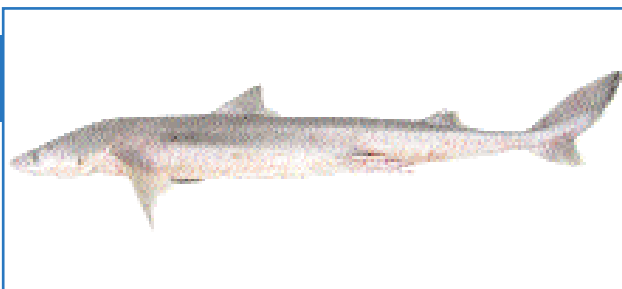


Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía



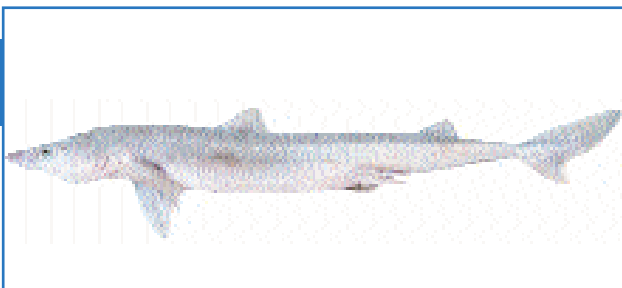
MIELGA *Squalus acanthias* (Linnaeus, 1758)

Aspecto general y piel



Extra

Aspecto firme y rígido, con *rigor mortis*. Coloración viva y limpia, con flancos y vientre blanco brillante.



A

Aspecto firme, pero menos rígido, pasada la fase de *rigor mortis*. Coloración viva, con flancos y vientre blanco mate.



B

Aspecto blando, con colores apagados. Flancos y vientre blanco sucio. Mandíbula algo hundida hacia la boca.



**No
Admitido**

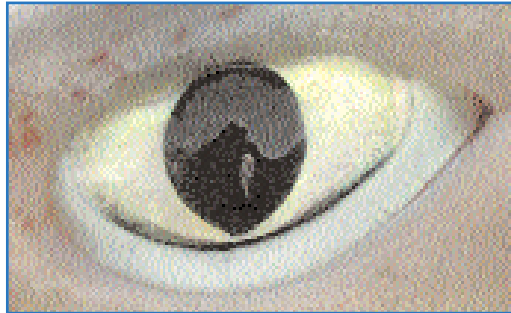
Aspecto flácido, con coloración muy apagada y sucia. Manchas verduscas y parduscas en flanco y vientre, sobre todo en el pedúnculo caudal. Mandíbula hundida hacia la boca.

MIELGA *Squalus acanthias* (Linnaeus, 1758)

Ojos

Extra

Convexo, muy brillante e irisado.



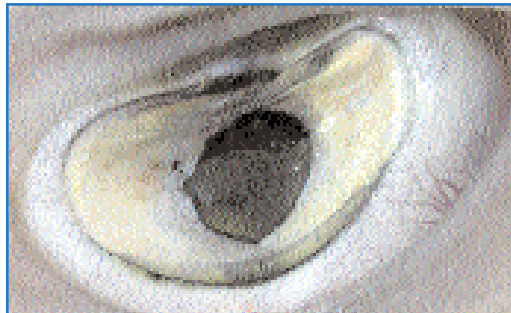
A

Convexo aunque ligeramente hundido, menos brillante e irisado.



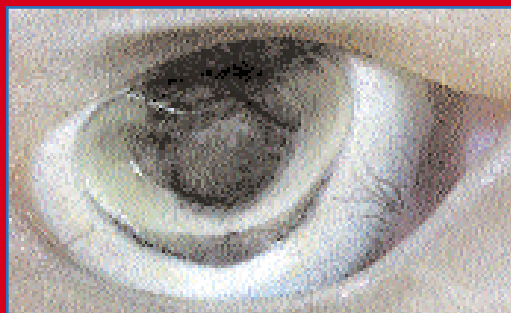
B

Plano o algo hundido, sin brillo.



No Admitido

Hundido, con pupila borrosa y córnea lechosa.



MIELGA *Squalus acanthias* (Linnaeus, 1758)

Mucosidad boca / hendiduras branquiales

Extra y A



Boca y hendiduras branquiales sin mucosidad. Hendiduras branquiales firmes y tersas.

B

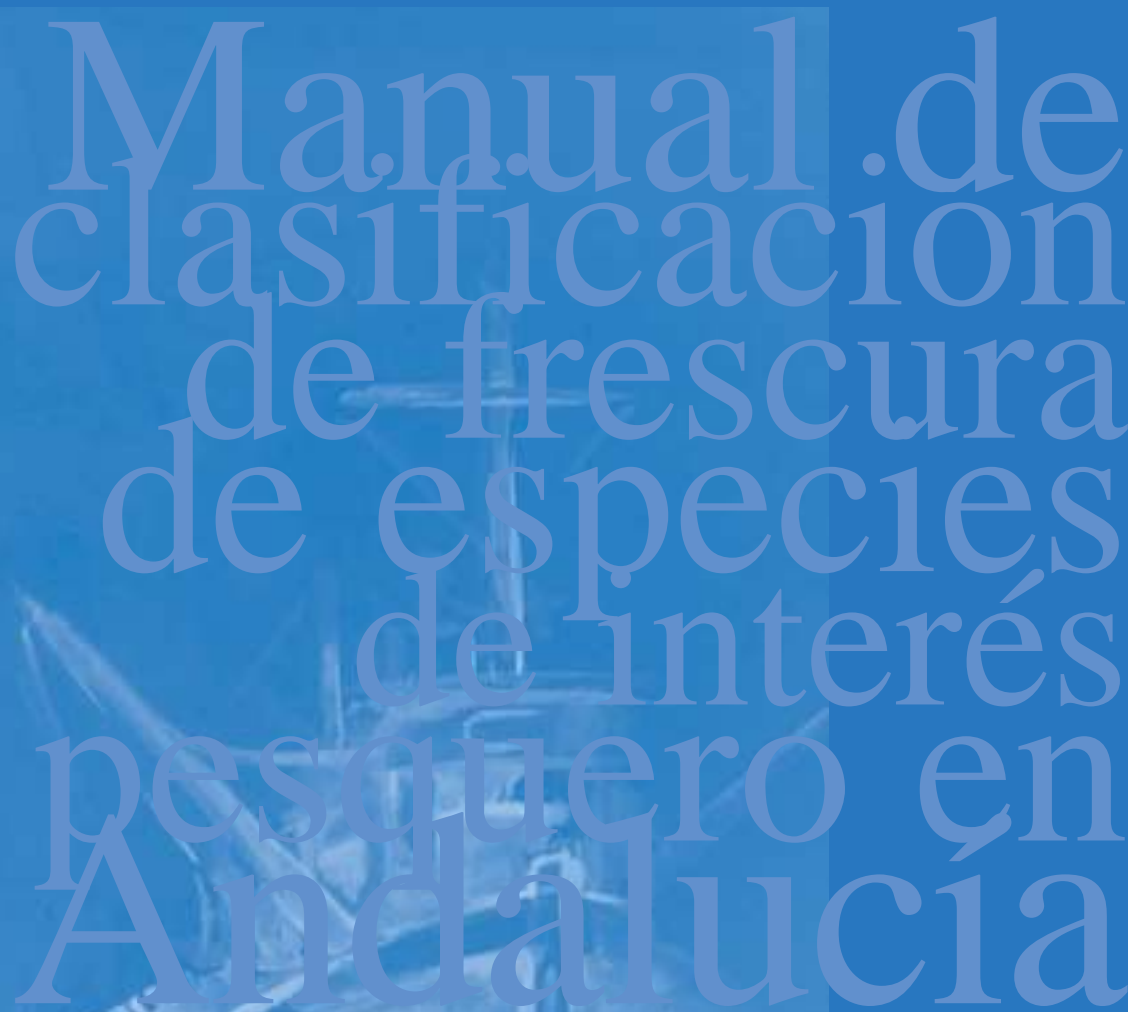


Boca y hendiduras branquiales con algo de mucosidad.

No Admitido



Boca y hendiduras branquiales con mucosidad abundante. Hendiduras branquiales flácidas.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

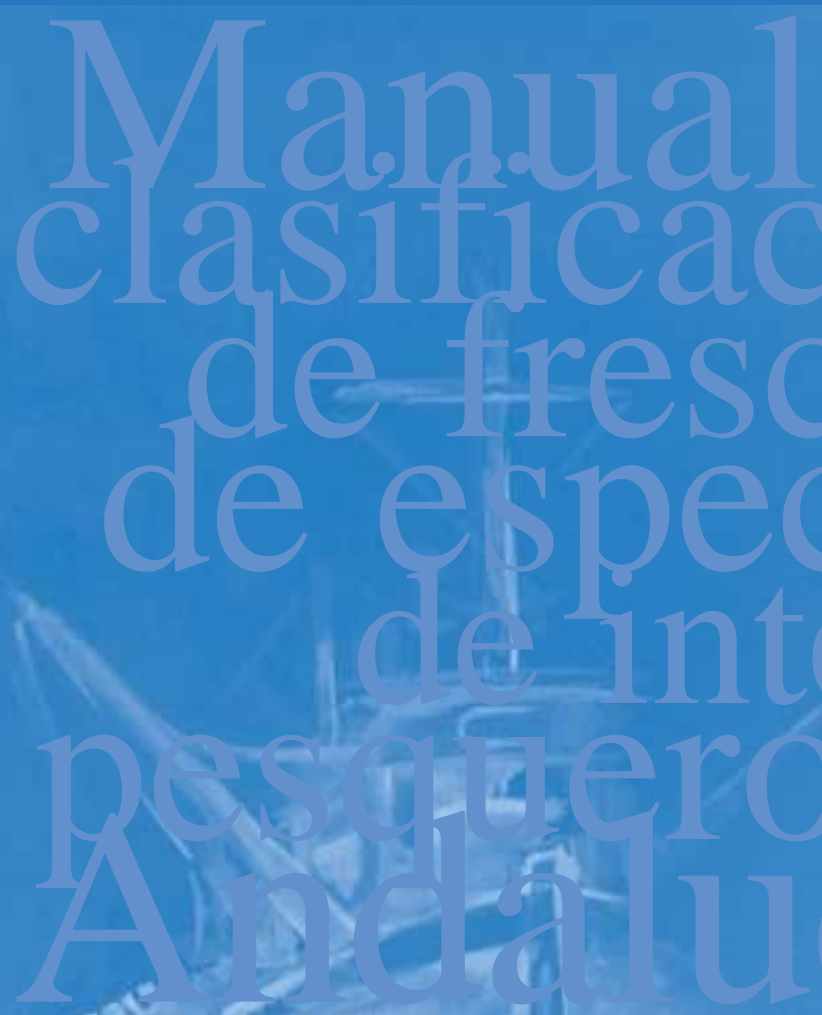
•••• Lonja de Fuengirola



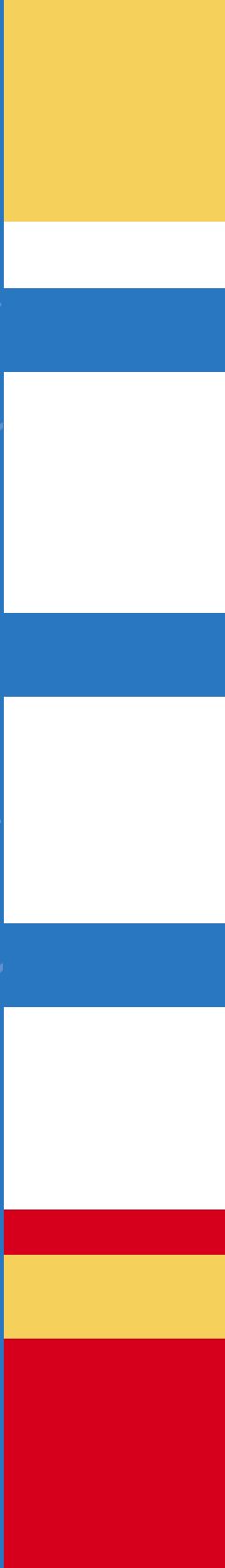
PINTARROJAS

Scylliorhinus spp



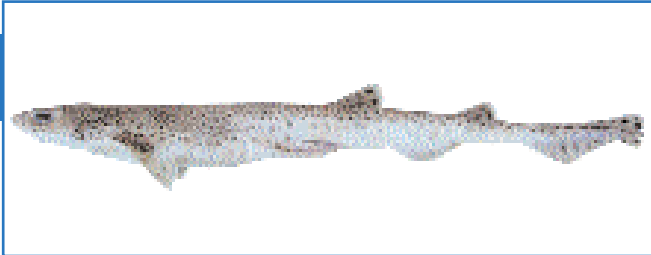


Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía



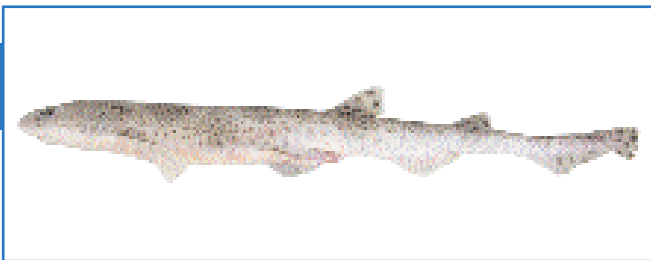
PINTARROJA *Scyliorhinus canicula* (Linnaeus, 1758)

Aspecto general



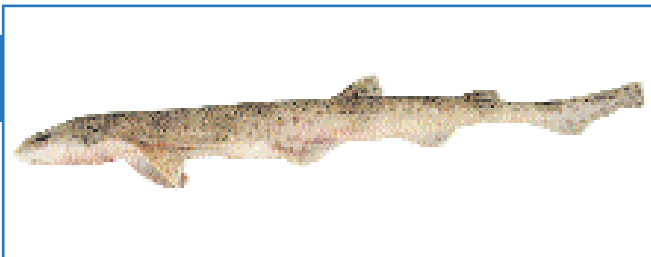
Extra

Aspecto firme y rígido, con *rigor mortis*. Coloración viva y limpia.



