

## INTRODUCCIÓN

*De acuerdo a la RESOLUCIÓN de 20 de enero de 2020, del director general de Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se aprueba el Plan Anual Zoonosanitario para 2020 de la Comunitat Valenciana y otras actuaciones complementarias. Detallamos el presente programa sanitario que se llevará a cabo en Moluscos Santa Pola S.L. . ( sita en Llotja Vella- Moll Pesquer s/n, 03130 Santa Pola,Alicante, con CIF B-98978026 )*

La mínima intervención es la característica que diferencia el método tradicional de cultivo de Ostra plana (*Ostrea edulis*). A partir de la siembra de semilla, el manejo se reduce a redistribuir periódicamente los individuos en función de su tamaño, no está permitida la alimentación artificial ni ningún tratamiento a los animales que no sea ese mínimo manejo de los animales que se realiza con delicadeza y aprovechando su capacidad natural de permanecer al aire libre durante periodos de tiempo largos. En el Anexo VII se incluye un diagrama de flujo de una explotación.

Las aguas de la zona de cultivo se vigilan específicamente para evitar los peligros procedentes del agua de mar. Además, la seguridad microbiológica está garantizada por la etapa de depuración a la que se somete la totalidad de la producción antes de su puesta en el mercado. La comercialización de los animales vivos y los envases que permiten comprobar su frescura, aumentan la sensación de seguridad en su uso. La producción de Ostra plana (*Ostrea edulis*) ha formado parte de la dieta de los valencianos sin haber causado ningún problema de índole higiénico sanitario. (Anexo VIII).

Para demostrar el alto nivel de seguridad de la producción, Moluscos Santa Pola S.L.:

- Establece el **Servicio Técnico Veterinario**.
- Describe, en el **Programa Sanitario**, las medidas preventivas y procedimientos higiénicos que aplican a las instalaciones y la forma cómo se demuestra su eficacia.
- Reúne los resultados de la vigilancia que las instituciones realizan sobre el agua de mar y la producción de las zonas de cultivo, en el **Programa Integrado de Vigilancia (PIV)**.



## PROGRAMA HIGIÉNICO SANITARIO DE OSTRA PLANA DE LA BAHÍA DE SANTA POLA

Fecha: 01-06-2020

ID: 305PHS031315

Rev: 1

### SERVICIO TÉCNICO VETERINARIO.

Ricard Calatayud Calatayud, veterinario colegiado nº1804 en el Ilustre Colegio de Veterinarios de Valencia realiza la presente declaración formal como encargado de la dirección técnica de Moluscos Santa Pola. S.L. ( sita en Llotja Vella- Moll Pesquer s/n, 03130 Santa Pola, Alicante, con CIF B-98978026 ) respecto a las siguientes actuaciones sanitarias:

- 1-Control del diseño y supervisión del programa sanitario mínimo de forma anual
- 2-Asesoramiento de la identificación animal de las explotaciones de Moluscos Santa Pola. S.L. de acuerdo con lo establecido al efecto en la normativa vigente.
- 3-Asesoramiento de los registros de la explotación o explotaciones de Moluscos Santa Pola. S.L.
- 4-En caso de que haya que realizar algún tratamiento que se acuerde con Moluscos Santa Pola. S.L. se realizará en cumplimiento de las obligaciones que, en materia de tratamientos a los animales de las explotaciones con medicamentos veterinarios, se establecen en el Real decreto 109/1995, de 27 de enero, sobre medicamentos veterinarios, así como en el Real decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, respecto de los medicamentos que prescriba o administre.
- 5-Colaboración en los controles sanitarios relativos al movimiento pecuario o cualquier otra actuación que requieran los servicios veterinarios oficiales de sanidad animal de las comunidades autónomas.
- 6-Colaboración con las autoridades competentes de sanidad animal en la Red de Epizootiovigilancia Nacional.
- 7-Asesoramiento de la correcta aplicación de los guías o códigos de buenas prácticas de bioseguridad en las explotaciones de Moluscos Santa Pola. S.L. y, en su caso, elaboración de las mismas.
- 8-Asesoramiento a los titulares de las explotaciones integrantes en materia de piensos, sanidad animal y bienestar animal.
- 9-Actuación como veterinario/a autorizado/a o habilitad/a bajo la supervisión de la autoridad competente cuando esta así le designe.

El periodo de vigencia de la presente declaración así como del presente programa sanitario se establece en 1 año a contar desde la fecha de firma de este documento.

En Valencia a 01-06-2020

De las enfermedades que pudiesen afectara la Ostra plana como son:

- Infección por *Martelia refringens*
- Infección por *Bonamia exitiosa*
- Infección por *Perkinsus marinus*

Actualmente en España no existen zonas con un programa de vigilancia específica frente a esta enfermedad (Categoría II) Sin embargo, es obligatorio llevar a cabo vigilancia pasiva, realizando una toma de muestras en caso de sospecha y la vigilancia zoonosanitaria , cuyo objetivo es la detección de mortalidades u otras sintomatologías compatibles con enfermedades de declaración obligatoria.

Se tomarán las siguientes actuaciones zoonosanitarias:

- a) Semestralmente, se realizará un examen clínico (externo e interno) sobre una muestra representativa de los animales que estén moribundos o hayan muerto recientemente, para comprobar si se han producido cambios patológicos importantes. Si los resultados de ese examen hicieren sospechar la presencia de una de esas enfermedades, se realizarán los análisis correspondiente en el laboratorio autorizado para su confirmación, en su caso.
- b) Dentro de su programa sanitario, incluir un plan de contingencia, ante la posibilidad de alta mortalidad, o vacío sanitario.
- c) Dispondrán de una guía de buenas prácticas en materia de higiene, y bienestar animal.
- d) Realizarán los chequeos necesarios para el mantenimiento de sus calificaciones sanitarias, en su caso, y la vigilancia epidemiológica prevista en el R.D 1614/2008 en función de la categorización del riesgo de cada explotación. Tendrá especial importancia la detección de cualquier síntoma compatible con alguna de las enfermedades listadas en el anexo I.A del RD 526/2014, así como las enfermedades incluídas en la lista única de la Organización Mundial de Sanidad Animal.

## PROGRAMA SANITARIO OSTRA PLANA (OSTREA EDULIS).

La empresa propone el PS a aplicar en los viveros como otra oportunidad de proteger sus prácticas de manejo tradicionales, mantener el nivel de diferenciación y afianzar la confianza del consumidor con la Ostra plana (*Ostrea edulis*).

### 2.1. MEDIDAS PREVENTIVAS EN LAS INSTALACIONES.

Para la viabilidad del vivero se hace imprescindible que su personal participe en la salvaguarda de nuestras prácticas tradicionales. Esta participación se dedica principalmente a demostrar la seriedad de la organización de la empresa y el mimo con el que se trata a los animales y a su ambiente. Las actuaciones a realizar en las instalaciones se denominan medidas preventivas.

El responsable de la explotación, al menos en cada jornada laboral, al inicio o final de la jornada, realizará una inspección visual de las condiciones generales de las instalaciones, con particular atención a las medidas preventivas de las instalaciones descritas más abajo. Su resultado lo anotará en el **registro diario de comprobación general** (Ver anexo II). Cada desviación que observe la anotará en el **registro de incidencias** (Ver subapartado 2.2.b. y el Anexo III) y la tramitará.

