



MINISTERIO  
DE FOMENTO



Puerto de Marín

Autoridad Portuaria de Marín  
y Ría de Pontevedra

***NORMATIVA DE RÉGIMEN INTERIOR DE LA LONJA DE  
CONTRATACIÓN DE PESCADO FRESCO Y MARISCO  
PUERTO DE MARÍN***

Última Modificación: <b>Mayo 2019</b>	Propuesta por: <b>Casas Vendedoras/Cofradía</b>	Aprobado: Dirección A.P.
--	--	-----------------------------

Esta Autoridad Portuaria ha tenido a bien dictar las siguientes **NORMAS REGULADORAS EN LA LONJA DE CONTRATACION DE PESCADO Y MARISCO EN EL PUERTO DE MARIN.**

## **1.-OBJETO.**

Esta normas tienen por objeto regular la explotación de la lonja de venta en subasta de pescado fresco y marisco en el Puerto de Marín.

## **2.-RÉGIMEN DE EXPLOTACIÓN.**

2.1.- La Autoridad Portuaria ejercerá las siguientes funciones:

2.1.0.- El cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento de Servicio y Policía del Puerto de Marín y la aplicación de las Tasas y Tarifas vigentes en cada momento.

2.1.1.- La organización y distribución de los atraques para buques y de los andenes para transporte terrestre donde han de efectuarse las descargas de productos frescos de la pesca (pescado o marisco), así como la asignación de espacios para el depósito dentro de la zona de exposición y venta.

2.1.2.- La organización de las operaciones y de la posterior subasta en la sala de exposición y venta para todos los productos frescos de la pesca (pescado o marisco) que con tal fin haya sido desembarcado o entrado por otros medios de transporte.

2.1.3.- La supervisión de la subasta y venta de los productos frescos de la pesca (pescado o marisco) y el control de la actividad comercial que se lleve a cabo dentro de la zona de exposición y venta, así como la elaboración de las estadísticas y suministro de informes sobre el tráfico portuario de productos frescos de la pesca, de acuerdo con las directrices que se fijen en cada momento. El personal de la Autoridad Portuaria podrá inspeccionar cuantas veces crea conveniente el desarrollo de las operaciones de subasta y la correcta elaboración de las estadísticas por terceros, pudiendo intervenir en las pesadas por sus propios medios u otros.

2.1.4.- El control y vigilancia para el acceso al recinto o interior de las instalaciones, tanto de personas como de vehículos.

2.1.5.- La vigilancia del lavado y desinfección de cajas, así como su almacenamiento y el uso de las cajas y envases no retornables.

2.1.6.- El control de las zonas para almacenamiento de carretillas y otros enseres propios de la actividad que se desarrolla.

2.1.7.- El seguimiento de la explotación de los departamentos para comercializadores de pescado incluidos en la lonja, de acuerdo con el Sistema de

Mejora del Producto Pesquero aprobado por la Autoridad Portuaria.

2.1.8.- Las funciones de vigilancia a realizar por la Autoridad Portuaria incluirán:

- El acceso de personas y vehículos dentro del recinto portuario.
- Atraques y desatraques del Muelle Sur de la Lonja de acuerdo con las instrucciones de la Dirección del Puerto.
- La vigilancia en general de las zonas dentro del recinto.
- La mercancía que entre o salga del recinto.

2.2.-La Autoridad Portuaria prestará los siguientes servicios:

2.2.1.-Poner a disposición del armador o vendedor o representante, durante la descarga los medios mecánicos necesarios (maquinillas de lonja, etc.), siempre que el armador o su representante así lo demanden.

2.2.2.-El servicio de alumbrado general del exterior y de todas las zonas comunes en el interior.

2.2.3.-La limpieza general de las instalaciones y evacuación de residuos, de acuerdo con la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria para este tipo de instalaciones.

2.2.4.-La ordenación del aparcamiento contiguo a la lonja y cumplimiento de la Normas de Seguridad Vial.

2.2.5.-El servicio de suministro de agua salada a buques e instalaciones.

2.2.6.-El servicio de suministro de agua dulce a buques.

