I

(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)

REGOLAMENTO (CE) N. 2406/96 DEL CONSIGLIO

del 26 novembre 1996

che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 3759/92 del Consiglio, del 17 dicembre 1992, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore della pesca e dell'acquicoltura [1], in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

vista la proposta della Commissione,

considerando che alcune norme comuni di commercializzazione erano state stabilite per alcune specie di pesci con il regolamento (CEE) n. 103/76 [2] e per alcune specie di crostacei con il regolamento (CEE) n. 104/76 [3]; che è necessario apportare a questi regolamenti nuove e sostanziali modifiche per tener conto dell'evoluzione del mercato e delle pratiche commerciali; che è pertanto necessario raccogliere tutte queste disposizioni in uno strumento giuridico unico, per garantirne la chiarezza e la corretta applicazione; che occorre pertanto sostituire i regolamenti (CEE) n. 103/76 e (CEE) n. 104/76;

considerando che le norme comuni di commercializzazione per i prodotti della pesca perseguono in particolare l'obiettivo di migliorare la qualità dei prodotti agevolandone così lo smaltimento, a vantaggio sia dei produttori che dei consumatori; che nel caso dei prodotti non trasformati, commercializzati allo stato fresco o refrigerato, la qualità è determinata in gran parte dal grado di freschezza, che è valutato in base a criteri obiettivi mediante un esame organolettico; che per la loro omogeneità dal punto di vista della freschezza le partite di prodotti ittici devono essere composte da prodotti della stessa specie e provenire dallo stesso luogo di pesca e dalla stessa nave;

considerando che occorre prevedere un numero limitato ma sufficiente di categorie di freschezza in base a tabelle di classificazione adattate a ciascun gruppo di prodotti; che non è però opportuno, vista la necessità di promuovere i prodotti di qualità, ammettere al più tardi a partire dal 1° gennaio 2000 tutte le categorie di freschezza a beneficiare dei meccanismi d'intervento previsti dall'organizzazione comune dei mercati;

considerando che un altro obiettivo delle norme comuni di commercializzazione è quello di definire, per i prodotti considerati, caratteristiche commerciali armonizzate per l'intero mercato comunitario allo scopo di prevenire le distorsioni di concorrenza e di consentire l'applicazione uniforme del regime dei prezzi dell'organizzazione comune dei mercati; che a tal fine occorre imporre la classificazione dei prodotti della pesca in base ad una tabella di calibrazione, determinata in funzione del peso dei prodotti o, in alcuni casi specifici, della loro taglia;

considerando che le norme comuni di commercializzazione si applicano al momento della prima vendita sul territorio comunitario di tutti i prodotti destinati al consumo umano, sia quelli di origine comunitaria sia quelli provenienti da paesi terzi; che queste norme si applicano fatte salve le norme stabilite in campo sanitario o quelle adottate nell'ambito delle misure di conservazione delle risorse ittiche; che occorre soprattutto ricordare come le taglie minime biologiche eventualmente in vigore prevalgano sempre sui calibri minimi stabiliti dalle norme comuni di commercializzazione per i prodotti della pesca;

considerando che l'applicazione di norme comuni di commercializzazione ai prodotti provenienti da paesi terzi esige che sugli imballaggi figurino indicazioni supplemen-

[1] GU n. L 388 del 31. 12. 1992, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 3318/94 (GU n. L 350 del 31. 12. 1994, pag. 15).

[2] GU n. L 20 del 28. 1. 1976, pag. 29. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1935/93 (GU n. L 176 del 20. 7. 1993, pag. 1).

[3] GU n. L 20 del 28. 1. 1976, pag. 35. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1300/95 (GU n. L 126 del 9. 6. 1995, pag. 3).

tari; che queste indicazioni non sono tuttavia necessarie se si tratta di prodotti introdotti nella Comunità da navi battenti bandiera di paesi terzi secondo le stesse condizioni previste per la produzione comunitaria;

considerando che, vista la prassi esistente nella maggior parte degli Stati membri, è opportuno che gli operatori effettuino la classificazione per categoria di freschezza e per categoria di calibro; che, soprattutto per valutare la freschezza in base a criteri organolettici, occorre prevedere il ricorso ad esperti designati a tal fine dalle organizzazioni professionali interessate;

considerando che, per garantire la reciproca informazione, ciascuno Stato membro deve comunicare agli altri Stati membri e alla Commissione un elenco dei nomi e degli indirizzi degli esperti e delle organizzazioni professionali interessate,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

A. Disposizioni generali

Articolo 1

1. Il presente regolamento stabilisce, per alcuni prodotti della pesca, le norme comuni di commercializzazione di cui all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3759/92, in appresso denominato «regolamento di base».

2. Ai sensi del presente regolamento si intende per:

a) commercializzazione: la prima messa in vendita e/o la prima vendita sul territorio della Comunità di prodotti destinati al consumo umano;

b) partita: una certa quantità di prodotti appartenenti ad una stessa specie, sottoposti allo stesso trattamento e che potrebbero provenire dallo stesso luogo di pesca e dalla stessa nave;

c) luogo di pesca: la denominazione usuale, nella pesca, del luogo dove sono state effettuate le catture;

d) presentazione: la forma in cui il pesce viene commercializzato e cioè intero, senza visceri, senza testa, ecc.;

e) «parassita visibile»: un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura sono chiaramente distinguibili nei tessuti dei pesci e possono essere osservati senza l'ausilio di strumenti ottici d'ingrandimento e in buone condizioni di luce per la visione umana.

