31996R2406

L 334/1 *ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ* 23.12.1996

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 2406/96
ze dne 26. listopadu 1996
o stanovení společných obchodních norem pro některé produkty rybolovu

RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 3759/92 ze dne 17. prosince 1992 o společné organizaci trhu s produkty rybolovu a akvakultury [1], a zejména na čl. 2 odst. 3 uvedeného nařízení,

s ohledem na návrh Komise,

vzhledem k tomu, že byly stanoveny společné obchodní normy pro některé druhy ryb nařízením (EHS) č. 103/76 [2] a pro některé druhy korýšů nařízením (EHS) č. 104/76 [3]; že s ohledem na vývoj trhu a obchodní zvyklosti musejí být tato nařízení podstatným způsobem změněna; že je tedy nezbytné přistoupit k novému zpracování všech těchto ustanovení v jediném právním nástroji, aby se zajistila jejich přehlednost a řádné uplatňování; že nařízení (EHS) č. 103/76 a (EHS) č. 104/76 by proto měla být nahrazena;

vzhledem k tomu, že hlavním cílem společných obchodních norem pro produkty rybolovu je zlepšení jakosti těchto produktů a usnadnění jejich prodeje, z čehož mají užitek jak producenti, tak spotřebitelé; že pokud jde o nezpracované produkty rybolovu, uváděné na trh v čerstvém stavu nebo chlazené, je jakost převážně dána stupněm čerstvosti, který se hodnotí na základě objektivních kritérií, organoleptickou zkouškou; že mají-li být partie produktů rybolovu stejně čerstvé, musejí obsahovat výhradně produkty stejného druhu, které mohou pocházet ze stejného místa rybolovu a ze stejného plavidla;

vzhledem k tomu, že musí být stanoven omezený, ale dostatečný počet kategorií čerstvosti opírající se o hodnotící stupnici, která je přizpůsobena skupinám produktů; že vzhledem k nutnosti zachování jakosti produktů by však nejpozději od 1. ledna 2000 neměly být pro intervenční mechanismy připuštěny všechny kategorie čerstvosti, které jsou stanoveny společnou organizací trhu;

vzhledem k tomu, že společné obchodní normy mají rovněž za cíl definovat pro dané produkty stejné obchodní vlastnosti pro celý trh Společenství, aby se předešlo narušením hospodářské soutěže a umožnilo jednotné použití cenového režimu společné organizace trhu; že za tím účelem je třeba provést třídění produktů rybolovu na základě kalibrační stupnice, stanovené podle hmotnosti výše uvedených produktů nebo v některých zvláštních případech podle jejich velikosti;

vzhledem k tomu, že společné obchodní normy se použijí při prvním prodeji všech dotčených produktů, určených k lidské spotřebě, na území Společenství, ať pocházejí ze Společenství nebo ze třetích zemí; že tyto normy se uplatňují, aniž by byla dotčena pravidla, stanovená v oblasti ochrany zdraví nebo přijatá v rámci opatření na uchování rybolovných zdrojů; že je obzvláště důležité připomenout bezpodmínečnou prvořadost platných minimálních biologických velikostí před minimálními velikostmi produktů rybolovu, jež stanoví společné obchodní normy;

vzhledem k tomu, že uplatňování společných obchodních norem na produkty pocházející ze třetích zemí vede k požadavku uvádět na obalech další údaje; že tyto údaje však nejsou nutné, jestliže se jedná o produkty, které byly dovezeny do Společenství plavidly,

(1) Úř. věst. L 388, 31.12.1992, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (EH) č. 3318/94 (Úř. věst. L 350, 31.12.1994, s. 15).
(2) Úř. věst. L 20, 28.1.1976, s. 9. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 1935/93 (Úř. věst. č. 176, 20.7.1993, s. 1).
(3) Úř. věst. L 20, 28.1.1976, s. 35. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (EH) č. 1300/95 (Úř. věst. L 126, 9.6.1995, s. 3).

plujícími pod vlajkou některé třetí země, za stejných podmínek jako produkty Společenství;

vzhledem k tomu, že s ohledem na zvyklosti většiny členských států se ukazuje jako vhodné, aby třídění produktů rybolovu podle kategorií čerstvosti a velikosti prováděli odborníci; že zejména pro posouzení čerstvosti na základě organoleptických kritérií je třeba upravit součinnost znalců určených za tímto účelem příslušnými profesními organizacemi;

vzhledem k tomu, že s cílem vzájemně se informovat je nezbytné, aby každý členský stát sdělil ostatním členským státům a Komisi seznam jmen a adres odborníků a příslušných profesních organizací,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

A. Obecná ustanovení

Článek 1

1. Toto nařízení stanoví společné obchodní normy uvedené v článku 2 nařízení (EHS) č. 3759/92 (dále jen „základní nařízení“) pro některé produkty rybolovu.

2. Pro účely tohoto nařízení se rozumí:

a) „uváděním na trh“ první uvedení do prodeje a/nebo první prodej na území Společenství pro lidskou spotřebu;

b) „partií“určité množství produktů rybolovu stejného druhu, které bylo stejně ošetřeno a může pocházet ze stejného loviště a stejného plavidla;

c) „lovištěm“ podle obvyklého označení v rybolovu místo, kde byly uskutečněny úlovky;

d) „vnější úpravou“forma, v jaké jsou ryby uváděny na trh, tj. vcelku, vykuchané, bez hlavy, atd.;

e) „viditelným parazitem“parazit nebo skupina parazitů, jejichž rozměry, barvu nebo strukturu je možné zřetelně odlišit od tkáně ryb a které mohou být spatřeny pouhým okem, bez použití optických zvětšovacích přístrojů a za předpokladu dobrých podmínek osvětlení pro lidské vidění.