2.2.7.-El servicio de energía eléctrica a buques.

2.2.8.-El servicio de refrigeración de la zona de exposición y ventas.

2.2.9.-La Autoridad Portuaria facilitará el suministro a presión y en cantidad suficiente de agua potable captada en la red de suministro de los términos municipales de Marín o Pontevedra, y agua de mar controlada sanitariamente mediante un sistema de autocontrol denominado "Programa de autocontrol de la red de agua salada de la lonja de Marín" que aplica a los puntos de suministro de agua en la zonas comunes, y que no exime de los sistemas de depuración y control adicionales que tiene que aplicar los usuarios en sus departamentos.

2.2.10.-La Autoridad Portuaria prestará los servicios en condiciones de absoluta

normalidad, suprimiendo las causas que originen molestias, inconvenientes o peligrosidad para los usuarios, salvo que la adopción de las medidas obedezcan a razones de seguridad o reparaciones urgentes. Los servicios solo podrán suspenderse por la Autoridad Portuaria por causas excepcionales debidas a caso fortuito o fuerza mayor, debiendo adoptar en este caso las medidas de emergencia que se estimen oportunas para la reanudación inmediata de los servicios.

### **3.-INSTALACIONES.**

3.1.-La Autoridad Portuaria pone a disposición de los usuarios las siguientes instalaciones:

- Cinco salas refrigeradas de exposición y venta de aproximadamente 2.000 m<sup>2</sup>
- Una sala de exposición y venta de la pesca de bajura de aproximadamente 300 m<sup>2</sup>
- Aseos de 60 m<sup>2</sup>.
- 55 locales para comercializadores de pescado que totalizan una superficie de 7.360 m<sup>2</sup>, en régimen de autorización.

3.2.-La sala de exposición y venta está dotada de las correspondientes redes de agua potable y salada, piletas de limpieza y preparación de pescado, y red de canaletas para eliminación de aguas.

### **4.-JORNADAS Y HORARIOS.**

4.1.-Corresponde a la Autoridad Portuaria, -oídas las partes implicadas-, la regulación de las jornadas y de los horarios habilitados para las operaciones que se detallan en este punto.

La Dirección de la Autoridad Portuaria podrá variarlos cuando lo estime conveniente por interés público.

Los horarios deberán figurar en lugar visible para el público con la firma y sello de la Dirección del Puerto.

4.2.- Las puertas de persiana y corredera para el acceso de vehículos, permanecerán cerradas siempre que sea posible para evitar la entrada de animales indeseables en el recinto de la lonja.

Para la limpieza de las salas de exposición y venta e instalaciones incluidas dentro del recinto de la lonja, las puertas de acceso permanecerán cerradas entre las 10,00 y 21,00 horas los días laborables y festivos con venta autorizada, y los fines de semana entre las 10,00 horas del sábado hasta las 21,00 horas del domingo.

4.3.-Se considerarán días hábiles para efectuar la descargas y operaciones de primera venta en la lonja de Marín, los días considerados laborables de conformidad con lo que para cada anualidad establezca el calendario laboral. Autonómico-Provincial-Local. Excepcionalmente, y a petición de la mayoría de las entidades relacionadas con las operaciones de subasta, la Dirección de la Autoridad Portuaria

podrá autorizar operaciones de descarga y subasta durante los dos días festivos de carácter local en el municipio de Marín (16 de julio, día del Carmen, y 8 de septiembre, Santa María del Puerto), así como cualquier otra jornada no laborable, en que por concurrir circunstancias relevantes para el sector, se entienda conveniente autorizar la celebración de la misma.

La Autoridad Portuaria publicará anualmente el calendario correspondiente al año que deberá figurar en un lugar visible para el público en general.

#### 4.4.- HORARIO DE SUBASTA.

**Subasta de la pesca procedente buques de Bajura y Cerco**, será subastada a partir de las **6:00 h.**, sin que se avise por señal acústica, realizándose la venta de forma continuada hasta la finalización de pesca a subastar.

