RÈGLEMENT (CEE) N° 103/76 DU CONSEIL

du 19 janvier 1976

portant fixation des normes communes de commercialisation pour certains poissons frais ou réfrigérés

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 100/76 du Conseil, du 19 janvier 1976 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche [1], et notamment son article 2 paragraphe 3,

vu la proposition de la Commission,

considérant que le règlement (CEE) n° 100/76 prévoit la possibilité de fixer des normes communes de commercialisation; que l'application de ces normes est susceptible de contribuer à l'amélioration de la qualité des poissons commercialisés et de faciliter, de ce fait, leur écoulement;

considérant que l'amélioration de la qualité peut notamment être atteinte en excluant de la commercialisation pour la consommation humaine, les poissons qui ne présentent pas un certain degré de fraîcheur;

considérant que, dans presque tous les États membres pratiquant la pêche en mer, les poissons qui, en vertu de la réglementation nationale, ont été jugés propres à la consommation humaine sont mis en vente à la suite d'un triage selon leur taille, poids, présentation et autres critères; qu'il existe aussi une classification suivant le degré de fraîcheur;

considérant que, compte tenu des mesures prévues dans le règlement (CEE) n° 100/76, visant à la détermination et à la formation des prix, la normalisation de certains produits revêt une importance particulière; qu'il y a lieu, par conséquent, d'uniformiser les classifications effectuées jusqu'à présent sur le plan national;

considérant que jusqu'à présent une classification des poissons n'a lieu qu'avant la première vente, étant donné qu'une grande partie de ces poissons sont immédiatement filetés ou autrement transformés; qu'il convient donc de limiter l'application des normes communes au stade de la première vente dans la Communauté;

considérant que les normes doivent s'appliquer à tous les poissons destinés à l'alimentation humaine commercialisés sur le territoire des États membres de la Communauté, y compris les importations; que la limitation aux poissons destinés à l'alimentation humaine de l'obligation ainsi imposée aux professionnels permet en effet une distinction plus nette et plus rapide entre les produits qui, étant admis pour l'alimentation humaine, sont utilisés à cette fin et, de ce fait, soumis à classification, et les autres produits; que tant la commercialisation au stade de l'application des normes, que le contrôle du respect de celles-ci se trouveront ainsi facilités; qu'il apparaît toutefois nécessaire d'exclure de leur champ d'application certaines ventes directes portant sur de petites quantités au détaillant ou au consommateur;

considérant que les onze espèces visées par le présent règlement représentent environ 60 % de la production communautaire de poissons frais et 80 % des importations en provenance des pays tiers; qu'il convient donc d'appliquer les normes par priorité à ces espèces;

considérant que l'état de fraîcheur du poisson intervient de façon déterminante dans l'appréciation de sa qualité; qu'une répartition en catégories de calibrage est également indispensable du fait de la diversité des habitudes d'achat des consommateurs et des méthodes courantes de transformation dans la Communauté;

considérant que les différents degrés de fraîcheur et les différentes tailles doivent être mis en évidence d'une façon adéquate; qu'il convient, dès lors, de prévoir un nombre limité mais suffisant de catégories de fraîcheur et de catégories de calibrage;

considérant qu'il n'existe pas actuellement de méthode objective permettant d'apprécier à la fois rapidement et à un coût réduit l'état de fraîcheur du poisson; que seul l'examen organoleptique, qui est d'ailleurs appliqué dans les États membres, répond à cette exigence et constitue une méthode acceptable;

considérant que, compte tenu des pratiques existant dans la plupart des États membres, il apparaît opportun que les professionnels effectuent la classification par catégorie de fraîcheur et par catégorie de calibrage; que, en vue notamment de l'appréciation de la fraîcheur à partir de critères organoleptiques, il convient de prévoir le concours d'experts désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées;

[1] Voir page 1 du présent Journal officiel.