Las medidas preventivas que se llevan a cabo en las instalaciones son las siguientes:

#### 2.1.a) Personal a bordo.

- Todo el personal a bordo estará autorizado.
- El personal en formación estará acompañado, durante la realización de su nueva dedicación, por personal experimentado en la actividad hasta que evidencie su nueva competencia.
- Las visitas de personal no habitual requieren un acondicionamiento previo de las instalaciones de forma que no se asuman riesgos personales ni se genere incidencia en los animales.
- Se requerirá especial cuidado en las labores de mantenimiento a bordo cuando las realicen personal no habitual.

### 2.1.b) Diseño de las instalaciones y orden a bordo.

- Tanto los viveros como el barco dispondrán de un croquis que represente sus instalaciones denominado **Plano del vivero y plano del barco**. Será utilizado en la discusión de las mejoras y su contenido mínimo está establecido en el subapartado 2.2.c de este documento, al que se adjunta un ejemplo como Anexo I.
- No existirá fuente de insalubridad a bordo.
- La disposición de la estructura y espacios evitarán cualquier posibilidad de contaminación con humo, combustible, aceite, grasa u otros productos químicos.
- La disposición de los elementos estructurales y equipos permitirá el manejo de los animales sin retrasos ni impedimentos injustificados y bajo las condiciones adecuadas que prevengan el daño físico y la deshidratación.
- La disposición de los elementos estructurales y equipos permitirán el baldeo y drenaje eficaz de la cubierta de trabajo y su posterior insolación.
- Las herramientas, mientras no estén en uso, se almacenarán, limpias y secas, en lugar o modo que estén protegidas de la suciedad.

### 2.1.c) Plan de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones

- Limpieza de las instalaciones y equipos del barco: Tras cada jornada de trabajo, y las veces que se considere necesario, se baldearán con agua de mar las superficies de las áreas de trabajo y los equipos utilizados de forma que se eliminen los restos orgánicos, y se despejarán las superficies para recibir la máxima insolación posible.
- En el plano del barco se indicará la localización de las trampas frente a las plagas. Mientras no exista avistamientos, será suficiente con una trampa frente a roedores como testigo que lo demuestre. Las actuaciones frente a insectos responderán a una incidencia cuando se dé, como se describe más adelante (subapartado 2.2 b.)

Las trampas utilizadas estarán fijadas a la estructura, serán productos autorizados y estarán considerados en el barco como productos químicos si los contienen.

- El agua de limpieza será agua de mar sin tratamiento ninguno.

**2.1.d) Retirada y eliminación de cadáveres y otros subproductos de la explotación.**

- En el plano del barco indicará la situación de los basureros. Al menos dispondrá de uno con cierre hermético. Su localización será la adecuada teniendo en cuenta las áreas de actividad y las consecuencias de un derrame accidental.
- La retirada de la basura será diaria, sin derrames hasta su destino autorizado.
- En caso necesario los residuos de ostras muertas se gestionarán por empresas Sandach autorizadas

**2.1.e) Productos químicos.**

- No se almacenarán ni usarán productos químicos no autorizados.
- Cuando el uso de un producto químico requiera autorización del aplicador, el personal que lo utilice en la explotación estará autorizado.
- El acceso al almacén de productos químicos estará restringido y, si no es un local cerrado, el producto almacenado estará protegido frente a las inclemencias del tiempo, al deterioro por golpes y al uso inadecuado.
- Cuando su almacenamiento suponga riesgo al medioambiente (lo indique en etiqueta de producto y no exista local de almacenamiento específico) su estancia a bordo se limitará a su aplicación, al igual como los productos químicos utilizados en las actividades de corrección cuando no son los mismos que los utilizados en las actividades de mantenimiento previstas.

**2.1.f) Control de depredadores y mermas accidentales.**

- El personal habitual realizará comprobaciones periódicas de los equipos de protección desde cubierta que no sustituirán las actividades de mantenimiento ni de reparación. Cuando se detecte deterioro del dispositivo u observación de depredadores se anotará en el registro de incidencias.
- Los desprendimientos fortuitos de animales, de cuerdas u otros dispositivos de fijación se anotarán en el registro de incidencias cuando se detecten.

**2.1.g) Control de proveedores.**

- Los materiales de envasado, que entren en contacto directo con los animales, serán de uso alimentario, de un solo uso y se suministrarán al barco con dispositivos de embalaje que los proteja durante el almacenamiento y uso.

**2.1.h) Estado sanitario de la población cultivada en vivero, mortalidad y biodiversidad. Plan de Contingencia. Bienestar Animal**

El aprovechamiento tradicional no afecta al ciclo natural de los animales ni sustituye su medio natural salvaje. La densidad de individuos y su desprotección frente a depredadores que se observa en la naturaleza, permite asegurar que el nivel de estrés en la población del vivero es parecido al que sufre la población salvaje cercana. No se ha observado enfermedad alguna que haya significado una merma productiva o consultas a especialistas en este molusco. A final de campaña, cuando sube la temperatura del agua de mar y baja la disponibilidad de oxígeno, la mortalidad elevada es normal. Mortalidades elevadas se dan también por el fallo de los dispositivos de protección frente a depredadores.

Ante una elevada mortalidad la empresa se ha preparado disponiendo de suficientes recipientes para retirar los cadáveres así como de disponer de una empresa autorizada en gestión de residuos Sandach.

Los inexistentes episodios de pérdida de rentabilidad por incidencias sanitarias en la población cultivada a supuesto un desconocimiento de los agentes causantes de las mismas o del estrés que predispone a la población a enfermedades. Sin embargo, el cambio climático y la globalización demuestran diariamente que el riesgo aumenta.

Para ser competentes en la toma de decisiones, la empresa necesita conocer con mayor profundidad aspectos técnicos de los animales y su entorno. Por ello, la empresa ha determinado considerar las siguientes áreas de conocimiento de interés prioritario:

- Agentes causantes de enfermedades.
- Sintomatología anómala.
- Mortalidad.
- Especies que cohabitan y sus efectos sobre la población cultivada.
- Factores de estrés sobre la población cultivada.

La mortalidad puede ser, como en el resto de explotaciones, un indicador del estado sanitario de la explotación y, por lo tanto, de la eficacia de las medidas preventivas que se han aplicado en la explotación. Sin embargo, hay que determinar primero el método de su estimación para una aplicación homogénea, conocer los valores normales, planificar su control mínimo exigible a la explotación y las medidas a aplicar en función de sus resultados, incluida la notificación oficial que pudiese proceder.

La rareza y poco probable avistamiento de síntomas de enfermedad en la población cultivada y el desconocimiento del efecto de la fauna cohabitante, hacen necesaria la participación del personal del barco para que, si se observa algún caso relevante en esas áreas, se aproveche para ampliar la base de datos.