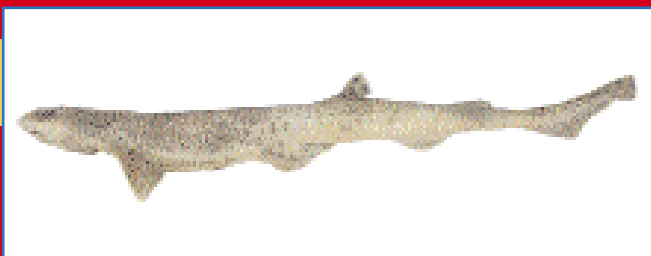
A

Aspecto firme, pero menos rígido, pasada la fase de *rigor mortis*. Coloración viva.



B

Aspecto blando, con colores apagados. Tonalidad general pardusca. Mandíbula hundida hacia la boca.

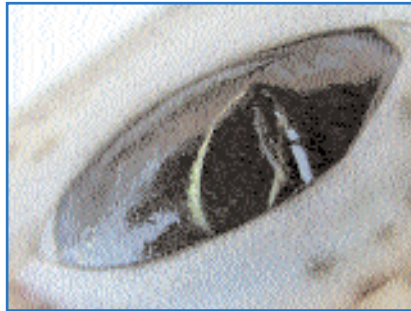


No Admitido

Aspecto flácido, con pigmentación amarilla muy apagada y sucia.

PINTARROJA *Scyliorhinus canicula* (Linnaeus, 1758)**Ojos****Extra**

Convexo, muy brillante e irisado.

**A**

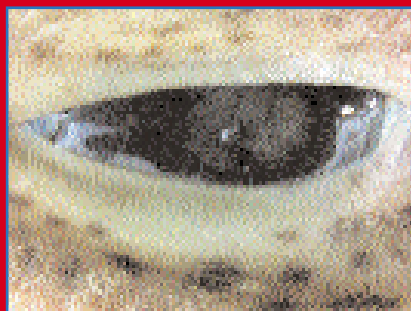
Convexo aunque ligeramente hundido, menos brillante e irisado.

**B**

Plano, sin brillo.

**No
Admitido**

Cóncavo en el centro, con el "párpado" inferior amarillento.



PINTARROJA *Scyliorhinus canicula* (Linnaeus, 1758)

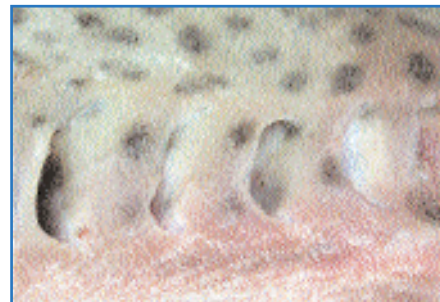
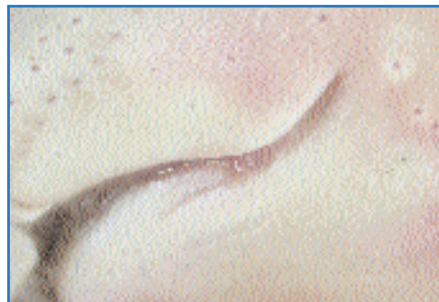
Mucosidad boca / hendiduras branquiales

Extra y A



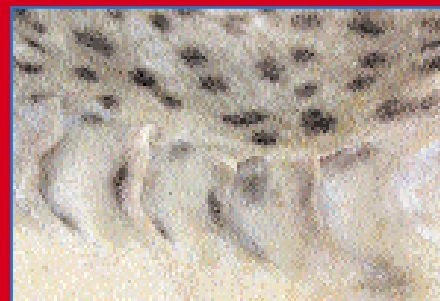
Boca y hendiduras branquiales sin mucosidad. Hendiduras branquiales firmes y tersas.

B



Boca y hendiduras branquiales con algo de mucosidad. Hendiduras branquiales poco firmes.

No Admitido



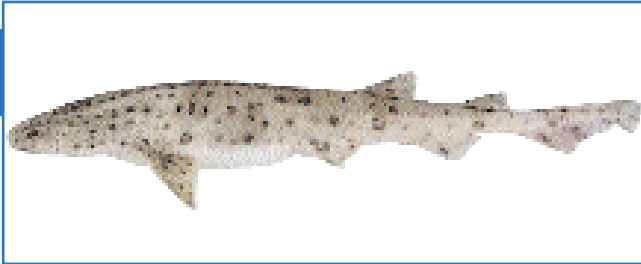
Boca y hendiduras branquiales amarillentas, con mucosidad abundante. Hendiduras branquiales flácidas, colapsadas.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

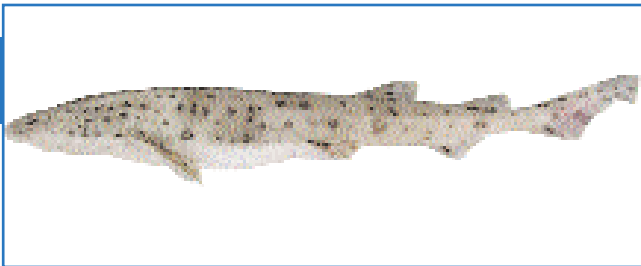
GATILLA *Scyliorhinus stellaris* (Linnaeus, 1758)

Aspecto general



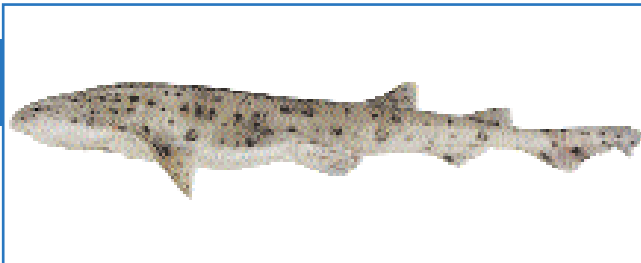
Extra

Aspecto firme y rígido, con *rigor mortis*. Coloración viva y limpia.



A

Aspecto firme, pero menos rígido, pasada la fase de *rigor mortis*. Coloración viva.



B

Aspecto blando, con colores apagados. Tonalidad general pardusca. Mandíbula hundida hacia la boca.



No Admitido

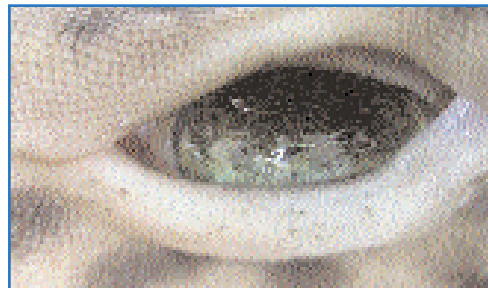
Aspecto flácido, con pigmentación amarilla muy apagada y sucia.

GATILLA *Scyliorhinus stellaris* (Linnaeus, 1758)**Ojos****Extra**

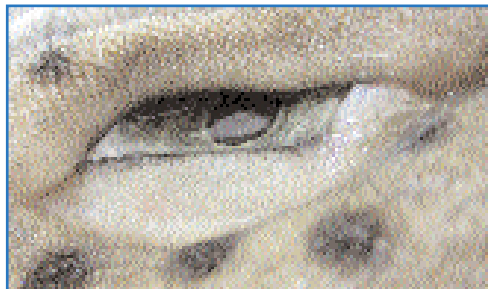
Convexo, muy brillante e irisado.

**A**

Convexo aunque ligeramente hundido, menos brillante e irisado.

**B**

Plano, sin brillo.

**No Admitido**

Hundido, prácticamente cerrado.



GATILLA *Scyliorhinus stellaris* (Linnaeus, 1758)

Mucosidad boca / hendiduras branquiales

Extra y A



Boca y hendiduras branquiales sin mucosidad. Hendiduras branquiales firmes y tersas.

B




Boca y hendiduras branquiales con algo de mucosidad. Hendiduras branquiales poco firmes.

No Admitido



Boca y hendiduras branquiales con mucosidad abundante. Hendiduras branquiales flácidas, colapsadas.



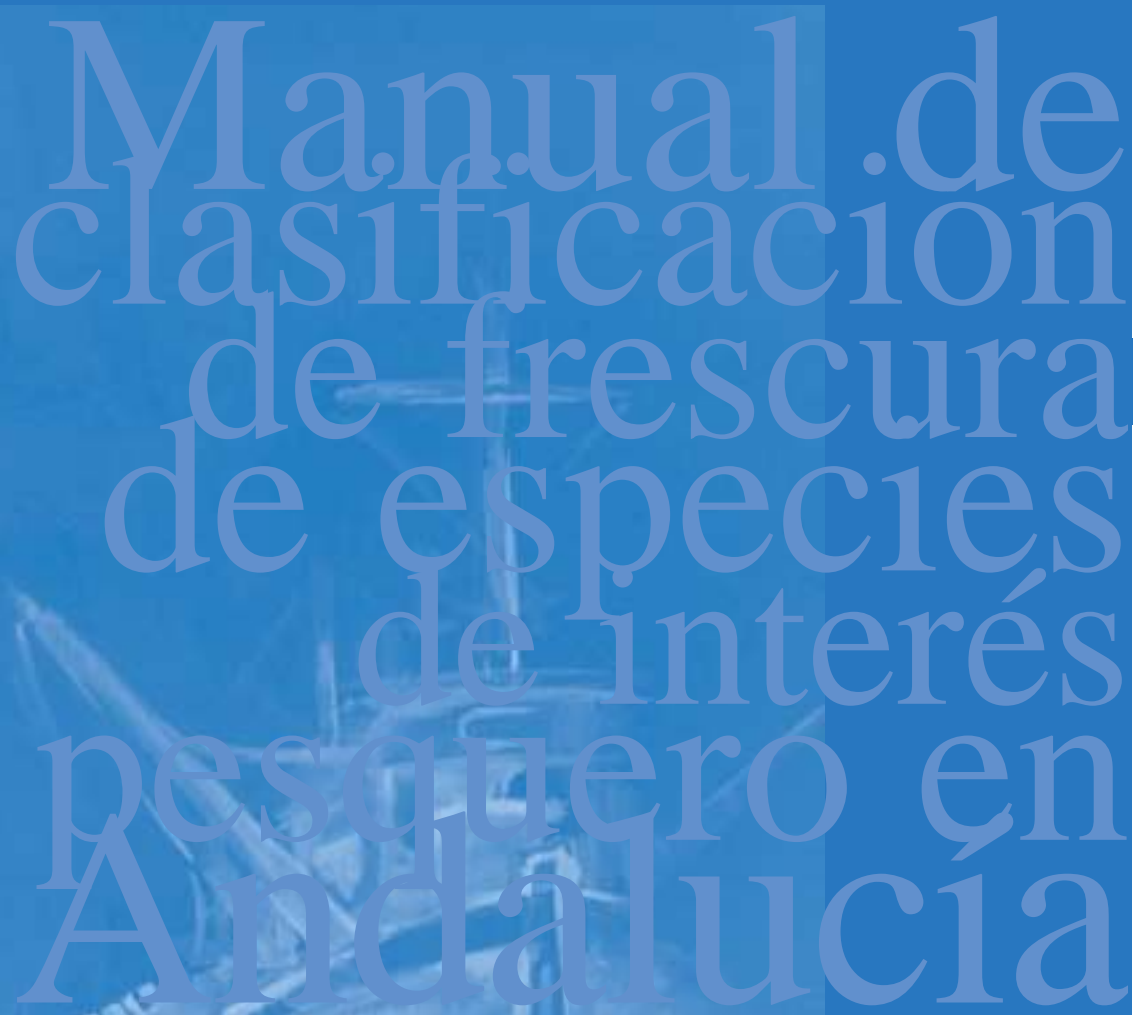
Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

•••• Lonja de Marbella



RAYAS
Raja spp

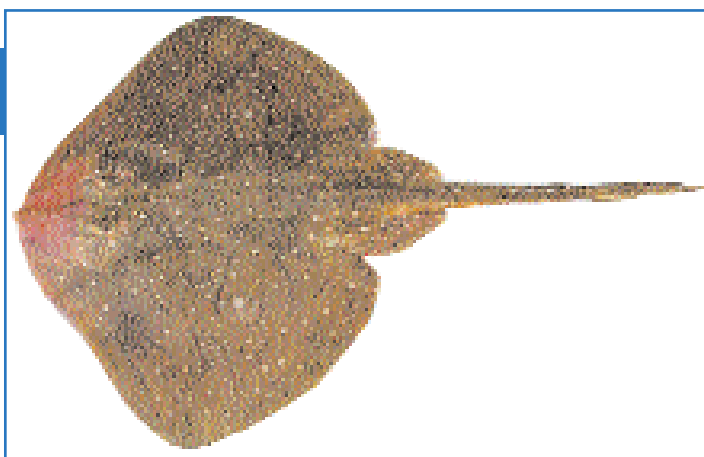




Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

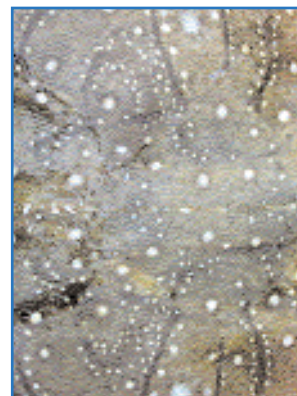
RAYA ONDULADA *Raja undulata* (Lacèpede, 1802)

Aspecto general y piel del dorso



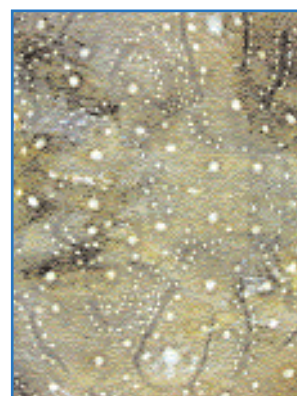
Aspecto firme, con el borde de las aletas translucido. Rostro violáceo translúcido también. Pigmentación general del cuerpo viva y brillante. Piel tersa y lisa.

