Този документ е средство за документиране и не обвързва институциите

►**B** **РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2136/89 НА СЪВЕТА**

от 21 юни 1989 година

►M1 относно установяване на общи пазарни стандарти за търговия с консервирани сардини и търговските описания за консервирана сардина и продукти тип сардина ◄

(ОВ L 212, 22.7.1989 г., стр. 79)

Изменен с

		Официален вестник		
		№	страница	дата
►**M1**	Регламент (ЕО) № 1181/2003 на Комисията от 2 юли 2003 година	L 165	17	3.7.2003 г.
►**M2**	Регламент (ЕО) № 1345/2008 на Комисията от 23 декември 2008 година	L 348	76	24.12.2008 г.

▼B

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2136/89 НА СЪВЕТА

от 21 юни 1989 година

►M1 относно установяване на общи пазарни стандарти за търговия с консервирани сардини и търговските описания за консервирана сардина и продукти тип сардина ◄

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 3796/81 на Съвета от 29 декември 1981 г. относно общата организация на пазара на рибни продукти ([1]), последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1495/89 ([2]), и по-специално член 2, параграф 3 от него,

като взе предвид предложението на Комисията;

като има предвид, че Регламент (ЕИО) № 3796/81 предвижда възможността за приемане на общи стандарти за търговия с рибни продукти в Общността, по-специално с цел продуктите с незадоволително качество да не бъдат допускани на пазара, както и за улесняване на търговските взаимоотношения въз основа на лоялната конкуренция;

като има предвид, че приемането на подобни стандарти за консервираните сардини вероятно ще подобри рентабилността на производството на сардини в Общността, а оттук и пласирането им на пазара, както и ще улесни реализацията на продуктите;

като има предвид, че в този контекст, по-специално за осигуряване на прозрачност на пазара, трябва да бъде конкретно определено, че съответните продукти трябва да бъдат приготвяни изключително само с риба от вида „*Sardina pilchardus* Walbaum“ и трябва да съдържат минимално количество риба;

като има предвид, че за да се осигури добро пазарно представяне на продуктите следва да бъдат определени критериите за приготвяне на рибата преди опаковането, търговският вид, в който тя може да бъде продавана на пазара, както и течността, с която да бъде залята и допълнителните съставки, които могат да бъдат използвани; като има предвид, че тези критерии обаче не трябва да бъдат такива, че да възпрепятстват въвеждането на нови продукти на пазара;

като има предвид, че за да се избегне предлагането на пазара на продукти с незадоволително качество следва да бъдат определени някои критерии, на които сардините трябва да отговарят, за да бъдат търгувани на пазара на Общността за целите на консумация от човека;

като има предвид, че Директива 79/112/ЕИО на Съвета от 18 декември 1978 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки по отношение на етикетирането, представянето и рекламирането на хранителни продукти, предназначени за крайния потребител ([3]), последно изменена с Директива 86/197/ЕИО ([4]), както и Директива 76/211/ЕИО на Съвета от 20 януари 1976 г. относно сближаване на законодателствата на държавите-членки относно определянето на теглото и обема на

([1]) ОВ L 379, 31.12.1981 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 148, 1.6.1989 г., стр. 1.
([3]) ОВ L 33, 8.2.1979 г., стр. 1.
([4]) ОВ L 144, 29.5.1986 г., стр. 38.

▼B

някои продукти в готови опаковки ([1]), последно изменена с Директива 78/891/ЕИО ([2]), определят подробно данните, които се изискват за предоставяне на точна информация и защита на потребителя по отношение на съдържанието на опаковките; като има предвид по-специално, че при консервираните сардини търговското описание на продукта следва да се определя съобразно предлаганата кулинарна обработка, като бъде специално съобразено със съотношението между различните съставки в готовия продукт; като има предвид, че в случаите, когато заливката е от олио, следва да се определи начина, по който да бъде описана заливката;

като има предвид, че Комисията следва да носи отговорност за приемането на технически мерки за прилагане,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

▼M1

Член 1

Настоящият регламент определя стандартите, регулиращи търговията с консервирани сардини и търговските описания за консервирани сардини и продукти тип сардина на пазара на Общността.

