Šis dokumentas yra skirtas tik informacijai, ir institucijos nėra teisiškai atsakingos už jo turinį

►B

TARYBOS REGLAMENTAS (EEB) Nr. 2136/89

1989 m. birželio 21 d.

►M1 nustatantis bendruosius konservuotų sardinių pardavimo standartus ir konservuotų sardinių ir sardinių tipo produktų prekių aprašymus ◄

(OL L 212, 1989 7 22, p. 79)

iš dalies keičiamas:

		Oficialusis leidinys		
		Nr.	puslapis	data
►M1	Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1181/2003 2003 m. liepos 2 d.	L 165	17	2003 7 3
►M2	Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1345/2008 2008 m. gruodžio 23 d.	L 348	76	2008 12 24

▼B

TARYBOS REGLAMENTAS (EEB) Nr. 2136/89

1989 m. birželio 21 d.

►M1 nustatantis bendruosius konservuotų sardinių pardavimo standartus ir konservuotų sardinių ir sardinių tipo produktų prekių aprašymus ◄

EUROPOS BENDRIJŲ TARYBA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1981 m. gruodžio 29 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 3796/81 dėl bendro žuvininkystės produktų rinkos organizavimo ([1]) su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 1495/89 ([2]), ypač į jo 2 straipsnio 3 dalį,

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą,

kadangi Reglamente (EEB) Nr. 3796/81 numatyta galimybė priimti bendruosius žuvininkystės produktų pardavimo Bendrijoje standartus, ypač tam, kad netinkamos kokybės produktai nepatektų į rinką ir kad būtų palengvinti sąžininga konkurencija pagrįsti prekybiniai ryšiai;

kadangi priėmus tokius standartus konservuotoms sardinėms, sardinių gamyba Bendrijoje taptų pelningesnė bei išsiplėstų realizavimo rinkos ir būtų lengviau parduoti tokius produktus;

kadangi būtina aiškiai nurodyti, ypač tam, kad būtų garantuotas rinkos skaidrumas, kad atitinkami produktai turi būti paruošti tik iš „*Sardina pilchardus* Walbaum“ rūšies žuvų ir kad žuvies kiekis juose turi būti minimalus;

kadangi tam, kad būtų garantuotas geras pateikimas rinkai, turėtų būti nustatyti žuvies paruošimo iki pakavimo reikalavimai, jų pateikimo, kaip jie gali būti parduodami, formos ir nustatoma skystoji terpė bei papildomos sudėtinės dalys, kurias galima naudoti; tačiau kadangi šie reikalavimai neturi sutrukdyti patekti į rinką naujiems produktams;

kadangi tam, kad į rinką nepatektų netinkami produktai, turėtų būti apibrėžti tam tikri reikalavimai, kuriuos turi atitikti Bendrijos rinkoje žmonėms vartoti parduodamos konservuotos sardinės;

kadangi 1978 m. gruodžio 18 d. Tarybos direktyvoje 79/112/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su galutiniam vartotojui skirtų maisto produktų ženklinimu etiketėmis, pateikimu ir reklama, suderinimo ([3]) su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 86/197/EEB ([4]) ir 1976 m. sausio 20 d. Tarybos direktyva 76/211/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su tam tikrų fasuotų produktų komplektavimu pagal masę arba tūrį, suderinimo ([5]) su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 78/891/EEB ([6]), yra nurodyta, kokią detalią informaciją reikalaujama pateikti, kad vartotojas būtų teisingai informuotas apie pakuočių turinį ir dėl to saugus; kadangi konservuotų sardinių prekės aprašymas turėtų būti nustatytas atsižvelgiant į siūlomą kulinarinį gaminį, ypač į įvairių sudėtinių dalių santykį gatavame produkte; kadangi tuo atveju, kai skystoji terpė yra aliejus, turėtų būti nurodytas aliejaus aprašymo būdas;

kadangi Komisija turėtų būti atsakinga už bet kokių techninių įgyvendinimo priemonių priėmimą,

([1]) OL L 379, 1981 12 31, p. 1.
([2]) OL L 148, 1989 6 1, p. 1.
([3]) OL L 33, 1979 2 8, p. 1.
([4]) OL L 144, 1986 5 29, p. 38.
([5]) OL L 46, 1976 2 21, p. 1.
([6]) OL L 311, 1978 11 4, p. 21.

▼B

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

▼M1

1 straipsnis

Šis reglamentas apibrėžia konservuotų sardinių pardavimo rinkoje standartus ir Bendrijoje parduodamų konservuotų sardinių ir konservuotų sardinių tipo produktų prekių aprašymus.