3. a) Le disposizioni del presente regolamento relative alle categorie di freschezza dei prodotti si applicano fatte salve le disposizioni della direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca [1].

b) In attesa dell'adozione della decisione della Commissione a norma della direttiva 91/493/CEE, i criteri per il pesce non idoneo al consumo umano figurano, sotto la categoria «non ammesso», nell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

1. I prodotti di cui all'articolo 3, di origine comunitaria o provenienti da paesi terzi, possono essere commercializzati soltanto se soddisfano alle disposizioni del presente regolamento.

2. Le disposizioni del presente regolamento non si applicano tuttavia alle piccole quantità di prodotti ceduti direttamente dal pescatore costiero al dettagliante o al consumatore.

3. Le modalità d'applicazione del presente articolo sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento di base.

Articolo 3

1. Per i seguenti prodotti sono stabilite norme comuni di commercializzazione:

a) Pesci di mare del codice NC 0302:
- Passere di mare (Pleuronectes platessa),
- Tonni bianchi o alalunga (Thunnus alalunga),
- Tonni rossi (Thunnus thynnus),
- Tonni obesi (Thunnus o Parathunnus obesus),
- Aringhe della specie Clupea harengus,
- Merluzzi bianchi della specie Gadus morhua,
- Sardine della specie Sardina pilchardus,
- Eglefini (Melanogrammus aeglefinus),
- Merluzzi carbonari (Pollachius virens),
- Merluzzi gialli (Pollachius pollachius),
- Sgombri della specie Scomber scombrus,
- Sgombri della specie Scomber japonicus,
- Suri (Trachurus spp.),
- Spinaroli (Squalus acanthias),
- Gattucci (Scyliorhinus spp.),
- Scorfani del Nord o sebasti (Sebastes spp.),
- Merlani (Merlangius merlangus),
- Melù o potassoli (Micromesistius poutassou o Gadus poutassou),

[1] GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 15. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 96/23/CE (GU n. L 125 del 23. 5. 1996, pag. 10).

— Molve (Molva spp.),
— Acciughe (Engraulis spp.),
— Naselli della specie Merluccius merluccius,
— Rombi gialli (Lepidorhombus spp.),
— Pesci castagna (Brama spp.),
— Rane pescatrici (Lophius spp.),
— Limande (Limanda limanda),
— Sogliole limande (Microstomus kitt),
— Merluzzi francesi (Trisopterus luscus) e merluzzi cappellani (Trisopterus minutus),
— Boghe (Boops boops),
— Menole (Maena smaris),
— Gronghi (Conger conger),
— Caponi (Trigla spp.),
— Cefali (Mugil spp.),
— Razze (Raja spp.),
— Passere pianuzze (Platichthys flesus),
— Sogliole (Solea spp.)
— Pesci sciabola (Lepidopus Caudatus e Aphanopus carbo).

b) Crostacei del codice NC 0306, sia presentati vivi, freschi, refrigerati che cotti all'acqua o al vapore,
— Gamberetti grigi (Crangon crangon) e gamberelli boreali (Pandalus borealis),
— Granciporri (Cancer pagurus),
— Scampi (Nephrops norvegicus).

c) Cefalopodi del codice NC 0307:
— Seppie (Sepia officinalis e Rossia macrosoma).

2. Le norme di commercializzazione di cui al paragrafo 1 comprendono:

a) categorie di freschezza,

b) categorie di calibro.

B. Categorie di freschezza

Articolo 4

1. Le categorie di freschezza sono determinate per ogni partita in funzione del grado di freschezza dei prodotti e di talune caratteristiche complementari.

Il grado di freschezza è definito sulla base di tabelle di valutazione specifiche riprese, per ogni tipo di prodotti, nell'allegato I.

2. Sulla base delle tabelle di cui al paragrafo 1, i prodotti di cui all'articolo 3 sono classificati in partite corrispondenti ad una delle seguenti categorie di freschezza:

a) Extra, A o B per i pesci, i selaci, i cefalopodi e gli scampi,

b) Extra o A per i gamberetti.

Gli scampi vivi sono tuttavia classificati in una categoria denominata E.

3. I granchi di cui all'articolo 3 non sono classificati secondo norme specifiche di freschezza.

Tuttavia, soltanto i granchi interi, escluse le femmine mature o i granchi a carapace molle, possono essere commercializzati.

Articolo 5

1. Ogni partita deve essere omogenea quanto allo stato di freschezza. Una partita di scarso volume può tuttavia non essere omogenea; in tal caso essa viene classificata nella più bassa categoria di freschezza che vi è rappresentata.

2. La categoria di freschezza deve essere indicata in caratteri leggibili e indelebili di un'altezza minima di 5 cm, su etichette apposte sulle partite.

Articolo 6

1. Per i pesci, i selaci, i cefalopodi e gli scampi di cui all'articolo 3 la classificazione di una partita nella categoria B comporta l'esclusione di tale partita dal beneficio degli aiuti finanziari nell'ambito degli interventi di cui agli articoli 12, 12 bis, 14 e 15 del regolamento di base.