Член 1а

За целите на настоящия регламент:

1. „консервирани сардини“ означава продукти, приготвени от риби от вида *Sardina pilchardus*;

2. „консервирани продукти тип сардина“ означава продукти, които се представят и търгуват по същия начин като консервираните сардини, но които са приготвени от един от следните видове риба:

   а) *Sardinops melanosticus, S. neophilchardus S. ocellatus, S. sagax, S. caeryleus*;

   б) *Sardinella melanosticus, S. brasilienis, S. maderensis, S. longiceps, S. gibbosa*;

   в) *Clupea harengus*;

   г) *Spratus spratus*;

   д) *Hyperlophus vitatus*;

   е) *Nematalosa vlaminghi*;

   ж) *Etrumeus teres*;

   з) *Ethmidium maculatum*;

   и) *Engraulis anchoita, E. mordax, E. ringens*;

   й) *Opisthonema oglinum*;

▼M2

   к) *Strangomera bentincki*.

([1]) ОВ L 46, 21.2.1976 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 311, 4.11.1978 г., стр. 21.

▼B

Член 2

Като консервирани сардини може да се търгува само с продукти, които отговарят на следните изисквания и под търговското описание, посочено в член 7:

▼M1

— те трябва да попадат под кодове по КН 1604 13 11, 1604 13 19 и ex 1604 20 50;

▼B

— те трябва да бъдат приготвени от риба изключително от вида *Sardina pilchardus* Walbaum;

— те трябва да бъдат предварително опаковани в херметично затворени опаковки заедно с подходящата заливка;

— те трябва да бъдат стерилизирани чрез съответния начин на обработка.

Член 3

Сардините трябва да бъдат подходящо почистени от главите, хрилете, опашната перка и всички вътрешни органи, с изключение на хайвера, далака и бъбреците, а според начина на предлагане – също почистена и от гръбначната кост и кожата.

Член 4

Допуска се консервираните сардини да бъдат пускани на пазара в една от следните форми на представяне:

1. сардини: основният продукт, рибата, която е съответно почистена от главата, хрилете, вътрешните органи и опашната перка. Главата се отстранява, като се прави перпендикулярен на гръбначната кост разрез в близост до хрилете;

2. сардини без кости: като основния продукт, посочен в точка 1, но при който допълнително е отстранена гръбначната кост;

3. сардини без кожа и кости: като основния продукт, посочен в точка 1, но при който допълнително е отстранена гръбначната кост и кожата;

4. филе от сардини: порции месо, получени при нарязване на рибата по цялата ѝ дължина или част от нея, успоредно на гръбначната кост, след като тази кост, перките и края на стомашната тъкан са били отстранени. Филето може да се предлага както с кожата, така и без нея;

5. сардини на парчета: порции сардела, отрязани след главата на рибата, с дължина минимум 3 cm, получени от основния продукт, посочен в точка 1 чрез напречни срязвания през гръбначната кост;

6. всяка друга форма на представяне, при условие че се различава от представените в точки 1—5.

Член 5

За целите на търговското описание, определено в член 7, се прави разграничение между следните видове заливки, със или без добавка на други съставки:

1. маслиново масло;

2. друго рафинирано растително масло, включително остатъчно маслиново масло, използвано самостоятелно или в смес;

▼B

3. доматен сос;

4. собствен сос (течността, която се изцежда от рибата по време на топлинната обработка), солен разтвор или вода;

5. марината, със или без добавка на вино;

6. друг вид заливка, при условие че се различава ясно от дефинираните в точки 1—5.

Допуска се заливката да бъде смесена, но не се допуска маслиново масло да се смесва с друг вид масло.

Член 6

1. След стерилизация продуктите в кутиите трябва да отговарят на следните минимални критерии:

а) за формите на предлагане, определени в точки 1—5 на член 4, сардините или частите от сардината трябва:

— да бъдат сравнително еднакви по размер и правилно подредени в кутията,

— да могат лесно да се отделят една от друга,

— да нямат някакви съществени разкъсвания по стомашната стена,

— да нямат някакви разкъсвания по месото,

— да нямат жълтеникав оттенък на тъканите, с изключение на някои слабо изразени следи от пожълтяване,

— да представляват месо с нормална консистенция. Месото не трябва да бъде прекалено жилаво, прекалено меко или подобно на гъба,

