376R0103

28.1.76 EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI N:o L 20/29

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 103/76,

annettu 19 päivänä tammikuuta 1976,

tiettyjen tuoreiden tai jäähdytettyjen kalojen kaupan pitämistä koskevista yhteisistä vaatimuksista

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon kalastustuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä 19 tammikuuta 1976 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 100/76([1]) ja erityisesti sen 2 artiklan 3 kohdan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

sekä katsoo, että

asetuksessa (ETY) N:o 100/76 säädetään mahdollisuudesta vahvistaa kaupan pitämistä koskevat yhteiset vaatimukset; näiden vaatimusten soveltaminen on omiaan parantamaan kaupan pidettävien kalojen laatua ja siten edistämään niiden myyntiä,

laatua voidaan parantaa erityisesti siten, että kaloja, joiden tuoreusaste ei täytä tiettyjä vaatimuksia, ei pidetä kaupan ihmisravinnoksi,

lähes kaikissa merikalastusta harjoittavissa jäsenvaltioissa kansallisen lainsäädännön nojalla ihmisravinnoksi soveltuviksi katsotut kalat saatetaan myyntiin koon, painon, jalostusasteen ja muiden arviointiperusteiden perusteella tapahtuvan lajittelun jälkeen; kalat voidaan luokitella myös tuoreusasteen perusteella,

ottaen huomioon hintojen määrityksestä ja muodostuksesta asetuksessa (ETY) N:o 100/76 säädetyt toimenpiteet tiettyjä tuotteita koskevien yhteisten vaatimusten vahvistaminen on erityisen tärkeää; sen vuoksi olisi yhdenmukaistettava tähän asti kansallisella tasolla suoritetut luokitukset,

tähän asti kalat on luokiteltu ainoastaan ennen ensimmäistä myyntiä, koska suuri osa näistä kaloista fileoidaan tai jalostetaan eri tavoin välittömästi; sen vuoksi olisi yhteisiä vaatimuksia sovellettava ainoastaan ensimmäiseen yhteisössä tapahtuvaan myyntivaiheeseen,

vaatimuksia on sovellettava kaikkiin ihmisravinnoksi tarkoitettuihin, yhteisön jäsenvaltioiden alueella kaupan pidettäviin kaloihin maahantuodut kalat mukaan luettuna; rajaamalla alan ammattilaisille näin annettu velvoite ihmisravinnoksi tarkoitettuihin kaloihin mahdollistetaan selkeämpi ja nopeampi erottelu ihmisravinnoksi hyväksyttäviin tuotteisiin, jotka käytetään tähän tarkoitukseen ja näin ollen luokitellaan, ja muihin tuotteisiin; sekä kaupan pitäminen vaatimusten soveltamisvaiheessa että näiden vaatimusten noudattamisen valvonta helpottuvat; olisi kuitenkin tarpeen olla soveltamatta vaatimuksia sellaisiin tapauksiin, joissa myydään pieniä määriä suoraan vähittäiskauppiaille tai kuluttajille,

tässä asetuksessa tarkoitetut yksitoista lajia muodostavat 60 prosenttia yhteisön tuoreiden kalojen tuotannosta ja 80 prosenttia kolmansista maista lähtöisin olevasta tuonnista; sen vuoksi olisi sovellettava vaatimuksia ensisijaisesti näihin lajeihin;

tuoreus on ratkaiseva tekijä kalojen laadun arvioinnissa; koon perusteella tapahtuva luokittelu on myös välttämätön kuluttajien erilaisten ostotottumusten ja yhteisössä yleisesti käytössä olevien jalostusmenetelmien vuoksi,

on tehtävä selvä jako eri tuoreusasteiden ja eri kokojen välillä; tämän vuoksi olisi säädettävä rajoitettu mutta riittävä määrä tuoreus- ja kokoluokkia,

tällä hetkellä ei ole olemassa yleispätevää menetelmää, jolla pystyttäisiin sekä nopeasti että edullisesti arvioimaan kalojen tuoreus; ainoastaan jäsenvaltioissa jo käytössä oleva aistinvarainen tutkimus täyttää tämän vaatimuksen ja on hyväksyttävä menetelmä,

ottaen huomioon useimmissa jäsenvaltioissa vallitsevat käytännöt olisi tarkoituksenmukaista, että alan ammattilaiset suorittaisivat luokittelun tuoreuden ja koon mukaan; erityisesti aistinvaraisin perustein suoritettavaa tuoreusluokitusta varten olisi säädettävä, että ammatilliset järjestöt järjestäisivät tätä tarkoitusta varten asiantuntija-apua,

vastavuoroisen tiedottamisen aikaansaamiseksi jokaisen jäsenvaltion olisi annettava tiedoksi muille jäsenvaltioille ja komissiolle alan asiantuntijoiden ja ammatillisten järjestöjen nimi- ja osoiteluettelo,