2. I pesci, i selaci, i cefalopodi e gli scampi della categoria di freschezza Extra devono essere privi di segni di pressione o scorticature, di sudiciume o di forte decolorazione.

3. I pesci, i selaci, i cefalopodi e gli scampi della categoria di freschezza A devono essere privi di sudiciume e di forte decolorazione. Ne è tollerata una proporzione minima recante leggeri segni di pressione e scorticature superficiali.

4. Per i pesci, i selaci, cefalopodi e gli scampi della categoria di freschezza B è tollerata una proporzione minima recante segni di pressione o scorticature superficiali più importanti. I pesci devono essere privi di sudiciume o di forte decolorazione.

5. Fatte salve le norme applicabili in campo sanitario, per classificare i prodotti nelle varie categorie di freschezza si prendono in considerazione anche la presenza di parassiti visibili e la loro eventuale incidenza negativa sulla qualità del prodotto, tenuto conto della sua natura e della sua presentazione.

6. Le modalità d'applicazione del presente articolo sono adottate, se del caso, secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento di base.

C. **Categorie di calibro**

Articolo 7

1. Il calibro dei prodotti di cui all'articolo 3 si basa sul loro peso o sul loro numero per chilogrammo. Per i gamberetti grigi e per i granciporri, tuttavia, le categorie di calibro sono stabilite in base alla larghezza del carapace.

2. I calibri minimi stabiliti dal presente regolamento in base alla tabella che figura nell'allegato II si applicano fatte salve le taglie minime, espresse in lunghezza, prescritte dai seguenti regolamenti:

— regolamento (CEE) n. 1866/86 del Consiglio, del 12 giugno 1986, che istituisce misure tecniche per la conservazione delle risorse della pesca nelle acque del Mar Baltico, dei Belt e dell'Øresund [1];

— regolamento (CEE) n. 3094/86 del Consiglio, del 7 ottobre 1986, che istituisce misure tecniche per la conservazione delle risorse della pesca [2];

— regolamento (CE) n. 1626/94 del Consiglio, del 27 giugno 1994, che istituisce misure tecniche per la conservazione delle risorse della pesca nel Mediterraneo [3].

Ai fini dei controlli da parte delle autorità competenti, per le specie interessate dalle norme di commercializzazione si rispettano le taglie minime biologiche prescritte riprese nell'allegato II.

Articolo 8

1. Le partite sono classificate in categorie di calibro secondo la tabella di cui all'allegato II.

2. Ogni partita deve essere omogenea quanto alla calibrazione dei prodotti. Una partita di scarso volume può tuttavia non essere omogenea; in tal caso essa viene classificata nella categoria di calibro meno vantaggiosa che vi è rappresentata.

3. La categoria di calibro e il modo di presentazione devono essere indicati in caratteri leggibili e indelebili, di un'altezza minima di 5 cm, su etichette apposte sulle partite.

L'indicazione chiaramente visibile e perfettamente leggibile del peso netto in chilogrammi è apposta su ogni partita. Per partite commercializzate in casse standardizzate, l'indicazione del peso netto non è necessaria, qualora dalla pesatura effettuata prima della commercializzazione risulti che il contenuto delle casse corrisponde a quello presunto espresso in kg.

4. Le modalità d'applicazione del presente articolo, in particolare il metodo di pesatura e la determinazione di un'eventuale variazione del peso netto — inferiore o superiore a quello indicato o presunto — ammessa per ciascuna partita sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento di base.

Articolo 9

I pesci pelagici possono essere classificati nelle diverse categorie di freschezza e di calibro in base ad un sistema di campionatura. Tale sistema deve garantire alla partita in questione un massimo di omogeneità per quanto riguarda la freschezza e la taglia dei pesci.

Le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare la determinazione del numero di campioni da prevedere, il peso o il volume dei pesci per ciascun campione, nonché i metodi di valutazione della classificazione e di verifica del peso delle partite commercializzate, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento di base.

Articolo 10

Per garantire l'approvvigionamento locale o regionale di gamberetti e di granchi di talune regioni costiere della Comunità, possono essere stabilite deroghe alle taglie minime stabilite per questi prodotti all'allegato II.

La determinazione di queste zone e delle corrispondenti taglie di commercializzazione è decisa secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento di base.

D. **Prodotti provenienti da paesi terzi**

Articolo 11

1. Fatto salvo l'articolo 2, paragrafo 1, i prodotti di cui all'articolo 3 provenienti da paesi terzi possono essere commercializzati solamente se sono presentati in imballaggi recanti l'indicazione chiaramente visibile e perfettamente leggibile:

— del paese d'origine impressa in caratteri latini, di un'altezza minima di 20 mm,

— della denominazione scientifica e commerciale della specie,

— del modo di presentazione,

— della categoria di freschezza e della categoria di calibro,

— del peso netto in chilogrammi dei prodotti contenuti negli imballaggi,

— della data di classificazione e della data di spedizione,

— del nome e dell'indirizzo dello speditore.

[1] GU n. L 162 del 18. 6. 1986, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1821/96 (GU n. L 241 del 21. 9. 1996, pag. 8).

[2] GU n. L 288 dell'11. 10. 1986, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 3071/95 del 22. 12. 1995 (GU n. L 329 del 30.12.1995, pag. 14).

[3] GU n. L 171 del 6. 7. 1994, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1075/96 (GU n. L 142 del 15. 6. 1996, pag. 1).

