376R0103

28.1.76 EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING Nr L 20/29

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 103/76

av den 19 januari 1976

om gemensamma marknadsnormer för viss färsk eller kyld fisk

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 100/76 av den 19 januari 1976 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeriprodukter[1], särskilt artikel 2.3 i denna,

med beaktande av kommissionens förslag, och

med beaktande av följande:

Enligt förordning (EEG) nr 100/76 får gemensamma marknadsnormer fastställas. Tillämpningen av sådana normer torde bidra till att förbättra kvaliteten på den fisk som saluförs och därmed underlätta avsättningen av den.

Ett sätt att förbättra kvaliteten är att förbjuda att fisk som inte har en viss färskhetsgrad saluförs som livsmedel.

I nästan alla medlemsstater som bedriver havsfiske bjuds fisk som enligt nationell lagstiftning bedömts lämplig som livsmedel ut till försäljning efter att ha klassificerats efter storlek, vikt, produktform och andra kriterier. Fisken klassificeras också efter färskhet.

Med tanke på de åtgärder som anges i förordning (EEG) nr 100/76 i fråga om bestämning av priser och prisbildning kan införandet av normer för vissa produkter antas få särskilt stor betydelse. Den klassificering som hittills genomförts på nationell nivå bör därför standardiseras.

Fisk har hittills bara klassificerats innan den sålts första gången, eftersom en stor del av fisken omedelbart därpå filéas eller bereds på annat sätt. Införandet av gemensamma normer bör därför begränsas till det första försäljningsledet inom gemenskapen.

Normerna måste gälla all fisk avsedd som livsmedel, inklusive importerad fisk som bjuds ut på marknaden i gemenskapens medlemsstaters territorier. Att de skyldigheter som åläggs branschen begränsas till fisk avsedd som livsmedel gör det möjligt att klarare och snabbare skilja mellan produkter som är tillåtna som livsmedel och därmed underkastade klassificering och produkter som inte är det. Detta kommer att underlätta både avsättningen i det led där normerna tillämpas och kontrollen av deras efterlevnad. Det förefaller emellertid nödvändigt att vid tillämpningen av dessa normer undanta viss direktförsäljning av små kvantiteter till detaljhandlare och konsumenter.

De elva arter som omfattas av denna förordning utgör ca 60 % av gemenskapens produktion av färsk fisk och 80 % av importen från tredje land. Införandet av normer för dessa arter bör därför prioriteras.

Fiskens färskhet är en avgörande faktor vid bedömningen av dess kvalitet. Med tanke på skillnaderna i fråga om konsumenternas köpvanor och de beredningsmetoder som normalt används inom gemenskapen är det också väsentligt att klassificera fisken efter storlek.

De olika färskhetsgraderna och skillnaderna i storlek måste definieras entydigt. Därför bör ett begränsat men ändå tillräckligt antal färskhets- och storlekskategorier fastställas.

Det finns för närvarande ingen objektiv metod att på ett både snabbt och billigt sätt bedöma färskheten hos fisk. Endast organoleptisk undersökning, som för övrigt används i medlemsstaterna, motsvarar kravet på objektivitet och utgör en acceptabel metod.

Med hänsyn till gängse praxis i de flesta medlemsstater bör branschen själv klassificera fisken efter färskhet och storlek. Med tanke särskilt på bedömning av färskhetsgraden enligt organoleptiska kriterier, bör klassificeringen ske i samarbete med experter som utsetts för detta ändamål av berörda branschorganisationer.

För ömsesidig information bör varje medlemsstat förse övriga medlemsstater och kommissionen med en lista på namn och adresser till de berörda experterna och organisationerna.

Gemenskapens normer måste gälla även för fisk som importeras från tredje land.

Tillämpningen av gemenskapens normer på importerad fisk kräver ytterligare information på förpackningarna. Denna information är emellertid inte nödvändig för fisk som från fartyg landas inom gemenskapen på samma villkor som gemenskapens fångster.

[1] EGT nr L 20, 28.1.1976, s. 1.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I denna förordning avses med

a) *försäljning*: det första försäljningsutbudet och den första försäljningen efter ankomsten till gemenskapen,

b) *parti*: den mängd fisk av samma art som bearbetats på samma sätt och som eventuellt kommer från samma fångstplats och samma fartyg,

c) *fångstplats*: den inom fiskerinäringen vanliga beteckningen på den plats där fångsten gjorts,

d) *produktform*: den form i vilken fisken bjuds ut, t.ex. hel, rensad, utan huvud osv.

Artikel 2

1. Den i artikel 3 specificerade fisk som utgör en del av gemenskapens fångster får endast försäljas som livsmedel inom gemenskapen om den uppfyller kraven enligt denna förordning.

2. Bestämmelserna i denna förordning skall dock inte gälla små kvantiteter fisk som kustfiskare avyttrar direkt till detaljhandlare eller konsumenter.

3. Närmare bestämmelser för tillämpningen av punkt 2 skall antas i enlighet med förfarandet i artikel 32 i förordning (EEG) nr 100/76.