on välttämätöntä, että kolmansista maista yhteisön alueelle tuodut kalat ovat yhteisön vaatimusten mukaiset, ja

kyseisten vaatimusten soveltaminen näihin kaloihin edellyttää lisätietojen merkitsemistä pakkauksiin; nämä merkinnät eivät kuitenkaan ole tarpeen, mikäli kyseessä ovat kolmansista maista peräisin olevien kalastusalusten suoraan yhteisöön tuomat kalat edellyttäen kuitenkin, ettei näitä kaloja voida pitää kaupan muuten kuin yhteisön tuotantoon sovellettavien säännösten mukaisesti,

([1]) EYVL N:o L 20, 28.1.1976, s. 1

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

a) "kaupan pitämisellä" ensimmäistä myyntiin asettamista ja ensimmäistä myyntiä yhteisöön tulon jälkeen,

b) "erällä" tiettyä määrää samaan lajiin kuuluvia, samalla tavalla käsiteltyjä kaloja, jotka ovat mahdollisesti lähtöisin samasta kalastuspaikasta ja samasta aluksesta,

c) "kalastuspaikalla" kalastuksen yhteydessä käytettävää yleistä nimitystä paikasta, jossa pyynti on suoritettu,

d) "jalostusasteella" muotoa, jollaisena kalaa pidetään kaupan, esimerkiksi kokonaisena, perattuna, päättömänä jne.

2 artikla

1. Edellä 3 artiklassa tarkoitettuja, yhteisössä tuotettuja kaloja voidaan pitää kaupan ihmisravinnoksi yhteisön sisällä ainoastaan, jos ne ovat tämän asetuksen säännösten mukaiset.

2. Tämän asetuksen säännöksiä ei kuitenkaan sovelleta pieniin määriin kaloja, jotka rannikkokalastaja luovuttaa suoraan vähittäiskauppiaalle tai kuluttajalle.

3. Yksityiskohtaiset säännöt 2 kohdan soveltamisesta vahvistetaan asetuksen (ETY) N:o 100/76 32 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

3 artikla

Vahvistetaan seuraavien yhteisen tullitariffin alanimikkeeseen ex 03.01 B I y kuuluvien suolaisen veden kalalajien, ei kuitenkaan elävien, jäädytettyjen tai paloiteltujen, kaupan pitämistä koskevat vaatimukset:

Turskat	(Gadus morhua)
Seiti	(Pollachius virens)
Kolja	(Melanogrammus aeglefinus)
Valkoturska	(Merlangus merlangus)
Punakampela	(Pleuronectes platessa)
Punasimput	(puna-ahvenet) (Sebastes marinus)
Makrillit	(Scomber scombrus)
Sillit	(Clupea harengus)
Sardiinit	(Clupea pilchardus Walbaum)
Sardellit	(Engraulis encrasicholus)
Kummeliturskat	(Merluccius -lajit)

4 artikla

Edellä 3 artiklassa tarkoitettuihin kaupan pitämistä koskeviin vaatimuksiin kuuluvat:

a) tuoreusluokat,

b) kokoluokat.

5 artikla

Jokaisen erän tuoreusluokka määritetään kalojen tuoreusasteen ja eräiden muiden ominaisuuksien perusteella.

Tuoreusluokka määritellään tämän asetuksen liitteessä A kuvatun luokitusasteikon avulla, johon kuuluvat:

a) ulkonäkö,

b) fyysinen tila,

c) haju.

Jokaiselle tutkimuskohteelle annetaan luokittelupistemäärä, joka vastaa asteikossa esiintyviä tuoreuden arviointiperusteita. Luokittelupistemäärien aritmeettinen keskiarvo ilmaisee tuoreusasteen.

6 artikla

1. Kalat luokitellaan edellä 5 artiklassa tarkoitettujen säännösten perusteella tuoreusluokkaan erinomainen, A tai B kuuluviin eriin.

Tuoreusluokka "erinomainen":

Tähän luokkaan kuuluvien kalojen tuoreusasteen on oltava vähintään 2,7. Kaloissa ei saa olla painaumia, naarmuja, tahroja eikä voimakasta tummumista.

Tuoreusluokka A:

Tähän luokkaan kuuluvien kalojen tuoreusasteen on oltava vähintään 2 mutta alle 2,7. Hyvin pienessä määrässä kaloja sallitaan lieviä painaumia ja pintanaarmuja. Kaloissa ei saa olla tahroja eikä voimakasta tummumista.

Tuoreusluokka B:

Tähän luokkaan kuuluvien kalojen tuoreusaste on vähintään 1 mutta alle 2. Hyvin pienessä määrässä kaloja sallitaan syvempiä painaumia ja naarmuja. Kaloissa ei saa olla tahroja eikä voimakasta tummumista.

