Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►B

VERORDENING (EEG) Nr. 2136/89 VAN DE RAAD

van 21 juni 1989

►M1 tot vaststelling van gemeenschappelijke normen voor het in de handel brengen van sardineconserven en van verkoopbenamingen voor conserven van sardines en van sardineachtigen ◄

(PB L 212 van 22.7.1989, blz. 79)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►M1	Verordening (EG) nr. 1181/2003 van de Commissie van 2 juli 2003	L 165	17	3.7.2003
►M2	Verordening (EG) nr. 1345/2008 van de Commissie van 23 december 2008	L 348	76	24.12.2008

▼B

VERORDENING (EEG) Nr. 2136/89 VAN DE RAAD

van 21 juni 1989

►M1 tot vaststelling van gemeenschappelijke normen voor het in de handel brengen van sardineconserven en van verkoopbenamingen voor conserven van sardines en van sardineachtigen ◄

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 3796/81 van de Raad van 29 december 1981 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector visserijprodukten ([1]), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1495/89 ([2]), inzonderheid op artikel 2, lid 3,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Overwegende dat Verordening (EEG) nr. 3796/81 voorziet in de mogelijkheid om gemeenschappelijke normen vast te stellen voor het in de handel brengen van visserijprodukten in de Gemeenschap, ten einde zo met name produkten van onbevredigende kwaliteit van de markt te houden en de handelsbetrekkingen te vergemakkelijken op basis van eerlijke mededinging;

Overwegende dat de vaststelling van dergelijke normen voor sardineconserven de rentabiliteit en de markt van de sardine-industrie in de Gemeenschap kan verbeteren en de afzet van de produkten kan vergemakkelijken;

Overwegende dat, met name om de doorzichtigheid van de markt te waarborgen, dient te worden bepaald dat de betrokken produkten uitsluitend mogen zijn bereid uit vis van de soort „sardina pilchardus Walbaum" en ten minste een bepaalde hoeveelheid vis moeten bevatten;

Overwegende dat het, met het oog op een goede handelspresentatie van de produkten, wenselijk is de bereiding van de vis vóór de verpakking, de aanbiedingsvormen waaronder de vis in de handel mag worden gebracht, en de opgietvloeistoffen en de bijkomende ingrediënten die mogen worden gebruikt, nader te definiëren; dat deze definities evenwel niet in de weg mogen staan aan het op de markt brengen van nieuwe produkten;

Overwegende dat, om te voorkomen dat produkten van onbevredigende kwaliteit in de handel worden gebracht, criteria moeten worden vastgesteld waaraan sardineconserven moeten voldoen om in de Gemeenschap voor menselijke consumptie te mogen worden afgezet;

Overwegende dat in Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen bestemd voor de eindverbruiker alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ([3]), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 86/197/EEG ([4]), en in Richtlijn 76/211/EEG van de Raad van 20 januari 1976 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake het voorverpakken naar gewicht of volume van bepaalde produkten in voorverpakkingen ([5]), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 78/891/EEG ([6]),

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

▼B

is bepaald welke aanduidingen noodzakelijk zijn voor een juiste informatie en bescherming van de verbruiker met betrekking tot de inhoud van de recipiënten; dat voor sardineconserven de verkoopbenaming van de produkten moet worden bepaald op grond van de aangeboden culinaire bereiding, en met name van de verhouding tussen de verschillende ingrediënten waaruit het eindprodukt bestaat; dat, voor de gevallen waarin de opgietvloeistof olie is, moet worden gepreciseerd hoe deze olie moet worden genoemd;

Overwegende dat de Commissie moet worden opgedragen de eventueel noodzakelijke uitvoeringsbepalingen van technische aard vast te stellen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

▼M1

Artikel 1

In deze verordening worden de normen vastgesteld voor het in de handel brengen van sardineconserven en de verkoopbenamingen voor conserven van sardines en van sardineachtigen in de Gemeenschap.