**Subasta de la pesca procedente de buques de Litoral y Costa de Portugal**, comenzará a las 6:30 h. El comienzo de la subasta para el pescado de buques procedentes del Litoral y Costa de Portugal se anunciará por la sirena de la lonja mediante una señal acústica corta, cinco minutos antes de su inicio, y con una señal acústica larga a las 6:30h.

**Subasta de la pesca procedente de buques de Grand Sole**, comenzará a las 7:00 h., si bien podrá adelantarse el inicio en el caso de que finalizase con anterioridad a esta hora la subasta de pescado procedente del Litoral y Costa de Portugal o en el supuesto de que no exista subasta de este pescado en el día de que se trate. No se efectuará aviso acústico para el inicio de la subasta de buques procedentes del Grand Sole.

A la finalización de las operaciones de venta ordinarias, y en todo caso, a partir de las 9:00 horas y hasta las 5:30 horas del día siguiente, no se podrán realizar operaciones de venta de pescado en la lonja de Marín.

### **5.- RÉGIMEN DE UTILIZACIÓN.**

5.1.-Los productos frescos de la pesca (pescado o marisco) que se descarguen en el Puerto de Marín se pondrán obligatoriamente a la venta en pública subasta, salvo que el propietario de las especies descargadas decida vender éstas en una lonja distinta conforme a la normativa vigente.

Al tiempo del comienzo de la subasta, los productos frescos de la pesca deberán estar dispuestos en la forma adecuada para su venta, no admitiéndose pescado del Litoral o Grand Sole, una vez iniciada la subasta, conforme a los horarios establecidos, salvo que, a criterio de la Autoridad Portuaria, se estime que concurren circunstancias excepcionales o de fuerza mayor, previa solicitud de la persona física o jurídica que alegue su concurrencia.

5.2.-Los usuarios de la lonja velarán por el cumplimiento de la legislación vigente en materia de descarga, primera venta y comercialización de productos pesqueros y de la acuicultura, así como de la normativa vigente en cuestiones

higiénico- sanitarias; a título meramente enunciativo, procurarán evitar adulteraciones, la falta de higiene, la descongelación de pescado para su venta como fresco, la comercialización de juveniles e inmaduros y de la pesca ilegal, la descomposición del contenido de las cajas, su volteado y arrastre, el troceado de las piezas y la preparación del pescado en la sala de exposición y venta. Cualquier anomalía que observen deberán ponerla en conocimiento de las administraciones competentes y de la Autoridad Portuaria.

5.3.-La venta de pescado o marisco deberá realizarse siempre por el procedimiento de subasta a la baja, a través de empresas vendedoras especializadas establecidas y autorizadas por la Autoridad Portuaria, cuya venta le encomienden los armadores o propietarios de la pesca.

5.4.-Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con la pesca, deberán cumplir la normativa higiénico-sanitaria comunitaria, nacional o autonómica.

El material de embalaje será de un solo uso, si bien excepcionalmente se tolerarán ciertos tipos de embalajes de material impermeable liso, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección que podrá ser utilizado nuevamente tras las oportunas operaciones de limpieza y desinfección. El material de embalaje utilizado para los productos frescos que se conserven en hielo, deberá permitir la evacuación del agua de fusión.

5.5.-La Autoridad Portuaria velará por que los usuarios cumplan las normas relativas a la primera venta y comercialización de productos frescos de la pesca, así como las normas sanitarias aplicables, pudiendo ser causa de expediente sancionador la falta de cumplimiento de estas obligaciones, sin perjuicio de que por el ente portuario se de cuenta a la administración competente en razón de la materia de aquellos hechos que pudieran derivar en responsabilidad administrativa. La Autoridad Portuaria no será responsable de las adulteraciones, falta de higiene y descongelación del pescado o marisco para su venta como fresco, y demás vulneraciones de las normas vigentes.

5.6.-Al objeto de respetar el ejercicio de las administraciones competentes, la Autoridad Portuaria prestará la cooperación y asistencia activas que aquellas pudieran recabar para el eficaz ejercicio de sus competencias, facilitando la información que precisen sobre la actividad que desarrollen en su ejercicio competencial.