2. Luokiteltaessa tuotteita eri tuoreusluokkiin on myös otettava huomioon, että tuotteen luonteesta, kalastuspaikasta ja jalostusasteesta riippuen tuotteessa saattaa olla loisia.

Yksityiskohtaiset säännöt tämän kohdan soveltamisesta vahvistetaan asetuksen (ETY) N:o 100/76 32 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen. Kalastuspaikan ilmoittamisesta jokaisen erän osalta voidaan säätää samaa menettelyä noudattaen.

7 artikla

1. Jokaisen erän on oltava tuoreutensa puolesta homogeeninen. Pienen erän ei kuitenkaan tarvitse olla homogeeninen; tällaisessa tapauksessa erä luokitellaan kuuluvaksi alimpaan erässä esiintyvään tuoreusluokkaan.

2. Tuoreusluokka on merkittävä eriin kiinnitettyihin etiketteihin selvästi luettavilla ja pyyhkiytymättömillä, vähintään viiden senttimetrin korkuisilla kirjaimilla.

8 artikla

1. Kalojen kokoluokituksen perustana on kalojen paino tai niiden lukumäärä kilogrammaa kohti.

2. Erät luokitellaan kokoluokkiin tämän asetuksen liitteessä B olevan asteikon mukaan.

3. Jokaisen erän on oltava kalojen koon puolesta homogeeninen. Pienen erän ei kuitenkaan tarvitse olla homogeeninen; tällaisessa tapauksessa erä luokitellaan kuuluvaksi alimpaan erässä esiintyvään kokoluokkaan.

4. Kokoluokka ja jalostusaste on merkittävä eriin kiinnitettyihin etiketteihin selvästi luettavilla ja pyyhkiytymättömillä, vähintään viiden senttimetrin korkuisilla kirjaimilla.

9 artikla

Alan ammattilaisten on suoritettava luokittelu tuoreuden ja koon mukaan tarvittaessa asianomaisten ammatillisten järjestöjen tätä tarkoitusta varten osoittamien asiantuntijoiden avustuksella.

10 artikla

Jäsenvaltioiden on viimeistään kuukautta ennen tämän asetuksen soveltamisen alkamispäivää annettava tiedoksi muille jäsenvaltioille ja komissiolle 9 artiklassa tarkoitettujen ammatillisten järjestöjen nimi- ja osoiteluettelo. Kaikki tätä luetteloa koskevat muutokset on annettava tiedoksi muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

11 artikla

1. Edellä 3 artiklassa tarkoitettuja, kolmansista maista lähtöisin olevia kaloja voidaan käyttää yhteisössä ihmisravinnoksi ainoastaan:

a) jos ne ovat 4, 5, 6, 7 ja 8 artiklan säännösten mukaiset;

b) jos niiden pakkauksissa on selvästi nähtävissä ja luettavissa:

— alkuperämaa latinalaisin ja vähintään 20 millimetrin korkuisin kirjaimin kirjoitettuna,

— kalalaji,

— jalostusaste,

— tuoreus- ja kokoluokka,

— pakkauksien sisältämien kalojen nettopaino kilogrammoina,

— luokittelupäivämäärä ja lähetyspäivämäärä,

— lähettäjän nimi ja osoite.

2. Suoraan kalastuspaikalta tuleviin, kolmannen maan lipun alla purjehtivien alusten yhteisön satamaan tuomiin ja ihmisravinnoksi kaupan pidettäviksi tarkoitettuihin kaloihin sovelletaan saatettaessa niitä kulutukseen kuitenkin samoja säännöksiä kuin yhteisön tuotantoon.

12 artikla

1. Kumotaan tiettyjen tuoreiden tai jäähdytettyjen kalojen kaupan pitämistä koskevista yhteisistä vaatimuksista 30 päivänä marraskuuta 1970 annettu neuvoston asetus (ETY) N:o 2455/70([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 3308/75([2]).

2. Edellä 1 kohdan nojalla poistettuun asetukseen tehdyt viittaukset on ymmärrettävä viittauksiksi tähän asetukseen.

13 artikla

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä helmikuuta 1976.

