Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►B **NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2136/89,**

annettu 21 päivänä kesäkuuta 1989,

►M1 ilmaisulla sardiinisäilykkeiden kaupan pitämistä koskevista yhteisistä vaatimuksista sekä sardiinisäilykkeiden ja säilöttyjen sardiinityyppisten tuotteiden kauppanimityksistä ◄

(EYVL L 212, 22.7.1989, s. 79)

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►M1	Komission asetus (EY) N:o 1181/2003, annettu 2 päivänä heinäkuuta 2003	L 165	17	3.7.2003
►M2	Komission asetus (EY) N:o 1345/2008, annettu 23 päivänä joulukuuta 2008	L 348	76	24.12.2008

▼B

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2136/89,

annettu 21 päivänä kesäkuuta 1989,

sardiinisäilykkeiden kaupan pitämistä koskevista yhteisistä vaatimuksista

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon kalastustuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä 29 päivänä joulukuuta 1981 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 3796/81 ([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1495/89 ([2]), ja erityisesti sen 2 artiklan 3 kohdan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

sekä katsoo, että

asetuksessa (ETY) N:o 3796/81 säädetään mahdollisuudesta vahvistaa yhteiset vaatimukset kalastustuotteiden kaupan pitämiselle yhteisössä, erityisesti huonolaatuisten tuotteiden poistamiseksi markkinoilta ja terveeseen kilpailuun perustuvien kauppasuhteiden edistämiseksi,

tällaisten vaatimusten vahvistaminen sardiinisäilykkeille on omiaan lisäämään yhteisön sardiinituotannon kannattavuutta ja sen markkinoita sekä edistämään tuotteiden menekkiä,

markkinoiden avoimuuden varmistamiseksi on tarpeellista täsmentää, että asianomaisten tuotteiden on oltava valmistettu ainoastaan ”*sardina pilchardus* WALBAUM” -lajin kaloista, ja sisällettävä kalaa tietty vähimmäismäärä,

asiaankuuluvan kaupallisen esitystavan takaamiseksi tuotteille olisi määritettävä, miten kala voidaan valmistaa ennen sen pakkaamista, esitystavat, joilla sitä voidaan pitää kaupan, sekä käytettävissä olevat ympäröivät aineet ja muut ainekset; näillä määrityksillä ei kuitenkaan saa estää mahdollisten uusien tuotteiden tuloa markkinoille,

huonolaatuisten tuotteiden kaupan pitämisen estämiseksi olisi määriteltävä tietyt edellytykset, jotka sardiinisäilykkeiden on täytettävä, jotta niitä voitaisiin pitää kaupan ihmisravinnoksi yhteisössä,

kuluttajalle myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 18 päivänä joulukuuta 1978 annetulle neuvoston direktiivillä 79/112/ETY ([3]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 86/197/ETY ([4]), ja tiettyjen tuotteiden pakkaamista valmispakkauksiin painon tai tilavuuden mukaan tapahtuvaa täyttöä koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 20 päivänä tammikuuta 1976 annetulla neuvoston direktiivillä 76/211/ETY ([5]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 78/891/ETY ([6]), vahvistetaan sardiinisäilykkeiden osalta tölkkien sisältöä koskevat merkinnät oikean tiedon antamiseksi kuluttajille sekä kuluttajien suojaamiseksi; olisi vahvistettava tuotteiden myyntinimitys kyseisen ruokavalmisteen sekä erityisesti valmiiseen tuotteeseen kuuluvien eri ainesten välisten suhteiden mukaisesti; jos ympäröivänä aineena on öljy, olisi täsmennettävä tästä öljystä käytettävää nimitystä, ja

---

([1]) EYVL N:o L 379, 31.12.1981, s. 1
([2]) EYVL N:o L 148, 1.6.1989, s. 1
([3]) EYVL N:o L 33, 8.2.1979, s. 1
([4]) EYVL N:o L 144, 29.5.1986, s. 38
([5]) EYVL N:o L 46, 21.2.1976, s. 1
([6]) EYVL N:o L 311, 4.11.1978, s. 21

▼B

teknisten soveltamistoimenpiteiden vahvistaminen olisi tarpeen vaatiessa annettava komission tehtäväksi,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

▼M1

1 artikla

Tässä asetuksessa määritetään sardiinisäilykkeiden kaupan pitämistä koskevat vaatimukset sekä yhteisössä kaupan pidettävien sardiinisäilykkeiden ja säilöttyjen sardiinityyppisten tuotteiden kauppanimitykset.