2. Tuttavia, i prodotti di cui all'articolo 3 provenienti direttamente dai luoghi di pesca, introdotti in un porto della Comunità da navi battenti bandiera di un paese terzo e destinati ad essere commercializzati, sono soggetti alle stesse disposizioni applicabili alla produzione comunitaria fatto salvo il regolamento (CE) n. 1093/94. [1]

E. **Disposizioni finali**

Articolo 12

1. Gli operatori del settore della pesca effettuano la classificazione per categoria di freschezza Extra, A e B e categoria di calibro, ricorrendo ad esperti designati a tal fine dalle organizzazioni professionali interessate. Gli Stati membri provvedono a effettuare controlli per garantire l'osservanza delle disposizioni del presente articolo.

2. In caso di classificazione non effettuata secondo la procedura di cui al paragrafo 1, essa può essere effettuata dalle competenti autorità nazionali stesse.

Articolo 13

Ciascuno Stato membro comunica agli altri Stati membri e alla Commissione, al più tardi un mese prima della data di entrata in vigore del presente regolamento, l'elenco dei nomi e degli indirizzi degli esperti e delle organizzazioni professionali di cui all'articolo 12. Ogni modifica dell'elenco è comunicata agli altri Stati membri e alla Commissione.

Articolo 14

Anteriormente al 31 dicembre 2001 la Commissione presenta al Consiglio una relazione sui risultati dell'applicazione dell'articolo 6, paragrafo 1 del presente regolamento, accompagnata, se del caso, da proposte appropriate.

Articolo 15

I regolamenti (CEE) n. 103/76 e (CEE) n. 104/76 sono abrogati. I riferimenti ai suddetti regolamenti debbono essere intesi come riferimenti al presente regolamento.

Articolo 16

1. Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1997.

2. Fatto salvo il paragrafo 1 del presente articolo, le disposizioni dell'articolo 6, paragrafo 1, si applicano a partire dal 1° gennaio 2000.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, addì 26 novembre 1996.

Per il Consiglio

Il Presidente

E. KENNY

[1] GU n. L 121 del 12. 5. 1994, pag. 3.

ALLEGATO I

TABELLE DI VALUTAZIONE DELLA FRESCHEZZA

Le tabelle contenute nel presente allegato si applicano ai seguenti prodotti o gruppi di prodotti, in funzione dei criteri di valutazione specifici per ciascuno di essi.

A. **Pesce bianco**

Eglefini, Merluzzi bianchi, Merluzzi carbonari, Merluzzi gialli, Scorfani del Nord o Sebasti, Merlani, Molve, Naselli, Pesci castagna, Rane pescatrici, Merluzzi francesi e Merluzzi capellani, Boghe, Menole, Gronghi, Caponi, Cefali, Passere di mare, Rombi gialli, Sogliole, Limande, Sogliole limande, Passere pianuzze, Pesci sciabola.

B. **Pesce azzurro**

Tonni bianchi o alalunga, Tonni rossi, Tonni obesi, Melù o potassoli, Aringhe, Sardine, Sgombri, Suri, Acciughe.

C. **Selaci**

Spinaroli, Gattucci, Razze.

D. **Cefalopodi**

Seppie.

E. **Crostacei**

1. Gamberetti
2. Scampi.

A. PESCE BIANCO

	Criteri			
	Categoria di freschezza			Non ammesso (1)
	Extra	A	B	
Pelle	Pigmento vivo e cangiante (ad eccezione dei sebasti) o opalescente; senza tracce di decolorazione	Pigmentazione viva ma priva di lucentezza	Pigmentazione spenta in via di decolorazione	Pigmentazione spenta (2)
Muco cutaneo	Acquoso, trasparente	Leggermente torbido	Lattiginoso	Muco grigio-giallognolo, opaco
Occhio	Convesso (sporgente); pupilla nera brillante; cornea trasparente	Convesso e leggermente infossato; pupilla nera spenta; cornea leggermente opalescente	Piatto; cornea opalescente; pupilla opaca	Concavo al centro; pupilla grigia; cornea lattiginosa (2)
Branchie	Colore vivo; senza muco	Meno colorato; muco trasparente	Bruno/grigio in via di decolorazione; muco opaco e spesso	Giallognolo; muco lattiginoso (2)
Peritoneo (nel pesce senza visceri)	Liscio; brillante; aderisce bene alla carne	Un po' opaco; può staccarsi dalla carne	Grumoso; si stacca facilmente dalla carne	Non resta attaccato (2)

	Criteri			
	Categoria di freschezza			Non ammesso (1)
	Extra	A	B	
Odore delle branchie e della cavità addominale				(2)
— pesce bianco esclusa la passera di mare	Di alghe marine	Senza odore di alghe marine; odore neutro	Odore di fermentazione; leggermente acre	Acre
— Passera di mare	Di olio fresco; peperino; odore di terra	Di olio; di alghe marine o leggermente dolciastro	Di olio; di fermentazione, di stantio, leggermente rancido	Acre
Carne	Soda ed elastica; superficie liscia (3)	Meno elastica	Leggermente molle (flaccida), meno elastica; superficie cerea (vellutata) e spenta	Molli (flaccide) (2); squame si staccano facilmente dalla pelle, superficie piuttosto rugosa

Criteri extra per la rana pescatrice senza testa

Vasi sanguigni (muscoli ventrali)	Contorni netti e rosso vivo	Contorni netti, colore più scuro del sangue	Diffusi e bruni	Totalmente (2) diffusi, bruni con ingiallimento della carne

(1) Questa colonna si applica solo fino all'adozione di una decisione della Commissione che fissi criteri per il pesce non idoneo al consumo umano, a norma della direttiva 91/493/CEE del Consiglio.
(2) O in uno stato più avanzato di deperimento.
(3) Il pesce fresco prima che intervenga il rigor mortis non è sodo ed elastico ma viene ancora classificato nella categoria Extra.