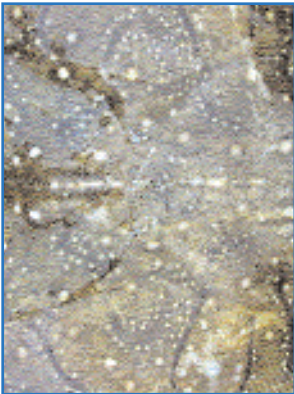
Extra



Aspecto firme, con las aletas rígidas. Rostro blanco rosáceo. Pigmentación general menos viva. Piel menos tersa.

A



RAYA ONDULADA *Raja undulata* (Lacèpede, 1802)**Aspecto general y piel del dorso****B**

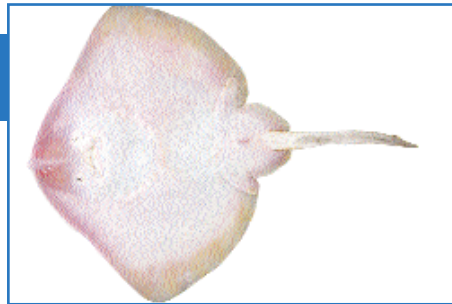
Aspecto blando, con el rostro de color blanco opaco. Pigmentación decolorada y sin brillo. Piel algo arrugada.

No Admitido

Aspecto flácido, rostro blanco amarillento y cuerpo muy decolorado. Piel muy arrugada.

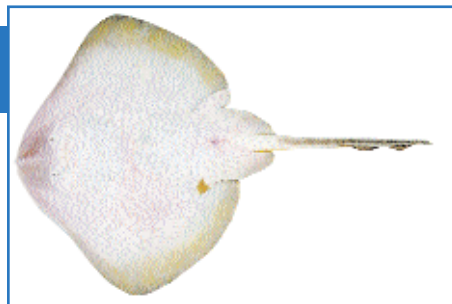
RAYA ONDULADA *Raja undulata* (Lacèpede, 1802)

Aspecto general del lado ventral



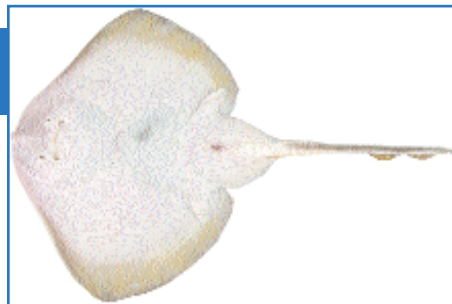
Extra

Aspecto firme, color blanco brillante con un borde malva alrededor de las aletas. Rostro violáceo.



A

Aspecto firme, con las aletas rígidas y color blanco brillante. Rostro y borde anterior de las aletas violáceo, pero menos brillante.



B

Aspecto blando, color blanco opaco con algunas manchas oscuras. Rostro y borde anterior de las aletas blanco rosáceo.



No Admitido

Aspecto flácido, con coloración blanca opaca y amplias manchas oscuras y verdosas. Rostro y borde anterior de las aletas blanco opaco.

RAYA ONDULADA *Raja undulata* (Lacèpede, 1802)**Ojos****Extra**

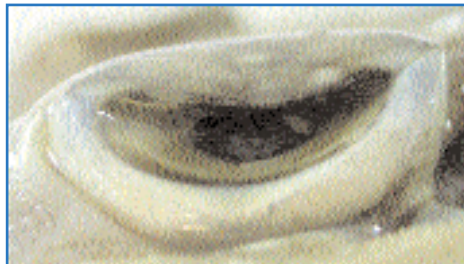
Color marrón vivo con la pupila negra brillante y córnea transparente.

**A**

Menos brillante, pupila negra apagada y córnea ligeramente opalescente. Ojo algo hundido.

**B**

Color marrón sucio con la pupila borrosa y córnea opalescente. Ojo hundido.

**No Admitido**

Color ámbar, con la pupila desdibujada y córnea lechosa. Ojo muy hundido.



RAYA ONDULADA *Raja undulata* (Lacèpede, 1802)**Carne****Extra**

Consistencia firme y elástica. Tonalidad rosácea.

**A**

Consistencia menos firme. Tonalidad más pálida.

**B**

Consistencia blanda. Tonalidad blanco sucio.

**No Admitido**

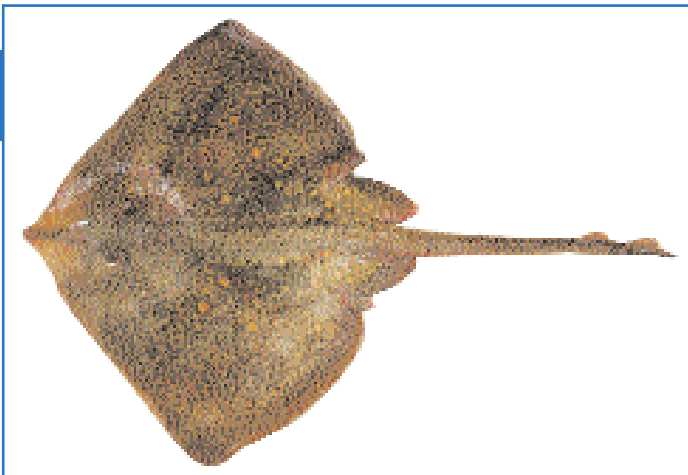
Consistencia flácida. Tonalidad amarillenta.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

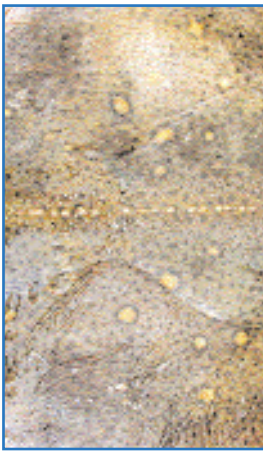
RAYA BOCA DE ROSA *Raja brachyura* (Lafónt, 1873)**Aspecto general y piel del dorso**

Aspecto firme, con el rostro y el borde de las aletas translúcido, de tono rosáceo. Pigmentación general del cuerpo viva y brillante. Piel tersa y lisa.

Extra

Aspecto firme, con las aletas rígidas. Pigmentación general menos viva, sin tonos rosáceos. Piel menos tersa.

A

RAYA BOCA DE ROSA *Raja brachyura* (Lafont, 1873)**Aspecto general y piel del dorso****B**

Aspecto blando, con el rostro de color blanco opaco. Pigmentación decolorada y sin brillo. Piel algo arrugada.

**No
Admitido**

Aspecto flácido, rostro blanco amarillento y cuerpo muy decolorado. Piel muy arrugada.

RAYA BOCA DE ROSA *Raja brachyura* (Lafont, 1873)

Aspecto general del lado ventral



Extra

Aspecto firme, color blanco brillante con un borde malva alrededor de las aletas.



A

Aspecto firme, con las aletas rígidas y color blanco brillante, sin borde malva alrededor de las aletas.



B

Aspecto blando, color blanco opaco con manchas rojizas y amarillas.



**No
Admitido**

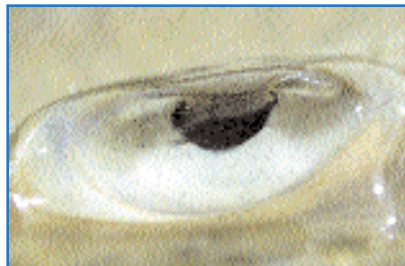
Aspecto flácido, con coloración blanca opaca y amplias manchas oscuras y amarillentas.

RAYA BOCA DE ROSA *Raja brachyura* (Lafont, 1873)**Ojos****Extra**

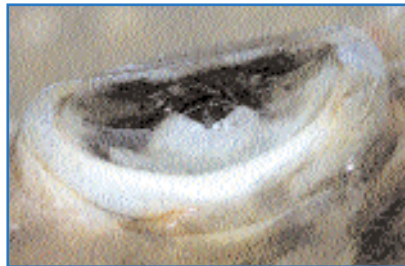
Color blanco vivo con la pupila negra brillante y córnea transparente.

**A**

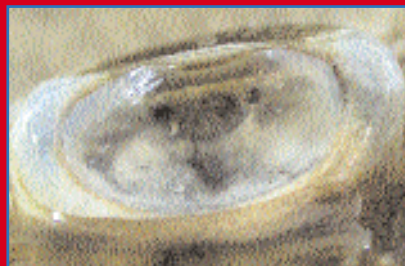
Menos brillante, pupila negra apagada y córnea ligeramente opalescente.

**B**

Color blanco sucio con la pupila borrosa y córnea opalescente.

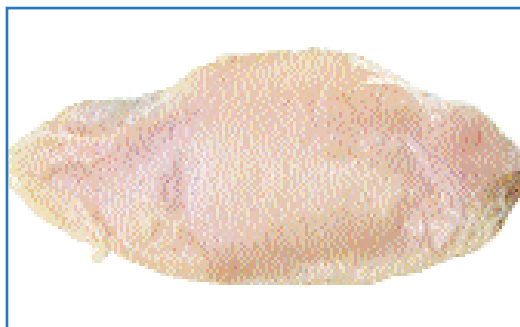
**No
Admitido**

Color gris, con la pupila desdibujada y córnea lechosa.



RAYA BOCA DE ROSA *Raja brachyura* (Lafont, 1873)**Carne****Extra**

Consistencia firme y elástica. Tonalidad rosácea.

**A**

Consistencia menos firme. Tonalidad más pálida.

**B**

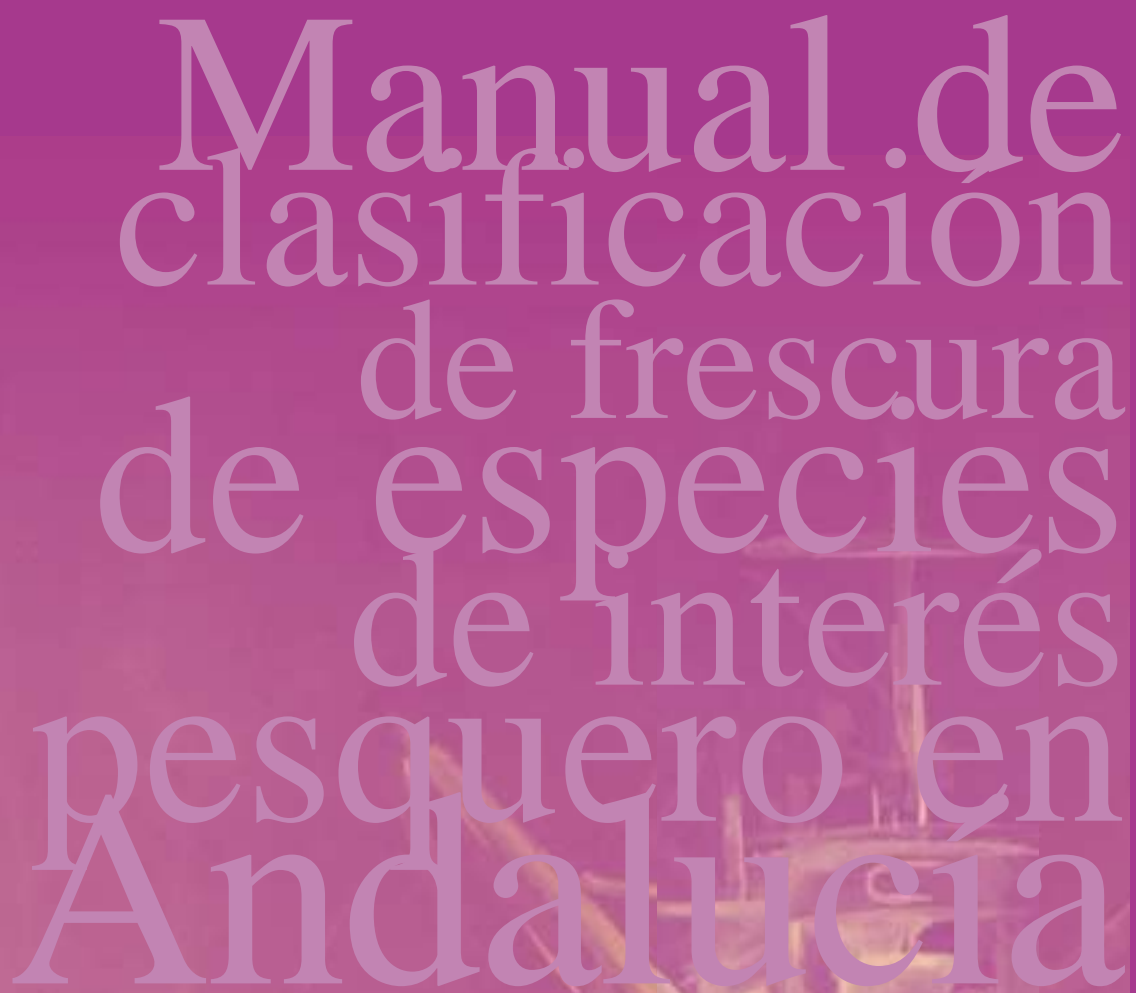
Consistencia blanda. Tonalidad blanquecina.