5.7.-La Autoridad Portuaria contabilizará los volúmenes de ventas diarias efectuadas por cada una de las empresas vendedoras autorizadas y las cantidades de pescado descargado y no subastado en lonja, al objeto de que se proporcione, como mínimo, la información necesaria a efectos de lo dispuesto en la normativa vigente.

Las notas de venta a que hace referencia el párrafo anterior incluirán como mínimo los siguientes datos:

- Para todas las especies, si procede, el tamaño o peso de los ejemplares, la clase, presentación y frescura, el precio y la cantidad en la primera venta para cada

especie y si procede en relación con el tamaño o peso de los ejemplares, la clase, presentación y frescura

- Nombre del comprador, o en su caso intermediario por cuenta propia y de vendedor.
- Lugar y fecha de la venta.
- Marcas externas de identificación, código del Censo de Flota Operativa Pesquera y nombre del buque del que se hayan desembarcado las cantidades de que se trate.
- Nombre del armador o nombre del Capitán.
- Puerto y fecha de desembarque.

5.8.-Para la prestación de los servicios, la Autoridad Portuaria podrá exigir que los usuarios de las instalaciones estén en posesión de la credencial que acredite su inscripción en el correspondiente censo de esta entidad así como la autorización prevista en la normativa vigente sobre normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de productos pesqueros y de la acuicultura.

La Autoridad Portuaria podrá exigir garantías a todos los usuarios de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente.

La Autoridad Portuaria está obligada a prestar los servicios a cuantos usuarios censados se lo demanden y a denegar los mismos aquellos usuarios no censados, que carezcan de la autorización mencionada anteriormente, o que expresamente el Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria haya resuelto su exclusión.

5.9.-Únicamente se podrán dedicar a la adquisición de productos frescos de la pesca y del marisqueo en la lonja de Marín, quienes se hallen en posesión del carné de comprador expedido por la Autoridad Portuaria. El titular del carné de comprador deberá llevarlo consigo en el momento de la compra en subasta este podrá ser requerido por el personal de la Autoridad Portuaria.

5.10.-Podrán acceder al carné de comprador y, por tanto, adquirir productos frescos de la pesca o del marisqueo en la Lonja de Marín:

- a) Los comercializadores y exportadores de pescado o marisco fresco sean personas físicas o jurídicas titulares de departamentos en el Puerto Pesquero de Marín y sus empleados debidamente acreditados.
- b) Los vendedores por junto de pescado o marisco fresco, sean personas físicas o jurídicas, que tengan la licencia fiscal correspondiente.
- c) Los comerciantes minoristas, o detallistas de pescado y marisco fresco de la localidad.
- d) Los industriales que se dediquen a la transformación de pescado o marisco en fresco.
- e) Los armadores, respecto de las partidas de su propia pesca sobre la que efectúen directamente la venta o expedición, en su caso, a otros centros de consumo.

Los solicitantes deberán, asimismo:

- Acreditar la situación de alta en el Impuesto de Actividades Económicas (I.A.E.),

o en cualquier justificación que pueda sustituir a este impuesto, o de cualquier justificación que pudiera exigir la Autoridad Portuaria.

- Acreditar el alta en el Régimen de Autónomos o en Régimen General de la Seguridad Social.
- Disponer de carné de Manipulador de alimentos.

5.11.- Los usuarios deberán observar la Normativa en vigor sobre Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales, en especial se observaran las siguientes normas:

5.11.1.- Para el manejo de carretillas elevadoras autopropulsadas :

- Los operarios que manejen las carretillas elevadores, deberán de disponer del correspondiente carné que le autoriza para su manejo.
- Las carretillas elevadoras deberán disponer, cada una de ellas, de una identificación y seguros que cubran la responsabilidad civil y daños que pudiera ocasionar, además de la documentación e inspecciones que exija la legislación vigente, estando la autoridad Portuaria facultada para requerirla a la empresa propietaria cuando lo considere oportuno.
- No entrar en la zona de subasta hasta que no haya finalizado la venta de la pesca en esa sala.
- En la zona de subasta y durante la misma solo podrán acceder los traspalets y carretillas manuales.
- Se reserva el pasillo de circulación para el tránsito de las carretillas autopropulsadas.