Por todo ello:

- Se establece como actividad del veterinario de la empresa, dentro de la dedicación ordinaria y con el apoyo de los responsables de las instalaciones e instituciones, la recopilación de información relativa a las áreas de conocimiento de interés prioritario para la empresa.
- La actuación mínima de la explotación, en cuanto a las áreas de conocimiento de interés prioritario para la empresa, se compone de:
  - Notificar cualquier aspecto sanitario no normal (certeza o duda) observado durante el cultivo conforme al procedimiento de control de las incidencias que se describe más adelante.

- Cada explotación contribuirá en las áreas de biodiversidad, enfermedades, mortalidad y estrés, al menos, con una aportación anual. La aportación será una foto con conteo aproximado y/o descripción de caso clínico o de especies que comparten espacio con animales en cultivo, que llame la atención por el número de individuos de la misma especie, por el alto número de especies que conviven o por lo raro de la especie observada, diferenciando las especies que son indicadoras del bienestar de la población cultivada, las competidoras y las peligrosas.

Estas actividades, por su naturaleza y las repercusiones sanitarias que pueden tener, se incluyen en el Programa integrado de vigilancia (PIV), objeto del apartado 3 de este documento.

### **2.1.i Tratamientos medicamentosos y zoonosarios**

No está contemplada la posibilidad de que se realicen tratamientos veterinarios. En caso de que se tuviera que hacer algún tratamiento se seguirían las instrucciones del veterinario de la explotación.

## 2.2. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL:

### **Identificación animal, Registros en el Libro de Explotación y llevanza del mismo, Movimiento pecuario y sus condiciones sanitarias.**

Ciertos procesos administrativos del cultivo adquieren ahora mayor importancia por su relación con las medidas preventivas anteriores, su eficacia y demostración. Es el caso del Control de la Trazabilidad, del Control de las incidencias y del Control documental.

Estos procedimientos se realizan y se cumplen, al menos, al nivel exigido en este PHS. Una desviación en su cumplimiento tiene repercusiones más allá de la explotación por lo que su detección se trata como una incidencia de notificación inmediata a la empresa.

El cumplimiento de estos procedimientos se demuestra por:

- El personal habitual los conoce y cuando procede, lo aplica.
- Cuando se aplican, se comprueba la documentación relacionada con el procedimiento o se cumplimentan los formatos de registro previstos, se ordenan y archivan.

#### **2.2.a) Control de la trazabilidad.**

- Cada salida de animales de la explotación estará acompañada de su documento oficial de conformidad sanitaria y generará una anotación en el **registro de las salidas de animales de la explotación** propuesto en el Anexo IV. Este formato de registro puede sustituirse por otro archivo en el que se almacene, de forma ordenada, parte de la documentación de acompañamiento generada para la expedición de los animales y que contenga, al menos, la información solicitada en el formulario del Anexo IV.
- El vivero dispondrá de una **sistemática de codificación de cada lote de salida** de Ostra plana (*Ostrea edulis*) de la explotación. Este código será diferente cada día. El código de lote de salida se anotará en el registro de salidas del vivero y en la documentación de acompañamiento a los animales.
- Para cada movimiento de animales se solicitará Guía de Movimientos a las autoridades.



## PROGRAMA HIGIÉNICO SANITARIO DE OSTRA PLANA DE LA BAHÍA DE SANTA POLA

Fecha: 01-06-2020

ID: 305PHS031315

Rev: 1

### 2.2.b) Control de las incidencias.

El vivero mantendrá actualizado un registro de incidencias donde se anoten las anomalías que se detecten. Todo el personal autorizado conocerá la existencia del registro y el modo como introducir una nueva incidencia o participar en su trámite.

Cualquier desviación al PHS, una disfunción de una medida preventiva o de un procedimiento de los ahí previstos, un resultado anómalo del Programa integrado de vigilancia (PIV), son considerados una incidencia (incluyendo las reclamaciones de los clientes)

En el registro de incidencias devivero se anotará, al menos, la fecha y hora de detección o notificación, operario que la detecta o notificado, **Descripción de la incidencia** y de su **Magnitud** y (**Notifica a**) la coordinación iniciada (Ver Anexo III). Si la **Corrección**, aún transitoria, está en manos de quien detecta la incidencia, la aplicará y anotará. En caso contrario, la casilla se cumplimentará durante el trámite y servirá como indicativo de que está cerrada (corrección aplicada y eficaz).

El responsable del vivero tramitará cada incidencia según su naturaleza y conforme a las directrices de la empresa. La legislación vigente y la empresa establecen cuáles de las incidencias detectadas en un vivero trasciende más allá de la propia explotación, cuáles requieren obligatoriamente notificación inmediata al Veterinario, a la autoridad competente, al resto de explotaciones y cuáles requieren la participación de apoyo externo para su trámite o corrección.

## 2.2.c) Control documental del vivero.

### A) La documentación de la batea.

Diferenciamos dos tipos de documentos:

A.1. La empresa dispone de un tipo de documentación que identifica el vivero y describe lo que se hace a bordo para mantener los niveles higiénico-sanitario y de trazabilidad suficientes (**Información descriptiva**). Los documentos, de este tipo, de la explotación son:

- Libro de explotación del vivero.
- Programa Higiénico en vigor.
- Programa Integrado de Vigilancia (PIV) en vigor.
- Plano del barco (Ver un ejemplo en el Anexo I) que refleje:
  - Una representación de:
    - Las instalaciones fijas a bordo.
    - Los dispositivos anti-plagas.
    - Los basureros.
    - El lugar de almacenamiento de productos químicos, de los materiales auxiliares y de las herramientas en reposo.
    - El punto de captación de agua y su instalación fija.
    - El punto de toma de muestras o datos para el Programa de Vigilancia Integrada (PIV), en caso necesario.

A.2. La explotación genera información todos los días y parte de ella se registra y archiva para poder usarla si es necesario (**Información de la ejecución**). Esta es la documentación que demuestra la realización de las actividades previstas en el PHS, o su eficacia.

Por lo general se trata de formularios a cumplimentar o documentación a visar por el personal habitual que ejecuta la actuación. De este tipo son:

- Registro de salidas de animales.
- Registro diario de comprobación general.
- Registro de incidencias.
- Informes técnicos, actas de la autoridad, boletines analíticos, reclamaciones y documentación de evaluación de la conformidad cuando el vivero, su actividad o su producción está implicada.
- Otros eventos. Se trata de la captación de información en batea o en medio salvaje cercano, sin tratarse de una incidencia, con el fin de mejorar la base de datos de la empresa en las áreas de interés prioritario que ha determinado (fauna cohabitante, causas de estrés, estado sanitario del molusco y mortalidad).