B. PESCE AZZURRO

	Criteri			
	Categoria di freschezza			Non ammesso (1)
	Extra	A	B	
Pelle (2)	Pigmentazione cangiante, colori vivi, brillanti, con tendenza all'iridescenza; netta differenza tra superficie dorsale e ventrale	Perdita di lucentezza e aspetto meno brillante; colori più smorti; minore differenza tra superficie dorsale e ventrale	Spenta, senza lucentezza, colori slavati; la pelle fa delle pieghe se si incurva il pesce	Pigmentazione molto spenta; la pelle comincia a staccarsi dalla carne (3)
Muco cutaneo	Acquoso, trasparente	Leggermente torbido	Lattiginoso	Muco grigio-giallognolo, opaco (3)
Consistenza della carne (2)	Molto soda, rigida	Assai rigida, soda	Leggermente molle	Molle (flaccida) (3)
Opercoli	Argentati	Argentati, leggermente colorati di rosso o di marrone	Imbrunimento e estese soffusioni ematiche	Giallognoli (3)
Occhio	Convesso, sporgente; pupilla blu-nera brillante, «palpebra» trasparente	Convesso e leggermente infossato; pupilla oscura; cornea leggermente opalescente	Piatto, pupilla offuscata; soffusioni ematiche attorno all'occhio	Concavo al centro; pupilla grigia, cornea lattiginosa (3)

	Criteri			
	Categoria di freschezza			Non ammesso (1)
	Extra	A	B	
Branchie (2)	Colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco	Colore meno vivo, più pallido sui bordi. Muco trasparente	In via di fitta decolorazione, muco opaco	Giallognole; muco lattiginoso (3)
Odore delle branchie	Fresco di alghe marine; piccante, salso	Senza odore di alghe marine; odore neutro	Odore grasso leggermente solforoso (4), di ritagli di bacon rancido o di frutta marcia	Marcio acre (3)

(1) Questa colonna si applica solo fino all'adozione di una decisione della Commissione che fissi criteri per il pesce non idoneo al consumo umano, a norma della direttiva 91/493/CEE del Consiglio.
(2) All'aringa e allo sgombro conservati in acqua di mare fredda (o refrigerati sotto ghiaccio (CSW) o con mezzi meccanici (RSW)) che rispondono ai requisiti previsti nella direttiva 92/48/CEE (GU n. L 187 del 7. 7. 1992, pag. 41), allegato II, punto 8, si applicano le seguenti categorie di freschezza:
— il criterio A si applica alle categorie Extra ed A.
(3) O in uno stato di deperimento più avanzato.
(4) Il pesce congelato si irrancidisce prima di diventare stantio, il pesce CSW/RSW diventa stantio prima di irrancidirsi.

C. SELACI

	Criteri			
	Categoria di freschezza			Non ammesso (1)
	Extra	A	B	
Occhio	Convesso, molto brillante e iridato; piccole pupille	Convesso e leggermente infossato; meno brillante e iridescente, pupille ovali	Piatto, opaco	Concavo giallastro (2)
Aspetto	Rigor mortis totale o parziale; presenza di un pò di muco chiaro sulla pelle	Rigor mortis assente; assenza di muco sulla pelle ed in particolare in bocca e sulle aperture branchiali	Un po' di muco presente nella bocca e sulle aperture branchiali; mascella leggermente appiattita	Notevoli quantità di muco nella bocca e sulle aperture branchiali (2)
Odore	Di alghe marine	Senza odore o con un leggerissimo odore di stantio, ma non ammoniacale	Odore leggermente ammoniacale; aspro	Odore ammoniacale pungente (2)

Criteri specifici o aggiuntivi per la razza

	Extra	A	B	Non ammesso
Pelle	Pigmentazione viva, cangiante e lucente, muco acquoso	Pigmentazione viva, muco acquoso	Pigmentazione spenta, in via di decolorazione, muco opaco	Decolorazione, muco che si addensa nelle pieghe della pelle
Struttura della carne	Soda ed elastica	Soda	Molle	Flaccida
Aspetto	Pinne incurvate e trasparenti ai margini	Pinne rigide	Molle	AffloscIato
Stomaco	Bianco e lucente, con margine violaceo nella pinne	Bianco e lucente con chiazze rosse solo attorno alle pinne	Bianco e opaco, con numerose chiazze rosse o gialle	Stomaco da giallo a verdognolo, chiazze rosse sulla carne stessa

(1) Questa colonna si applica solo fino all'adozione di una decisione della Commissione che fissi criteri, per il pesce non idoneo al consumo umano, a norma della direttiva 91/493/CEE del Consiglio.
(2) O in uno stato più avanzato di deperimento.