Artikel 1 bis

Voor de toepassing van deze verordening wordt verstaan onder:

1. „conserven van sardines”: conserven bereid uit vis van de soort Sardina pilchardus;
2. „conserven van sardineachtigen”: producten die in de handel worden gebracht en worden aangeboden op dezelfde wijze als sardineconserven en die zijn bereid uit vis van de volgende soorten:
   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

Artikel 2

Als sardineconserven mogen slechts in de handel worden gebracht onder de in artikel 7 bedoelde verkoopbenaming, produkten:

▼M1

— die onder de GN-codes 1604 13 11, 1604 13 19 en ex 1604 20 50 vallen,

▼B

— die uitsluitend zijn bereid uit vis van de soort „sardina pilchardus Walbaum”,

▼B

— die met adequate opgietvloeistoffen in hermetisch gesloten recipiënten zijn voorverpakt,

— die met een adequate behandeling zijn gesteriliseerd.

Artikel 3

Voor zover dat nodig is voor een goede handelspresentatie van de produkten, moeten kop, kieuwen, staartvin en ingewanden andere dan eieren, hom en nieren, en, naar gelang van de handelspresentatie, de wervelkolom en de huid goed zijn verwijderd.

Artikel 4

De tot conserven verwerkte sardines mogen in de handel worden gebracht in een van de volgende aanbiedingsvormen:

1. sardines: basisprodukt; de vis is naar behoren ontdaan van kop, kieuwen, ingewanden en staartvin. De kop is afgesneden, loodrecht op de wervelkolom en dicht bij de kieuwen;

2. sardines zonder graten: basisprodukt waarvan bovendien de wervelkolom is verwijderd;

3. sardines zonder huid en graten: basisprodukt waarvan bovendien de wervelkolom en de huid zijn verwijderd;

4. sardinefilets: repen visvlees die evenwijdig met de wervelkolom zijn afgesneden, hetzij over de gehele lengte van de vis, hetzij over een gedeelte daarvan, na verwijdering van de wervelkolom, de kieuwen en de rand van de buikwand. Filets kunnen worden aangeboden met of zonder huid;

5. sardinemoten: delen van de vis aansluitend aan de kop, met een lengte van ten minste 3 cm en verkregen door transversale versnijding van het basisprodukt;

6. elke andere aanbiedingsvorm, op voorwaarde dat deze duidelijk verschilt van de andere onder 1 tot en met 5 gedefinieerde aanbiedingsvormen.

Artikel 5

Voor de verkoopbenaming bedoeld in artikel 7 maakt men onderscheid tussen de volgende opgietvloeistoffen met of zonder bijkomende ingrediënten:

1. olijfolie;

2. geraffineerde plantaardige oliën, met inbegrip van oliën uit afvallen van olijven, zuiver gebruikt of met elkaar vermengd;

3. tomatensaus;

4. eigen vocht (vloeistof die uit de vis vrijkomt bij het koken), zoutoplossing of water;

5. marinades, met of zonder wijn;

6. elke andere opgietvloeistof, op voorwaarde dat deze duidelijk verschilt van de andere onder 1 tot en met 5 gedefinieerde opgietvloeistoffen.

Deze opgietvloeistoffen mogen met elkaar worden vermengd met uitzondering van olijfolie met andere oliën.

▼B

Artikel 6

1. De produkten in de recipiënt moeten, na sterilisatie, ten minste voldoen aan de volgende criteria:

a) voor de in artikel 4, onder 1 tot en met 5, beschreven aanbiedingsvormen moeten de sardines of de delen van sardines:

   — ongeveer van dezelfde afmetingen zijn en regelmatig in de recipiënt zijn gerangschikt;

   — gemakkelijk van elkaar zijn te scheiden;

   — vrij zijn van grote scheuren in de buikwand;

   — vrij zijn van breuken of scheuren in het vlees;

   — vrij zijn van vergeling van het weefsel, lichte sporen daargelaten;

   — het vlees moet een normale textuur hebben. Het mag in geen geval overmatig vezelachtig of overmatig zacht of sponsachtig zijn;

   — het vlees moet een heldere of rozeachtige kleur hebben en mag, afgezien van lichte sporen, geen rode verkleuring rond de wervelkolom vertonen;

b) wat de opgietvloeistof betreft: deze moet een kleur en viscositeit hebben die kenmerkend zijn voor het betrokken produkt en voor de gebruikte ingrediënten. Als de opgietvloeistof olie is, mag deze niet meer dan acht netto gewichtspercenten waterachtig exsudaat bevatten;

c) de sardines moeten de geur en de smaak behouden die kenmerkend zijn voor de soort „sardina pilchardus Walbaum" en voor het type opgietvloeistof en vrij zijn van elke onaangename geur of smaak, en mogen met name niet bitter, bedorven of ranzig smaken of ruiken;

d) het produkt moet vrij zijn van vreemde bestanddelen;

e) wat de produkten met graten betreft, moet de wervelkolom gemakkelijk kunnen worden verwijderd en bros zijn;

f) produkten zonder huid of zonder graten mogen geen belangrijke resten van huid of graten bevatten.