1a straipsnis

Šiame reglamente:

1) „konservuotos sardinės“ – tai produktai, pagaminti iš *Sardina pilchardus* rūšies žuvų;

2) „konservuoti sardinių tipo produktai“ – tai produktai, parduodami ir pateikiami taip pat, kaip ir konservuotos sardinės, ir pagaminti iš tokių žuvies rūšių:

   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 straipsnis

Kaip konservuotos sardinės, kurioms taikomas 7 straipsnyje nurodytas prekės aprašymas, gali būti parduodami tik šiuos reikalavimus atitinkantys produktai:

▼M1

— jie turi būti klasifikuojami KN 1604 13 11, 1604 13 19 ir ex 1604 20 50 subpozicijose,

▼B

— jie turi būti paruošti tik iš „*Sardina pilchardus* Walbaum“ rūšies žuvų,

— jie turi būti sufasuoti hermetiškai uždarytoje pakuotėje su atitinkama skystąja terpe,

— jie turi būti atitinkamu būdu sterilizuoti.

3 straipsnis

Kaip reikalauja geras pateikimas rinkai, sardinėms turi būti tinkamai pašalinta galva, žiaunos, uodegos pelekai ir vidaus organai, išskyrus ikrus, pienius ir inkstus, bei, priklausomai nuo pateikimo rinkai formos, nugarkaulis ir oda.

▼B

4 straipsnis

Konservuotos sardinės gali būti pateikiamos rinkai tokia forma:

1) sardinės: pagrindinis produktas, žuvis, kurios galva, žiaunos, vidaus organai ir uodegos pelekas buvo tinkamai pašalinti. Galva turi būti pašalinta ties žiaunomis pjūviu, padarytu statmenai nugarkauliui;

2) sardinės be kaulų: kaip pagrindinis produktas, nurodytas šio straipsnio 1 punkte, bet papildomai pašalinus nugarkaulį;

3) sardinės be odos arba kaulų: kaip pagrindinis produktas, nurodytas šio straipsnio 1 punkte, bet papildomai pašalinus nugarkaulį ir odą;

4) sardinių filė: žuvies gabalai, gauti pjaunant lygiagrečiai nugarkauliui, per visą žuvies ilgį arba žuvies dalį, pašalinus nugarkaulį, pelekus ir pilvo sienelės kraštus. Filė gali būti pateikta su oda arba be jos;

5) sardinės gabalai: 3 cm ilgio sardinės dalys prie galvos, gautos iš šio straipsnio 1 punkte nurodyto pagrindinio produkto pjaunant skersai nugarkauliui;

6) bet kuri kita pateikimo forma, jei ji aiškiai skiriasi nuo šio straipsnio 1–5 punktuose nurodytų formų.

5 straipsnis

Pateikiant 7 straipsnyje nustatytą prekės aprašymą, išskiriamos tokios skystosios terpės, į kurias dedamos arba ne kitos sudėtinės dalys:

1) alyvuogių aliejus;

2) kiti rafinuoti augaliniai aliejai, įskaitant maišytą alyvų išspaudų aliejų, vartojamą atskirai arba mišiniuose;

3) pomidorų padažas;

4) natūralios sultys (skystis, išsiskiriantis žuvį verdant), sūrymas arba vanduo;

5) marinatas, su vynu arba be vyno;

6) bet kuri kita skystoji terpė, jeigu ji aiškiai skiriasi nuo kitų 1–5 punktuose nurodytų skystųjų terpių.

Šios skystosios terpės gali būti sumaišytos, tačiau alyvuogių aliejus negali būti sumaišytas su kitais aliejais.

6 straipsnis

1. Pasterilizavus, pakuotėje esantys produktai turi atitikti šiuos minimalius reikalavimus:

a) sardinės arba sardinių dalys, kurios pateikiamos 4 straipsnio 1–5 punktuose nurodyta forma:

   — turi būti kiek įmanoma vienodesnio dydžio ir tvarkingai sudėtos pakuotėje,

   — turi būti lengvai atskiriamos viena nuo kitos,

   — jų pilvo sienelė neturi būti smarkiai pažeista,

   — jų žuviena neturi būti pažeista ar įplėšta,

   — jų audiniai gali būti tik kai kur nežymiai pageltę,

   — jų žuviena turi būti normalios konsistencijos. Ji neturi būti perdaug skaidulinga, minkšta arba akyta,

   — jų žuviena turi būti šviesios arba rausvos spalvos, be paraudimų aplink nugarkaulį, išskyrus nežymius paraudimus;

▼B

b) skystosios terpės spalva ir konsistencija bei panaudoti ingredientai turi būti tokie, kaip nurodyta aprašyme. Kai skystoji terpė yra aliejus, vanduo jame negali sudaryti daugiau kaip 8 % neto svorio;

c) produktas turi išsaugoti „*Sardina pilchardus* Walbaum“ rūšies žuvų kvapą bei skonį ir panaudotai skystajai terpei būdingą pavidalą, ir jame neturi būti jokio pašalinio kvapo arba skonio, ypač kartumo, oksidacijos skonio ar apkartimo;

d) produkte neturi būti jokių pašalinių medžiagų;

e) produktus pateikiant su kaulais, nugarkaulis turi būti lengvai atskiriamas nuo žuvienos ir lengvai susmulkinamas;

f) produktuose be odos ir kaulų neturi būti stambesnių jų likučių.