D. CEFALOPODI

	Criteri		
	Categoria di freschezza		
	Extra	A	B
Pelle	Pigmentazione viva, pelle aderente alla carne	Pigmentazione spenta; pelle aderente alla carne	Decolorazione; la pelle si stacca facilmente dalla carne
Carne	Molto soda; color bianco madreperla	Soda; color bianco gesso	Leggermente molle; bianco rosato o leggermente ingiallita
Tentacoli	Resistenti alla trazione	Resistenti alla trazione	Meno resistenti alla trazione
Odore	Fresco; d'alghe marine	Lieve o assente	Odore d'inchiostro

E. CROSTACEI

1) **Gamberetti**

	Criteri	
	Categoria di freschezza	
	Extra	A
Caratteristiche minime	— Superficie del carapace: umida e lucente — In caso di travaso, i gamberetti debbono cadere separatamente — Carne senza odori estranei — Esenti da sabbia, muco e altre materie estranee	Le stesse caratteristiche della categoria Extra
Aspetto del		
1) gamberetto provvisto del carapace	Colore rosso chiaro-rosa con piccole chiazze bianche; parte pettorale del carapace in gran parte chiara	— Di colore dal rosso-rosa leggermente sbiadito al rosso-bluastro con chiazze bianche; parte pettorale del carapace dovrebbe essere di colore tenue tendente al grigio
2) gamberello boreale	Color rosa uniforme	— Color rosa, ma con un possibile inizio di annerimento della testa
Aspetto della carne durante e dopo l'asportazione del carapace	— Agevole asportazione del carapace con solo perdite di carne tecnicamente inevitabili — Soda, non coriacea	— Asportazione meno agevole con piccole perdite di carne — Meno soda, leggermente coriacea
Frammenti	Sono ammessi pochissimi frammenti di gamberetto	È ammesso un piccolo quantitativo di frammenti di gamberetti
Odore	Fresco di alghe marine, leggermente dolciastro	Acidulo, senza odore di alghe marine

2) **Scampi**

	Criteri		
	Categoria di freschezza		
	Extra	A	B
Carapace	Colore rosa pallido o da rosa a rossoarancio	Colore rosa pallido o da rosa a rossoarancio; senza macchie nere	Leggera decolorazione; lieve macchia nera e colore tendente al grigio, soprattutto sul carapace e fra i segmenti della coda
Occhio e branchie	Occhio nero brillante; branchie color rosa	Occhio spento grigio-nero; branchie tendenti al grigio	Branchie di color grigio scuro o di color verde sulla superficie dorsale del carapace
Odore	Caratteristico dei crostacei, delicato	Perdita dell'odore caratteristico dei crostacei; senza odore di ammoniaca	Odore lievemente acre
Carne (delle coda)	Carne trasparente di colore azzurro tendente al bianco	La carne perde la trasparenza, ma non appare scolorita	Carne opaca e di aspetto spento

ALLEGATO II

CATEGORIE DI CALIBRO

Tabella di calibrazione				Taglie minime da rispettare alle condizioni previste dai regolamenti di cui all'articolo 7		
Specie	Taglia	KG/pesce (1)	Numero di unità/kg (2)	Regione	Zona geografica	Taglia minima
Aringhe	1	0,25 e più	4 o meno	1	CIEM Vb (zona CE)	20 cm
(Clupea harengus)	2	da 0,125 a 0,25	da 5 a 8	2	(a)	20 cm
	3	da 0,085 a 0,125	da 9 a 11		(b)	18 cm
	4	da 0,05 a 0,085	da 12 a 20	3		20 cm
Baltico, a nord di 59°30'N	5	da 0,031 a 0,085	da 12 a 32			
Sardine	1	0,067 e più	15 o meno			da
(Sardina pilchardus)	2	da 0,042 a 0,067	da 16 a 24			determinare
	3	a 0,028 a 0,042	da 25 a 35			
	4	da 0,015 a 0,028	da 36 a 67			
Mediterraneo		da 0,011 a 0,028	da 36 a 91			
Gattucci	1	2 e più	—			—
(Scyliorhinus spp.)	2	da 1 a 2				
	3	da 0,5 a 1				
Spinaroli	1	2,2 e più	—			—
(Squalus acanthias)	2	da 1 a 2,2				
	3	da 0,5 a 1				
Sebasti	1	2 e più	—			—
(Sebastes spp.)	2	da 0,6 a 2				
	3	da 0,35 a 0,6				
Merluzzi bianchi	1	7 e più	—	1		35 cm
(Gadus morhua)	2	da 4 a 7		2	(a)	35 cm
	3	da 2 a 4			(b)	30 cm
	4	da 1 a 2		3		35 cm
	5	da 0,3 a 1		Baltico	a sud di 59°30'N	35 cm
Merluzzi carbonari	1	5 e più	—	1		35 cm
(Pollachius virens)	2	da 3 a 5		2	(a)	35 cm
	3	da 1,5 a 3			(b)	30 cm
	4	da 0,3 a 1,5		3		35 cm
				Baltico	a sud di 59°30'N	30 cm
Eglefini	1	1 e più	—	1	CIEM Vb (zona CE)	30 cm
(Melanogrammus	2	da 0,57 a 1		2	(a)	30 cm
aeglefinus)	3	da 0,37 a 0,57			(b)	27 cm
	4	da 0,17 a 0,37		3		30 cm
Merlani	1	0,5 e più	—	1		27 cm
(Merlangius	2	da 0,35 a 0,5		2	(a)	23 cm
merlangus)	3	da 0,25 a 0,35			(b)	23 cm
	4	da 0,11 a 0,25		3		23 cm
Molve	1	5 e più	—	1		—
(Molva spp.)	2	da 3 a 5		2	(a)	da stabilire
	3	da 1,2 a 3			(b)	—
				3		63 cm