3. a) Ustanovení tohoto nařízení, týkající se kategorií čerstvosti produktů rybolovu se použijí, aniž by tím byly dotčeny požadavky směrnice Rady 91/493/EHS ze dne 22. července 1991 o hygienických předpisech pro produkci a uvádění produktů rybolovu na trh [1].

b) Dříve než bude přijato rozhodnutí Komise k provedení směrnice 91/493/EHS, jsou kritéria určující, že ryba není vhodná pro lidskou spotřebu, uvedena v kolonce „nepřípustné“ přílohy I tohoto nařízení.

Článek 2

1. Produkty rybolovu, uvedené v článku 3, které pocházejí ze Společenství nebo z třetí země, mohou být uvedeny na trh pouze za předpokladu, že splňují požadavky tohoto nařízení.

2. Toto nařízení se však nevztahuje na malá množství produktů, které pobřežní rybář prodá přímo maloobchodníkovi nebo spotřebiteli.

3. Prováděcí pravidla k tomuto článku se stanoví postupem podle článku 32 základního nařízení.

Článek 3

1. Společné obchodní normy jsou stanoveny pro tyto produkty:

a) mořské ryby čísla 0302 KN:

— platýs velký (*Pleuronectes platessa*),

— tuňák křídlatý (*Thunnus alalunga*),

— tuňák obecný (*Thunnus thynnus*),

— tuňák velkooký (*Thunnus* nebo *Parathunnus obesus*),

— sleď obecný (*Clupea harengus*),

— treska obecná (*Gadus morhua*),

— sardinka obecná (*Sardina pilchardus*),

— treska jednoskvrnná (*Melanogrammus aeglefinus*),

— treska tmavá (*Pollachius virens*),

— treska pollak (*Pollachius pollachius*),

— makrela obecná (*Scomber scombrus*),

— makrela japonská (*Scomber japonicus*),

— kranas (rod) (*Trachurus* spp.),

— ostroun obecný a máčka (rod) (*Squalus acanthias a Scyliorhinus* spp.),

— okouník (rod) (*Sebastes* spp.),

— treska bezvousá (*Merlangius merlangus*),

— treska modravá (*Micromesistius poutassou* nebo *Gadus poutassou*),

[1] Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 15. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 96/23/ES (Úř. věst. L 125, 23.5.1996, s. 10).

— mník (rod) (*Molva* spp.),

— sardel (rod) (*Engraulis* spp.),

— štikozubec obecný (*Merluccius merluccius*),

— pakambala (rod) (*Lepidorhombus* spp.),

— pražma (rod) (*Brama* spp.),

— ďas (rod) (*Lophius* spp.),

— platýs limanda (*Limanda limanda*),

— platýs červený (*Microstomus kitt*),

— treska příčnopruhá (*Trisopterus luscus*) a treska malá (*Trisopterus minutus*),

— očnatec štíhlý (*Boops boops*),

— Maena smaris,

— úhořovec mořský (*Conger conger*),

— štítník (rod) (*Trigla* spp.),

— cípal (rod) (*Mugil* spp.),

— rejnok (rod) (*Raja* spp.),

— platýs bradavičnatý (*Platichthys flesus*),

— jazyk (rod) (*Solea* spp.),

— tkaničnice stříbřitá a tkaničnice tmavá (*Lepidopus caudatus* a *Aphanopus carbo*);

b) korýši čísla 0306 KN, živí, čerství, zmrazení nebo vaření ve vodě či v páře:

— garnát obecný (*Crangon crangon*) a krevetka severní (*Pandalus borealis*),

— krab německý (*Cancer pagurus*),

— humr severský (*Nephrops norvegicus*);

b) hlavonožci čísla 0307 KN:

— sépie a sepioly (*Sepia officinalis* a *Rossia macrosoma*).

2. Obchodní normy, uvedené v odstavci 1, zahrnují:

a) kategorie čerstvosti a

b) velikostní kategorie.

B. Kategorie čerstvosti

Článek 4

1. Kategorie čerstvosti se u každé partie určují podle stupně čerstvosti produktů a některých dalších vlastností.

Stupeň čerstvosti je definován pomocí zvláštní hodnotící stupnice stanovené podle druhů produktů uvedených v příloze I.

2. Na základě stupnice uvedené v odstavci 1 jsou produkty uvedené v článku 3 tříděny do partií odpovídajících některé z těchto kategorií čerstvosti:

a) Extra, A nebo B pro ryby, žralokovité, hlavonožce a humry severské;

b) Extra nebo A pro krevety a garnáty.

Nicméně živí humři severští se zařazují do kategorie E.

3. Krabi uvedení v článku 3 nejsou tříděni podle zvláštních norem čerstvosti.

Nicméně na trh mohou být uvedeni pouze krabi vcelku, s výjimkou samiček připravených ke kladení vajíček a krabů s měkkým krunýřem.

Článek 5

1. Každá partie musí být z hlediska stupně čerstvosti stejnorodá. Nicméně partie malého objemu nemusí být stejnorodá; v takovém případě je zařazena do nejnižší kategorie čerstvosti, která je v ní zastoupena.

2. Kategorie čerstvosti musí být vyznačena zřetelným a nesmazatelným písmem o minimální velikosti 5 centimetrů na etiketě, nalepené na partii.

Článek 6

1. Je-li v případě ryb, žralokovitých, hlavonožců a humrů severských, uvedených v článku 3, partie zařazena do kategorie B, pak ztrácí nárok na finanční pomoc v případě stažení z trhu podle článků 12, 12a, 14 a 15 základního nařízení.