2. De recipiënten mogen geen uitwendige tekenen van roest en geen misvormingen vertonen die nadelig zijn voor een goede commerciële aanbiedingsvorm.

Artikel 7

Onverminderd de Richtlijnen 79/112/EEG en 76/211/EEG wordt de verkoopbenaming op de voorverpakkingen van sardineconserven bepaald op grond van de verhouding tussen het gewicht van de sardines in de recipiënt na sterilisatie en het nettogewicht, beide uitgedrukt in gram:

a) Voor de in artikel 4, onder 1 tot en met 5, gedefinieerde aanbiedingsvormen is deze verhouding ten minste gelijk aan de hierna vermelde waarden:

   — 70 % voor de in artikel 5, onder 1, 2, 4 en 5 genoemde opgietvloeistoffen,

   — 65 % voor de in artikel 5, onder 3, genoemde opgietvloeistof,

   — 50 % voor de in artikel 5, onder 6, bedoelde opgietvloeistof.

   Wanneer deze waarden zijn nageleefd, bestaat de verkoopbenaming uit de benaming van de aanbiedingsvorm van de sardine, zoals ver-

▼B

meld in artikel 4. De benaming van de gebruikte opgietvloeistof moet worden geïntegreerd in de verkoopbenaming.

Voor produkten met olie wordt de opgietvloeistof aangeduid met:

— „in olijfolie", wanneer deze olie is gebruikt,

of

— „in plantaardige olie", als andere geraffineerde plantaardige oliën, met inbegrip van oliën van olijven, afvallen of mengsels daarvan zijn gebruikt,

of

— „in … olie", gevolgd door de benaming van de aard van de olie.

b) Voor de in artikel 4, onder 6, bedoelde aanbiedingsvormen moet deze verhouding ten minste gelijk zijn aan 35 %.

c) Voor andere culinaire bereidingen dan beschreven onder a), moet de verkoopbenaming de specificiteit van de culinaire bereiding weergeven.

In afwijking van artikel 2, tweede streepje, en van punt b) van het onderhavige artikel, mogen bereidingen op basis van gehomogeniseerd sardinevlees, waarbij de musculaire structuur verdwijnt, vlees van andere vissen bevatten dat op dezelfde wijze is behandeld, mits zij ten minste 25 % sardinevlees bevatten.

d) De in dit artikel gedefinieerde verkoopbenaming mag alleen worden gebruikt voor de in artikel 2 bedoelde produkten.

▼M2

Artikel 7 bis

1. Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 2000/13/EG, mogen conserven van sardineachtigen in de Gemeenschap in de handel worden gebracht onder een verkoopbenaming waarin naast het woord „sardines" ook de wetenschappelijke benaming van de soort en het geografische gebied waar de soort is gevangen, worden vermeld.

2. Wanneer de in lid 1 bedoelde verkoopbenaming wordt vermeld op de recipiënt van de conserven van sardineachtigen, moet deze duidelijk en goed waarneembaar worden aangebracht.

3. De wetenschappelijke benaming van de soort moet steeds de geslachtsaanduiding (eigennaam) en een specifiek epitheton, in het Latijn, omvatten.

4. Het geografische gebied wordt aangegeven met een van de in de eerste kolom van de bijlage opgenomen namen, rekening houdend met de omschrijving van het overeenkomstige gebied in de tweede kolom van de bijlage.

5. Onder één verkoopbenaming mag slechts één soort in de handel worden gebracht.

▼B

Artikel 8

Indien nodig stelt de Commissie, volgens de procedure van artikel 33 van Verordening (EEG) nr. 3796/81, de voor de toepassing van deze verordening vereiste maatregelen vast, met name het bemonsteringsschema om de conformiteit van de vervaardigde produkten met de onderhavige verordening te beoordelen.

▼B

Artikel 9

Deze verordening treedt in werking op de derde dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 januari 1990.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.