Tabella di calibrazione				Taglie minime da rispettare alle condizioni previste dai regolamenti di cui all'articolo 7		
Specie	Taglia	KG/pesce (1)	Numero di unità/kg (2)	Regione	Zona geografica	Taglia minima
Sgombri	1	0,5 e più	50 o meno	1		20 cm
(Scomber scombrus)	2	da 0,2 a 0,5	da 51 a 125	2	Eccetto Mare del Nord	20 cm
	3	da 0,1 a 0,2	da 126 a 250		Mare del Nord	30 cm
Mediterraneo		da 0,08 a 0,2	da 126 a 325	3		20 cm
				5		20 cm
					Mediterraneo	18 cm
Sgombri cavallo	1	0,5 e più	—			—
	2	da 0,25 a 0,5				
(Scomber japonicus)	3	da 0,14 a 0,25				
	4	da 0,05 a 0,14				
Acciughe	1	0,033 e più	30 o meno	3	Eccetto CIEM IXa	12 cm
(Engraulis spp.)	2	da 0,020 a 0,033	da 31 a 50	3	CIEM IXa	10 cm
	3	da 0,012 a 0,020	da 51 a 83		Mediterraneo	9 cm
	4	da 0,008 a 0,012	da 84 a 125			
Passere di mare	1	0,6 e più	—	1		25 cm
(Pleuronectes platessa)	2	da 0,4 a 0,6		2	(a)	25 cm
	3	da 0,3 a 0,4			(b)	27 cm
	4	da 0,15 a 0,3			Mare del Nord	27 cm
				3		25 cm
				Baltico	suddivisioni 22-25	25 cm
					suddivisioni 26-28	21 cm
					suddivisione 29 a sud di 59°30'N	18 cm
Naselli	1	2,5 e più	—	1		30 cm
(Merluccius	2	da 1,2 a 2,5		2	(a)	30 cm
merluccius)	3	da 0,6 a 1,2			(b)	30 cm
	4	da 0,28 a 0,6		3		27 cm
	5	da 0,2 a 0,28			Mediterraneo	20 cm
Mediterraneo		da 0,15 a 0,28				
Rombi gialli	1	0,45 e più	—	1		25 cm
(Lepidorhombus spp.)	2	da 0,25 a 0,45		2	(a)	25 cm
	3	da 0,20 a 0,25			(b)	25 cm
	4	da 0,11 a 0,20		3		20 cm
Mediterraneo		da 0,05 a 0,20				
Pesci castagna	1	0,8 e più	—			—
(Brama spp.)	2	da 0,2 a 0,8				
Rane pescatrici	1	8 e più	—	1		—
(Lophius spp.)	2	da 4 a 8		2	(a)	da stabilire
intere eviscerate	3	da 2 a 4			(b)	—
	4	da 1 a 2		3		da stabilire
	5	da 0,5 a 1			Mediterraneo	30 cm
Rane pescatrici	1	4 e più	—			—
(Lophius spp.)	2	da 2 a 4				
senza testa	3	da 1 a 2				
	4	da 0,5 a 1				
	5	da 0,2 a 0,5				
Limande	1	0,25 e più	—	1		15 cm
(Limanda limanda)	2	da 0,13 a 0,25		2	(a)	15 cm
					(b)	23 cm
					Mare del Nord	23 cm
				3		23 cm

Tabella di calibrazione				Taglie minime da rispettare alle condizioni previste dai regolamenti di cui all'articolo 7		
Specie	Taglia	KG/pesce (1)	Numero di unità/kg (2)	Regione	Zona geografica	Taglia minima
Sogliole limande (Microstomus kitt)	1 2 3	0,6 e più da 0,35 a 0,6 da 0,18 a 0,35	—	1 2 3	 (a) (b) 	25 cm 25 cm 25 cm 25 cm
Tonni bianchi o alalunga (Thunnus alalunga)	1 2	4 e più da 1,5 a 4	—			—
Tonni rossi (Thunnus thynnus)	1 2 2 4 5	70 e più da 50 a 70 da 25 a 50 da 10 a 25 da 6,4 a 10	—		Mediterraneo	70 cm o 6,4 kg
Tonni obesi (Thunnus obesus)	1 2	10 e più da 3,2 a 10	—			—
Merluzzi gialli (Pollachius pollachius)	1 2 3 4	5 e più da 3 a 5 da 1,5 a 3 da 0,3 a 1,5	—	1 2 3	 (a) (b) 	— 30 cm — 30 cm
Melù o potassoli (Micromesistius poutassou o Gadus poutassou)	1 2 3 4	—	7 o meno da 8 a 14 da 15 a 25 da 26 a 30			—
Merluzzi francesi (Trisopterus luscus) e merluzzi cappellani del Mediterraneo (Trisopterus minutus)	1 2 3 4	0,4 e più da 0,25 a 0,4 da 0,125 a 0,25 da 0,05 a 0,125	—	3		da stabilire
Boghe (Boops boops)	1 2 3	—	5 o meno da 6 a 31 da 32 a 70			—
Menole (Maena sararis)	1 2 3	—	20 o meno da 21 a 40 da 41 a 90			—
Gronchi (Conger conger)	1 2 3	7 e più da 5 a 7 da 0,5 a 5	—	1 2 3	 (a) (b) 	— 58 cm — 58 cm
Caponi gallinella (Trigla spp.) rouge	1 2 3 4	1 e più da 0,4 a 1 da 0,2 a 0,4 da 0,06 a 0,2	—			—
Altri caponi	1 2	0,25 e più 0,2 — 0,25				
Suri (Trachurus spp.)	1 2 3 4 5	0,6 e più da 0,4 a 0,6 da 0,2 a 0,4 da 0,08 a 0,2 da 0,02 a 0,08	—	1 2 3 5	 Mediterraneo	15 cm 15 cm 15 cm 15 cm 12 cm