## B) La gestión documental en el vivero.

- Se mantendrá a bordo la documentación descriptiva en aplicación, los formularios de registro y los registros realizados en la campaña en curso.
- Los registros realizados se almacenarán ordenados temporalmente y con toda la información prevista. La recuperación de la información será fácil.
- La documentación descriptiva y los registros realizados se almacenarán en lugar seguro durante 5 años. Los que no correspondan a la campaña en curso podrán almacenarse en tierra.
- El personal a bordo habitual conocerá el contenido de la información descriptiva y el lugar dónde se almacena a bordo. Mientras haya alguien a bordo, siempre habrá un operario habitual con acceso a los formularios del Registro diario de comprobación general y del Registro de incidencia, sabrá cumplimentarlos y tramitarlos si es el caso.
- No existirá a bordo documentación obsoleta. El responsable de la instalación trasladará a sus operarios habituales las novedades de cada actualización del PHS o de la documentación relacionada y mantendrá la documentación descriptiva y los formularios de registro actualizados.
- Anualmente, antes del inicio de la siguiente campaña, el responsable de la explotación revisa la información descriptiva a aplicar en la siguiente campaña teniendo en cuenta los resultados e incidencias ocurridas. Deja evidencia de esta **revisión anual** con la actualización del Plano de las instalaciones. Los requisitos, medidas preventivas o procedimientos relativos a Sanidad e Higiene animal aprobados en una explotación no pueden ser menos severos, restrictivos o seguros que los establecidos por la empresa en el PHS o en la documentación relacionada.

En el anexo V se resume el proceso de elaboración y mantenimiento de la documentación.



## PROGRAMA HIGIÉNICO SANITARIO DE OSTRA PLANA DE LA BAHÍA DE SANTA POLA

Fecha: 01-06-2020

ID: 305PHS031315

Rev: 1

### 3. Programa Integrado de Vigilancia (PIV).

Los factores que inciden sobre el desarrollo de la Ostra plana (*Ostrea edulis*) sin que exista medida preventiva eficaz que reduzca su influencia negativa, son vigilados por instituciones implicadas con el medio donde se desarrolla este. Sus resultados se divulgan de forma controlada entre los interesados y, cuando son anómalos, en la empresa se activan los mecanismos de garantía previstos según el tipo de incidencia.

La empresa recoge en el PIV (ver Anexo VI) todas las actuaciones, independientemente de quién las lleve a cabo, que aporten información útil para el mantenimiento del nivel higiénico sanitario de las explotaciones o su demostración. La información que se genera con el cumplimiento del PIV se traslada al responsable asignado.



## PROGRAMA HIGIÉNICO SANITARIO DE OSTRA PLANA DE LA BAHÍA DE SANTA POLA

Fecha: 01-06-2020

ID: 305PHS031315

Rev: 1

### ANEXOS.

ANEXO I. Plano del vivero y plano del barco

ANEXO II. Formato de Registro diario de comprobación general.

ANEXO III. Formato de Registro de Incidencias.

ANEXO IV. Formato de Registro de salidas de animales de la explotación.

ANEXO V. Resumen de la gestión documental en la explotación.

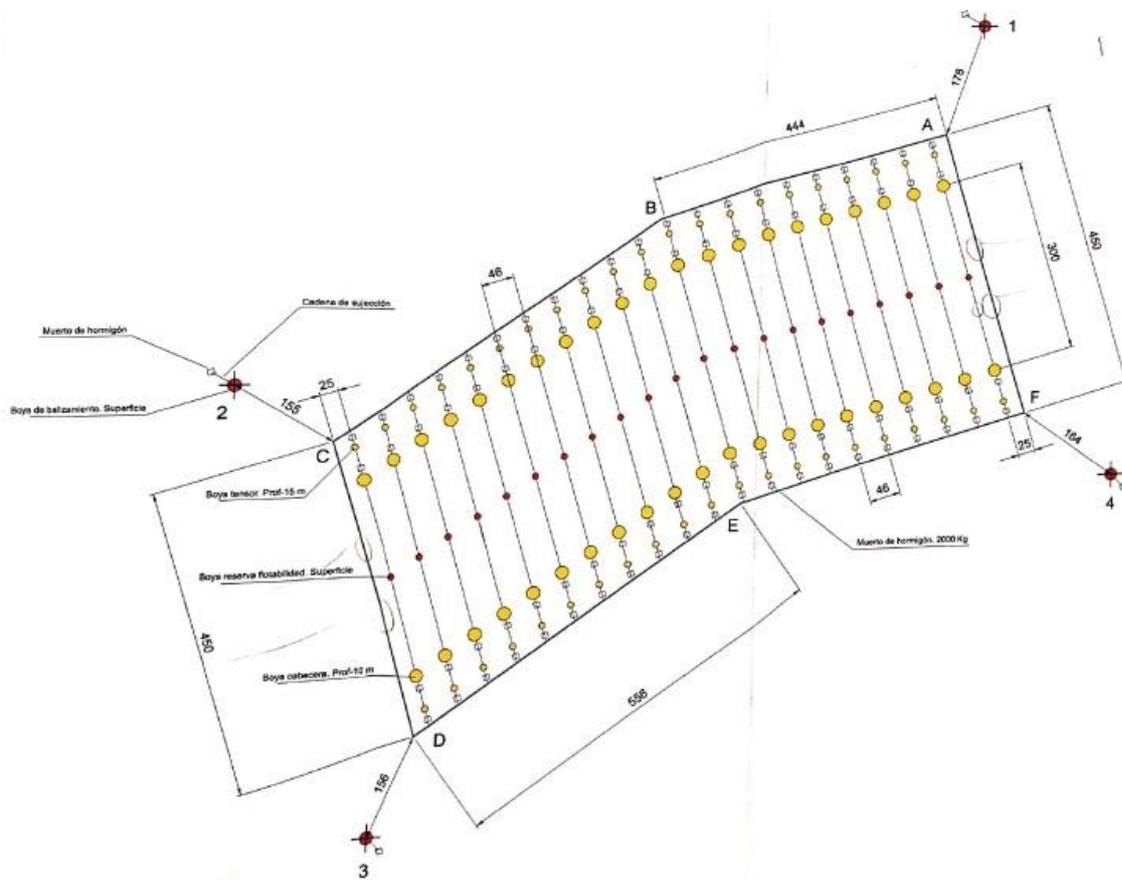
ANEXO VI. Programa Integrado de Vigilancia (PIV).

