

El año, con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales. Las indicaciones del mes y año estarán separadas una de otra por espacios en blanco, punto, guión, etcétera.

10.6 Instrucciones para la conservación.-Se especificarán las temperaturas de conservación empleando para ello la siguiente frase:

Consérvase a  $-16^{\circ}\text{C}$  o a  $-18^{\circ}\text{C}$ , según el proceso de congelación.

10.7 Modo de empleo.-Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto, en los casos en los que por su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

10.8 Identificación de la Empresa.-Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

Se hará constar igualmente el número de Registro sanitario de la Empresa (Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre) y los demás Registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

Cuando la elaboración de los moluscos se realice bajo la marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán el número de Registro sanitario de la industria elaboradora, precedido por la expresión «fabricado por ...».

10.9 Identificación del lote de fabricación.-Todo envase deberá llevar una indicación que permita justificar el lote de fabricación quedando a discreción de la Empresa la forma de dicha identificación, de la que se dará cuenta a la Administración.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación pertinente donde consten todos los datos necesarios para identificar cada lote de fabricación.

10.10 Rotulación de embalajes.-En los rótulos se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número, clase y contenido neto de los envases.

Identificación de la Empresa.

Instrucciones para la conservación en los casos señalados en el apartado 10.6.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

10.11 País de origen.-Los productos importados objeto de esta Norma, además de cumplir lo establecido en la misma, excepto el apartado 10.9, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen.

Art. 11. Normas Microbiológicas y Biológicas.-Los productos que regulan esta Norma no deberán sobrepasar las siguientes limitaciones microbiológicas:

Biotipos coagulasa positivos, DNASA positivos y fosfatasa positivos.

Biotoxina hidrosoluble 80 microgramos por 100 g. de producto (por bioensayo en ratón).

Biotoxina liposoluble Ausencia por 100 g. de producto.

Recuento de colonias aerobias mosófilas Max.  $1 \times 10^4$ /g.

Enterobacteriaceae totales Max.  $1 \times 10^4$ /g.

Escherichia coli Ausencia en 1 g.

Salmonella y shigella Ausencia en 25 g.

Stafilococcus enterotoxigénico Max.  $1 \times 10^2$ /g.

Art. 12. Contaminantes.-Los productos de la pesca no contendrán cantidades residuales superiores a las tolerancias que se establecen a continuación:

Cadmio ..... 1 ppm

Cobre ..... 20 ppm

Estaño ..... 250 ppm

Mercurio ..... 1 ppm

Plomo ..... 5 ppm

Art. 13. Defectos excluyentes.

a) Todo producto que no cumpla las especificaciones microbiológicas o biotóxicas.

b) Todo producto que sobrepase la tolerancia en cualquiera de los contaminantes.

c) Etiquetado y rotulaciones que no cumplan los requisitos señalados en cualquiera de los apartados del artículo 9.º

d) Envases no autorizados.

e) Presencia en el envase de mejillones incompletos o partidos en cantidad superior a un 20 por 100 del contenido neto.

Se considera pieza incompleta aquella que carezca de un 15 por 100 de su masa como máximo, tomando como referencia la masa medio de las piezas envasadas.

Art. 14. Responsabilidades.-1. La responsabilidad sobre productos contenidos en envases cerrados, íntegros y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación, corresponde al fabricante o elaborador de los productos objeto de esta Norma o al importador, en su caso.

2. La responsabilidad por inadecuada conservación de los productos envasados, o el incumplimiento de las instrucciones de conservación del etiquetado, corresponde al tenedor de los productos objeto de esta Norma.

Art. 15. En todo lo no previsto en esta Norma será de aplicación lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto.

## MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

21752 ORDEN de 21 de octubre de 1985 sobre fijación del derecho regulador para la importación de cereales.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el artículo 5.º del Real Decreto 2332/1984, de 14 de noviembre.

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.-La cuantía del derecho regulador para las importaciones en la Península e islas Baleares de los cereales que se indican es la que a continuación se detalla para los mismos:

Producto	Partida arancelaria	Pesetas Tm neta
Centeno.	10.02.B	Contado: 6.290 Mes en curso: 6.290
Cebada.	10.03.B	Contado: 9.388 Mes en curso: 9.388 Noviembre: 9.722 Diciembre: 9.957
Avena.	10.04.B	Contado: 3.986 Mes en curso: 3.986
Maiz.	10.05.B.II	Contado: 7.918 Mes en curso: 7.918 Noviembre: 8.254 Diciembre: 7.624
Mijo.	10.07.B	Contado: 3.662 Mes en curso: 3.662
Sorgo.	10.07.C.II	Contado: 7.842 Mes en curso: 7.842 Noviembre: 8.351 Diciembre: 7.494
Alpiste.	10.07.D.II	Contado: 10 Mes en curso: 10

Segundo.-Estos derechos estarán en vigor desde la fecha de publicación de la presente Orden hasta su modificación.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 21 de octubre de 1985.

SOLCHAGA CATALAN

Ilmo. Sr. Director general de Política Arancelaria e Importación.