considérant que, dans un but d'information réciproque, il convient que chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission une liste des noms et adresses des experts et organisations professionnelles concernées;

considérant qu'il est indispensable que les poissons importés en provenance de pays tiers soient conformes aux normes communautaires;

considérant que l'application desdites normes à ces poissons conduit à exiger des indications supplémentaires sur les emballages; que, toutefois, ces indications ne sont pas nécessaires s'il s'agit de poissons introduits par des navires dans la Communauté dans les mêmes conditions que la production communautaire,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Au sens du présent règlement, on entend par:

a) *commercialisation:* la première mise en vente et la première vente, à la suite de l'introduction dans la Communauté;

b) *lot:* certaine quantité de poissons, d'une même espèce, ayant fait l'objet du même traitement et provenant éventuellement du même lieu de pêche et du même navire;

c) *lieu de pêche:* dénomination usuelle, en pêcherie, de l'endroit où les captures ont été effectuées;

d) *présentation:* forme sous laquelle le poisson est commercialisé, telle que entier, vidé décapité, etc.

Article 2

1. Les poissons visés à l'article 3 et faisant partie de la production communautaire ne peuvent être commercialisés pour l'alimentation humaine à l'intérieur de la Communauté que s'ils satisfont aux dispositions du présent règlement.

2. Les dispositions du présent règlement ne sont toutefois pas applicables aux petites quantités de poissons cédés directement par le pêcheur côtier au détaillant ou au consommateur.

3. Les modalités d'application du paragraphe 2 sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement (CEE) n° 100/76.

Article 3

Des normes de commercialisation sont fixées pour les espèces suivantes de poissons de mer relevant de la sous-position ex 03.01 B I du tarif douanier commun, à l'exception des poissons vivants, congelés ou tronçonnés:

Cabillauds	*(Gadus morrhua)*
Lieus noirs	*(Pollachius virens)*
Églefins	*(Melanogrammus aeglefinus)*
Merlans	*(Merlangius merlangus)*
Plies ou carrelets	*(Pleuronectes platessa)*
Rascasses du nord ou sébastes	*(Sebastes marinus)*
Maquereaux	*(Scomber scombrus)*
Harengs	*(Clupea harengus)*
Sardines	*(Clupea pilchardus Walbaum)*
Anchois	*(Engraulis encrasicholus)*
Merlus	*(Merluccius sp.p.).*

Article 4

Les normes de commercialisation visées à l'article 3 comprennent:

a) des catégories de fraîcheur,

b) des catégories de calibrage.

Article 5

Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot en fonction du degré de fraîcheur des poissons et de quelques caractéristiques complémentaires.

Le degré de fraîcheur est défini à l'aide du barème de cotation figurant à l'annexe A qui comprend les éléments suivants:

a) aspect,

b) état,

c) odeur.

Il est attribué à chaque objet d'examen une cote d'appréciation correspondant aux critères de fraîcheur indiqués dans le barème. La moyenne arithmétique des cotes d'appréciation fournit le degré de fraîcheur.

Article 6

1. Sur base des dispositions visées à l'article 5, les poissons sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur Extra, A ou B.

Catégorie de fraîcheur Extra:

Le degré de fraîcheur des poissons de cette catégorie est égal ou supérieur à 2,7. Les poissons doivent être dépourvus de marques de pression ou d'écorchures, de souillures et de forte décoloration.

Catégorie de fraîcheur A:

Le degré de fraîcheur des poissons de cette catégorie est égal ou supérieur à 2 et inférieur à 2,7. Il est toléré une proportion minime de poissons présentant de légères marques de pression et des écorchures superficielles. Les poissons doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration.

Catégorie de fraîcheur B:

Le degré de fraîcheur des poissons de cette catégorie est égal ou supérieur à 1 et inférieur à 2. Il est toléré une proportion minime de poissons présentant des marques de pression plus forte et de légères écorchures. Les poissons doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration.

2. Pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur, est également prise en considération la présence de parasites, compte tenu de la nature du produit, de son lieu de pêche et de sa présentation.