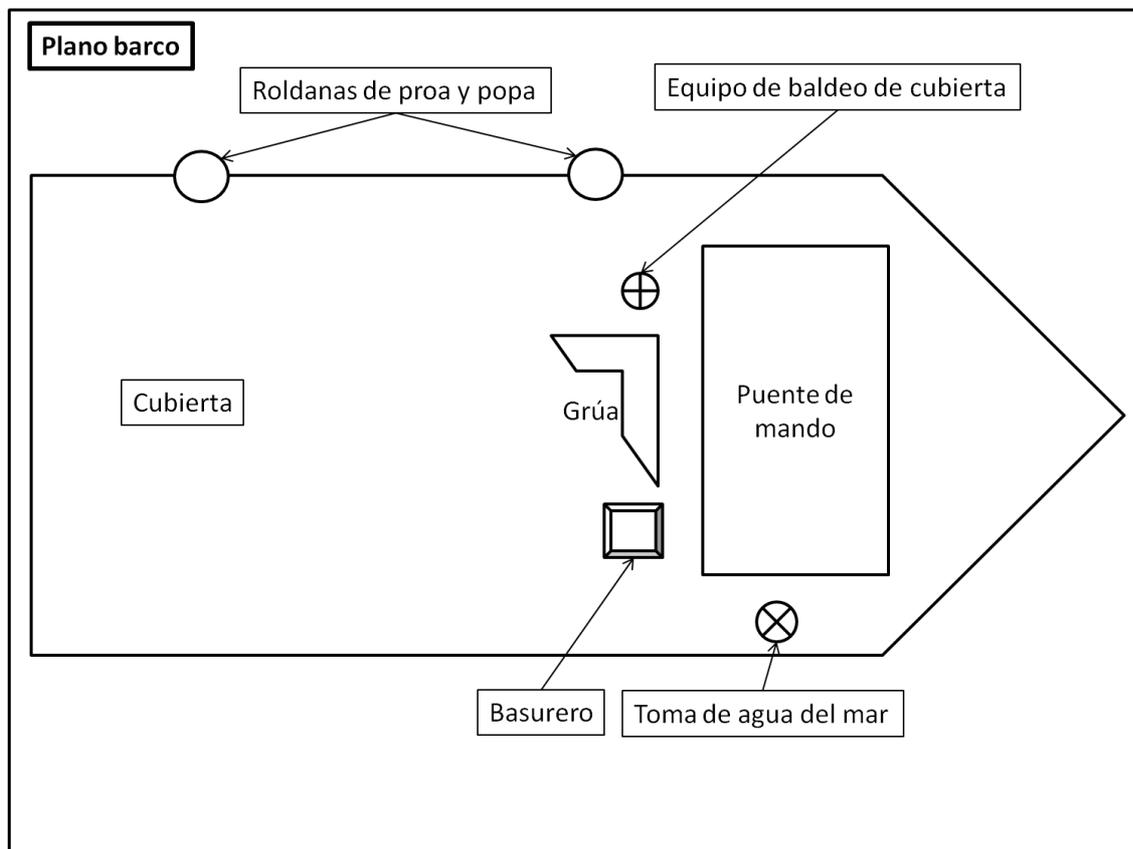
ANEXO VII. Diagrama de flujo del cultivo tradicional.

ANEXO VIII. Listado de legislación de aplicación o de referencia.

ANEXO I.

A) Plano del vivero y del barco.





## B) Estimación del Vivero.

Se diseña el PHS teniendo en cuenta que la capacidad máxima de cultivo de la instalación es de 600.000 individuos al año.

:



### **Instrucciones de uso del formato de comprobación diaria:**

Al menos una vez en cada jornada laboral, a la entrada o a la salida de la explotación, se cumplimentará una línea del formato de registro con, al menos, cuatro de las casillas centrales marcadas como comprobadas. Si no se observa ninguna desviación en las comprobaciones visuales realizadas, en la línea la casilla de la columna “incidencia” se anota NO. Si se observa alguna desviación se anota SI en la casilla de incidencia, se anota la incidencia en el registro de incidencias de la explotación y se tramita.

La organización añadirá y sustituirá los aspectos de comprobación visual adaptando el formato a su explotación y a la casuística particular.

El formato que se propone aquí facilita que todos los aspectos sean comprobados periódicamente, al poder seleccionar las 4 preguntas entre las posibles antes de iniciar la sesión de comprobación.

Para facilitar que la frecuencia de comprobación sea en función del resultado, la organización de la batea podrá disminuir la frecuencia de comprobación cuando el histórico de comprobaciones e incidencias lo justifique. Cuando se genere una incidencia la frecuencia de comprobación volverá a ser diaria y se marcarán las casillas de futuras comprobaciones visuales que correspondan con la/s pregunta/s de comprobación que evalúa/n el aspecto que ha fallado.

La organización de la batea, si se observase diferente criterio de comprobación según el operario o deficiencia en el criterio empleado, establecerá el nivel aceptable (es decir, que cualquier otra cosa supondría una incidencia) en cada una de las preguntas que tiene casilla de comprobación. Para el formato aquí presentado:

- *Limpieza de cubierta:* Las superficies de trabajo estarán limpias, sin restos de materia orgánica ni materiales groseros al inicio de la jornada. Durante la jornada laboral no se podrá observar suciedad de días anteriores en las superficies de trabajo.
- *Estructura:* Paredes, techos, suelos, vigas, jarcia fija y resto de elementos estructurales estarán en buen estado de conservación y no generarán cuerpos extraños, en las zonas de trabajo o al mar, por desintegración de alguna de sus partes o por desmontaje involuntario.
- *Orden de cubierta:* Se podrá observar toda superficie de la cubierta y la tangoná a excepción de lo oculto por instalaciones fijas o zonas de almacenamiento específicas. La ocupación de la superficie será de forma que se procure la máxima insolación durante el reposo de la actividad en el área o porción de área de trabajo sin uso. Herramientas y equipos no fijos estarán ocupando el espacio previsto para ellos según su estado de actividad o reposo. Durante la jornada laboral el orden en las zonas de trabajo evitará manipulaciones indebidas y recorridos excesivos de los animales a manipular.
- *Protección frente a plagas:* Los dispositivos frente al ataque de depredadores se ve íntegro, no se observan señales de depredación ni depredadores.
- *Localización Basurero:* Está en el lugar previsto en el Plano de la batea. Si es final o inicio de jornada estará vacío.
- *Hermeticidad Basurero:* Habrá, al menos, un basurero hermético. Los basureros herméticos de la batea mantendrán en todo momento esa condición.

- *Orden de puente de mando:* Acceso a todos los rincones de cualquier local o cobertizo a bordo. La disposición del contenido de los locales o cobertizos facilitará su limpieza y la recuperación de lo almacenado allí.
- *Limpieza en puente de mando:* Las superficies de trabajo (bancos, pomos, puertas, interruptores, mesas, estanterías, ...) estarán limpias, sin restos de materia orgánica ni materiales groseros.
- *Almacén. Herramientas:* No se observan herramientas fuera de su lugar de almacenamiento si no están en uso por algún operario habitual. El lugar de almacenamiento de herramientas y equipos cumplirá lo previsto en *Orden en caseta*. Las herramientas almacenadas estarán limpias y en estado adecuado.
- *Almacén. Materiales:* No se observan materiales fuera de su lugar de almacenamiento si no están en uso. La cantidad de material en uso será sólo el necesario para la jornada laboral. El lugar de almacenamiento de materiales cumplirá lo previsto en *Orden en caseta* y si es material en contacto directo con los animales en su comercialización, lo previsto en *Limpieza en caseta*. Los materiales almacenados estarán protegidos de las inclemencias y del trabajo a bordo, limpios y en adecuado estado para su uso. Si se trata de material en contacto directo con los animales en su comercialización o elementos de marcado, estarán protegidos frente a la suciedad o deterioro con el embalaje de origen. El cierre de este embalaje será eficaz aún en los bultos ya utilizados y devueltos al almacén.
- *Estado de Equipos:* Las superficies de los equipos y herramientas, mientras no estén en uso, estarán limpias, sin restos de materia orgánica ni materiales groseros. El equipamiento fijo fuera de uso temporal, estará protegido frente a la suciedad de forma efectiva. El equipo no fijo, cuando no está en uso, se almacena en lugar específico limpio, seco y con la protección necesaria.
- *Productos químicos:* Sólo autorizados. Almacenados en lugar específico si no están en uso. Lugar de almacenamiento de productos químicos cumplirá lo previsto en *Orden en caseta*. Las protecciones frente a intemperie, golpes y mal uso serán eficaces.





