Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

REGULAMENTO (CEE) N.º 2136/89 DO CONSELHO

de 21 de Junho de 1989

►**M1** que fixa normas comuns de comercialização para as conservas de sardinha e denominações de venda para as conservas de sardinha e de produtos do tipo sardinha ◄

(JO L 212 de 22.7.1989, p. 79)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.°	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 1181/2003 da Comissão de 2 de Julho de 2003	L 165	17	3.7.2003
►**M2**	Regulamento (CE) n.º 1345/2008 da Comissão de 23 de Dezembro de 2008	L 348	76	24.12.2008

▼B

REGULAMENTO (CEE) N.º 2136/89 DO CONSELHO

de 21 de Junho de 1989

►M1 que fixa normas comuns de comercialização para as conservas de sardinha e denominações de venda para as conservas de sardinha e de produtos do tipo sardinha ◄

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 3796/81 do Conselho, de 29 de Dezembro de 1981, que adopta a organização comum de mercado no sector dos produtos da pesca ([1]), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) n.º 1495/89 ([2]), e, nomeadamente, o n.º 3 do seu artigo 2.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que o Regulamento (CEE) n.º 3796/81 prevê a possibilidade de fixar normas comuns de comercialização para os produtos da pesca na Comunidade, com vista, nomeadamente, a excluir do mercado os produtos de qualidade não satisfatória e a facilitar as relações comerciais com base numa concorrência leal;

Considerando que a fixação de tais normas para as conservas de sardinha é susceptível de melhorar a rentabilidade da produção de sardinha da Comunidade, bem como a das suas colocações comerciais, e de facilitar o escoamento dos produtos;

Considerando que, a fim, nomeadamente, de assegurar a transparência do mercado, é necessário especificar que os produtos em causa devem ser exclusivamente preparados com peixes da espécie *sardina pilchardus Walbaum* e conter, pelo menos, uma quantidade mínima de peixe;

Considerando que, a fim de garantir a boa apresentação comercial dos produtos, é conveniente definir os elementos relativos à preparação do peixe antes do seu acondicionamento, as apresentações sob as quais pode ser comercializado, bem como os meios de cobertura, e os ingredientes adicionais que podem ser utilizados; que, não obstante, estes elementos não podem ser de molde a excluir os produtos novos que eventualmente surjam no mercado;

Considerando que, com o objectivo de impedir a comercialização de produtos não satisfatórios, é conveniente definir determinados critérios a que as conservas de sardinha se devem conformar, a fim de poderem ser escoadas na Comunidade para a alimentação humana;

Considerando que a Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final ([3]), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 86/197/CEE ([4]), e a Directiva 76/211/CEE, de 20 de Janeiro de 1976, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes ao pré-acondicionamento em massa ou em volume de certos produtos em pré-embalagens ([5]), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 78/891/CEE ([6]), definem as informações necessárias à correcta informação e protecção do

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

▼B

consumidor quanto ao conteúdo dos recipientes; que, no que respeita às conservas de sardinha, é conveniente determinar a denominação de venda dos produtos, em função da preparação culinária proposta e, nomeadamente, da relação existente entre os diferentes ingredientes que compõem o produto acabado; que, no caso de o meio de cobertura ser um óleo, é conveniente precisar a forma por que esse óleo deve ser denominado;

Considerando que é conveniente confiar à Comissão a adopção, se necessário, das medidas de execução de carácter técnico,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

▼M1

Artigo 1.º

O presente regulamento define as normas a que estão sujeitas a comercialização de conservas de sardinha e as denominações de venda para as conservas de sardinha e as conservas de produtos do tipo sardinha comercializadas na Comunidade.