**No Admitido**

Consistencia flácida. Tonalidad amarillenta.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía



Manual de
clasificación
de frescura
de especies
de interés
pesquero en
Andalucía

Moluscos
cefalópodos



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

•••• Lonja de Huelva



CHOCO
Sepia officinalis
(Linnaeus, 1758)





Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

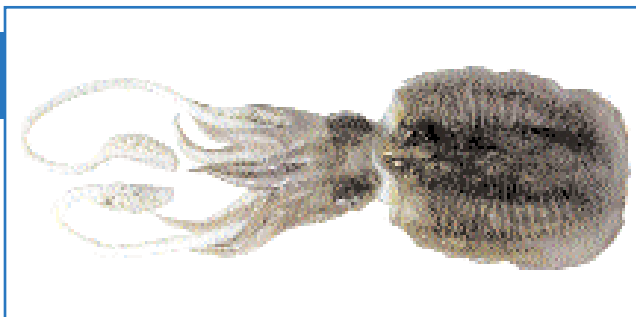
CHOCO *Sepia officinalis* (Linnaeus, 1758)

Aspecto general y piel



Pigmentación general del cuerpo viva y brillante. Piel tersa y lisa adherente a la carne.

Extra



Pigmentación general apagada, de tonalidad pardo amarillenta. Piel tersa adherente a la carne.

A



Piel decolorada, de tonalidad rosácea. Piel no adherente, separándose con facilidad de la carne.

B

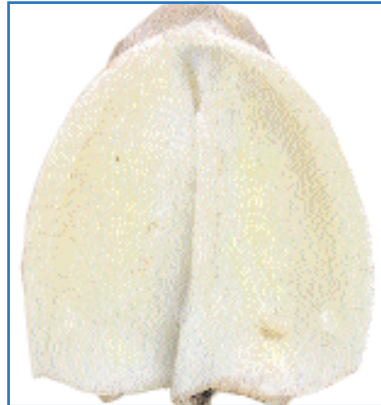


CHOCO *Sepia officinalis* (Linnaeus, 1758)

Carne

Extra

Consistencia muy firme, de color blanco nacarado.



A

Consistencia menos firme, de color blanco cal.



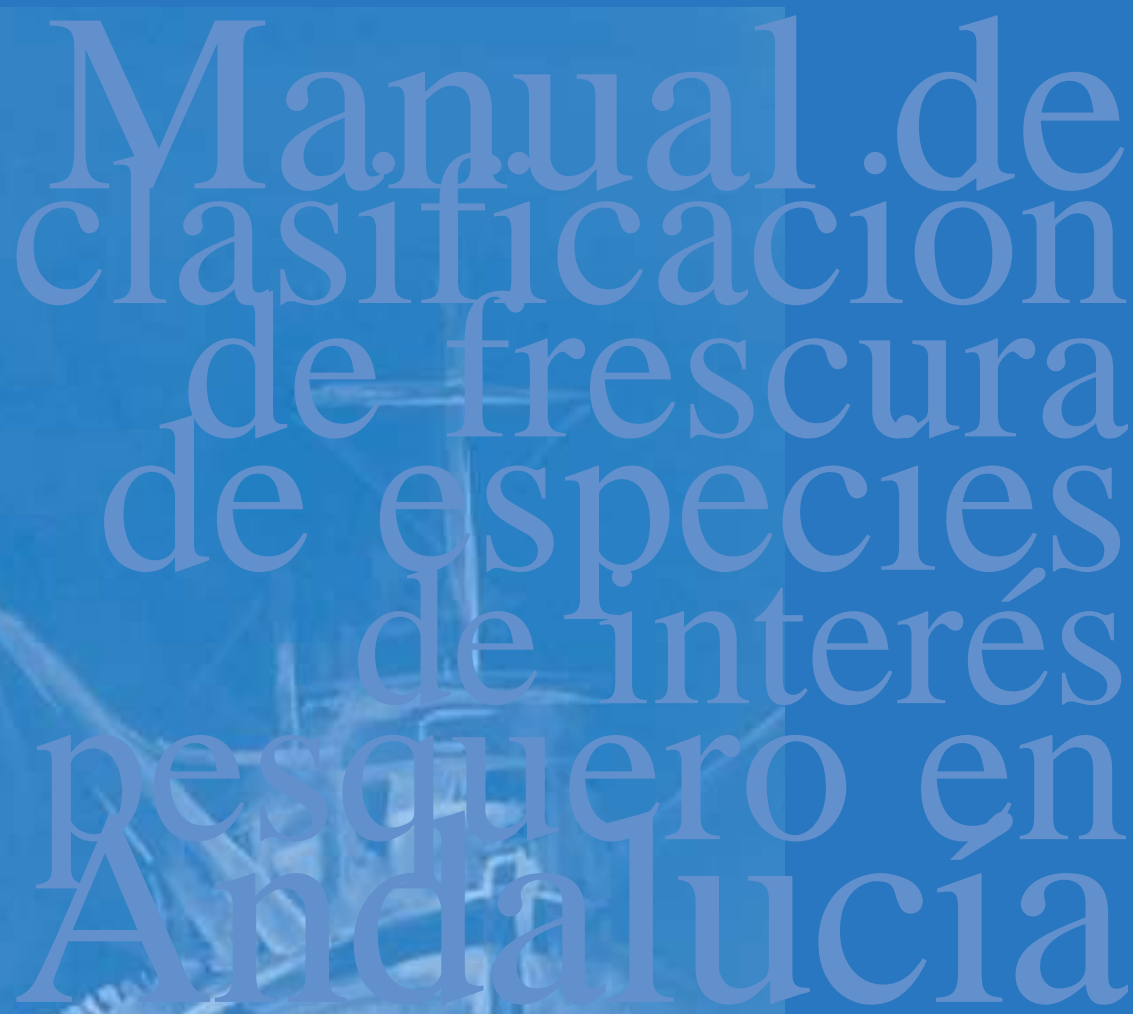
B

Consistencia ligeramente blanda, de color blanco rosado o ligeramente amarillento.

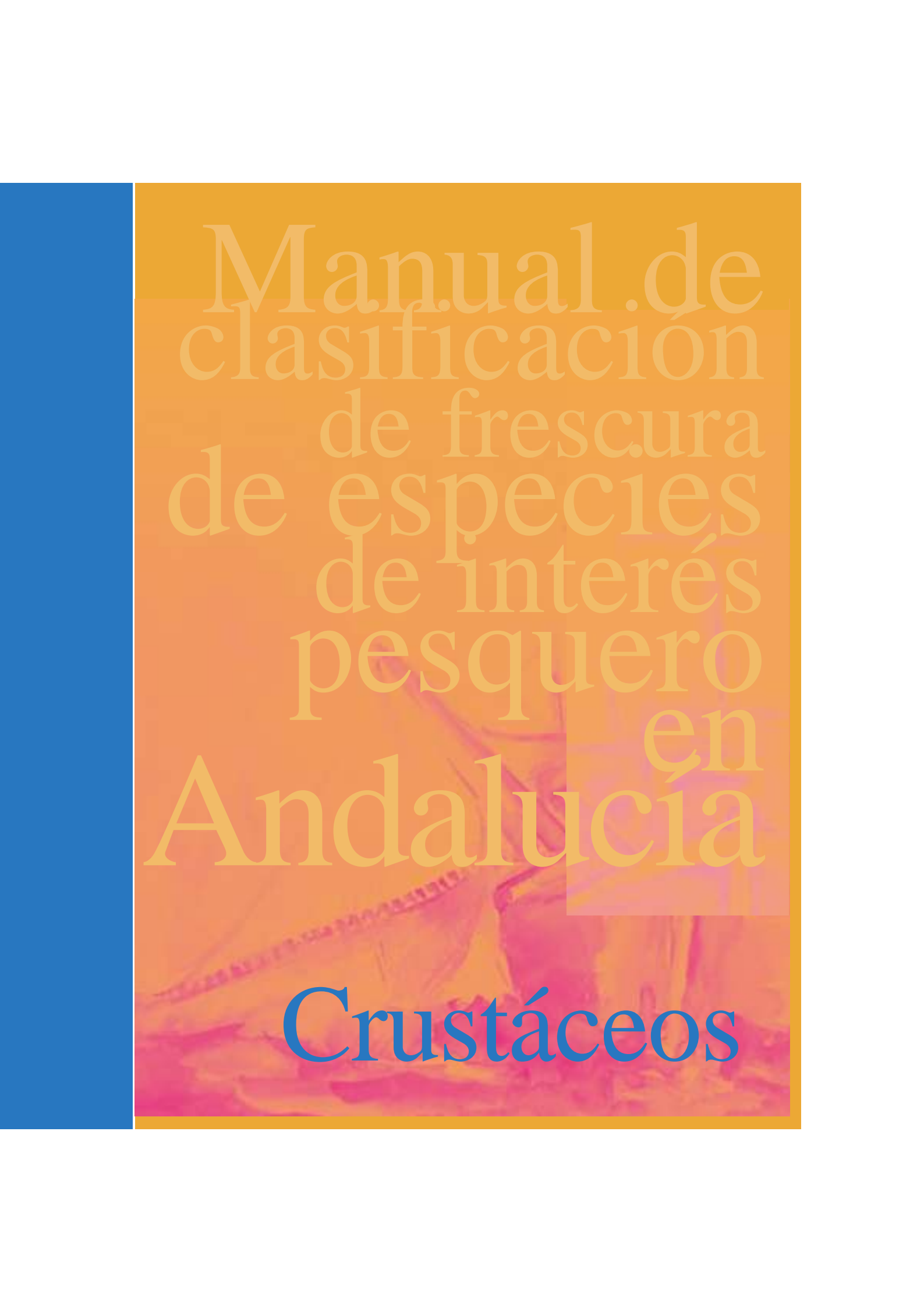




Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía



Manual de
clasificación
de frescura
de especies
de interés
pesquero
en
Andalucía

Crustáceos



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

•••• Lonja de Ayamonte



CIGALA

Nephrops norvegicus
(Linnaeus, 1758)



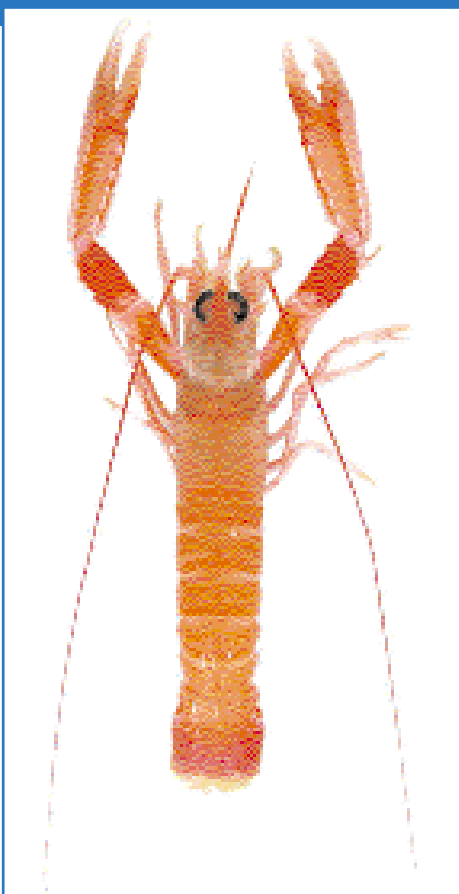


Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

CIGALA *Nephrops norvegicus* (Linnaeus, 1758)

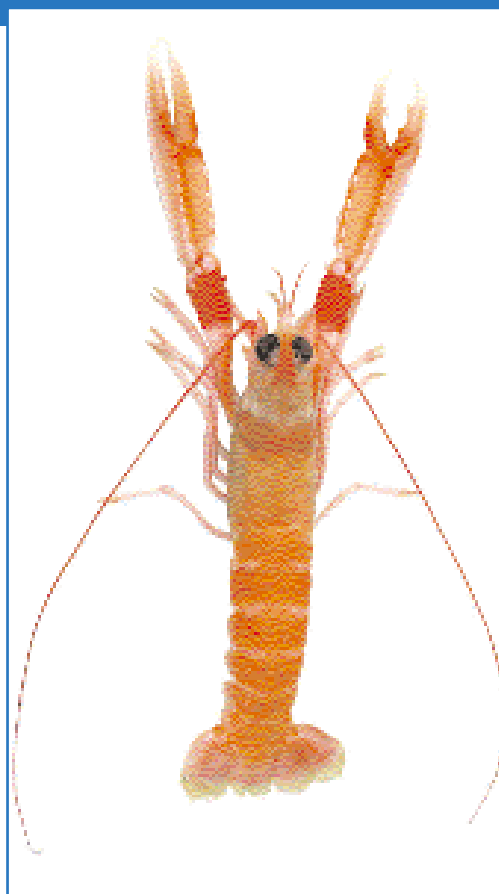
Aspecto general

Extra / A



Color rosa pálido o de rosa a rojo anaranjado, sin manchas negras.