## ANEXO V.

### Resumen de la gestión documental en la explotación.

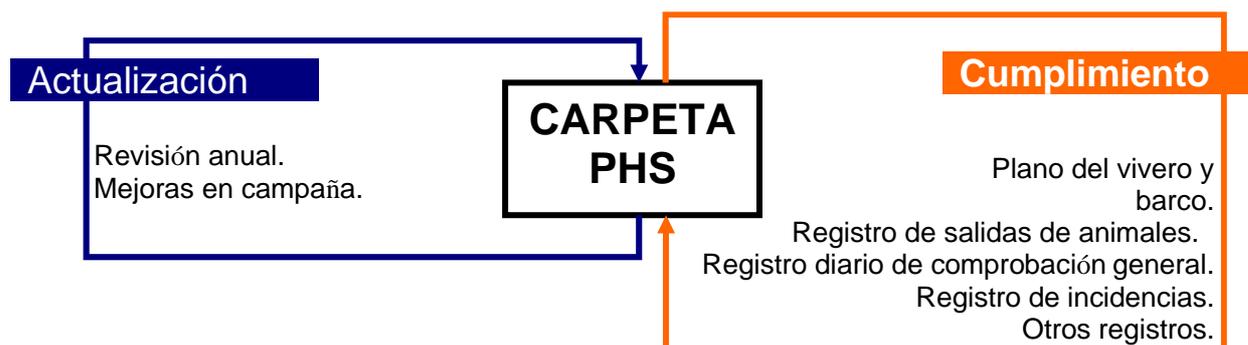
#### A. Tabla resumen de los agentes implicados y su función, según el tipo de documento:

DOCUMENTOS	ELABORA	REVISA	APRUEBA	ARCHIVA
Libro de explotación del vivero.	Conselleria	Dirección	Conselleria	Empresa
Programa Higiénico Sanitario en vigor.	Veterinario	Dirección	Conselleria	Empresa
Programa Integrado de Vigilancia en vigor.	Veterinario	Dirección	Empresa	Empresa
Norma de Campaña.	Veterinario	Dirección	Conselleria	Empresa
Plano del barco y vivero.	Empresa	Dirección	---	Empresa
Registro de salidas de animales.	Resp. Exp.	Veterinario	Dirección	Empresa
Registro diario de comprobación general.	Resp. Exp	Veterinario	Dirección	Empresa
Registro de incidencia de vivero.	Resp. Exp	Veterinario	Dirección	Empresa
Registro de incidencia de fuera del vivero.	Resp. Exp	Veterinario	Dirección	Empresa
Informes técnicos, actas de la autoridad, boletines analíticos, reclamaciones, ...	ACO	Veterinario	Dirección	Empresa

Todos los documentos son modificables siempre y cuando en su revisión y aprobación participen los mismos que en la versión anterior. Cualquier persona puede proponer cambios en la documentación como mejora de la gestión.

La documentación obsoleta es causa de no conformidades por lo que será eliminada en el momento que sea sustituida por la nueva versión.

#### B. Esquema general de la gestión documental:



**ANEXO VI.**

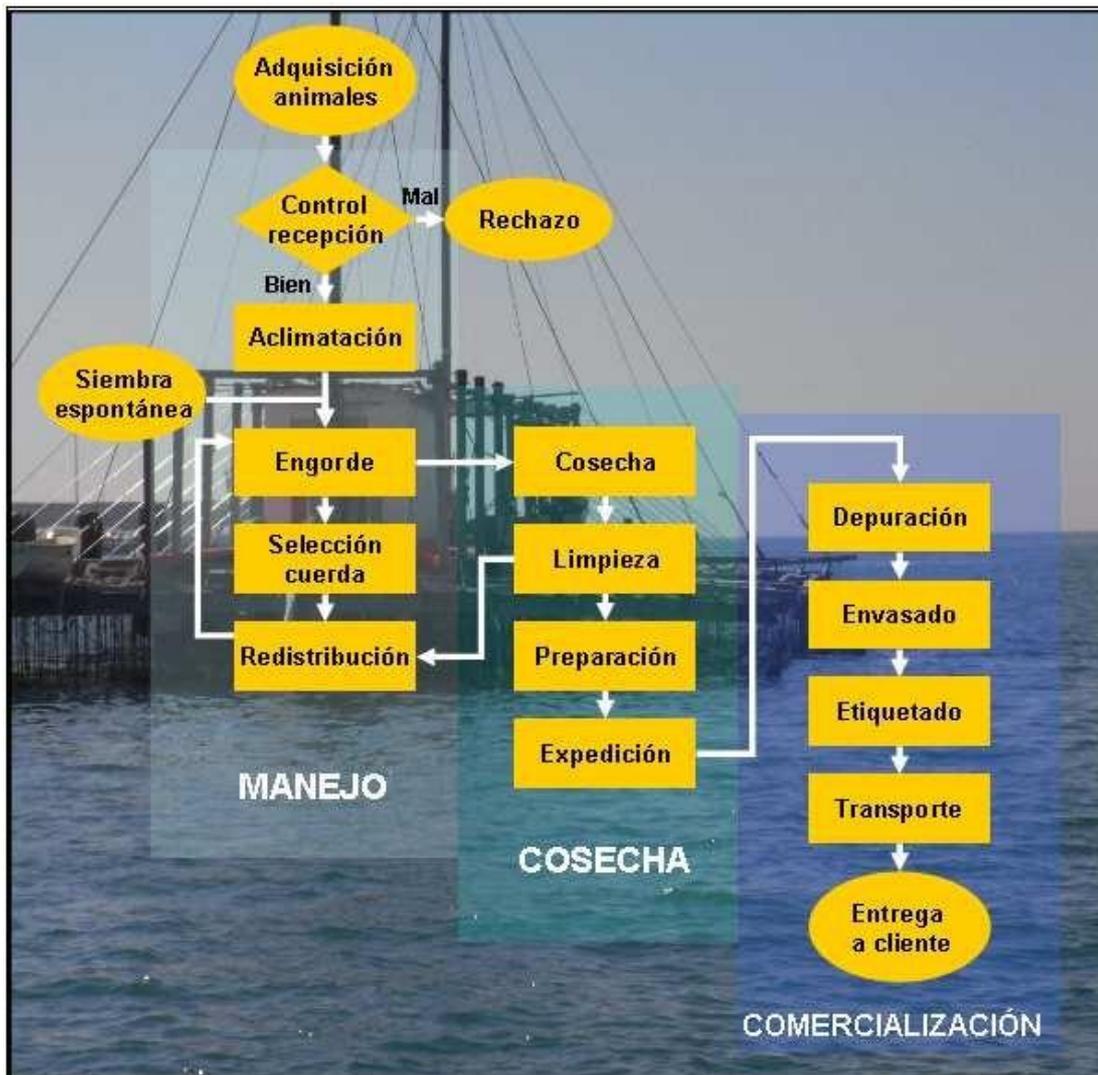
**Programa Integrado de Vigilancia (PIV)**