Artigo 1.ºA

Para efeitos do presente regulamento:

1. Entende-se por conservas de sardinha, os produtos preparados a partir de peixes da espécies *Sardina pilchardus*;

2. Entende-se por conservas de produtos do tipo sardinha, os produtos comercializados e apresentados da mesma forma que as conservas de sardinha, preparados a partir de peixes das seguintes espécies:

   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

Artigo 2.º

Só podem ser comercializados como conservas de sardinha e só podem receber a denominação de venda referida no artigo 7.º os produtos que satisfaçam as seguintes condições:

▼M1

— constarem dos códigos NC 1604 13 11, 1604 13 19 e ex 1604 20 50,

▼B

— serem preparados exclusivamente a partir de peixes da espécie *sardina pilchardus Walbaum*,

▼B

— serem pré-embalados, com um meio de cobertura apropriado, em recipientes hermeticamente fechados,

— terem sido esterilizados por tratamento adequado.

Artigo 3.º

Na medida do, necessário à boa apresentação comercial dos produtos, as sardinhas devem ser convenientemente descabeçadas, limpas de guelras, da barbatana caudal e das vísceras, à excepção das ovas, sémen e rins, bem como, consoante a apresentação comercial em causa, da coluna vertebral e da pele.

Artigo 4.º

As sardinhas em conserva podem ser comecializadas sob uma das apresentações seguintes:

1. Sardinha: produto de base; remoção conveniente da cabeça, das guelras, da barbatana caudal e das vísceras. A cabeça é cortada perpendicularmente à coluna vertebral, próximo das guelras.

2. Sardinha sem espinha: em relação ao produto de base referido no n.º 1, remoção suplementar da coluna vertebral.

3. Sardinha sem pele e sem espinha: em relação ao produto de base referido no n.º 1, remoção suplementar da coluna vertebral e da pele.

4. Filetes de sardinha: massas musculares retiradas paralelamente à coluna vertebral, quer a todo o comprimento do peixe quer numa parte desse comprimento, após remoção da coluna vertebral, das barbatanas e da extremidade da parede abdominal. Os filetes podem ser apresentados com ou sem pele.

5. Toutiços de sardinha: porções de peixe contíguas à cabeça com um comprimento não inferior a três centímetros, obtidas a partir do produto de base por cortes perpendiculares à coluna vertebral.

6. Qualquer outra forma de apresentação, desde que se distinga claramente das apresentações definidas nos n.ºs 1 a 5.

Artigo 5.º

Para efeitos da denominação de venda referida no artigo 7.º, distinguem-se os meios de cobertura seguintes, com ou sem adição de ingredientes suplementares:

1. Azeite

2. Outros óleos vegetais refinados, incluindo o óleo de bagaço de azeitona, utilizados isoladamente ou misturados.

3. Molho de tomate.

4. Suco natural (líquido de exsudação do peixe aquando da cozedura), solução salina ou água.

5. Marinadas com ou sem vinho.

6. Qualquer outro meio de cobertura, desde que se distinga claramente dos meios de cobertura definidos nos n.ºs 1 a 5.

Estes meios de cobertura podem ser misturados entre si, excepto no caso do azeite com outros óleos.

▼B

Artigo 6.º

1. Os produtos contidos no recipiente, tal como se apresentam após o tratamento de esterilização, devem, pelo menos, satisfazer os seguintes critérios:

a) Nas apresentações descritas nos n.os 1 a 5 do artigo 4.º, as sardinhas ou partes de sardinha devem:

   — ser de dimensões razoavelmente uniformes e estar regularmente dispostas no recipiente,

   — ser facilmente separáveis umas das outras,

   — não apresentar rupturas importantes da parede abdominal,

   — não apresentar rupturas nem lacerações da carne,

   — não apresentar amarelecimento dos tecidos, à excepção de ligeiros traços,

   — a carne deve apresentar uma consistência normal. Não pode, em nenhum caso, ser excessivamente fibrosa nem excessivamente mole ou esponjosa,

   — a carne deve ser de cor clara ou rosada e não pode apresentar vermelhidão perivertebral, à excepção de ligeiros traços;

b) Relativamente ao meio de cobertura, ter a cor e a consistência característica da sua denominação e dos ingredientes utilizados. No caso de uma cobertura de óleo, esta não pode conter um exsudato aquoso superior a 8 % de peso líquido;

c) Conservar o cheiro e o sabor característicos da espécie *sardina pilcharus Walbaum* e do tipo de meio de cobertura e estar isentas de cheiros e de sabores desagradáveis, nomeadamente de sabor amargo, oxidado ou rançoso;

d) Estar isentas de corpos estranhos;

e) Relativamente aos produtos com espinhas, deve a coluna vertebral ser facilmente separável da carne e friável;

f) Relativamente aos produtos sem pele ou sem espinhas, não apresentar resíduos importantes destas matérias.