Tabella di calibrazione				Taglie minime da rispettare alle condizioni previste dai regolamenti di cui all'articolo 7		
Specie	Taglia	KG/pesce [1]	Numero di unità/kg [2]	Regione	Zona geografica	Taglia minima
Cefali (Mugil spp.)	1 2 3 4	1 e più da 0,5 a 1 da 0,2 a 0,5 da 0,1 a 0,2	—	1 2 3	 (a) (b) Mediterraneo	— 20 cm — 20 cm 16 cm
Razze (Raja spp.)	1 2 3 4	5 e più da 3 a 5 da 1 a 3 da 0,3 a 1	—			—
Razze (pinne pettorali)	1 2	3 e più da 0,5 a 3	—			—
Passere pianuzze (Platichthys Flesus)	1 2	più di 0,3 da 0,2 a 0,3 inclusi	—	1 2 3 Baltico	 (a) (b) suddivisioni 22-25 suddivisioni 26-28 suddivisioni 29-32 a sud di 59°30'N	24 cm 24 cm 24 cm 24 cm 25 cm 21 cm 18 cm
Sogliole (Soleao spp.)	1 2 3 4 5	0,5 e più da 0,33 a 0,5 da 0,25 a 0,33 da 0,17 a 0,25 da 0,12 a 0,17 [3]	—	1 2 3	 (a) (b) Mediterraneo	24 cm 24 cm 24 cm 24 cm 20 cm
	1 2 3 4 5	0,5 e più da 0,33 a 0,5 da 0,25 a 0,35 da 0,20 a 0,25 da 0,12 a 0,2 [4]				
Pesci sciabola (Lepidopus caudatus)	1 2 3 4	3 e più da 2 a 3 da 1 a 2 da 0,5 a 1	—			—
Pesci sciabola neri (Aphanopus carbo)	1 2	3 e più da 0,5 a 3 —			—	
Seppie (Sepia officinalis e Rossia macrosoma)	1 2 3	0,5 e più da 0,3 a 0,5 da 0,1 a 0,3	—			—
Scampi (Nephrops norvegicus)	1 2 3 4	—	20 e meno da 21 a 30 da 31 a 40 più di 40	2 2 2 3 Mediterraneo	Skagerrak e Kattegat Eccetto Scozia Mare d'Irlanda [CIEM VIa e VIIa], Skagerrak e Kattegat Scozia occidentale Mare d'Irlanda [CIEM VIa e VIIa]	40 mm (*) 130 mm (**) 25 mm (*) 85 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)

Tabella di calibrazione				Taglie minime da rispettare alle condizioni previste dai regolamenti di cui all'articolo 7		
Specie	Taglia	KG/pesce (1)	Numero di unità/kg (2)	Regione	Zona geografica	Taglia minima
Code di scampi Langoustines	1 2	—	60 e meno da 61 a 120	2	Skagerrak e Kattegat	72 mm
	3 4		da 121 a 180 più di 180	2	Eccetto Scozia occidentale, Mare d'Irlanda [CIEM VIa e VIIa], Skagerrak e Kattegat	46 mm
				2	Scozia occidentale e Mare d'Irlanda [CIEM VIa e VIIa]	37 mm
				3		37 mm
Gamberetti grigi (Crangon crangon)	1 2	6,8 mm e più (5) 6,5 mm e più	—			—
Gamberelli boreali (Pandalus borealis) freschi o refrigerati	Taglia unica	—	250 e meno			—
Gamberelli boreali cotti all'acqua o al vapore	1 2	—	160 e meno da 161 a 250			—
Granciporri (Cancer pagurus)	1 2	16 cm e più (6) da 13 a 16 cm (6)	—			—

(1) Il limite superiore stabilito per le categorie di calibro è sempre «escluso».
(2) Per gli sgombri e gli sgombri cavallo = numero di unità per 25 kg.
(3) Questa tabella si applica fino al 31 dicembre 1997.
(4) Questa tabella si applica a partire dal 1° gennaio 1998.
(5) Larghezza del carapace.
(6) Larghezza del carapace, misurata nella sua dimensione massima.
(a) Eccetto Skagerrak e Kattegat.
(b) Skagerrak e Kattegat.
(*) Lunghezza del carapace.
(**) Lunghezza totale.