2. Ryby, žralokovití, hlavonožci a humři severští kategorie čerstvosti Extra nesmějí jevit žádné známky potlučení nebo odřenin, nečistot a výrazné vybledlosti.

3. Ryby, žralokovití, hlavonožci a humři severští kategorie čerstvosti A nesmějí jevit známky nečistot a výrazné vybledlosti. V minimální míře se tolerují známky mírného potlučení a povrchových odřenin.

4. Pokud jde o ryby, žralokovité, hlavonožce a humry severské kategorie čerstvosti B, jsou v malé míře přípustné výraznější známky potlučení a povrchových odřenin. Ryby nesmějí jevit známky nečistot a výrazné vybledlosti.

5. Při třídění produktů do různých kategorií čerstvosti se rovněž přihlíží, aniž by byly dotčeny hygienické předpisy, k výskytu viditelných parazitů a jejich případnému vlivu na jakost produktu s ohledem na jeho druh a vnější úpravu.

6. Prováděcí pravidla k tomuto článku se v případě nutnosti stanoví postupem podle článku 32 základního nařízení.

C. Velikostní kategorie

Článek 7

1. Produkty uvedené v článku 3 musejí být roztříděny podle hmotnosti nebo počtu na kilogram. Nicméně v případě garnátů a krabů jsou velikostní kategorie stanoveny na základě šířky krunýře.

2. Minimální velikosti, stanovené tímto nařízením podle stupnice, uvedené v příloze II, se použijí, aniž by byly dotčeny minimální velikosti, vyjádřené v délce a požadované:

— nařízením Rady (EHS) č. 1866/86 ze dne 12. června 1986, kterým se stanoví některá technická opatření pro zachování rybolovných zdrojů ve vodách Baltského moře, Velkého a Malého Beltu a Öresundu ([1]),

— nařízením Rady (EHS) č. 3094/86 ze dne 7. října 1986 o určitých technických opatřeních pro zachování rybolovných zdrojů ([2]),

— nařízením Rady (ES) č. 1626/94 ze dne 27. června 1994 o některých technických opatřeních pro zachování rybolovných zdrojů ve Středozemním moři ([3]).

Pro účely kontroly ze strany příslušných orgánů se u druhů, na něž se vztahují obchodní normy, dodržují biologické minimální velikosti, uvedené v příloze II.

Článek 8

1. Partie jsou tříděny do velikostních kategorií podle stupnice uvedené v příloze II.

2. Každá partie musí být z hlediska velikosti produktů stejnorodá. Nicméně partie malého objemu nemusí být stejnorodá; v takovém případě je zařazena do nejnižší velikostní kategorie, která je v ní zastoupena.

3. Velikostní kategorie a způsob vnější úpravy musejí být vyznačeny zřetelným a nesmazatelným písmem o minimální velikosti 5 centimetrů na etiketě nalepené na partii.

Čistá hmotnost v kilogramech je zřetelně a čitelně uvedena na každé partii. U partií, které jsou prodávány v normalizovaných bednách, toto označení čisté hmotnosti není nutné, pokud z vážení provedeného před uvedením do prodeje je zřejmé, že obsah beden skutečně odpovídá předpokládanému obsahu vyjádřenému v kilogramech.

4. Prováděcí pravidla k tomuto článku, zejména pokud jde o metodu vážení a určení odchylek čisté hmotnosti směrem nahoru i dolů od označené nebo předpokládané hmotnosti přípustných pro každou partii se stanoví postupem podle článku 32 základního nařízení.

Článek 9

Pelagické druhy mohou být tříděny do různých kategorií čerstvosti a velikosti na základě systému odběru vzorků. Tento systém musí zajistit z hlediska čerstvosti a velikosti produktů maximální stejnorodost partie.

Prováděcí pravidla k tomuto článku, zejména pokud jde o určení předepsaného počtu odebraných vzorků, hmotnosti nebo objemu ryb v každém vzorku, jakož i metody hodnocení třídění a kontroly hmotnosti partií uváděných na trh se stanoví postupem podle článku 32 základního nařízení.

Článek 10

K zajištění místního nebo regionálního zásobování některých pobřežních oblastí Společenství krevetami, garnáty a krabi mohou být povoleny odchylky z minimální velikosti stanovené pro tyto produkty v příloze II.

Vymezení takových oblastí a určení příslušné tržní velikosti těchto produktů se stanoví postupem podle článku 32 základního nařízení.

D. Produkty pocházející se třetích zemí

Článek 11

1. Aniž je dotčen čl. 2 odst. 1, mohou být produkty uvedené v článku 3, které pocházejí ze třetích zemí, uváděny na trh pouze v obalech se zřetelným a čitelným vyznačením:

— země původu, vytištěné latinkovým písmem o minimální velikosti 20 milimetrů,

— odborného názvu produktu a jeho obchodního názvu,

— způsobu vnější úpravy,

— kategorie čerstvosti a velikostní kategorie,

— čisté hmotnosti produktů v kilogramech, obsažených v obalech,

— data provedení třídění a data odeslání,

— jména a adresy odesílatele.

([1]) Úř. věst. L 162, 18.6.1986, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1821/96 (Úř. věst. L 241, 21.9.1996, s. 8).

([2]) Úř. věst. L 288, 11.10.1986, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 3071/95, 22. 12. 1995 (Úř. věst. L 329, 30.12.1995, s. 14).

([3]) Úř. věst. L 171, 6.7.1994, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1075/96 (Úř. věst. L 142, 15.6.1996, s. 1).

2. Nicméně produkty uvedené v článku 3 pocházející přímo z lovišť, které jsou dopraveny do přístavu Společenství plavidly plujícími pod vlajkou některé třetí země a jsou určeny k uvedení na trh, podléhají stejným ustanovením jako ta, která se vztahují na úlovky Společenství, aniž je dotčeno nařízení (ES) č. 1093/94 [1].