2. O recipiente não pode apresentar oxidação externa nem deformações que afectem a boa apresentação comercial.

Artigo 7.º

Sem prejuízo do disposto nas Directivas 79/112/CEE e 76/211/CEE, a denominação de venda que figura nas pré-embalagens das conservas de sardinha é determinada em função da relação entre o peso das sardinhas contidas no recipiente, após esterilização, e o peso líquido expressos em gramas.

a) Quanto às apresentações referidas nos n.os 1 a 5 do artigo 4.º, esta relação será pelo menos igual aos valores a seguir indicados:

   — 70 % para os meios de cobertura enumerados nos n.os 1, 2, 4 e 5 do artigo 5.º,

   — 65 % para o meio de cobertura enumerado no n.os 3 do artigo 5.º,

   — 50 % para os meios de cobertura referidos no n.º 6 do artigo 5.º

   Quanto estes valores forem respeitatos, a denominação de venda é estabelecida em função da apresentação da sardinha, com base na designação correspondente constante do artigo 4.º A designação do

▼B

meio de cobertura utilizado deve fazer parte integrante da denominação de venda.

No caso dos produtos em óleo, o meio de cobertura deve ser designado por:

— «em azeite», quando este óleo tenha sido utilizado, ou

— «em óleo vegetal», quando forem utilizados outros óleos vegetais refinados, incluido o óleo de bagaço de azeitona ou suas misturas, ou

— «em óleo de», seguido da designação da sua natureza específica;

b) Quanto às apresentações referidas no n.º 6 do artigo 4.º, a relação deve ser pelo menos igual a 35 %;

c) Quanto às preparações culinárias diferentes das descritas na alínea a), a denominação de venda deve indicar a especificidade da preparação culinária.

Em derrogação do disposto no segundo travessão do artigo 2.º e na alínea b) do presente artigo, as preparações à base de carne de sardinha homogeneizada, implicando a desaparição da sua estrutura muscular, podem conter carne de outros peixes que tenham sido sujeitos ao mesmo tratamento, na condição de que a parte de sardinha seja pelo menos igual a 25 %.

d) A denominação de venda, tal como definida no presente artigo, é reservada aos produtos referidos no artigo 2.º

▼M2

Artigo 7.º-A

1. Sem prejuízo da Directiva 2000/13/CE, as conservas de produtos do tipo sardinha podem ser comercializadas na Comunidade sob uma denominação de venda que consista no termo «sardinha» associado ao nome científico da espécie e ao nome da zona geográfica em que foi capturada a espécie.

2. Sempre que seja indicada no recipiente de uma conserva de produtos do tipo sardinha, a denominação de venda prevista no n.º 1 deve ser apresentada de um modo claro e destacado.

3. O nome científico deve incluir, em todos casos, o nome genérico e o nome específico em latim.

4. A zona geográfica é indicada através de um dos nomes enumerados na primeira coluna do anexo, atendendo à identificação da zona correspondente mencionada na segunda coluna do anexo.

5. Sob cada denominação de venda só pode ser comercializada uma única espécie.

▼B

Artigo 8.º

A Comissão adoptará, na medida do necessário e de acordo com o processo previsto no artigo 33.º do Regulamento (CEE) n.º 3796/81, as medidas necessárias à execução do presente regulamento, designadamente o plano da amostragem destinado a apreciar a conformidade dos lotes de fabrico com o presente regulamento.

Artigo 9.º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 1990.

▼B

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.