— да представляват месо със светъл или леко розов цвят, без зачервяване около гръбначната кост, с изключение на някои слабо изразени следи от зачервяване;

б) заливката трябва да бъде с цвета и консистенцията, характерни за описанието им и за използваните съставки. В случай на заливка от олио или маслиново масло, не се допуска те да съдържат воднист сок повече от 8 % от нето теглото;

в) продуктът трябва да запазва миризмата и вкуса, характерни за вида *Sardina pilchardus* Walbaum и вида на използваната заливка и трябва да бъде свободен от всякакъв неприятен мирис или вкус, по-специално горчив вкус, или вкус на окисление или гранивост;

г) продуктът трябва да бъде свободен от чужди тела;

д) в случай на продукти с кости, гръбначната кост трябва да може лесно да се отделя от месото и да бъде чуплива;

е) продукти без кожа и без кости не трябва да включват съществени следи от тях.

2. Не се допуска кутията да изглежда окислена или деформирана от външната страна, което да оказва влияние върху добрия търговски вид.

Член 7

Без да се засягат Директиви 79/112/ЕИО и 76/211/ЕИО, търговското описание върху непосредствената опаковка на консервирана сардела трябва да съответства на съотношението между теглото

▼B

на сардините в кутията след стерилизацията и нетното ѝ тегло, като и двете се изразяват в грамове.

а) За видовете представяния, дефинирани в точки 1—5 от член 4, това съотношение е най-малко със следните стойности:

— 70 % за видовете заливка, изброени в точки 1, 2, 4 и 5 от член 5;

— 65 % за вида заливка, описан в точка 3 от член 5;

— 50 % за вида заливка, описан в точка 6 от член 5.

Когато са спазени тези стойности, търговското описание трябва да съответства на начина на предлагане на сардината на базата на съответното обозначение, посочено в член 4. Обозначението за заливката трябва да бъде неразделна част от търговското описание.

Когато се касае за продукт в олио, заливката трябва да бъде обозначена по един от следните начини:

— „в маслиново масло“ — когато се използва маслиново масло,

или

— „в растително масло“ — когато се използва друго рафинирано растително масло, включително остатъчно маслиново масло, използвано самостоятелно или като смес,

или

— „в… масло“, като се посочва конкретно видът на маслото.

б) За видовете начини на предлагане, посочени в точка 6 от член 4, съотношението, посочено в първата алинея, трябва да бъде най-малко 35 %.

в) Когато се касае за готови кулинарни продукти, различни от видовете, определени в буква а), търговското описание трябва да посочва конкретния вид на кулинарния продукт.

Чрез дерогация от разпоредбите на член 2, второто тире на буква б) от настоящия член, се допуска кулинарните продукти, при които се използва хомогенизирано месо от сардини, при което мускулната му структура е отстранена, да съдържат месо и от друг вид риба, която е преминала същия вид третиране, при условие че в пропорционално съотношение сардините са най-малко 25 %.

г) Така както е дефинирано в настоящия член, търговското описание е запазено за продуктите, посочени в член 2.

▼M2

Член 7а

1. Без да се засяга Директива 2000/13/ЕО, консервирани продукти тип сардина могат да се търгуват в Общността под търговско описание, което се състои от думата „сардина“, допълнена от научното наименование на вида риба и географския район на улов на вида.

2. Там където описанието, предвидено в параграф 1, се поставя върху контейнери с консервирани продукти тип сардина, това се прави в ясна и четлива форма.

3. Научното наименование включва при всеки случай родовото и специфичното латинско наименование.

4. Географският район се указва чрез едно от наименованията, изброени в първата колона от приложението, като се вземе предвид съответната индикация на района, предвидена във втората колона от приложението.

▼**M2**

5. Под едно търговско описание може да се търгува само един-единствен вид риба.

▼**B**

Член 8

Когато е необходимо, Комисията приема съобразно процедурата, установена в член 33 от Регламент (ЕИО) № 3796/81 необходимите мерки за прилагане на настоящия регламент, по-специално план за пробовземане с цел оценка на съответствието на продукти от различни производствени партиди с изискванията, предвидени в настоящия регламент.

Член 9

Настоящият регламент влиза в сила на третия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Той се прилага от 1 януари 1990 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.