E. Závěrečná ustanovení

Článek 12

1. Rybářský průmysl provádí, ve spolupráci s odborníky k tomu účelu určenými příslušnými profesními organizacemi, třídění produktů rybolovu podle kategorií čerstvosti Extra, A a B a velikostních kategorií. Členské státy provádějí kontroly, aby zajistily dodržování tohoto článku.

2. Pokud třídění není provedeno v souladu s postupem uvedeným v odstavci 1, mohou ji příslušné vnitrostátní orgány provést samy.

Článek 13

Každý členský stát sdělí ostatním členským státům a Komisi nejpozději jeden měsíc před dnem vstupu tohoto nařízení v platnost seznam jmen a adres odborníků a profesních organizací uvedených v článku 12. Jakákoliv změna tohoto seznamu se sdělí ostatním členským státům a Komisi.

Článek 14

Komise předloží Radě do 31. prosince 2001 zprávu o výsledcích používání čl. 6 odst. 1 tohoto nařízení případně doplněnou vhodnými návrhy.

Článek 15

Nařízení (EHS) č. 103/76 a (EHS) č. 104/76 se zrušují. Odkazy učiněné na výše uvedená nařízení se vztahují k tomuto nařízení.

Článek 16

1. Toto nařízení vstupuje v platnost dnem 1. ledna 1997.

2. Bez ohledu na odstavec 1 tohoto článku, ustanovení čl. 6 odst. 1 se použijí ode dne 1. ledna 2000.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 26. listopadu 1996.

Za Radu

předseda

E. KENNY

[1] Úř. věst. L 121, 12.5.1994, s. 3.

PŘÍLOHA I

HODNOTÍCÍ STUPNICE ČERSTVOSTI

Stupně stanovené v této příloze se vztahují na následující produkty nebo skupiny produktů podle hodnotících kritérií specifických pro každý z nich.

A. Ryby bělomasé

Treska jednoskvrnná, treska obecná, treska tmavá, treska pollak, okouník, treska bezvousá, mník mořský, štikozubec obecný, pražma obecná, ďasovití, treska příčnopruhá a treska malá, očnatec štíhlý, Maena smaris, úhořovec mořský, štítník, cípal, platýs velký, pakambala průsvitná, jazyk, platýs limanda, platýs červený, platýs bradavičnatý, tkaničnice.

B. Ryby s tmavým masem

Tuňák křídlatý, tuňák obecný, tuňák velkooký, treska modravá, sleď obecný, sardinka obecná, makrela obecná, kranas obecný, sardel.

C. Žralokovití

Ostroun obecný, rejnok.

D. Hlavonožci

Sépie.

E. Korýši

1. Krevety/garnáti
2. Humr severský

A. BĚLOMASÉ RYBY

	Kritéria			
	Kategorie čerstvosti			Nepřípustné (1)
	Extra	A	B	
kůže	výrazná duhová (kromě okouníka) nebo opalizující pigmentace, bez vyblednutí	výrazná pigmentace, ale bez lesku	vybledávající a matná pigmentace	matná pigmentace (2)
kožní sliz	vodnatý, průhledný	lehce zakalený	mléčný	žlutavě šedý, neprůhledný
oko	vypouklé (vyboulené); černá, lesklá zornice; průhledná rohovka	vypouklé a lehce propadlé; černá, matná zornice; lehce opalizující rohovka	ploché; opalizující rohovka; neprůhledná zornice	uprostřed vyduté; šedá zornice; mléčná rohovka (2)
žábry	jasná barva; bez slizu	méně barevné, průhledný sliz	hnědé/šedé vybledávající; neprůhledný a hustý sliz	žlutavé; mléčný sliz (2)
pobřišnice (ve vykuchané rybě)	hladká; lesklá; nesnadno se odděluje od masa	matnější; dá se oddělit od masa	skvrnitá; lehce se odděluje od masa	nelepí se (2)

(1) Kritéria této kolonky se používají pouze do přijetí rozhodnutí Komise stanovující kritéria, která charakterizují rybu nevhodnou k lidské spotřebě v souladu se směrnicí Rady 91/493/EHS.
(2) Nebo ve stadiu pokročilého rozkladu.

	Kritéria			
	Kategorie čerstvosti			Nepřípustné (1)
	Extra	A	B	
pach žaber a břišní dutiny				(2)
— bělomasé ryby kromě platýse velkého	po mořských řasách	bez pachu mořských řas; neutrální pach;	zkvašený; nakyslý	kyselý
— platýs velký	po čerstvém oleji; peprný; pach zeminy	po oleji; po mořských řasách nebo mírně nasládlý	po oleji; zkvašený; zatuchlý, trochu žluklý	kyselý
maso	pevné a pružné; hladký povrch (3)	méně pružné	mírně měkké (ochablé), méně pružné; voskový matný povrch (sametový)	měkké (ochablé) (2); šupiny se snadno oddělují od kůže; povrch spíše svraštělý

Doplňková kritéria pro ďasa bez hlavy

krevní cévy (břišní svaly)	zřetelné obrysy a sytě červené	zřetelné obrysy, tmavší krev	špatně znatelné obrysy a hnědé	zcela nezřetelné obrysy (2), hnědé a žloutnutí masa

(1) Kritéria této kolonky se používají pouze do přijetí rozhodnutí Komise stanovující kritéria, která charakterizují rybu nevhodnou k lidské spotřebě v souladu se směrnicí Rady 91/493/EHS.
(2) Nebo ve stadiu pokročilého rozkladu.
(3) Čerstvá ryba ve stavu před posmrtnou ztuhlostí není pevná a pružná, přesto je řazena do kategorie Extra.