Artikel 3

Marknadsnormer fastställs härmed för följande arter av saltvattenfisk som omfattas av undernummer ur 03.01 B I i den gemensamma tulltaxan, med undantag av fisk som är levande, frusen eller i bitar.

Torsk	(Gadus morrhua)
Sej	(Pollachius virens)
Kolja	(Melanogrammus aeglefinus)
Vitling	(Merlangius merlangus)
Rödspätta	(Pleuronectes platessa)
Kungsfisk	Sebastes marinus)
Makrill	(Scomber scombrus)
Sill	(Clupea harengus)
Sardiner	(Clupea pilchardus Walbaum)
Ansjovis	(Engraulis encrasicholus)
Kummel	(arter av släktet Merluccius)

Artikel 4

De marknadsnormer som anges i artikel 3 utgörs av

a) färskhetskategorier, och

b) storlekskategorier.

Artikel 5

Färskhetskategorin för varje parti skall bestämmas på grundval av fiskens färskhetsgrad och ett antal ytterligare krav.

Färskhetsgraden skall definieras enligt den skala som anges i bilaga A till denna förordning, och som täcker följande aspekter:

a) Utseende.

b) Beskaffenhet.

c) Lukt.

Varje undersökt del skall tilldelas en poäng som motsvarar de färskhetskriterier som anges i skalan. Det aritmetiska genomsnittet av de tilldelade poängen anger färskhetsgraden.

Artikel 6

1. På grundval av bestämmelserna i artikel 5 skall fisk klassificeras i parti efter färskhetskategorierna "Extra", A eller B.

Färskhetskategori "Extra":

Färskhetsgraden för fisk i denna kategori skall vara 2,7 eller högre. Fisken skall vara fri från tryckmärken, skador, fläckar och missfärgningar.

Färskhetskategori A:

Färskhetsgraden för fisk i denna kategori skall vara 2 eller högre men lägre än 2,7. En mycket liten andel fisk med lätta tryckmärken och ytliga skador skall tolereras. Fisken skall vara fri från fläckar och missfärgningar.

Färskhetskategori B:

Färskhetsgraden för fisk i denna kategori skall vara 1 eller högre men lägre än 2. En mycket liten andel fisk med allvarligare tryckmärken och lätta skador skall tolereras. Fisken skall vara fri från fläckar och missfärgningar.

2. När produkterna klassificeras i färskhetskategorier skall även förekomsten av parasiter beaktas, dock med hänsyn till typen av produkt, fångstplatsen och fiskens produktform.

Närmare bestämmelser för tillämpningen av denna punkt skall antas i enlighet med förfarandet i artikel 32 i förordning (EEG) nr 100/76. Beslut om att fångstplatsen obligatoriskt skall anges för varje parti får fattas enligt samma förfarande.

Artikel 7

1. Varje parti skall innehålla produkter av samma färskhetsgrad. Ett litet parti behöver dock inte vara av enhetlig kvalitet. Om det inte är det, skall det hänföras till den för partiet lägsta färskhetskategorin.

2. Färskhetskategorin skall markeras tydligt och outplånligt med minst 5 cm höga tecken på etiketter som fästs på partiet.

Artikel 8

1. Fiskens storlek skall mätas i vikt eller anges i antal per kg.

2. Partierna skall inordnas i storlekskategorier enligt skalan i bilaga B till denna förordning.

3. Varje parti skall innehålla fisk av samma storlek. Ett litet parti behöver dock inte vara av enhetlig storlek. Om det inte är det, skall det hänföras till den för partiet lägsta storlekskategorin.

4. Storlekskategorin och produktformen skall markeras tydligt och outplånligt med minst 5 cm höga tecken på etiketter som fästs på partiet.

Artikel 9

Branschen skall klassificera fisken efter färskhet och storlek i samarbete med experter som utsetts för detta ändamål av berörda branschorganisationer.

Artikel 10

Senast en månad innan denna förordning träder i kraft skall varje medlemsstat förse de övriga medlemsstaterna och kommissionen med en lista på de i artikel 9 angivna experternas och branschorganisationernas namn och adresser. De övriga medlemsstaterna och kommissionen skall underrättas om alla ändringar i listan.

Artikel 11

1. I artikel 3 specificerad fisk som importerats från tredje land får säljas som livsmedel inom gemenskapen endast om den

a) uppfyller kraven i artikel 4–8,

b) bjuds ut i förpackningar på vilka följande information är tydligt och läsligt markerad:

— Ursprungsland, tryckt med minst 20 mm höga romerska bokstäver.

— Fiskart.

— Produktform.

— Färskhets- och storlekskategorier.

— Den förpackade fiskens nettovikt i kg.

— Datum för klassificering och avsändande.

— Avsändarens namn och adress.

2. Fisk som direkt från fångstplatsen landas i en gemenskapshamn från fartyg som för ett tredje lands flagg och är avsedd för försäljning som livsmedel skall emellertid, när den bjuds ut på marknaden, vara underkastad samma bestämmelser som gemenskapens fångster.