B



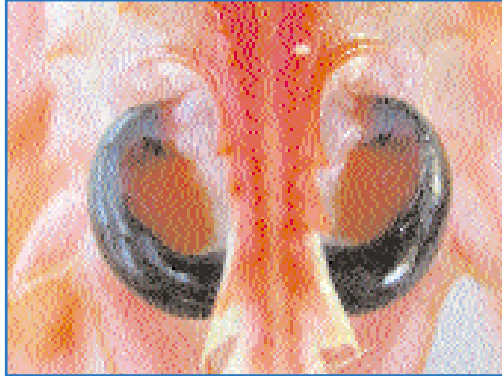
Ligeramente descolorida y con manchas negras sobre el caparazón y en los segmentos de la cola.

CIGALA *Nephrops norvegicus* (Linnaeus, 1758)

Ojos

Extra

Ojos de color negro brillante.



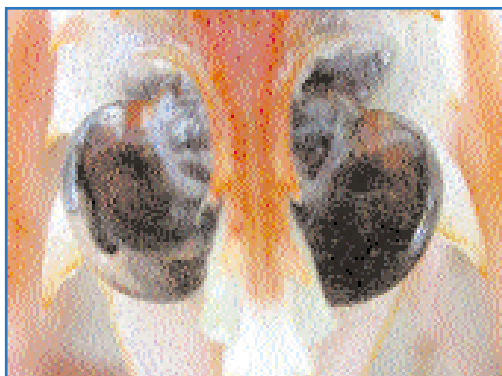
A

Ojos de color negro opaco o grisáceo.



B

Ojos translúcidos de color marrón negrozco.



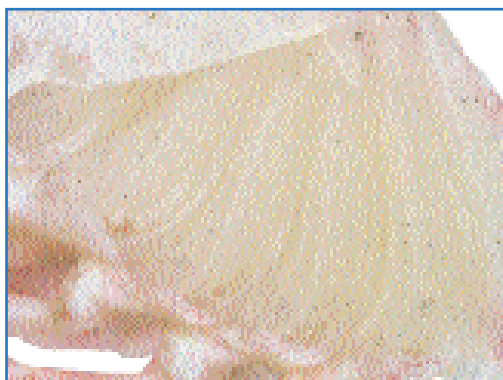
CIGALA *Nephrops norvegicus* (Linnaeus, 1758)

Branquias



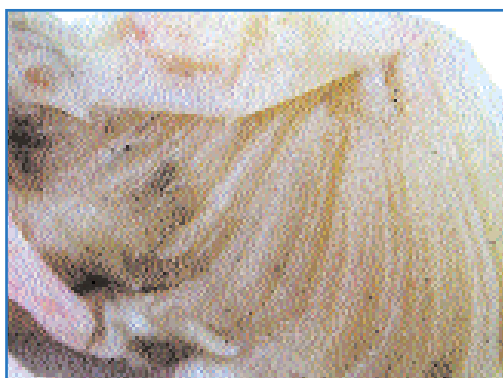
Extra

Branquias de color gris plateado brillante.



A

Branquias de color blanco sucio, sin brillo.



B

Branquias de color pardo o marrón.

CIGALA *Nephrops norvegicus* (Linnaeus, 1758)

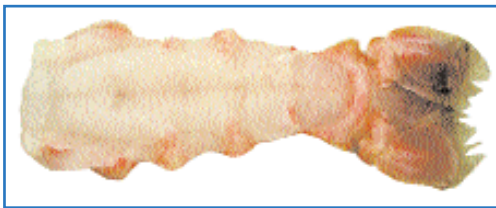
Carne cola / rodaja

Extra



Carne translúcida, de color blanco rosáceo.

A



Carne no translúcida.

B



Carne opaca y sin brillo.



Manual de
clasificación
de frescura
de especies
de interés
pesquero en
Andalucía

Anexo



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

Reglamento (CE) 2406/96 del Consejo por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros

•••• Lonja de Punta Umbría

•••• Lonja de Motril



•••• Lonja de Sanlúcar de Barrameda





Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

- **B** **REGLAMENTO (CE) Nº 2406/96 DEL CONSEJO de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros**
(DO L 334 de 23.12.1996,p.1)

Modificado por:

	Diario Oficial		
	nº	página	fecha
• M1 Reglamento (CE) nº 323/97 de la Comisión de 21 de febrero de 1997	L 52	8	22.2.1997
• M2 Reglamento (CE) nº 2578/2000 del Consejo de 17 de noviembre de 2000	L 298	1	25.11.2000
• M3 Reglamento (CE) nº 2495/2001 de la Comisión de 19 de diciembre de 2001	L 337	23	20.12.2001



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

- **B** REGLAMENTO (CE) N° 2406/96 DEL CONSEJO de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 3759/92 del Consejo, de 17 de diciembre de 1992, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura ⁽¹⁾ y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2, Vista la propuesta de la Comisión, Considerando que el Reglamento (CEE) n° 103/76 ⁽²⁾ estableció normas comunes de comercialización para determinados pescados frescos y el Reglamento (CEE) n° 104/76 ⁽³⁾, para determinadas especies de crustáceos; que es preciso introducir nuevas modificaciones sustanciales para tener en cuenta la evolución del mercado y de las prácticas comerciales; que, por lo tanto, ha de procederse a la refundición del conjunto de estas disposiciones en un único instrumento jurídico, para garantizar su claridad y correcta aplicación; que, por consiguiente, procede sustituir los Reglamentos (CEE) n°s 103/76 y 104/76;

Considerando que las normas comunes de comercialización para los productos de la pesca tienen por objeto mejorar la calidad de los productos, facilitando así su comercialización, tanto en beneficio de los productores como de los consumidores; que, en el caso de los productos no transformados, comercializados frescos o refrigerados, la calidad viene dada en gran medida por el grado de frescura, que se aprecia sobre la base de criterios objetivos, por un examen organoléptico; que la homogeneidad de los lotes de productos de la pesca, en cuanto a su frescura, requiere que sólo incluyan productos de la misma especie, procedentes de la misma zona de pesca y del mismo buque;

(1) DO n° L 388 de 31.12.1992, p.1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 3318/94 (DO n° L 350 de 31.12.1994, p. 15).

(2) DO n° L 0 de 28.1.1976, p.29. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 1935/93 (DO n° 176 de 20.7.1993, p.1).

(3) DO n° L 0 de 28.1.1976, p.35. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1300/95 (DO n° L 126 de 9.6.1995, p.3).



Considerando que debe establecerse un número limitado pero suficiente de categorías de frescura sobre la base de baremos adaptados por grupos de productos; que, no obstante, habida cuenta de la necesidad de apoyar los productos de calidad, a más tardar a partir del 1 de enero de 2000, no conviene admitir que todas las categorías de frescura puedan acogerse a los mecanismos de intervención previstos por la organización común de mercados;

Considerando que las normas comunes de comercialización también tienen por objeto definir para los productos en cuestión una serie de características comerciales armonizadas en el conjunto del mercado comunitario, para prevenir distorsiones de la competencia y, por otra parte, permitir la aplicación del régimen de precios de la organización común de mercados de modo uniforme; que para ello conviene imponer la clasificación de los productos de la pesca según un baremo de calibrado determinado en función del peso de los productos o, en determinados casos particulares, de su talla;

Considerando que las normas comunes de comercialización se aplican durante la primera venta en el territorio de la Comunidad de todos los productos en cuestión destinados al consumo humano, tanto si son de origen comunitario como si proceden de países terceros; que las normas en cuestión se aplican sin perjuicio de las fijadas en materia sanitaria ni de las adoptadas en el contexto de medidas de conservación de los recursos pesqueros; que es particularmente importante tener presente la primacía, en todas las circunstancias, de las tallas mínimas biológicas que estén en vigor sobre los calibres mínimos determinados para los productos de la pesca por las normas comunes de comercialización;

Considerando que la aplicación de las normas comunes de comercialización a los productos procedentes de países terceros hace necesario exigir indicaciones suplementarias en los envoltorios; que, no obstante, estas indicaciones no son precisas si se trata de productos introducidos en la Comunidad por buques que faenen bajo pabellón de países terceros en las mismas condiciones que la producción comunitaria; Considerando que, habida cuenta de las prácticas existentes en la mayoría de los Estados miembros, resulta aconsejable que los profesionales efectúen la clasificación por categorías de frescura y calibrado; que, en particular, para la valoración de la frescura a partir de



criterios organolépticos, procede contar con la ayuda de expertos designados a tal efecto por las organizaciones profesionales interesadas;

Considerando que, para establecer una información recíproca, es conveniente que cada Estado miembro comunique a los otros Estados miembros y a la Comisión una lista de los nombres y direcciones de los expertos y de las organizaciones profesionales interesadas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

A. Disposiciones generales

Artículo 1

1. El presente Reglamento fija, para determinados productos pesqueros, las normas comunes de comercialización contempladas en el artículo del Reglamento (CEE) nº 3759/92, en lo sucesivo denominado «Reglamento de base ».
2. A efectos del presente Reglamento se entenderá por:
 - a) «comercialización»: la primera puesta a la venta y/o la primera venta, en el territorio de la Comunidad, con destino al consumo humano;
 - b) «lote»: cierta cantidad de productos, de una misma especie, que hayan sido objeto del mismo tratamiento y que puedan proceder de la misma zona de pesca y del mismo buque;
 - c) «zona de pesca»: denominación usual, para los profesionales de la pesca, del lugar en que se efectúan las capturas;
 - d) «modo de presentación»: la forma en que se comercializa el pescado, como, por ejemplo, entero, eviscerado, descabezado, etc.;
 - e) «parásito visible»: un parásito o grupo de parásitos que por sus dimensiones, color o textura se distingue claramente de los tejidos del pescado y que puede servirse sin medios ópticos de aumento en condiciones de iluminación adecuadas para la visión humana.
3. a) Las disposiciones del presente Reglamento relativas a las categorías de frescura de los productos se aplicarán sin perjuicio de los requisitos de la Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas

sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros ⁽¹⁾.

- b) Hasta tanto tenga lugar la adopción de una decisión de la Comisión con arreglo a la Directiva 91/493/CEE, los criterios relativos al pescado no apto para consumo humano se exponen en la categoría de «no admitidos» en el Anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

1. Los productos pesqueros contemplados en el artículo 3, de origen comunitario o procedentes de países terceros, sólo podrán ser comercializados si cumplen los requisitos del presente Reglamento.
2. No obstante, las disposiciones del presente Reglamento no serán aplicables a las pequeñas cantidades de productos cedidas directamente por el pescador costero al detallista o al consumidor.
3. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

Artículo 3

1. Se fijan normas comunes de comercialización para los siguientes productos:

a) pescado de mardel código NC 0302:

- solla (*Pleuronectes platessa*),
- atún blanco (*Thunnus alalunga*),
- atún rojo (*Thunnus Thynnus*),
- patudo (*Thunnus o Parathunnus obesus*),
- arenque de la especie *Clupea harengus*,
- bacalao de la especie *Gadus morhua*,
- sardina de la especie *Sardina pilchardus*,
- eglefino (*Melanogrammus aeglefinus*),
- carbonero (*Pollachius virens*),
- abadejo (*Pollachius pollachius*),
- caballa de la especie *Scomber scombrus*,
- estornino de la especie *Scomber japonicus*,
- jurel (*Trachurus spp.*),

(1) DO nº L 268 de 24.9.1991, p.15. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 96/23/CE (DO nº L 125 de 23.5.1996, p.10).