B. RYBY S TMAVÝM MASEM

	Kritéria			
	Kategorie čerstvosti			nepřípustné (1)
	Extra	A	B	
kůže (2)	výrazná pigmentace, živé, lesklé a duhové barvy; zřetelný rozdíl mezi hřbetní a břišní stranou	bez lesku a třpytu; méně výrazné barvy; menší rozdíl mezi hřbetní a břišní stranou	matná, bez lesku, vybledlé barvy; při ohnutí ryby svraštělá kůže	velmi matná pigmentace; kůže se odděluje od masa (3)
kožní sliz	vodnatý, průhledný	lehce zakalený	mléčný	žlutavě šedý, neprůhledný (3)konzistence masa
konzistence masa (2)	velmi pevné, tuhé	dost tuhé, pevné	mírně měkké	měkké (ochablé) (3)skřele
skřele	stříbřité	stříbřité, lehce načervenalé nebo nahnědlé	zhnědnutí a rozsáhlé krevní extravazace	žlutavé (3)oko
oko	vypouklé (vyboulené); modročerná, lesklá zornice; průhledné „oční víčko“	vypouklé a lehce propadlé; tmavá zornice; lehce opalizující rohovka	ploché; zakalená zornice; rozsáhlé krevní extravazace v okolí oka	uprostřed vyduté; šedá zornice; mléčná rohovka (3)žábry

(1) Kritéria této kolonky se používají pouze do přijetí rozhodnutí Komise stanovující kritéria, která charakterizují rybu nevhodnou k lidské spotřebě v souladu se směrnicí Rady 91/493/EHS.
(2) Pokud jde o sleď a makrelu uchovávané ve zmrazené mořské vodě (buď pomocí ledu (CSW) nebo mechanickými prostředky (RSW)), které splňují požadavky směrnice 92/48/EHS (Úř. věst. č. L 187, 7. 7. 1992, s. 41) přílohy II bodu 8, používají se následující kategorie čerstvosti:
— kritérium kolonky A se vztahuje rovněž na kategorii Extra.
(3) Nebo ve stadiu pokročilého rozkladu.

	Kritéria			
	Kategorie čerstvosti			nepřípustné (1)
	Extra	A	B	
žábry2 (2)	celé jasně purpurově červené barvy; bez slizu	méně jasné barvy, na okrajích bledší, průhledný sliz	rozšiřující se vybledávající, neprůhledný sliz	žlutavé; mléčný sliz (3)pach žaber
pach žaber	po čerstvých mořských řasách; pronikavý, jódový	bez žádného pachu nebo bez pachu mořských řas, neutrální pach	mastný, trochu sirný pach (4) po zkažené slanině nebo shnilém ovoci	kyselý pach hniloby (3)

(1) Kritéria této kolonky se používají pouze do přijetí rozhodnutí Komise stanovující kritéria, která charakterizují rybu nevhodnou k lidské spotřebě v souladu se směrnicí Rady 91/493/EHS.
(2) Pokud jde o sledě a makrelu uchovávané ve zmrazené mořské vodě (buď pomocí ledu (CSW) nebo mechanickými prostředky (RSW)), které splňují požadavky směrnice 92/48/EHS (Úř. věst. č. L 187, 7. 7. 1992, s. 41) přílohy II bodu 8, používají se následující kategorie čerstvosti:
— kritérium kolonky A se vztahuje rovněž na kategorii Extra.

(3) Nebo ve stadiu pokročilého rozkladu.
(4) Ryba uchovávaná v ledu má žluklý a posléze zatuchlý zápach. U ryby uchovávané systémem CSW/RSW je tomu naopak.

C. ŽRALOKOVITÍ

	Kritéria			
	Kategorie čerstvosti			nepřípustné (1)
	Extra	A	B	
oko	vypouklé; velice lesklé a duhově zbarvené, malé zornice	vypouklé, a lehce propadlé; bez lesku a duhového zbarvení, oválné zornice	ploché, matné	vyduté žlutavé (2)
vzhled	posmrtně ztuhlý nebo částečně ztuhlý; malé množství světlého slizu na kůži	překonané stadium ztuhlosti; bez slizu na kůži a zejména v tlamě a v žaberních otvorech	trochu slizu v ústech a v žaberních otvorech; čelist mírně zploštělá	velké množství slizu v tlamě a v žaberních otvorech (2)
pach	po mořských řasách	bez pachu nebo jen mírný pach zatuchlosti, ale ne po čpavku	mírně po čpavku; kyselý	pronikavý zápach po čpavku (2)

Zvláštní nebo doplňková kritéria pro rejnoka

	Extra	A	B	nepřípustné
kůže	výrazná duhová a lesklá pigmentace; vodnatý sliz	výrazná pigmentace; vodnatý sliz	vybledávající a matná pigmentace; neprůhledný sliz	vybledlá; svraštělá kůže; hustý sliz
struktura kůže	pevná a pružná	pevná	měkká	ochablá
vzhled	průsvitné a zakulacené okraje ploutví	ztuhlé ploutve	měkký	měkký a ochablý
břicho	bílé a lesklé s nafialovělým odleskem kolem ploutví	bílé a lesklé s červenými skvrnami pouze kolem ploutví	bílé a matné s četnými červenými nebo žlutými skvrnami	zelenavě žluté, červené skvrny v mase

(1) Kritéria této kolonky se používají pouze do přijetí rozhodnutí Komise stanovující kritéria, která charakterizují rybu nevhodnou k lidské spotřebě v souladu se směrnicí Rady 91/493/EHS.
(2) Nebo ve stadiu pokročilého rozkladu.