1 a artikla

Tässä asetuksessa tarkoitetaan ilmaisulla:

1) ”sardiinisäilykkeet” tuotteita, jotka on valmistettu *Sardina pilchardus* -lajin kaloista;

2) ”säilötyt sardiinityyppiset tuotteet” tuotteita, joita pidetään kaupan samalla tavoin kuin sardiinisäilykkeitä ja joilla on sama tarjontamuoto ja jotka on valmistettu seuraavien lajien kaloista:

   a) *Sardinops melanosticus, S. neopilchardus, S. ocellatus, S. sagax, S. caeryleus*;

   b) *Sardinella aurita, S. brasiliensis, S. maderensis, S. longiceps, S. gibbosa*;

   c) *Clupea harengus*;

   d) *Sprattus sprattus*;

   e) *Hyperlophus vittatus*;

   f) *Nematalosa vlaminghi*;

   g) *Etrumeus teres*;

   h) *Ethmidium maculatum*;

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

   j) *Opisthonema oglinum*;

▼M2

   k) *Strangomera bentincki*.

▼B

2 artikla

Sardiinisäilykkeinä voidaan pitää kaupan ja 7 artiklassa tarkoitettu myyntinimitys voidaan antaa vain tuotteille, jotka:

▼M1

— luokitellaan CN-koodeihin 1604 13 11, 1604 13 19 ja ex 1604 20 50,

▼B

— on valmistettu ainoastaan ”*sardina pilchardus* WALBAUM” -lajin kaloista,

— on minkä tahansa asianmukaisen ympäröivän aineen kanssa pakattu valmiiksi ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin,

— on steriloitu asianmukaisella menetelmällä.

3 artikla

Tuotteiden hyvän kaupallisen esitystavan takaamiseksi sardiineista on oltava asianmukaisesti irrotettu pää, kidukset, pyrstöevä sekä muut si-

▼B

sälmykset kuin mäti, maiti ja munuaiset sekä kyseisten kaupallisten esitystapojen mukaan selkäruoto ja nahka.

4 artikla

Säilöttyjä sardiineja voidaan pitää kaupan käyttäen jotakin seuraavista esitystavoista:

1) sardiinit: perustuote, josta on asianmukaisesti irrotettu pää, kidukset, pyrstöevä ja sisälmykset. Pää leikataan irti kidusten läheisyydestä selkäruotoon nähden kohtisuoraan;

2) ruodottomat sardiinit: kuten 1 alakohdassa tarkoitettu perustuote, mutta lisäksi poistetaan selkäruoto;

3) nahattomat ja ruodottomat sardiinit: kuten 1 kohdassa tarkoitettu perustuote, mutta lisäksi poistetaan selkäruoto ja nahka;

4) sardiinifileet: lihapalat, jotka on leikattu selkäruodon suuntaisesti, joko koko kalan pituudelta tai sen osasta, selkäruodon, evien sekä vatsaontelon reunan poistamisen jälkeen. Fileet voivat olla joko nahallisia tai ilman nahkaa;

5) sardiini paloina: 1 alakohdassa tarkoitetusta perustuotteesta pään läheisyydestä selkäruotoon nähden kohtisuoraan leikatut, vähintään kolmen senttimetrin pituiset kalan osat;

6) muu esitystapa, joka selvästi eroaa 1-5 alakohdissa määritetyistä esitystavoista.

5 artikla

Jäljempänä 7 artiklassa tarkoitetussa myyntinimityksessä erotetaan seuraavat ympäröivät aineet, sellaisenaan tai muilla aineksilla lisättynä:

1) oliiviöljy,

2) muut raffinoidut kasviöljyt, mukaan lukien oliivin jäännösöljy, yksin tai sekoituksena käytettyinä,

3) tomaattikastike,

4) oma neste (neste, jota tihkuu kalasta sen kypsentämisen aikana), suolaliemi tai vesi;

5) mausteliemi, joka sisältää tai ei sisällä viiniä,

6) muu ympäröivä aine, joka selvästi eroaa 1-5 alakohdissa määritetyistä ympäröivistä aineista.

Näitä ympäröiviä aineita voidaan sekoittaa keskenään, lukuun ottamatta oliiviöljyä, jota ei voida sekoittaa muihin öljyihin.

6 artikla

1. Tölkeissä olevien tuotteiden, sellaisina kuin ne ovat steriloinnin jälkeen, on täytettävä vähintään seuraavat edellytykset:

a) sardiinien tai niiden osien on oltava, 4 artiklan 1-5 alakohdassa kuvattujen esitystapojen osalta:

   — riittävän samankokoisia ja säännöllisesti asetettu astiaan,

   — helposti toisistaan irrotettavissa,

   — vailla suuria repeämiä vatsan alueella,

   — vailla halkeamia tai repeämiä lihassa,

   — vailla kudosten kellastumista, lukuun ottamatta heikkoja läiskiä,

▼B

— lihan on oltava koostumukseltaan normaalia. Se ei voi missään tapauksessa olla erittäin kuituista tai erittäin pehmeää tai huokoista,

— lihan on oltava vaaleaa tai vaaleanpunaista, eikä siinä saa olla selkäruodon ympärillä punaisuutta, lukuun ottamatta heikkoja läiskiä,

b) ympäröivän aineen värin ja koostumuksen on oltava sen nimityksen ja käytettyjen ainesten mukaisia. Öljyn ollessa kyseessä, siinä ei saa olla vettä enempää kuin 8 prosenttia nettopainosta;

c) hajun ja maun on oltava ”*sardina pilchardus* WALBAUM” -lajille sekä ympäröivän aineen tyypille luonteenomaisia ja vailla epämiellyttävää, erityisesti kirpeää, ruosteista tai eltaantunutta hajua tai makua;

d) tuotteessa ei saa olla vieraita aineita;

e) ruodollisten tuotteiden selkäruodon on irrottava helposti lihasta ja oltava hauras;

f) nahattomissa ja ruodottomissa tuotteissa ei saa olla nahan tai ruotojen jäänteitä.