5.11.2.- Normativa sobre ruidos:

- En el momento de la subasta el ruido máximo en la sala de subasta no debe superar el limite legal establecido en 80 decibelios.
- Los megáfonos utilizados por las casas vendedoras se adaptaran para no superar el limite legal.
- Los megáfonos solamente se podrán utilizar para llamar a la subasta, realizando la misma a la voz.

5.12.- Los usuarios estarán sometidos a las disposiciones portuarias de carácter general, al Reglamento de Servicio y Vigilancia del Puerto, las normas sobre producción y comercialización de productos pesqueros y de acuicultura, a las normas en vigor relativas a la descarga, primera venta y comercialización de productos frescos de la pesca (pescado o marisco), explotación de naves para depósito y clasificación de productos pesqueros (lonjas), o aquellas que se establezcan en lo sucesivo por el Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria.

Las infracciones por acciones u omisiones se sancionarán en la forma y cuantía establecidas en la Ley 27/1992, de 24 de noviembre, de Puertos del Estado y de la Marina Mercante, modificada por la Ley 62/1997, de 24 de diciembre y el Reglamento anteriormente citado, o norma que lo sustituya, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieran derivarse ante otras administraciones.

5.13.- Los usuarios deberán observar lo dispuesto en el Manual del Sistema de Mejora de la Calidad del Producto Pesquero en todo aquello que no este contemplado anteriormente.



## **6.-CONSERVACIÓN DE EDIFICIOS E INSTALACIONES.**

La Autoridad Portuaria queda obligada a conservar la zona de exposición y venta de la lonja y sus instalaciones en perfecto estado de utilización, realizando las sustituciones y reparaciones ordinarias que sean precisas y pintando con la frecuencia necesaria para mantener la apariencia y decoro del momento de su inauguración.

Corresponde a la Autoridad Portuaria la conservación de todos los elementos que constituyen las redes interiores de suministro de agua dulce o salada, refrigeración, energía y alumbrado, servicios higiénicos, teléfonos, redes de saneamiento y otros elementos, puertas, ventas y marquesinas, pintura de edificio, tanto interior como exterior.

## **7.-LIMPIEZA Y SANEAMIENTO.**

7.1.-La sala de exposición y venta no podrá utilizarse para otro uso que no sea el de exposición, en su caso preparación y venta de pescado. En lugar visible se colocarán carteles indicando la prohibición de fumar, escupir, beber o comer en la misma.

7.2.-La Autoridad Portuaria deberá mantener una perfecta limpieza en todas las instalaciones adscritas a los servicios que gestiona, incluyendo los alrededores del edificio de la lonja, atendiendo al cumplimiento del R.D. 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fija las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura, así como a la Directiva 91/493/CEE de las que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros.

La Autoridad Portuaria mantendrá los medios humanos y materiales atendiendo especialmente al número de contenedores necesarios, encargándose de su vaciado y evacuación al vertedero autorizado, limpieza y conservación de los mismos con la frecuencia necesaria para que no se produzcan procesos de putrefacción con riesgo de contaminación y malos olores.

En la utilización de los contenedores se deberán observar las siguientes normas:

- Los residuos orgánicos se depositarán en bolsas cerradas en los contenedores con tapa, situados en el exterior de la nave de ventas, la recogida se efectúa a diario.
- Los residuos de cajas, palets, cajas de porexpan y otros no orgánicos se depositarán en los contenedores abiertos, situados en el exterior de la nave de ventas, la recogida se efectúa semanalmente.
- Los plásticos que se generen en el recinto de exposición y venta, se depositaran en los contenedores con tapa colocados en el interior de la nave de ventas, la recogida se efectúa a diario.

La parte de la lonja destina a exposición y venta deberá limpiarse regularmente y como mínimo al término de cada venta procediéndose a la recogida y retirada de todos los productos sólidos que se hayan producido, para seguidamente realizar una limpieza del modo indicado en el programa de limpieza y desinfección que deberá

figurar en lugar visible en los tabloneros de anuncios de la lonja.