D. HLAVONOŽCI

	Kritéria		
	Kategorie čerstvosti		
	Extra	A	B
kůže	výrazná pigmentace, kůže přiléhá k masu	matná pigmentace; kůže přiléhá k masu	vybledlá, snadno se odděluje od masa
maso	velmi pevné; perleťové	pevné; křídové	mírně měkké; narůžověle bílé nebo mírně žloutnoucí
chapadla	těžko odstranitelná	těžko odstranitelná	snadněji se odstraňují
pach	čerstvý; po mořských řasách	slabý nebo žádný	zápach po tekutině vylučované hlavonožci

E. KORÝŠI

1. Krevety a garnáti

	Kritéria	
	Kategorie čerstvosti	
	Extra	A
minimální vlastnosti	— povrch krunýře: vlhký a třpytivý — při přesypání z jedné přepravní nádoby do druhé se krevety nebo garnáti nesmějí na sebe lepit — maso bez zvláštního zápachu — bez písku, slizu a jiných cizorodých látek	stejné jako u kategorie extra
vzhled:		
1. krevety/garnáti bez krunýře	jasně růžovočervená barva s malými bílými skvrnami; hrudní část krunýře v zásadě světlá	— vybledlé růžovočervené barvy přecházející do modravěčervené s bílými skvrnami; hrudní část krunýře musí být světlé barvy do šeda
2. krevety/garnáti žijící ve velkých mořských hloubkách	jednotná růžová barva	— růžová s možností počínajícího černání hlavy
stav masa před a po vyloupnutí z krunýře	— snadno se vylupuje pouze s nevyhnutelnými ztrátami masa — pevné ale nikoliv tuhé	— vylupuje se méně snadno s malými ztrátami masa — méně pevné, mírně tuhé
kousky	ojedinělé kousky krevet jsou přípustné	malé množství kousků krevet je přípustné
pach	čerstvý pach mořských řas; mírně nasládlý	nakyslý; bez pachu mořských řas

2. Humr severský

	Kritéria		
	Kategorie čerstvosti		
	Extra	A	B
krunýř	bledě růžové barvy nebo růžové přecházející do oranžovorůžové	bledě růžové barvy nebo růžové přecházející do oranžovorůžové; bez černých skvrn	mírně vybledlý; několik černých skvrn a našedivělá barva, zejména na krunýři a mezi články zadečku
oko a žábry	černé lesklé oko; žábry růžové barvy	šedočerné matné oko; žábry do šeda	žábry tmavošedé barvy nebo mírné nazelenalé zbarvení na povrchu hřbetní strany krunýře
pach	lehký zápach typický pro korýše	bez typického zápachu korýšů; bez zápachu po čpavku	mírně nakyslý pach
maso (zadeček)	průsvitné maso modré barvy s nádechem do bíla	maso již není průsvitné, ale není vybledlé	neprůhledné maso matného vzhledu

PŘÍLOHA II

VELIKOSTNÍ KATEGORIE

Kalibrační stupnice				Minimální velikosti, které musejí být dodrženy za podmínek stanovených v nařízeních uvedených v článku 7		
Druh	Velikost	Kg/ryba (1)	Počet kusů/kg (2)	Region	Zeměpisná oblast	Minimální velikost
sleď obecný (*Clupea harengus*)	1 2 3 4 5	0,25 a více od 0,125 do 0,25 od 0,085 do 0,125 od 0,05 do 0,085 od 0,031 do 0,085	4 či méně od 5 do 8 od 9 do 11 od 12 do 20 od 12 do 32	1 2 3	ICES Vb (oblast ES) (a) (b)	20 cm 20 cm 18 cm 20 cm
sleď z Baltského moře ulovený a vyložený severně od 59° 30′ severní zeměpisné šířky						
sardinka obecná (*Sardina pilchardus*)	1 2 3 4	0,067 a více od 0,042 do 0,067 od 0,028 do 0,042 od 0,015 do 0,028	15 či méně od 16 do 24 od 25 do 35 od 36 do 67			dosud nestanovena
Středozemní moře		od 0,011 do 0,028	od 36 do 91			
máčka (rod) (*Scyliorhinus* spp.)	1 2 3	2 a více od 1 do 2 od 0,5 do 1	—			—
ostroun obecný (*Squalus acanthias*)	1 2 3	2,2 a více od 1 do 2,2 od 0,5 do 1	—			—
okouník (rod) (*Sebastes* spp.)	1 2 3	2 a více od 0,6 do 2 od 0,35 do 0,6	—			—
treska obecná (*Gadus morhua*)	1 2 3 4 5	7 a více od 4 do 7 od 2 do 4 od 1 do 2 od 0,3 do 1	—	1 2 3 Baltské moře	 (a) (b) jižně od 59° 30′ severní zeměpisné šířky	35 cm 35 cm 30 cm 35 cm 35 cm
treska tmavá (*Pollachius virens*)	1 2 3 4	5 a více od 3 do 5 od 1,5 do 3 od 0,3 do 1,5	—	1 2 3 Baltské moře	 (a) (b) jižně od 59° 30′ severní zeměpisné šířky	35 cm 35 cm 30 cm 35 cm 30 cm
treska jednoskvrnná (*Melanogrammus aeglefinus*)	1 2 3 4	1 a více od 0,57 do 1 od 0,37 do 0,57 od 0,17 do 0,37	—	1 2 3	ICES V b (oblast ES) (a) (b)	30 cm 30 cm 27 cm 30 cm
treska bezvousá (*Merlangius merlangus*)	1 2 3 4	0,5 a více od 0,35 do 0,5 od 0,25 do 0,35 od 0,11 do 0,25	—	1 2 3	 (a) (b)	27 cm 23 cm 23 cm 23 cm
mník (rod) (*Molva* spp.)	1 2 3	5 a více od 3 do 5 od 1,2 do 3	—	1 2 3	 (a) (b)	— dosud nestanovena — 63 cm

(1) Horní hranice stanovená pro jednotlivé velikostní kategorie je vždy „vyloučena“.
(2) Pro makrely a bílé makrely počet kusů na 25 kg.
(a) Kromě Skagerraku a Kattegatu.
(b) Skagerrak a Kattegat.