2. Neturi būti pakuotės išorinės oksidacijos, pati pakuotė neturi būti deformuota, kad negadintų geros prekinės išvaizdos.

7 straipsnis

Nepažeidžiant Direktyvų 79/112/EEB ir 76/211/EEB, prekės aprašymas ant konservuotų sardinių fasuotės turi atitikti pakuotėje po sterilizavimo esančių sardinių svorio ir neto svorio santykį, abu svorius išreiškiant gramais.

a) 4 straipsnio 1–5 punktuose nurodyta forma pateikiamų produktų svorio santykis turi būti ne mažesnis už toliau nurodytus dydžius:

— 70 %, kai naudojamos 5 straipsnio 1, 2, 4 ir 5 punktuose nurodytos skystosios terpės,

— 65 %, kai naudojama 5 straipsnio 3 punkte aprašyta skystoji terpė,

— 50 %, kai naudojama 5 straipsnio 6 punkte nurodyta skystoji terpė.

Kai laikomasi šių dydžių, prekės aprašymas turi atitikti sardinių pateikimo formą pagal kiekvieną 4 straipsnio punktą. Skystosios terpės pavadinimas taip pat turi būti pateiktas prekės aprašyme.

Kai produktai pateikiami aliejuje, skystoji terpė turi būti įvardijama viena iš šių frazių:

— „alyvuogių aliejuje“, kai naudojamas šios rūšies aliejus,

arba

— „augaliniame aliejuje“, kai naudojami kiti rafinuoti augaliniai aliejai, tarp jų ir maišytas alyvų išspaudų aliejus, arba jų mišiniai,

arba

— „… aliejuje“, nurodant aliejaus rūšį.

b) 4 straipsnio 6 punkte nurodyta forma pateikiamų produktų svorio santykis, apie kurį kalbama šio straipsnio 1 pastraipoje, turi būti ne mažesnis kaip 35 %.

c) Kulinarijos gaminių, išskyrus tuos, kurie nurodyti a punkte, prekės aprašyme turi būti nurodytas gaminio paruošimo būdas.

Nukrypstant nuo 2 straipsnio antrosios įtraukos, į šio straipsnio b punkte nurodyta forma pateikiamus gaminius, ruošiamus iš homogenizuotos sardinių žuvienos, dėl ko suyra jos raumeninė struktūra, galima pridėti kitokios žuvienos, apdorotos tuo pačiu būdu, su sąlyga, kad sardinės sudarys bent 25 % gaminio svorio.

d) Šiame straipsnyje apibrėžtas prekės aprašymas taikomas tik 2 straipsnyje nurodytiems produktams.

▼M2

7a straipsnis

1. Nepažeidžiant Direktyvos 2000/13/EB, konservuoti sardinių tipo produktai gali būti parduodami Bendrijoje pagal prekės aprašymą, kurį sudaro žodis „sardinės“ kartu su moksliniu rūšies pavadinimu ir geografinės vietovės, kur rūšys buvo sužvejotos, pavadinimu.

2. Jei straipsnio 1 dalyje numatytas prekės aprašymas pateikiamas ant konservuoto sardinių tipo produkto talpyklos, jis pateikiamas aiškiai ir išskirtinai.

3. Visais atvejais mokslinį pavadinimą sudaro gentiniai ir rūšiniai lotyniški pavadinimai.

4. Kaip geografinė vietovė nurodomas vienas iš pirmajame priedo stulpelyje pateiktų pavadinimų, atsižvelgiant į atitinkamą vietovės identifikaciją, nurodytą antrajame priedo stulpelyje.

5. Kiekviena rūšis parduodama pagal atskirą prekės aprašymą.

▼B

8 straipsnis

Jei būtina, Reglamento (EEB) Nr. 3796/81 33 straipsnyje nustatyta tvarka Komisija priima priemones, būtinas taikant šį reglamentą, visų pirma mėginių ėmimo planą, kad būtų galima įvertinti, ar pagamintų produktų partijos atitinka šio reglamento reikalavimus.

9 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja trečią dieną po jo paskelbimo *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje.*

Jis taikomas nuo 1990 m. sausio 1 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.