Periódicamente se procederá al baldeo de las paredes interiores de la lonja con el fin de mantener en todo momento las máximas garantías higiénicas y sanitarias de las instalaciones.

Los desengrasantes, desinfectantes y sustancias similares empleadas para la limpieza y desinfección, deberán ser autorizadas por la autoridad competente en materia sanitaria y figurar en el programa de limpieza con descripción del modo de efectuar la limpieza y desinfección, utilizándose de forma que los equipos, material y los productos de la pesca no se vean afectados por ellos.

7.3.- Los aseos serán públicos y gratuitos; la Autoridad Portuaria deberá mantenerlos en perfecto estado de funcionamiento, efectuando la limpieza de los mismos diariamente de acuerdo con el “Programa de Limpieza y Desinfección de Aseos Públicos” con el objeto de mantenerlos en perfecto estado higiénico-sanitario, incluyendo jabón y secador o toallas de papel en los lavabos y papel higiénico en los inodoros.

En todo caso los aseos cumplirán las exigencias higiénico-sanitarias establecidas por las administraciones con competencias en este tema.

En el programa para la limpieza diaria de los aseos públicos figurará además de los productos empleados en la limpieza diaria, el modo de efectuarla, que se hará en el menor tiempo posible e inmediatamente después de finalizada la actividad.

La Autoridad Portuaria en todo caso garantizará, la limpieza y funcionamiento de sumideros y colectores, evitando que se acumulen en ellos restos de materia orgánica que puedan dar origen a procesos de putrefacción con riesgos de contaminación y males olores.

La Autoridad Portuaria suministrará agua y energía eléctrica a los usuarios autorizados que ocupen departamentos instalándose contadores que midan el consumo y que se facturará conforme a las tarifas vigentes.

En cuanto al suministro de agua salada la Autoridad Portuaria facilitará su conducción hasta la entrada del local autorizado con llave de paso y contador, suministrando a presión y en cantidad suficiente agua de mar controlada sanitariamente mediante un sistema de autocontrol denominado “Programa de autocontrol de la red de agua salada de la lonja de Marín” que aplica a los puntos de suministro de agua en la zonas comunes, y que no exime de los sistemas de depuración y control adicionales que tiene que aplicar los usuarios en sus departamentos.

7.4.-Queda prohibida la acumulación o acopio en el exterior de las instalaciones de basuras, cajas y en general de cualquier material que no haya sido expresamente autorizado por la Dirección del Puerto.

7.5.-La Autoridad Portuaria adoptará las medidas necesarias para evitar la entrada de perros, gatos, aves, roedores, insectos y otros animales indeseables, en las zonas comunes, disponiendo de un programa de desinsectación y desratización con controles periódicos. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y sustancias similares, deberán colocarse en cepos cerrados de tipo autorizado y utilizarse para el exterminio sistemático de animales indeseables, cuando no exista riesgo de contaminación de los productos de la pesca.

7.6.-En la sala de exposición y venta de pescado y marisco, solamente podrán entrar para manipular las cajas de pescado, los carros manuales, los traspalets, y las carretillas elevadoras que no produzcan gases perjudiciales para la calidad de los productos de la pesca y dispongan de ruedas de caucho blancas.

## **8.-ATRAQUE DE BUQUES.**

De acuerdo con lo indicado en el punto 2.1., es competencia de la Autoridad Portuaria la organización y la distribución de los atraques para los buques que pretendan efectuar descargas de pescado o marisco para su depósito en la zona de exposición y venta del edificio de la Lonja del Puerto de Marín.

### **8.1.-Buques con pescado procedente de **Bajura y/o Cerco:****

El atraque se efectuará en el Muelle Sur, en las zona comprendida entre los departamentos n° 5 y 9, aproximadamente, y tendrán reservado para utilizar en la descarga las puertas de las salas número 5 ocupando el espacio necesario en la sala número 5 dirigiéndose hacia la sala número 4 hasta la altura del departamento n° 9, situando las cajas en el lugar destinado a la exposición y procurando dejar el menor espacio posible entre cada buque.