Kalibrační stupnice				Minimální velikosti, které musejí být dodrženy za podmínek stanovených v nařízeních uvedených v článku 7		
Druh	Velikost	Kg/ryba (1)	Počet kusů/kg (2)	Region	Zeměpisná oblast	Minimální velikost
makrela obecná *(Scomber scombrus)* Středozemní moře	1 2 3	0,5 a více od 0,2 do 0,5 od 0,1 do 0,2 od 0,08 do 0,2	50 či méně od 51 do 125 126 až 250 126 až 325	1 2 3 5	 kromě Severního moře Severní moře Středozemní moře	20 cm 20 cm 30 cm 20 cm 20 cm 18 cm
makrela japonská *(Scomber japonicus)*	1 2 3 4	0,5 a více od 0,25 do 0,5 od 0,14 do 0,25 od 0,05 do 0,14	—			—
sardel (rod) (*Engraulis* spp.)	1 2 3 4	0,033 a více od 0,020 do 0,033 od 0,012 do 0,020 od 0,008 do 0,012	30 či méně od 31 do 50 od 51 do 83 od 84 do 125	3 3	kromě ICES IX a ICES IX a Středozemní moře	12 cm 10 cm 9 cm
platýs velký *(Pleuronectes platessa)*	1 2 3 4	0,6 a více od 0,4 do 0,6 od 0,3 do 0,4 od 0,15 do 0,3	—	1 2 3 Baltské moře	 (a) (b) Severní moře subdivize 22 až 25 subdivize 26 až 28 subdivize 29 jižně od 59° 30′ severní zeměpis. šířky	25 cm 25 cm 27 cm 27 cm 25 cm 25 cm 21 cm 18 cm
štikozubec obecný *(Merluccius merluccius)*	1 2 3 4 5	2,5 a více od 1,2 do 2,5 od 0,6 do 1,2 od 0,28 do 0,6 od 0,2 do 0,28	—	1 2 3	 (a) (b) Středozemní moře	30 cm 30 cm 30 cm 27 cm 20 cm
Středozemní moře pakambala (rod) (*Lepidorhombus* spp.)	1 2 3 4	od 0,15 do 0,28 0,45 a více od 0,25 do 0,45 od 0,20 do 0,25 od 0,11 do 0,20	—	1 2 3	 (a) (b) 	 25 cm 25 cm 25 cm 20 cm
Středozemní moře pražma (rod) (*Brama* spp.)	1 2	od 0,05 do 0,20 0,8 a více od 0,2 do 0,8	—			—
ďas (rod) (*Lophius* spp.) celý, vykuchaný	1 2 3 4 5	8 a více od 4 do 8 od 2 do 4 od 1 do 2 od 0,5 do 1	—	1 2 3 	 (a) (b) Středozemní moře	— dosud nestanovena — dosud nestanovena 30 cm
ďas (rod) (*Lophius* spp.) bez hlavy	1 2 3 4 5	4 a více od 2 do 4 od 1 do 2 od 0,5 do 1 od 0,2 do 0,5	—			—
platýs limanda *(Limanda limanda)*	1 2	0,25 a více od 0,13 do 0,25	—	1 2 3	 (a) (b) Severní moře 	15 cm 15 cm 23 cm 23 cm 23 cm

(1) Horní hranice stanovená pro jednotlivé velikostní kategorie je vždy „vyloučena“.
(2) Pro makrely a bílé makrely počet kusů na 25 kg.
(a) Kromě Skagerraku a Kattegatu.
(b) Skagerrak a Kattegat.

Kalibrační stupnice				Minimální velikosti, které musejí být dodrženy za podmínek stanovených v nařízeních uvedených v článku 7		
Druh	Velikost	Kg/ryba (1)	Počet kusů/kg (2)	Region	Zeměpisná oblast	Minimální velikost
platýs červený *(Microstomus kitt)*	1 2 3	0,6 a více od 0,35 do 0,6 od 0,18 do 0,35	—	1 2 3	 (a) (b)	25 cm 25 cm 25 cm 25 cm
tuňák křídlatý *(Thunnus alalunga)*	1 2	4 a více od 1,5 do 4	—			—
tuňák obecný *(Thunnus thynnus)*	1 2 3 4 5	70 a více od 50 do 70 od 25 do 50 od 10 do 25 od 6,4 do 10	—		Středozemní moře	70 cm nebo 6,4 kg
tuňák velkooký *(Thunnus obesus)*	1 2	10 a více od 3,2 do 10	—			—
treska pollak *(Pollachius pollachius)*	1 2 3 4	5 a více od 3 do 5 od 1,5 do 3 od 0,3 do 1,5	—	1 2 3	 (a) (b)	— 30 cm — 30 cm
treska modravá *(Micromesistius poutassou* nebo *Gadus poutassou)*	1 2 3 4	—	7 či méně od 8 do 14 od 15 do 25 od 26 do 30			—
treska příčnopruhá *(Trisopterus luscus)* a treska malá *(Trisopterus minutus)*	1 2 3 4	0,4 a více od 0,25 do 0,4 od 0,125 do 0,25 od 0,05 do 0,125	—	3		dosud nestanovena
očnatec štíhlý *(Boops boops)*	1 2 3	—	5 či méně od 6 do 31 od 32 do 70			—
Maena smaris	1 2 3	—	20 či méně od 21 do 40 od 41 do 90			—
úhořovec mořský *(Conger conger)*	1 2 3	7 a více od 5 do 7 od 0,5 do 5	—	1 2 3	 (a) (b)	— 58 cm — 58 cm
štítník (rod) (*Trigla* spp.) štítník červený	1 2 3 4	1 a více od 0,4 do 1 od 0,2 do 0,4 od 0,06 do 0,2	—			—
ostatní štítníci	1 2	0,25 a více od 0,2 do 0,25				
kranas (rod) (*Trachurus* spp.)	1 2 3 4 5	0,6 a více od 0,4 do 0,6 od 0,2 do 0,4 od 0,08 do 0,2 od 0,02 do 0,08	—	1 2 3 5	 Středozemní moře	15 cm 15 cm 15 cm 15 cm 12 cm