2. Tölkki ei saa olla ulkopuolelta ruostunut eikä siinä saa olla muita kaupalliseen esitystapaan haitallisesti vaikuttavia epämuotoisuuksia.

7 artikla

Sardiinisäilykkeiden valmispakkauksissa oleva myyntinimitys määritetään tölkissä olevien sardiinien sterilisoinnin jälkeisen painon ja nettopainon välisen suhteen mukaisesti, molemmat painot grammoissa ilmaistuina, sanotun kuitenkaan rajoittamatta direktiivien 79/112/ETY ja 76/211/ETY soveltamista.

a) Edellä 4 artiklan 1-5 alakohdissa tarkoitettujen esitystapojen osalta tämän suhteen on oltava vähintään:

— 70 prosenttia 5 artiklan 1, 2, 4 ja 5 alakohdissa mainittujen ympäröivien aineiden ollessa kyseessä,

— 65 prosenttia 5 artiklan 3 alakohdassa mainitun ympäröivän aineen ollessa kyseessä,

— 50 prosenttia 5 artiklan 6 alakohdassa mainitun ympäröivän aineen ollessa kyseessä.

Näitä suhteita noudatettaessa myyntinimitys muodostetaan sardiinien esitystavan mukaan ja sitä 4 artiklassa tarkoitetun myyntinimityksen perusteella. Myyntinimitykseen on olennaisena osana kuuluttava maininta käytetystä ympäröivästä aineesta.

Öljyssä olevien tuotteiden osalta ympäröivä aine kuvataan seuraavasti:

— ”oliiviöljyssä” silloin kun käytetään oliiviöljyä,

tai

— ”kasviöljyssä” silloin kun käytetään muita raffinoituja kasviöljyjä, mukaan lukien oliivin jäännösöljy, tai niiden sekoituksia,

tai

— ”öljyssä”, jolloin öljyssä-sanan edellä mainitaan käytetty öljy.

b) Edellä 4 artiklan 6 alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden osalta täytyy suhteen olla vähintään 35 prosenttia.

c) Muiden kuin a alakohdassa kuvattujen ruokavalmisteiden osalta myyntinimityksessä on ilmoitettava ruokavalmisteen erityispiirteet.

▼B

Poiketen siitä, mitä 2 artiklan toisessa luetelmakohdassa ja tämän artiklan b alakohdassa säädetään, sardiinin lihaa sisältävät valmisteet, joissa ei voida enää havaita sardiinin lihasrakennetta, voivat sisältää muiden samalla tavalla käsiteltyjen kalojen lihaa, jos sardiinin osuus on vähintään 25 prosenttia.

d) Myyntinimitys, sellaisena kuin se on tässä artiklassa määritelty, on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan 2 artiklassa tarkoitetuille tuotteille.

▼M2

7 a artikla

1. Säilöttyjä sardiinityyppisiä tuotteita voi pitää yhteisössä kaupan kauppanimityksellä, johon sisältyy ilmaisu ”sardiineja” sekä siihen liitettynä lajin tieteellinen nimi ja maantieteellinen alue, jolta laji on pyydetty, sanotun kuitenkaan rajoittamatta direktiivin 2000/13/EY soveltamista.

2. Jos 1 kohdassa säädetty kauppanimitys merkitään säilöttyjen sardiinityyppisten tuotteiden säiliöön, merkinnän on oltava selkeä ja helposti erottuva.

3. Tieteellisessä nimessä on kaikissa tapauksissa ilmoitettava suku ja laji latinankielisinä.

4. Maantieteellinen alue on ilmoitettava jollakin liitteen ensimmäisessä sarakkeessa luetelluista nimistä ottaen huomioon liitteen toisessa sarakkeessa vahvistettu vastaava aluetunniste.

5. Yhdellä kauppanimityksellä saa pitää kaupan vain yhtä lajia.

▼B

8 artikla

Komissio päättää tarpeen mukaan ja asetuksen (ETY) N:o 3796/81 33 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen tämän asetuksen soveltamiseen tarvittavista toimenpiteistä, erityisesti näytteenottosuunnitelmasta, jonka avulla tarkkaillaan, ovatko valmistuserät tämän asetuksen säännösten mukaisia.

9 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kolmantena päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä tammikuuta 1990 alkaen.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.