- galludo y pintarroja (*Squalus acanthias* y *Scyliorhinus* spp.),
- gallineta nórdica (*Sebastes* spp.),
- merlán (*Merlangius merlangus*),
- bacaladillas (*Micromesistius poutassou* o *Gadus poutassou*),
- maruca (*Molva* spp.),
- boquerón/anchoa (*Engraulis* spp.),
- merluza de la especie *Merluccius merluccius*,
- gallo (*Lepidorhombus* spp.),
- japuta (*Brama* spp.),
- rape (*Lophius* spp.),
- limanda (*Limanda limanda*),
- mendo limón (*Microstomus kitt*),
- faneca (*Trisopterus luscus*) y capellán (*Trisopterus minutus*),
- boga (*Boops boops*),
- caramel (*Maena smaris*),
- congrio (*Conger conger*),
- rubio (*Trigla* spp.),
- lisa (*Mugi* spp.),
- raya (*Raja* spp.),
- platija (*Platichthys flesus*),
- lenguado (*Solea* spp.),
- peces cinto (*Lepidopus caudatus* y *Aphanopus carbo*),

•M2

- Salmonetes de fango o salmonetes de roca (*Mullus barbatus*, *Mullus surmuletus*),
- Rodaballos redondos (*Spondyliosoma cantharus*);

• B

b) crustáceos del código NC 0306, tanto si se presentan vivos, frescos o refrigerados, o cocidos con agua o vapor:

- quisquilla (*Crangon crangon*) y camarones boreales (*Pandalus borealis*),
- buey de mar (*Cancer pagurus*),
- cigala (*Nephrops norvegicus*);

c) - cefalópodos del código NC 0307:

- jibias (*Sepia officinalis* y *Rossia macrosoma*);

•M2

d) vieiras y demás invertebrados acuáticos del código NC 0307:

- vieiras (*Pecten maximus*),
- bocinas (*Buccinum undatum*).

• B

2. Las normas de comercialización mencionadas en el apartado 1 comprenden:
 - a) categorías de fresca;
 - b) categorías de calibrado.

B. Categorías de fresca*Artículo 4*

1. Las categorías de fresca serán determinadas para cada lote en función del grado de fresca de los productos y de determinados requisitos adicionales.

El grado de fresca será definido mediante los baremos de clasificación específicos por tipos de productos que figuran en el Anexo I.

2. Sobre la base de los baremos contemplados en el apartado 1, los productos enumerados en el artículo 3 se clasificarán en lotes correspondientes a una de las siguientes categorías de fresca:

- a) Extra, A o B para pescados, elasmobranquios, cefalópodos y cigalas;
- b) Extra o A para las quisquillas.

No obstante, las cigalas vivas se clasificarán en una categoría denominada E.

•M2

3. Los bueyes de mar, las vieiras y las bocinas contemplados en el artículo 3 no se clasificarán según normas de fresca específicas.

• B

Sin embargo, sólo podrán comercializarse los bueyes de mar enteros, con excepción de las hembras con huevas y de los bueyes de mar con el caparazón blando.

Artículo 5

1. Cada lote deberá ser homogéneo en cuanto a su estado de fresca. No obstante, un lote de volumen escaso podrá no ser



homogéneo; en este caso, se clasificará en la categoría de frescura inferior de las representadas.

2. La categoría de frescura deberá indicarse en caracteres legibles e indelebles, de una altura mínima de 5 centímetros, en etiquetas fijadas en los lotes.

Artículo 6

1. En el caso de los pescados, elasmobranquios, cefalópodos y cigalas contemplados en el artículo 3, la clasificación de un lote en la categoría B implicará su exclusión de las ayudas financieras en caso de intervención previstas en los artículos 12, 12 bis, 14 y 15 del Reglamento de base.

•B

2. Los pescados, elasmobranquios, cefalópodos y cigalas de la categoría de frescura Extra deberán estar desprovistos de señales de presión o desolladuras, manchas o fuerte decoloración.

3. Los pescados, elasmobranquios, cefalópodos y cigalas de la categoría de frescura A deberán estar desprovistos de manchas y de fuerte decoloración. Se tolerará una proporción mínima que presente ligeras señales de presión y desolladuras superficiales.

4. En los pescados, elasmobranquios, cefalópodos y cigalas de la categoría de frescura B se tolerará una pequeña proporción que presente señales de presión y desolladuras superficiales más importantes. El pescado deberá estar desprovisto de manchas y de fuerte decoloración.

5. Para la clasificación de los productos en las distintas categorías de frescura, sin perjuicio de la normativa aplicable en materia sanitaria, se tomará también en consideración la presencia de parásitos visibles y su posible influencia negativa en la calidad del producto, habida cuenta de su naturaleza y de su presentación.

6. En caso necesario, se adaptarán normas de desarrollo del presente artículo con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

C. Categorías de calibrado

Artículo 7

•M2

1. El calibrado de los productos contemplados en el artículo 3 se basará en su peso o en su número por kilogramo. No obstante, en el caso de las quisquillas y los bueyes de mar, las categorías de calibrado se determinarán en función de la anchura del caparazón; en el de las vieiras y las bocinas, las categorías de calibrado se determinarán en función de la anchura de la concha.

• B

2. Los calibres mínimos fijados por el presente Reglamento, según el baremo que figura en el Anexo II, se aplicarán sin perjuicio de las tallas mínimas, expresadas en longitud, establecidas por las disposiciones siguientes:

- Reglamento (CEE) nº 1866/86 del Consejo, de 12 de junio de 1986, por el que se fijan determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos de la pesca en las aguas del mar Báltico, de los Belt y del Sund ⁽¹⁾,

- Reglamento (CEE) nº 3094/86 del Consejo, de 7 de octubre de 1986, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros ⁽²⁾,

- Reglamento (CE) nº 1626/94 del Consejo, de 27 de junio de 1994, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo ⁽³⁾.

Para facilitar el control por las autoridades competentes, las especies a las que se apliquen normas de comercialización deberán respetar las tallas mínimas biológicas establecidas, que figuran en el Anexo II.

Artículo 8

1. Los lotes se clasificarán dentro de las categorías de calibrado con arreglo al baremo que figura en el Anexo II.

(1) DO nº L 162 de 18.6.1986, p.1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1821/96 (DO nº L 241 de 21.9.1996, p.8).

(2) DO nº L 288 de 11.10.1986, p.1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 3071/95, de 22.12.1995 (DO nº L 329 de 30.12.1995, p.14).

(3) DO nº L 171 de 6.7.1994, p.1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 1075/96 (DO nº L 142 de 15.6.1996, p.1).



• B

2. Cada lote deberá ser homogéneo en lo que se refiere al calibre de los productos. No obstante, un lote de volumen escaso podrá no ser homogéneo; en este caso, se clasificará en la categoría de calibrado inferior de las representadas.

3. La categoría de calibrado y el modo de presentación deberán indicarse en caracteres legibles e indelebles, de una altura mínima de 5 centímetros, en etiquetas fijadas en los lotes.

En cada lote se indicará de forma claramente visible y perfectamente legible el peso neto en kilogramos. En el caso de lotes puestos a la venta en cajas normalizadas, esta indicación del peso neto no será necesaria si el pesaje efectuado antes de la puesta a la venta muestra que el contenido de las cajas corresponde efectivamente a su presunto contenido expresado en kilogramos.

4. Las normas de desarrollo del presente artículo, en particular por lo que respecta al método de pesaje y a la determinación de una variación del peso neto, inferior o superior al indicado o supuesto, admitida para cada lote, se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

Artículo 9

Las especies pelágicas podrán clasificarse en las diferentes categorías de frescura y calibrado según un sistema de muestreo. Dicho sistema deberá garantizar que el lote presenta un máximo de homogeneidad en cuanto a frescura y talla de los pescados.

Las normas de desarrollo del presente artículo, en particular por lo que respecta a la determinación del número de muestras que se tomen, el peso o el volumen en peces de cada muestra y los métodos de valoración de la clasificación y de comprobación del peso de los lotes comercializados, se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

Artículo 10

Para garantizar el abastecimiento local o regional de quisquillas y bueyes de mar en determinadas zonas costeras de la Comunidad, podrán establecerse excepciones respecto de las tallas mínimas fijadas para estos productos en el Anexo II.

Dichas zonas y las tallas de comercialización correspondientes se determinarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

D. Productos procedentes de países terceros

Artículo 11

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 2, los productos contemplados en el artículo 3 procedentes de países terceros sólo podrán comercializarse si se presentan en embalajes con la indicación, claramente visible y perfectamente legible, de los siguientes datos:

- país de origen impreso en caracteres latinos de una altura mínima de 20 milímetros,
- nombre científico de la especie y denominación comercial,
- modo de presentación,
- categoría de frescura y categoría de calibrado,
- peso neto en kilogramos de los productos contenidos en los embalajes,
- fecha de la clasificación y fecha de expedición,
- nombre, apellidos y dirección del expedidor.

2. No obstante, los productos contemplados en el artículo 3 que procedan directamente de las zonas de pesca, introducidos en un puerto de la Comunidad por buques con bandera de un país tercero y destinados a la comercialización, estarán sujetos a las mismas disposiciones aplicables a las capturas, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1093/94 ⁽¹⁾.

(1) DO nº L 121 de 12.5. 1994, p.3.



E. Disposiciones finales

Artículo 12

1. Los profesionales del sector pesquero realizarán la clasificación por categorías de frescura Extra, A y B y por calibrado con la colaboración de expertos designados a tal fin por las organizaciones profesionales interesadas. Los Estados miembros realizarán controles destinados a verificar el cumplimiento de las disposiciones del presente artículo.

2. En caso de que la clasificación no se efectúe con arreglo al procedimiento establecido en el apartado 1, las autoridades nacionales competentes podrán llevarla a cabo por sí mismas.

Artículo 13

Cada Estado miembro comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión, a más tardar un mes antes de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento, una lista de los nombres y direcciones de los expertos y organizaciones profesionales contemplados en el artículo 12.

Cualquier modificación de esa lista se comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Artículo 14

Antes del 31 de diciembre de 2001, la Comisión presentará al Consejo un informe sobre los resultados de la aplicación del apartado 1 del artículo 6 del presente Reglamento, acompañado, en caso necesario, de las propuestas adecuadas.

Artículo 15

Quedan derogados los Reglamentos (CEE) n^{os} 103/76 y 104/76. Las referencias a los mencionados Reglamentos se entenderán hechas al presente Reglamento.

Artículo 16

1. El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de enero de 1997.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, las disposiciones del apartado 1 del artículo 6 serán aplicables a partir del 1 de enero de 2000.

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

ANEXO I

BAREMOS DE CLASIFICACIÓN DE FRESCURA

Los baremos del presente Anexo serán aplicables a los siguientes productos o grupos de productos, en función de criterios de evaluación específicos.

A. Pescado blanco

Eglefino, bacalao, carbonero, abadejo, gallineta nórdica, merlán, maruca, merluza, japuta, rape, faneca y capellán, boga, caramel, congrio, rubio, lisa, sollas, gallo, lenguado, limanda, mendo limón, platija y peces cinto.

B. Pescado azul

Atún blanco, atún rojo, patudo, bacaladilla, arenque, sardina, caballa, jurel y boquerón/anchoa.

C. Elasmobranquios

Galludo, alitán/pintarroja, raya.

D. Cefalópodos

Jibias

E. Crustáceos

1. Quisquilla.
2. Cigala.



A. PESCADO BLANCO

Criterios				
	Categoría de frescura			No admitidos (1)
	Extra	A	B	
Piel	Pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente; sin decoloración	Pigmentación viva pero sin brillo	Pigmentación en fase de decoloración y apagada	Pigmentación apagada (2)
Mucosidad cutánea	Acuosa, transparente	Ligeramente turbia	Lechosa	Gris amarillenta, opaca
Ojo	Convexo (abombado); pupila negra y brillante;	Convexo, ligeramente hundido; pupila negra apagada; córnea ligeramente opalescente	Plano; córnea opalescente; pupila opaca	Cóncavo en el centro, pupila gris; córnea lechosa (2)
Branquias	Color vivo; sin mucosidad	Menos coloreadas, mucosidad transparente	Color marrón/gris decolorándose; mucosidad opaca y espesa	Amarillentas; mucosidad lechosa (2)
Peritoneo (en el pescado eviscerado)	Liso; brillante; difícil de separar de la carne	Un poco apagado; puede separarse de la carne	Grumoso; fácil de separar de la carne	No adherente (2)
Olor de las branquias y de la cavidad abdominal — pescado blanco excepto platija o acedia	Algas marinas	Ausencia de olor a algas, olor neutro	Fermentado; ligeramente agrio	(2) Agrio
— platija o acedia	A aceite fresco; a pimienta; olor a tierra	A aceite; a algas marinas o ligeramente dulzón	A aceite; fermentado, mohoso, un poco rancio	Agrio
Carne	Firme y elástica; superficie lisa (3)	Menos elástica	Ligeramente blanda (flácida), menos elástica; superficie cerosa (aterciopelada) y opaca	Blanda (flácida) (2); las escamas se desprenden fácilmente de la piel, superficie algo arrugada
Criterios adicionales para el rape descabezado				
Vasos sanguíneos (músculos ventrales)	Claramente definidos, de color ojo vivo	Claramente definidos, color más oscuro de la sangre	Difuminados, de color marrón	Totalmente (2) difuminados, de color marrón; carne amarillenta

(1) Esta columna será aplicable solamente hasta que se adopte una Decisión de la Comisión en la que se establezcan criterios para el pescado no apto para consumo humano, en aplicación de la Directiva 91/493/CEE del Consejo.