(1) Horní hranice stanovená pro jednotlivé velikostní kategorie je vždy „vyloučena“.
(2) Pro makrely a bílé makrely počet kusů na 25 kg.
(a) Kromě Skagerraku a Kattegatu.
(b) Skagerrak a Kattegat.

Kalibrační stupnice				Minimální velikosti, které musejí být dodrženy za podmínek stanovených v nařízeních uvedených v článku 7		
Druh	Velikost	Kg/ryba (1)	Počet kusů/kg (2)	Region	Zeměpisná oblast	Minimální velikost
cípal (rod) (*Mugil* spp.)	1 2 3 4	1 a více od 0,5 do 1 od 0,2 do 0,5 od 0,1 do 0,2	—	1 2 3	 (a) (b) Středozemní moře	— 20 cm — 20 cm 16 cm
rejnok (rod) (*Raja* spp.)	1 2 3 4	5 a více od 3 do 5 od 1 do 3 od 0,3 do 1	—			—
rejnok (křídla)	1 2	3 a více od 0,5 do 3	—			—
platýs bradavičnatý *(Platichthys flesus)*	1 2	více než 0,3 od 0,2 do 0,3 včetně	—	1 2 3 Baltské moře	 (a) (b) subdivize 22-25 subdivize 26 až 28 subdivize 29 až 32 jižně od 59° 30′ severní zeměpis. šířky	24 cm 24 cm 24 cm 24 cm 25 cm 21 cm 18 cm
jazyk (rod) (*Solea* spp.)	1 2 3 4 5	0,5 a více od 0,33 do 0,5 od 0,25 do 0,33 od 0,17 do 0,25 od 0,12 do 0,17 (3)	—	1 2 3	 (a) (b) Středozemní moře	24 cm 24 cm 24 cm 24 cm 20 cm
	1 2 3 4 5	0,5 a více od 0,33 do 0,5 od 0,25 do 0,35 od 0,20 do 0,25 od 0,12 do 0,2 (4)				
tkaničnice stříbřitá *(Lepidopus caudatus)*	1 2 3 4	3 a více od 2 do 3 od 1 do 2 od 0,5 do 1	—			—
tkaničnice tmavá *(Aphanopus carbo)*	1 2	3 a více od 0,5 do 3 —			—	
sépie obecná a sépiola *(Sepia officinalis* a *Rossia macrosoma)*	1 2 3	0,5 a více od 0,3 do 0,5 od 0,1 do 0,3	—			—
humr severský *(Nephrops norvegicus)*	1 2 3 4	—	20 a méně od 21 do 30 od 31 do 40 více než 40	2 2 2 3	Skagerrak a Kattegat kromě Skotska Irské moře (ICES VI a a VII a), Skagerrak a Kattegat západní Skotsko a Irské moře (ICES VI a a VII a) Středozemní moře	40 mm (*) 130 mm (**) 25 mm (*) 85 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)

(*) Šířka krunýře.
(**) Celková délka.
(1) Horní hranice stanovená pro jednotlivé velikostní kategorie je vždy „vyloučena“.
(2) Pro makrely a bílé makrely počet kusů na 25 kg.
(3) Použije se do dne 31. prosince 1997.
(4) Použije se od 1. ledna 1998.
(a) Kromě Skagerraku a Kattegatu.
(b) Skagerrak a Kattegat.

Kalibrační stupnice				Minimální velikosti, které musejí být dodrženy za podmínek stanovených v nařízeních uvedených v článku 7		
Druh	Velikost	Kg/ryba (1)	Počet kusů/kg (2)	Region	Zeměpisná oblast	Minimální velikost
zadeček humra severského	1	—	60 či méně	2	Skagerrak a Kattegat	72 mm
	2		od 61 do 120	2	kromě Skotska, Irské moře (ICES VIa a VII a)	46 mm
	3		od 121 do 180			
	4		více než 180			
				2	Skagerrak a Kattegat západní Skotsko a Irské moře (ICES VI a a VII a)	37 mm
				3		37 mm
garnát obecný *(Crangon crangon)*	1	6,8 mm a více (3)	—			—
	2	6,5 mm a více				
krevetka severní *(Pandalus borealis)* čerstvá nebo chlazená	jednotná velikost	—	250 a méně			—
krevetka severní, vařená ve vodě nebo v páře	1	—	160 a méně			—
	2		od 161 do 250			
krab německý *(Cancer pagurus)*	1	16 cm a více (4)	—			—
	2	od 13 do 16 cm (4)				

(1) Horní hranice stanovená pro jednotlivé velikostní kategorie je vždy „vyloučena“.
(2) Pro makrely a bílé makrely počet kusů na 25 kg.
(3) Šířka krunýře.
(4) Šířka krunýře v nejširší části.