Vigilancia	Quién	Cómo	Cuándo	Dónde	Enlaza*
Control de las aguas del vivero. <b>Toxicidad y bacteriología.</b>	Conselleria.	Muestreo en diferentes puntos de los distintos polígonos de las zonas de cultivo y analítica específica, conforme a la legislación vigente.	Según legislación vigente.	Laboratorio reconocido	Notificación de la calidad de las aguas del mar.
Control de las aguas del vivero. <b>Nutrientes.</b>	Conselleria.	Muestreo en diferentes puntos de los distintos polígonos de las zonas de cultivo y analítica específica, conforme a la legislación vigente.	Igual a estudio de toxicidad.	Igual a estudio de toxicidad.	Notificación de la calidad de las aguas del mar.
<b>Estado sanitario</b> general de otras explotaciones.	Conselleria.	Mecanismo de alerta sanitaria ante evidencia cercana a la zona de cultivo o en lugares de aprovisionamiento de animales.	Cuando se detecta.	Red de alertas	Incidencia de notificación inmediata.
Control de las aguas del vivero. <b>Físico-químicos.</b>	Empresa.	Medida directa de Temperatura y Oxígeno disuelto, siempre en el mismo lugar.	Diario, a la misma hora.	En el vivero.	Notificación de la calidad de las aguas del mar.
<b>Incidencias</b> higiénico sanitarias en vivero.	Responsable del vivero, veterinario de la empresa	Registrando la incidencia y tramitándola.	Cuando se detecta.	Donde se detecte.	Incidencia de notificación inmediata.
Informes del veterinario del <b>Estado sanitario</b>	Veterinario de la empresa	Resumen de Informes técnicos, de incidencias y de modificación de las medidas preventivas del cultivo o de su vigilancia.	Anual o en caso necesario	Empresa	Notificación oficial.

\* Los resultados de la vigilancia prevista en el PIV se divulgan de forma ordinaria, pero cuando son anómalos generan incidencias que serán registradas por la empresa o la autoridad competente. Este trámite puede suponer desde la notificación hasta el cierre de la zona de cultivo.

**ANEXO VII.**

**Diagrama de flujo del cultivo tradicional.**



## Etapas de la explotación de Ostra plana (*Ostrea edulis*)

### 1. Siembra espontánea.

Individuos salvajes se fijan en los elementos, del mismo modo la fauna salvaje coloniza los elementos de fijación, cohabitando en equilibrio con la Ostra plana (*Ostrea edulis*).

### 2. Engorde.

Los animales ya aclimatados reinician el ciclo normal.

Los individuos crecen y el elemento de fijación aumenta en peso.

### 3. Selección cuerda.

El crecimiento supone un aumento de la competencia por la fijación y por la posición en el elemento de fijación (disponibilidad de agua virgen). Esta competencia genera heterogeneidad de tamaño de los individuos de un mismo elemento y retrasa el crecimiento de los animales.

Periódicamente se observa el estado de la población del elemento, detectando los elementos a manipular para evitar retrasos en el crecimiento de los animales y minimizar la heterogeneidad de tamaño.

### 4. Redistribución.

Se iza el elemento a manipular, se desgrana en cubierta y los animales se reagrupan por calibre.

Los animales de cada clase de los elementos desgranados se destinan a otro elemento con animales del mismo calibre. La manipulación finaliza con la inmersión de todos los elementos.

Los elementos se distribuyen en el vivero con un criterio que combina el tipo de elemento empleado, el estado de desarrollo de los animales del elemento a inmersión y el nivel de vigor que presentan las diferentes áreas del vivero.

El elemento puede manipularse a bordo del barco de la explotación donde se realiza ésta y las operaciones siguientes.

### 5. Cosecha.

Con la cosecha se pretende la obtención de elementos cargados de animales de tamaño comercial y homogéneo. En época de cosecha se intercalan etapas de *Selección cuerda* descrita en el punto 3, pero el criterio de selección es diferente: Una de las clases (tamaño comercial) no se devuelve a engorde.

### 6. Preparación.

Los animales aptos se agrupan en mallas de peso homogéneo y aproximado o en contenedores u otros medios de transporte a granel. Esta etapa incluye la actualización de la documentación de la explotación y genera la documentación de acompañamiento a los animales en su traslado a depuración.

La identificación de los animales preparados para su expedición será, al menos, por los documentos de acompañamiento mientras se pueda mantener la separación física entre lotes de animales procedentes de diferente explotación y su relación segura con la documentación de acompañamiento.

## **7. Expedición.**

Supone el transporte de los animales acondicionados al muelle, la carga del medio de transporte terrestre y la descarga en depuradora. Ambos vehículos y sus conductores estarán autorizados. Estas operaciones se realizan con celeridad, delicadeza y procurando protección frente a la deshidratación y excesiva temperatura.

## **8. Depuración.**

Eta etapa subcontratada a instalación depuradora autorizada.

## **9. Etiquetado.**

Se incorpora la etiqueta de depuración y si no se realizó con anterioridad, se completa el marcado obligatorio de los envases; en cuyo caso se subcontrata a instalación autorizada.

## **10. Transporte y entrega.**

La carga de los animales, su transporte y descarga en destino se realizan con celeridad, delicadeza y procurando protección frente a la deshidratación y a la excesiva temperatura. Los vehículos son adecuados y están autorizados para el transporte de alimentos frescos perecederos.

## **ANEXO VIII.**

### **Listado de legislación de aplicación o de referencia.**

#### **Seguridad Alimentaria, general:**

- Ley 17/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen las normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Decreto 5/2015 de 23 de enero, del Consell, por el que se regula la obligación de mantener la trazabilidad en los productos agrícolas de la Comunitat Valenciana.
- Reglamento 882/2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre la salud animal y bienestar en los animales.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) n.º 466/2001 de la Comisión, de 8 de marzo de 2001, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios; y sus modificaciones.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

### **Seguridad Alimentaria, específica:**

- Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004.
- Directiva del Consejo 91 / 67 /CEE de 28 de enero de 1991 relativa a las condiciones de policía sanitaria aplicables a la puesta en el mercado de animales y de productos de la acuicultura. Modificada por Directiva 93/54/CEE, Directiva 95/22/CE, Directiva 97/79/CE, Directiva 98/45/CE y
- Directiva 91/492/CEE por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos y Directiva 97/61/CE del Consejo, de 20 de octubre de 1997 que lo modifica.
- Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.
- Resolución de 6 de febrero de 2012 de la Secretaría Autonómica de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se establece el modelo oficial de documento de registro para el traslado de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos.
- Reglamento (UE) nº 786/2013 de la Comisión, de 16 de agosto de 2013, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites autorizados de yesotoxinas en moluscos bivalvos vivos.
- Reglamento (UE) nº 1379/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) no 1184/2006 y (CE) no 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) no 104/2000 del Consejo.
- Real Decreto 1822/2009, de 27 de noviembre, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.
- Directiva 2006/113/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a la calidad exigida a las aguas para cría de moluscos.
- Real Decreto 60/2011, de 21 de enero, sobre las normas de calidad ambiental en el ámbito de la política de aguas.

- Real Decreto 345/1993, de 5 de marzo, por el que se establecen las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y otros invertebrados marinos vivos.
- Orden ARM/2243/2011, de 22 de julio, por la que se publican las nuevas relaciones de zonas de producción de moluscos y otros invertebrados marinos en el litoral español.
- Resolución de 19 de febrero de 2013, de la Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca, por la que se establecen y clasifican las zonas de producción de moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos en aguas de la Comunitat Valenciana.