(2) O en un estado de descomposición más avanzado.

(3) El pescado fresco antes de producirse el rigor mortis no tendrá consistencia firme y elástica pero se clasificará igualmente en la categoría Extra.

B. PESCADO AZUL

Criterios				
Categoría de frescura				No admitidos ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Piel ⁽²⁾	Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral	Pérdida de resplandor y de brillo; colores más apagados; menor diferencia entre superficie dorsal y ventral	Apagada, sin brillo, colores diluidos; piel doblada cuando se curva el pez	Pigmentación muy apagada; la piel se desprende de la carne ⁽³⁾
Mucosidad cutánea	Acuosa, transparente	Ligeramente turbia	Lechosa	Mucosidad gris amarillenta, opaca ⁽³⁾
Consistencia de la carne ⁽⁴⁾	Muy firme, rígida	Bastante rígida, firme	Un poco blanda	Blanda (flácida) ⁽³⁾
Opérculos	Plateados	Plateados, ligeramente teñidos de rojo o marrón	Parduscos y con extravasaciones sanguíneas amplias	Amarillentos ⁽³⁾
Ojo	Convexo, abombado; pupila azul negruzca brillante, «párpado» transparente	Convexo y ligeramente hundido; pupila oscura; córnea ligeramente opalescente	Plano; pupila borrosa; extravasaciones sanguíneas alrededor del ojo	Cóncavo en el centro; pupila gris; córnea lechosa ⁽³⁾
Branquias ⁽²⁾	Color rojo vivo a púrpura uniforme; sin mucosidad	Color menos vivo, más pálido en los bordes; mucosidad transparente	Engrosándose y decolorándose, mucosidad opaca	Amarillentas; mucosidad lechosa ⁽³⁾
Olor de las branquias	Fresco, a algas marinas; picante; a yodo	Ausencia de olor a algas; olor neutro	Olor graso un poco sulfuroso ⁽⁴⁾ , a tocino rancio o fruta descompuesta	Agrio descompuesto ⁽³⁾

(1) Esta columna será aplicable solamente hasta que se adopte una Decisión de la Comisión en la que se establezcan criterios para el pescado no apto para consumo humano, en aplicación de la Directiva 91/493/CEE.

(2) Para el arenque y la caballa conservados en agua de mar fría [ya sea refrigerada con hielo (CSW) o por medios mecánicos (RSW)] que cumplen los requisitos del punto 8 del Anexo II de la Directiva 92/48/CEE del Consejo (DO n° L 187 de 7.7.1992, p.41), serán aplicables las siguientes categorías de frescura:

—se aplicará el criterio A a las categorías Extra y A.

(3) O en un estado de descomposición más avanzado.

(4) El pescado conservado en hielo se vuelve rancio antes de descomponerse, el pescado refrigerado CSW/RSW se descompone antes de volverse rancio.



C. ELASMOBRANQUIOS

	Criterios			
	Categoría de frescura			No admitidos ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Ojo	Convexo, muy brillante e irisado; pupilas pequeñas	Convexo, ligeramente hundido; pérdida de brillo e irisación, pupilas ovaladas	Plano, sin brillo	Cóncavo amarillento ⁽²⁾
Aspecto	Con rigor mortis o parcialmente rígido; presencia de un poco de mucosidad clara sobre la piel	Pasada la fase de rigor mortis: ausencia de mucosidad sobre la piel y especialmente en la boca y en las aperturas branquiales	Algo de mucosidad en la boca y en las aperturas branquiales; mandíbula ligeramente aplanada	Mucosidad abundante en la boca y en las aperturas branquiales ⁽²⁾
Olor	Olor a algas	Sin olor o con un ligero olor «pasado», pero no amoniacal	Leve olor amoniacal; acidez	Olor amoniacal penetrante ⁽²⁾
Criterios específicos o adicionales para las rayas				
	Extra	A	B	No admitidos ⁽¹⁾
Piel	Pigmentación viva, irisada y brillante, mucosidad acuosa	Pigmentación viva, mucosidad acuosa	Pigmentación que va tornándose decolorada y sin brillo, mucosidad opaca	Decoloración, piel arrugada, mucosidad espesa
Consistencia de la carne	Firme y elástica	Firme	Blanda	Flácida
Aspecto	Borde de las aletas traslúcido y curvo	Aletas rígidas	Blando	Flácido
Vientre	Blanco brillante con un borde malva alrededor de las aletas	Blanco y brillante con manchas rojas únicamente alrededor de las aletas	Blanco y sin brillo con numerosas manchas rojas o amarillas	Amarillo a verdoso, manchas rojas en la propia carne

(1) Esta columna será aplicable solamente hasta que se adopte una Decisión de la Comisión en la que se establezcan criterios para el pescado no apto para consumo humano, en aplicación de la Directiva 91/493/CEE.

(2) O en un estado más avanzado de descomposición.

D. CEFALÓPODOS

	Criterios		
	Categoría de frescura		
	Extra	A	B
Piel	Pigmentación viva, piel adherente a la carne	Pigmentación apagada; piel adherente a la carne	Piel decolorada; se separa con bastante facilidad de la carne
Carne	Muy firme; color blanco nacarado	Firme; color blanco de cal	Ligeramente blanda; color blanco rosado o ligeramente amarillenta
Tentáculos	Resistentes al arranque	Resistentes al arranque	Se arrancan con más facilidad
Olor	Fresco, a algas marinas	Escaso o nulo	Olor a tinta

E. CRUSTÁCEOS

1) Quisquillas

	Criterios	
	Categoría de frescura	
	Extra	A
Características mínimas	<ul style="list-style-type: none"> — Superficie del caparazón húmeda y reluciente — En caso de trasvase, las quisquillas deben caer separadas — Carne sin olores extraños — Libres de arena, moco u otras materias extrañas 	Igual que para la categoría Extra
Aspecto: 1) quisquilla con caparazón	Color definido rosa-rojo, con pequeñas motas blancas; parte pectoral del caparazón predominantemente clara	— Color que varía desde rosa-rojo ligeramente diluido a rojo azulado con motas blancas; parte pectoral del caparazón debe ser de color claro algo grisáceo
2) camarón boreal	Color rosado uniforme	— Color rosado pero con un posible principio de ennegrecimiento de la cabeza
Estado de la carne durante y después del descascarillado	<ul style="list-style-type: none"> — Se descascarilla fácilmente, sólo con pérdidas de carne técnicamente inevitables — Firme, pero no correosa 	<ul style="list-style-type: none"> — Se descascarilla menos fácilmente con pequeñas pérdidas de carne — Menos firme, ligeramente correosa
Fragmentos	Se admiten fragmentos aislados de quisquillas	Se admite una pequeña cantidad de fragmentos de quisquillas
Olor	Olor a algas frescas, ligeramente dulzón	Acidulado; ausencia de olor a algas



2. Cigalas

	Criterios		
	Categoría de frescura		
	Extra	A	B
Caparazón	Color rosado pálido o de rosa a rojo anaranjado	Color rosado pálido o de rosa a rojo anaranjado; sin mancha negra	Ligeramente descolorido; ligera mancha negra y color tirando a gris, especialmente sobre el caparazón y entre los segmentos de la cola
Ojo y branquias	Ojo negro brillante; branquias de color rosa	Ojo sin brillo de color negro grisáceo; branquias tirando a gris	Branquias de color gris oscuro, o color verde en la superficie dorsal del caparazón
Olor	Característico de los crustáceos suaves	Pérdida del olor característico de los crustáceos; sin olor a amoníaco	Ligeramente agrio
Carne (en la cola)	Carne transparente, de color azul tirando a blanco	La carne pierde su transparencia pero no está descolorida	Carne opaca y sin brillo

B

ANEXO II

CATEGORÍAS DE CALIBRADO

Especie	Baremo de calibrado			Unidades por kg (°)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
	Talla	Kg/unidad (°)	Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7				
Arenque del Báltico (<i>Clupea harengus</i>)	1	0,250 y más	1	4 o menos 5 a 9 a 11 12 a 20 12 a 27	1 2 3	CIEM V b (zona CE) (a) (b)	20 cm 20 cm 18 cm 20 cm
	2	de 0,125 a 0,250	2				
	3	de 0,085 a 0,125	3				
	4(a)	de 0,050 a 0,085	4				
	4(b)	de 0,036 a 0,085	5				
	4(c)	de 0,057 a 0,085	6				
Arenque del Báltico capturado y desembarcado al norte de la latitud 59° 30'	1	de 0,031 a 0,057	1	15 o menos de 16 a 24 de 25 a 35 de 36 a 67 de 36 a 91			por determinar
	2	de 0,023 a 0,031	2				
	3	0,067 y más	3				
	4	de 0,042 a 0,067 de 0,028 a 0,042 de 0,015 a 0,028 de 0,011 a 0,028	4				
Arenque del Báltico capturado y desembarcado al norte de la latitud 59° 30'	1	de 0,067 y más	1				
	2	de 0,042 a 0,067	2				
	3	de 0,028 a 0,042	3				
Sardina de la especie <i>Sardina pilchardus</i>	1	de 0,015 a 0,028	1				
	2	de 0,011 a 0,028	2				
	3	de 0,007 y más	3				
Mediterráneo	1	de 0,011 a 0,028	1				
	2	de 0,007 y más	2				
	3	de 0,0042 a 0,067	3				
Pintarroja (<i>Scyllorhinus spp.</i>)	1	2 y más	1	—			—
	2	de 1 a 2	2				
	3	de 0,5 a 1	3				
Gallido (<i>Squalus acanthias</i>)	1	2,2 y más	1	—			—
	2	de 1 a 2,2	2				
	3	de 0,5 a 1	3				
Gallineta nórdica (<i>Sebastes spp.</i>)	1	2 y más	1	—			—
	2	de 0,6 a 2	2				
	3	de 0,35 a 0,6	3				
Bacalao (<i>Gadus morhua</i>)	1	7 y más	1	—	1 2 3 Báltico	(*) (*) sur de 59°30' N	35 cm 35 cm 30 cm 35 cm 35 cm
	2	de 4 a 7	2				
	3	de 2 a 4	3				
	4	de 1 a 2	4				
	5	de 0,3 a 1	5				

M3

B





— B

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7			
Especie	Talla	Kg/unidad (1)	Unidades por kg (2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima	
Carbonero (<i>Pollachius virens</i>)	1	5 y más	—	1	(a) (b) sur de 59° 30' N	35 cm	
	2	de 3 a 5		2		35 cm	
	3	de 1,5 a 3		Báltico		35 cm	
	4	de 0,3 a 1,3				30 cm	
Eglefino (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	1	1 y más	—	1	CIEM V b (zona CE) (a) (b)	30 cm	
	2	de 0,57 a 1		2		30 cm	
	3	de 0,37 a 0,57				27 cm	
	4	de 0,17 a 0,37				30 cm	
Merlán (<i>Merlangius merlangus</i>)	1	0,5 y más	—	1	(a) (b)	27 cm	
	2	de 0,35 a 0,5		2		23 cm	
	3	de 0,25 a 0,35		3		23 cm	
	4	de 0,11 a 0,25				23 cm	
Maruca (<i>Molva spp.</i>)	1	5 y más	—	1	(a) (b)	—	
	2	de 3 a 5		2		por determinar	
	3	de 1,2 a 3		3		— 63 cm	
Caballa de la especie <i>Scomber scombrus</i> Mediterráneo	1	0,5 y más	50 o menos de 51 a 125 de 126 a 250 de 126 a 325	1	Excepto Mar del Norte Mar del Norte Mediterráneo	20 cm	
	2	de 0,2 a 0,5		2		20 cm	
	3	de 0,1 a 0,2		3		30 cm	
		de 0,08 a 0,2				5	20 cm 20 cm 18 cm
Estornino de la especie <i>Scomber japonicus</i>	1	0,5 y más	—			—	
	2	de 0,25 a 0,5					
	3	de 0,14 a 0,25					
	4	de 0,05 a 0,14					
Boquerón/Anchoa (<i>Engraulis spp.</i>)	1	0,033 y más	30 o menos de 31 a 50 de 51 a 83 de 84 a 125	3	Excepto CIEM IX a CIEM IX a Mediterráneo	12 cm	
	2	de 0,020 a 0,033				10 cm	
	3	de 0,012 a 0,020				3	9 cm
	4	de 0,008 a 0,012					