Artikel 12

1. Rådets förordning (EEG) nr 2455/70 av den 30 november 1970 om gemensamma marknadsnormer för viss färsk eller kyld fisk[1], senast ändrad genom förordning (EEG) nr 3308/75[2], skall upphöra att gälla.

2. Hänvisningar till den genom punkt 1 upphävda förordningen skall betraktas som hänvisningar till den här förordningen.

Artikel 13

Denna förordning träder i kraft den 1 februari 1976.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 19 januari 1976.

På rådets vägnar

J. HAMILIUS

Ordförande

---

(1) EGT nr L 264, 5.12.1970, s. 1.
(2) EGT nr L 328, 20.12.1975, s. 9.

BILAGA A

BEDÖMNINGSSKALA – FÄRSKHET

Bedömningsobjekt	KRITERIER			
	Bedömningspoäng			
	3	2	1	0
	UTSEENDE			
SKINN	kraftig, glänsande pigmentering, utan missfärgning; vattenklart slem	kraftig men inte glänsande pigmentering; lätt oklart slem	pigmentering på väg att bli missfärgad och matt; grumligt slem	matt pigmentering(1); ogenomskinligt slem
ÖGON	konvexa (utstående); genomskinlig hornhinna; svart, klar pupill	konvexa och lätt insjunkna; lätt opaliserande hornhinna; svart, matt pupill	platta; opaliserande hornhinna; ogenomskinlig pupill	konkava i mitten(1); grumlig hornhinna; grå pupill
GÄLAR	klar färg; utan slem	blekare färg; smärre spår av klart slem	på väg att bli missfärgade; ogenomskinligt slem	gulaktiga(1); grumligt slem
KÖTT (vid buksnitt)	blåaktigt, genomskinligt, slätt skinande; ingen förändring i den ursprungliga färgen	sammetsartat, vaxartat, matt; lätt missfärgning	något ogenomskinligt	ogenomskinligt(1)
FÄRG LÄNGS RYGGRADEN	ofärgad	lätt rosa	rosa	röd(1)
INRE ORGAN	njurar och rester av andra organ, klart röda, liksom blodet i aorta	njurar och rester av andra organ matt röda, blodet på väg att missfärgas	njurar, rester av andra organ och blod blekt röda	njurar(1), rester av andra organ och blod brunaktiga
	BESKAFFENHET			
KÖTT	fast och elastiskt; slät yta	mindre elastiskt	något mjukt (slappt) mindre elastiskt; vaxartad (sammetsartad) och matt yta	mjukt (slappt)(1); fjällen lätta att ta bort från skinnet, ganska skrynklig yta, tendens till mjölighet
RYGGRADEN	bryts istället för att lossna	sitter fast	sitter någorlunda fast	sitter inte fast(1)
BUKHINNA	sitter helt fast vid köttet	sitter fast	sitter någorlunda fast	sitter inte fast(1)
	LUKT			
GÄLAR, SKINN, BUKHÅLA	av tång	ingen lukt av tång och inte heller av dålig lukt	lätt sur	sur(1)

(1) eller i ett senare stadium av nedbrytning

BILAGA B

BEDÖMNINGSSKALA – STORLEK

(kg/fisk)

	Torsk	Gråsej	Kolja	Vitling
Storlek 1	7 och däröver	5 och däröver	1 och däröver	0,5 och däröver
Storlek 2	från 4 men under 7	från 3 men under 5	från 0,4 men under 1	från 0,35 men under 0,5
Storlek 3	från 2 men under 4	från 1,5 men under 3	från 0,25 men under 0,4	från 0,2 men under 0,35
Storlek 4	från 1 men under 2	under 1,5	under 0,25	under 0,2
Storlek 5	under 1			

(kg/fisk)

	Rödspätta	Kungsfisk	Makrill
Storlek 1	0,6 och däröver	2 och däröver	0,5 och däröver
Storlek 2	från 0,4 men under 0,6	under 2	från 0,2 men under 0,5
Storlek 3	från 0,3 men under 0,4		från 0,1 men under 0,2
Storlek 4	under 0,3		under 0,1

	Sill		Sardiner	
	kg/fisk	Antal/kg	kg/fisk	Antal/kg
Storlek 1	0,125 och däröver	8 eller färre	0,060 och däröver	17 eller färre
Storlek 2	från 0,085 men under 0,125	9–12	från 0,040 men under 0,060	18–25
Storlek 3	under 0,085	13 och fler	från 0,030 men under 0,040	26–33
Storlek 4			under 0,030	34 och fler

	Ansjovis		Kummel
	kg/fisk	Antal/kg	kg/fisk
Storlek 1	0,040 och däröver	25 eller färre	1,2 och däröver
Storlek 2	från 0,020 men under 0,040	26–50	från 0,6 men under 1,2
Storlek 3	under 0,020	51 och fler	från 0,250 men under 0,6
Storlek 4			under 0,250