### **Producción Animal, general:**

- Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.
- Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado.
- Ley 6/2003, de 4 de marzo, de la Generalitat, de Ganadería de la Comunidad Valenciana.
- Ley 6/2014, de 25 de julio, de la Generalitat, de Prevención, Calidad y Control Ambiental de Actividades en la Comunitat Valenciana.
- Ley 41/2010, de 29 de diciembre, de protección del medio marino.
- Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.
- Decreto 348/2000, por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 98/58, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 751/2006, de 16 de junio, sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales y por el que se crea el Comité español de bienestar y protección de los animales de producción.
- Reglamento (CE) n.º 1/2005 del Consejo de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas.
- Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales, y su modificación por la Orden ARM/687/2009, de 11 de marzo.
- Real Decreto 1976/2004, de 1 de octubre, por el que se establecen las normas zoonómicas aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Real Decreto 842/2011, de 17 de junio, por el que se establece la normativa básica de las agrupaciones de defensa sanitaria y se crea y regula el registro nacional de las mismas.
- Orden de 11 de mayo de 1990, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se regula la concesión del título de Agrupación de Defensa Sanitaria en el territorio de la Comunidad Valenciana; y su modificación con la ORDEN 12/2012.

- Resolución de 9 de diciembre de 2014, del director general de Producción Agraria y Ganadería, por la que se aprueba el Plan Anual Zoonosanitario para 2015 de la Comunitat Valenciana y otras actuaciones complementarias. Y su modificación con la Resolución de 27 de enero de 2015.
- Real Decreto 526/2014, de 20 de junio, por el que se establece la lista de las enfermedades de los animales de declaración obligatoria y se regula su notificación.
- Real Decreto 1440/2001, de 21 de diciembre, por el que se establece el sistema de Alerta Veterinaria.
- Real Decreto 927/1988, de 29 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Administración Pública del Agua y de la Planificación Hidrológica, en desarrollo de los títulos II y III de la Ley de Aguas.
- Reglamento (CE) nº 199/2008 del Consejo relativo al establecimiento de un marco comunitario para la recopilación, gestión y uso de los datos del sector pesquero
- Reglamento (CE) nº 665/2008 de la Comisión, de 14 de julio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 199/2008 del Consejo relativo al establecimiento de un marco comunitario para la recopilación, gestión y uso de los datos del sector pesquero y el apoyo al asesoramiento científico en relación con la política pesquera común.
- Real Decreto 630/2013, de 2 de agosto, por el que se regula el Catálogo español de especies exóticas invasoras.

**Producción Animal, específica:**

- Ley 59/1969, de 30 de junio, de ordenación marisquera.
- Ley 23/1984, de 25 de junio, de cultivos marinos.
- Decreto 25/2000, de 22 de febrero, del Gobierno Valenciano, por el que se crea y regula el Registro de Establecimientos de Acuicultura de la Comunidad Valenciana.
- Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.
- Directiva 2006/88/CE, de 24 de octubre de 2006, relativa a los requisitos zoonosanitarios de los animales y de los productos de la acuicultura, y a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos.
- Directiva 91/67/CEE del Consejo, de 28 de enero de 1991, relativa a las condiciones de policía sanitaria aplicables a la puesta en el mercado de animales y de productos de la acuicultura. Modificada por Directiva 95/22/CE y por Directiva 93/54/CEE.
- Directiva 95/70/CE establece normas comunitarias mínimas para el control de determinadas enfermedades de los moluscos bivalvos, y sus modificaciones como Decisión 2006/775/CE.
- Decisión 2008/896/CE, de 20 de noviembre de 2008, por la que se establecen directrices para los sistemas de vigilancia zoonosanitaria basados en el riesgo que dispone la Directiva 2006/88/CE del Consejo.

- Decisión de la Comisión de 12 de diciembre de 2008 por la que se establecen disposiciones de aplicación de la Directiva 2006/88/CE del Consejo en lo que respecta a los requisitos de cuarentena de los animales de acuicultura.
- Decisión de la Comisión de 15 de abril de 2010 por la que se aprueban medidas nacionales para limitar el impacto de determinadas enfermedades de los animales de la acuicultura y de los animales acuáticos silvestres de conformidad con el artículo 43 de la Directiva 2006/88/CE.
- Real Decreto 1614/2008, de 3 de octubre, relativo a los requisitos zoonosarios de los animales y de los productos de la acuicultura, así como a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos.
- Corrección de errores del Real Decreto 1614/2008, de 3 de octubre, relativo a los requisitos zoonosarios de los animales y de los productos de la acuicultura, así como a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos.
- Real Decreto 1590/2009, de 16 de octubre, por el que se modifica el Real Decreto 1614/2008, de 3 de octubre, relativo a los requisitos zoonosarios de los animales y de los productos de la acuicultura, así como a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos.
- Orden AAA/275/2013 de 18 de febrero, por la que se modifica el Anexo IV del Real Decreto 1614/2008, de 3 de octubre, relativo a los requisitos zoonosarios de los animales y de los productos de la acuicultura, así como a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos.
- Real Decreto 1882/1994, de 16 de septiembre, por el que se establecen las condiciones de sanidad animal aplicables a la puesta en el mercado de animales y productos de la acuicultura.
- Real Decreto 1597/2004, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1882/1994, de 16 de septiembre, por el que se establecen las condiciones de sanidad animal aplicables a la puesta en el mercado de animales y productos de la acuicultura.
- Real Decreto 1043/1997, de 27 de junio, por el que se establecen las normas comunitarias mínimas necesarias para el control de determinadas enfermedades de los moluscos bivalvos.
- Orden PRE/3482/2003, de 10 de diciembre, por la que se modifica el Anexo I del Real Decreto 1043/1997, de 27 de junio, por el que se establecen las normas comunitarias mínimas necesarias para el control de determinadas enfermedades de moluscos bivalvos.
- Real Decreto 1082/2009, de 3 de julio, por el que se establecen los requisitos de sanidad animal para el movimiento de animales de explotaciones cinegéticas, de acuicultura continental y de núcleos zoológicos, así como de animales de fauna silvestre.
- Reglamento (CE) No 1251/2008 de la Comisión de 12 de diciembre de 2008 por el que se aplica la Directiva 2006/88/CE del Consejo en lo referente a las condiciones y los requisitos de certificación para la comercialización y la importación en la Comunidad de animales de la acuicultura y productos derivados y se establece una lista de especies portadoras.

- Reglamento 1250/2008, de 12 de diciembre de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 2074/2005, en lo relativo a los requisitos de certificación para la importación de productos de la pesca, moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos destinados al consumo humano.
- Reglamento 719/2009/CE, de 6 de agosto de 2009, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 1251/2008, por lo que respecta a la lista de terceros países y territorios desde los cuales está permitida la importación en la Comunidad de determinados crustáceos.
- Directiva 95/70/CE del Consejo, de 22 de diciembre de 1995, por la que se establecen las normas comunitarias mínimas necesarias para el control de determinadas enfermedades de los moluscos bivalvos.