B

Baremo de calibrado		Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7				
Especie	Talla Kg/	unidad (1.)	Unidades por kg (2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Solla (<i>Pleuronectes platessa</i>)	1	0,6 y más de 0,4 a 0,6	—	1	(a) (b)	25 cm
	3	de 0,3 a 0,4	—		Mardel Norte	25 cm
	4	de 0,15 a 0,3	—		subdivisiones 22 a 25	27 cm
	3		—	Báltico	subdivisiones 26 a 28 subdivisión 29 sur de 39°-30' N	25 cm 25 cm 21 cm 18 cm
Merluza (<i>Merluccius merluccius</i>)	1	2,5 y más de 1,2 a 2,5	—	1	(a)	30 cm
	3	de 0,6 a 1,2	—	2	(b)	30 cm
	4	de 0,28 a 0,6	—	3	Mediterráneo	30 cm
	5	de 0,2 a 0,28	—			27 cm
		de 0,15 a 0,28	—			20 cm
Gallo (<i>Lepidorhombus</i> spp.)	1	0,45 y más de 0,25 a 0,45	—	1	(a)	25 cm
	3	de 0,20 a 0,25	—	3	(b)	25 cm
	4	de 0,11 a 0,20	—			25 cm
		de 0,05 a 0,20	—			20 cm
Japuta (<i>Brama</i> spp.)	1	0,8 y más de 0,2 a 0,8	—			—
Rape (<i>Lophius</i> spp.) entero, vaciado	1	8 y más de 4 a 8	—	1	(a)	—
	2	de 4 a 4	—		(b)	por determinar
	3	de 1 a 3	—			por determinar
	4		—			por determinar
	5 de 0,5 a 1		—		Mediterráneo	30 cm
Rape (<i>Lophius</i> spp.) sin cabeza	1	4 y más de 2 a 4	—			—
	2	de 1 a 2	—			—
	3	de 0,5 a 1	—			—
	4	de 0,2 a 0,5	—			—



B

Barremo de calibrado		Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7				
Especie	Talla Kg/	unidad (1)	Unidades porkg (2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Limanda (<i>Limanda limanda</i>)	1	0,25 y más de 0,13 a 0,25	—	1 2 3	(a) (b) Mardel Norte	15 cm 15 cm 23 cm 23 cm 23 cm
	1	0,6 y más de 0,35 a 0,6 3 de 0,18 a 0,35	—	1 2 3	(a) (b)	25 cm 25 cm 25 cm 25 cm
	1	4 y más de 1,5 a 4	—			—
	1 2 3 4 5	70 y más de 50 a 70 de 5 a 50 de 10 a 5 de 6,4 a 10	—		Mediterráneo	70 cm o 6,4 kg
	1	10 y más de 3,2 a 10	—			—
Abadejo (<i>Pollachius pollachius</i>)	1 2 3 4	5 y más de 3 a 5 de 1,5 a 3 de 0,3 a 1,5	—	1 3	(a) (b)	— 30 cm 30 cm
	1 2 3 4	— de 8 a 14 de 1,5 a 5 de 6 a 30	7 o menos			—
	1 3 4	0,4 y más de 0,25 a 0,4 de 0,125 a 0,25 de 0,05 a 0,125	—	3		por determinar
	1 3 4					

B

Baremo de calibrado		Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7				
Especie	Talla Kg/	unidad (1)	Unidades porKg (2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Boga (<i>Boops boops</i>)	1 2 3	— de 6 a 31 de 3 a 70	5 o menos			—
Caramel (<i>Maena maris</i>)	1 2 3	— de 1 a 40 de 41 a 90	20 o menos			—
Congrio (<i>Conger conger</i>)	1 2 3	7 y más de 5 a 7 de 0,5 a 5	—	1 2 3	(a) (b)	— 58 cm 58 cm
Rubio (<i>Trigla</i> spp.) Anete	1 2 3 4	1 y más de 0,4 a 1 de 0,2 a 0,4 de 0,06 a 0,2	—			—
Demás rubios	1 2	0,25 y más 0,2 a 0,25				
Jurel (<i>Trachurus</i> spp.)	1 2 3 4 5	0,6 y más de 0,4 a 0,6 de 0,2 a 0,4 de 0,08 a 0,2 de 0,02 a 0,08	—	1 2 3 5	Mediterráneo	15 cm 15 cm 15 cm 15 cm 12 cm
Lisa (<i>Mullu</i> spp.)	1 2 3 4	1 y más de 0,5 a 1 de 0,2 a 0,5 de 0,1 a 0,2	—	1 2 3	(a) (b) Mediterráneo	— 20 cm 20 cm 16 cm
Raya (<i>Raja</i> spp.)	1 2 3 4	5 y más de 3 a 5 de 1 a 3 de 0,3 a 1	—			—





B

Barreno de calibrado		Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7.				
Especie	Talla Kg/	unidad (1)	Unidades por/kg (2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Raja (<i>alax</i>)	1 2	3 y más de 0,5 a 3	—			—
Platija (<i>Platichthys flesus</i>)	1 2 Báltico	más de 0,3 de 0,2 a 0,3 inclusive	—	1 2 3 subdivisiones subdivisiones	(a) (b) 22 a 25 26 a 28 29 y 32 Sur de 59°30'N	24 cm 24 cm 24 cm 24 cm 25 cm 21 cm 18 cm
Lenguado (<i>Solea spp.</i>)	1 2 3 4 5	0,5 y más de 0,33 a 0,5 de 0,25 a 0,33 de 0,17 a 0,25 de 0,12 a 0,17 (3)	—	1 3	(a) (b) Mediterráneo	24 cm 24 cm 24 cm 24 cm 20 cm
Pez cinto blanco (<i>Lepidopus caudatus</i>)	1 2 3 4 5	0,5 y más de 0,35 a 0,5 de 0,25 a 0,35 de 0,20 a 0,25 de 0,12 a 0,2 (4)	—			
Sable negro (<i>Aphanopus carbo</i>)	1 2	3 y más de 2 a de 1 a 2 de 0,5 a 1	3			—
Jibia (<i>Sepia officinalis</i> y <i>Rossia macrosoma</i>)	1 2 3	3 y más de 0,5 a 3	—			—
		0,5 y más de 0,3 a 0,5 de 0,1 a 0,3	—			—

B

Baremo de calibrado		Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7				
Especie	Talla Kg/	unidad (1)	Unidades por kg (2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Cigala (<i>Nephtys norvegicus</i>)	1	—	20 y menos	2	Skagerrak y Kattegat Excepto Escocia, Mar de Irlanda (CEM VI a y VII a), Skagerrak y Kattegat, Oeste de Escocia y Mar de Irlanda (CEM VI a y VII a) Mediterráneo	40 mm (*)
	2	—	de 21 a 30	2		46 mm (*)
	3	más de 40	de 31 a 40	2		52 mm (*)
	4	—	más de 40	3		85 mm (*)
Colas de cigalas	1	—	60 y menos	2	Skagerrak y Kattegat Excepto oeste de Escocia, Mar de Irlanda (CEM VI a y VII a), Skagerrak y Kattegat Oeste de Escocia y Mar de Irlanda (CEM VI a y VII a),	72 mm
	2	—	de 61 a 120	2		46 mm
	3	—	de 121 a 180	2		—
	4	—	más de 180	3		37 mm
Quisquilla (<i>Crangon crangon</i>)	1	6,8 mm y más (3)	—	—	—	—
	2	6,8 mm y más (3)	—	—	—	—
Camarón boreal (<i>Pandalus borealis</i>) frescos o refrigerados	Talla única		250 y menos	—	—	—
	1	—	160 y menos	—	—	—
Buey de mar (<i>Cancer pagurus</i>)	1	16 cm y más (4)	—	—	—	—
	2	de 13 a 16 cm (4)	—	—	—	—

(1) El límite superior de las categorías de calibrado se entenderá siempre «excluido».

(2) En el caso de las cigalas y los estomijos = unidades por 25 kg.

(3) Este cuadro será aplicable a partir del 1 de enero de 1998.

(4) Este cuadro será aplicable a partir del 1 de enero de 1998.

(5) Ancho de captación.

(6) Ancho de captación, medida por la parte más ancha.

(7) Ancho de captación, medida por la parte más ancha.

(8) Skagerrak y Kattegat.

(*) Longitud de captación.

(. . .) Longitud total.





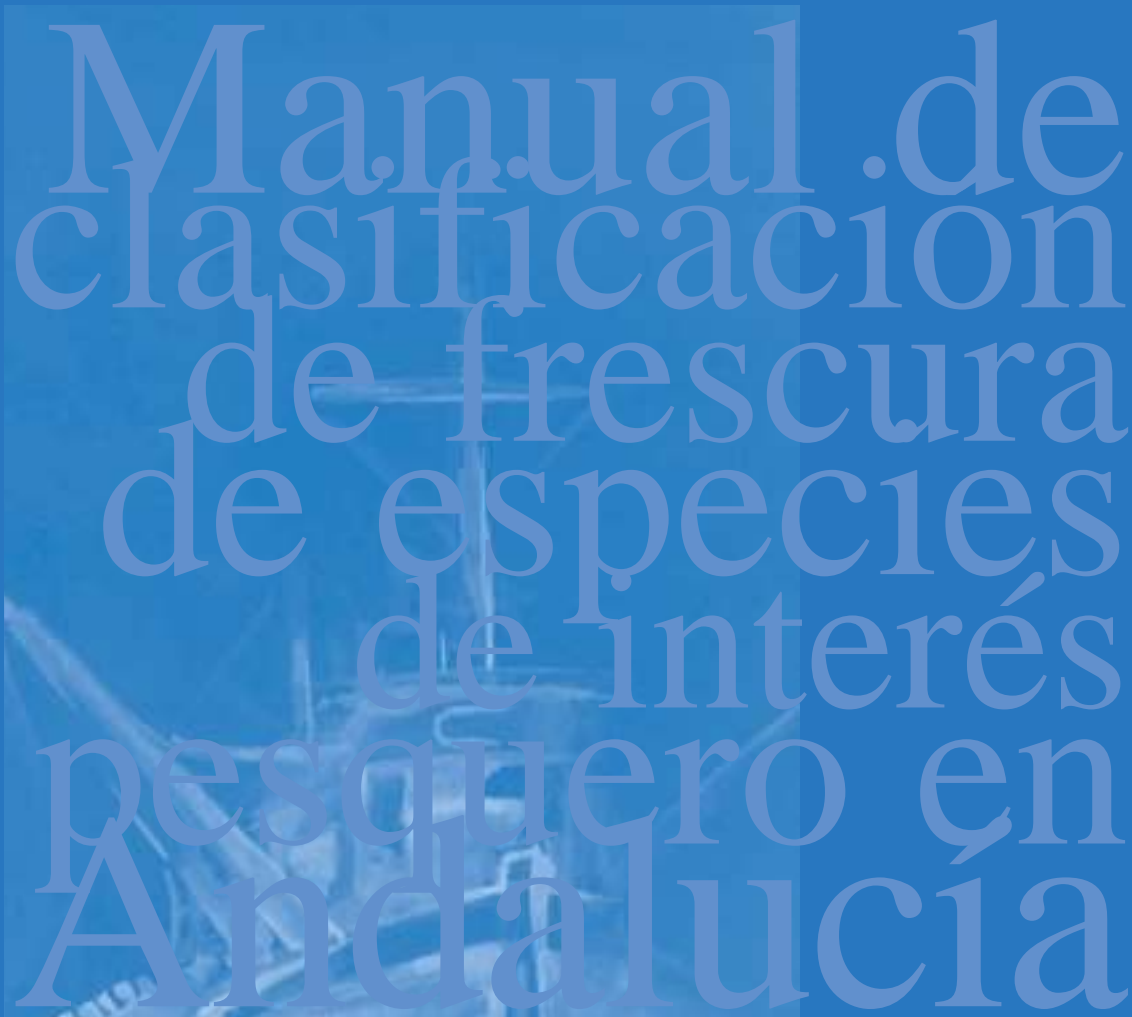
M2

Baremo de calibrado		Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7			
Especie	Talla Kg/	unidad (1)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Vieira (<i>Pecten maximus</i>)	Talla única	10 cm y más (3)		Regiones 1 a 5, salvo Skagerrak/ Kattegat y CIEM VII a al norte de la latitud 52°30' N y VII d CIEM VI a al norte de la latitud 52°30' N y VII d	100 mm (1)
Bocina (<i>Buccinum undatum</i>)	Talla única	4,5 cm y más (3)		Regiones 1 a 5 salvo Skagerrak/ Kattegat	45 mm (1)
Salmonete de roca o salmonete de fango (<i>Mullus surmuletus</i> y <i>Mullus barbatus</i>)	1 2 3 a 3 b	500 gr y más 200 a 500 gr exclusive 40 a 200 gr exclusive 18 a 200 gr exclusive			
Mediterráneo				Mediterráneo	11 cm (1)
Rodaballo redondo (<i>Spondylosoma cantharus</i>)	1 2 3 4	800 gr y más 500 a 800 gr exclusive 300 a 500 gr exclusive 180 a 300 gr exclusive			

(1) Establecida en el Reglamento (CE) nº 850/98 del Consejo, de 30 de marzo de 1998, para la conservación de los recursos pesqueros a través de medidas técnicas de protección de los juveniles de organismos marinos (DO L 125 de 27.4.1998, p. 1); Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1298/2000 (DO L 148 de 22.6.2000, p. 1).

(2) Establecida en el Reglamento (CE) nº 1626/94.

(3) Anchura de concha, medida por la parte más ancha.



Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía

Manual de clasificación de frescura de especies de interés pesquero en Andalucía



ISBN 84-8474-165-6



JUNTA DE ANDALUCIA

Consejería de Agricultura y Pesca