Salvo autorización expresa de la Autoridad Portuaria, no se podrán situar cajas en el pasillo central para su posterior subasta.

### **8.2.-Buques con pescado procedente del **Litoral y Costa de Portugal:****

El atraque se efectuará en el Muelle Sur, aproximadamente en la zona comprendida entre los actuales departamentos n° 10 a 24 y tendrán reservado para utilizar en la descarga las puertas de las salas número 4, 3 y 2.

No obstante lo anterior, en función del volumen estimado de descargas, la Autoridad Portuaria podrá ampliar el espacio para la descarga efectuada por los buques a los que se refiere este punto. La exposición del pescado de cada barco se efectuará comenzando a la altura del departamento n° 10 en la sala número 4 dirigiéndose hacia la sala número 2 hasta la altura del departamento n° 24, situando las cajas en el lugar destinado a la exposición y procurando dejar el menor espacio posible entre cada buque y un pasillo por la parte superior e inferior que permita el paso de los compradores.

En caso necesario, en función del número de cajas previsto para descargar por barco y del número de buques que tengan anunciada para ese día la descarga, la Autoridad Portuaria dará indicaciones a los armadores sobre la necesidad de apilar o no las cajas descargadas.

Salvo autorización expresa de la Autoridad Portuaria, no se podrán situar cajas en el pasillo central para su posterior subasta.

### **8.3.-Buques con pescado procedente del **Grand Sole:****

El atraque y descarga se efectuará en el Muelle Sur, en la zona comprendida entre el departamento n° 29 y 24, aproximadamente, y tendrán reservado para utilizar en la descarga la puerta de la sala número 1, la Autoridad Portuaria dará indicaciones a los armadores o sus representantes, sobre la necesidad de apilar o no las cajas de

pescado.

En caso necesario, en función del número de cajas previsto para descargar por barco, y del número de buques que tengan anunciada para ese día la descarga, la Autoridad Portuaria dará indicaciones a los armadores o sus representantes, sobre la necesidad de apilar o no las cajas de pescado.

Salvo autorización expresa de la Autoridad Portuaria, no se podrán situar cajas en el pasillo central para su posterior subasta.

8.4.-Los buques que descarguen pescado fresco para su venta en lonja, podrán permanecer en el Muelle Sur el tiempo necesario para la descarga, y para el caso de buques procedentes del Grand Sole, el necesario para la limpieza de la nevera; posteriormente procederán a atracar en cualquier otro punto de los Muelles del Puerto Pesquero.

## **9.-UTILIZACIÓN DE LAS SALAS DE SUBASTA.**

**9.0.- El personal de la Autoridad Portuaria es el único encargado de poner en marcha los equipos de refrigeración y de abrir y/o cerrar los paneles móviles de las distintas salas.**

Los armadores o propietarios del pescado que se vaya a exponer en las salas, podrán solicitar previamente a la llegada del barco, la disponibilidad de refrigeración en las mismas.

Para garantizar la conservación y que no se rompa la cadena de frío, todas las cajas de pescado deberán contener la suficiente cantidad de hielo, excepto en las cajas procedentes de la pesca del día y de aquellas especies que pueden resultar dañadas por el uso del hielo.

Durante las operaciones de descarga y preparación de la pesca a exponer en lonja, en el tiempo que dure la subasta y cuando las salas de exposición permanezcan abiertas al pasillo de circulación, los equipos de refrigeración se mantendrán fuera de servicio o apagados.

## **10.-IMPOSICIÓN DE SANCIONES EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.**

El incumplimiento por parte de los usuarios de la lonja de las Normas de Régimen Interior de los Servicios de la lonja de contratación de pescado y marisco en el puerto de Marín, de la Normativa de descarga y primera venta en lonja, de Sanidad y de Seguridad y Salud Laboral, será sancionado con carácter general, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley de 27/1992, de 24 de noviembre, modificada por la Ley 62/1997, de 26 de diciembre, de Puertos del Estado y de la Marina Mercante, y de lo establecido en el Reglamento de Servicio y Policía del Puerto de Marín.