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

Tehty Brysselissä 19 päivänä tammikuuta 1976.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

J. HAMILIUS

([1]) EYVL N:o L 264, 5.12.1970, s. 1
([2]) EYVL N:o L 328, 20.12.1975, s. 9

LIITE A

TUOREUDEN ARVIOINTIASTEIKKO

Tutkimuskohde	ARVIOINTIPERUSTEET			
	Pisteytys			
	3	2	1	0
	ULKONÄKÖ			
NAHKA	väri on kirkas ja kiiltävä; ei tummumista lima on vetistä ja läpinäkyvää	väri on kirkas mutta ei kiiltävä lima on hieman sameaa	väri on muuttumassa tummaksi ja sameaksi lima on maitomaista	väri on samea (1) lima on läpinäkymätöntä
SILMÄ	kupera (pullottava); sarveiskalvo on läpinäkyvä pupilli on musta ja kiiltävä	kupera ja hieman kuopalle painunut sarveiskalvo on lievästi läpikuultamaton pupilli on musta ja samea	litteä sarveiskalvo on läpikuultamaton pupilli on samea	keskeltä kovera (1) sarveiskalvo on maitomainen pupilli on harmaa
KIDUKSET	kirkkaan väriset; ei limaa	haaleamman väriset läpikuultavan liman jättämiä heikkoja jälkiä	väri on haalistumassa lima on läpinäkymätöntä	kellertävät (1) lima on maitomaista
LIHA (vatsasta leikattu)	sinertävää, läpikuultavaa, sileää ja kiiltävää alkuperäinen väri säilynyt muuttumattomana	samettimaista, vahamaista ja kiillotonta väri hieman muuttunut	hieman sameaa	sameaa (1)
SELKÄRANGAN KOHDALLA OLEVA VÄRI	väritön	vaalea ruusunpunainen	ruusunpunainen	punainen (1)
ELIMET	munuaiset, muiden elinten jäännökset sekä aortan sisällä oleva veri ovat kirkkaan punaisia	munuaiset ja muiden elinten jäännökset ovat himmeän punaisia, veri on tummumassa	munuaiset, muiden elinten jäännökset ja veri ovat hailakan punaisia	munuaiset, muiden elinten jäännökset ja veri ovat ruskehtavia (1)
	FYYSINEN TILA			
LIHA	kiinteää ja kimmoisaa pinta on sileä	vähemmän kimmoisaa	hieman pehmeää (velttoa), vähemmän kimmoisaa pinta on vahamainen (samettimainen) ja himmeä	pehmeää (velttoa) (1) suomut irtoavat helposti nahasta; pinta on rakeinen
SELKÄRANKA	hajoaa irtoamisen sijasta	jää kiinni	jää hieman kiinni	irtoaa (1)
VATSAKALVO	jää kokonaan kiinni lihaan	jää kiinni	jää hieman kiinni	irtoaa (1)
	HAJU			
KIDUKSET, NAHKA, VATSAONTELO	merilevä	ei levän hajua eikä mitään pahaa hajua	lievästi hapan	hapan (1)

(1) Tai pidemmälle edennyt pilaantumisvaihe.

LIITE B

KOKOASTEIKKO

(kalojen paino/kg)

	Turskat	Seiti	Kolja	Valkoturska
Koko 1	vähintään 7	vähintään 5	vähintään 1	vähintään 0,5
Koko 2	vähintään 4 mutta alle 7	vähintään 3 mutta alle 5	vähintään 0,4 mutta alle 1	vähintään 0,35 mutta alle 0,5
Koko 3	vähintään 2 mutta alle 4	vähintään 1,5 mutta alle 3	vähintään 0,25 mutta alle 0,4	vähintään 0,2 mutta alle 0,35
Koko 4	vähintään 1 mutta alle 2	alle 1,5	alle 0,25	alle 0,2
Koko 5	alle 1			

(kalojen paino/kg)

	Punakampelat	Punasimput	Makrillit
Koko 1	vähintään 0,6	vähintään 2	vähintään 0,5
Koko 2	vähintään 0,4 mutta alle 0,6	alle 2	vähintään 0,2 mutta alle 0,5
Koko 3	vähintään 0,3 mutta alle 0,4		vähintään 0,1 mutta alle 0,2
Koko 4	alle 0,3		alle 0,1

	Sillit		Sardiinit	
	kalojen paino/kg	kappalemäärä/kg	kalojen paino/kg	kappalemäärä/kg
Koko 1	vähintään 0,125	8 tai vähemmän	vähint ään 0,060	17 tai vähemmän
Koko 2	vähint. 0,085 mutta alle 0,125	9–12	vähintään 0,040 mutta alle 0,060	18–25
Koko 3	alle 0,085	vähintään 13	vähintään 0,030 mutta alle 0,040	26–33
Koko 4			alle 0,030	vähintään 34

	Sardellit		Kummelituskat
	kalojen paino/kg	kappalemäärä/kg	kalojen paino/kg
Koko 1	vähintään 0,040	25 tai vähemmän	yli 1,2
Koko 2	vähintään 0,020 mutta alle 0,040	26–50	0,6–1,2
Koko 3	alle 0,020	vähintään 51	vähintään 0,250 mutta alle 0,6
Koko 4			alle 0,250