Les modalités d'application du présent paragraphe sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement (CEE) n° 100/76. L'indication du lieu de pêche, par lot, peut être prescrite selon la même procédure.

Article 7

1. Chaque lot doit être homogène quant à son état de fraîcheur. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène; dans ce cas, il est classé dans la catégorie de fraîcheur la plus basse qui y est représentée.

2. La catégorie de fraîcheur doit être inscrite en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur de 5 centimètres au moins, sur des étiquettes apposées sur les lots.

Article 8

1. Le calibrage des poissons est basé sur leur poids ou sur leur nombre au kilogramme.

2. Les lots sont classés dans des catégories de calibre selon le barème figurant à l'annexe B.

3. Chaque lot doit être homogène quant au calibrage des poissons. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène; dans ce cas, il est classé dans la catégorie de calibrage la moins avantageuse qui y est représentée.

4. La catégorie de calibrage et le mode de présentation doivent être inscrits en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres sur des étiquettes apposées sur les lots.

Article 9

Les professionnels effectuent la classification par catégories de fraîcheur et catégories de calibrage avec le concours d'experts désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées.

Article 10

Chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission, au plus tard un mois avant la date de la mise en application du présent règlement, une liste des noms et adresses des experts et organisations professionnelles visés à l'article 9. Toute modification de cette liste est communiquée aux autres États membres et à la Commission.

Article 11

1. Les poissons visés à l'article 3 en provenance des pays tiers ne peuvent être mis à la consommation dans la Communauté pour l'alimentation humaine, que:

a) s'ils répondent aux dispositions des articles 4, 5, 6, 7 et 8;

b) s'ils sont présentés dans des emballages portant l'indication clairement visible et parfaitement lisible:

— du pays d'origine imprimé en caractères latins d'une hauteur d'au moins 20 millimètres,

— de l'espèce de poisson,

— du mode de présentation,

— de la catégorie de fraîcheur et de la catégorie de calibrage,

— du poids net en kilogrammes des poissons contenus dans les emballages,

— de la date de la classification et de la date de l'expédition,

— du nom et de l'adresse de l'expéditeur.

2. Toutefois, les poissons provenant directement des lieux de pêche, introduits dans un port de la Communauté par des navires battant pavillon d'un pays tiers et destinés à être commercialisés pour l'alimentation humaine, sont soumis, pour leur mise à la consommation, aux mêmes dispositions que celles applicables à la production communautaire.

Article 12

1. Le règlement (CEE) n° 2455/70 du Conseil, du 30 novembre 1970, portant fixation des normes communes de commercialisation pour certains poissons frais ou réfrigérés [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3308/75 [2], est abrogé.

2. Les références au règlement abrogé en vertu du paragraphe 1 doivent s'entendre comme faites au présent règlement.

Article 13

Le présent règlement entre en vigueur le 1er février 1976.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 19 janvier 1976.

Par le Conseil

Le président

J. HAMILIUS

(1) JO n° L 264 du 5. 12. 1970, p. 1.
(2) JO n° L 328 du 20. 12. 1975, p. 9.

ANNEXE A

BARÈME DE COTATION — FRAÎCHEUR

Objet d'examen	CRITÈRES Cotes d'appréciation 3	2	1	0
	ASPECT			
PEAU	pigmentation vive et chatoyante; pas de décoloration mucus aqueux, transparent	pigmentation vive, mais sans lustre mucus légèrement trouble	pigmentation en voie de décoloration et ternie mucus laiteux	pigmentation terne (1) mucus opaque
ŒIL	convexe (bombé) cornée transparente pupille noire, brillante	convexe et légèrement affaissé cornée légèrement opalescente pupille noire, ternie	plat cornée opalescente pupille opaque	concave au centre (1) cornée laiteuse pupille grise
BRANCHIES	couleur brillante; pas de mucus	moins colorées traces légères de mucus clair	se décolorant mucus opaque	jaunâtres (1) mucus laiteux
CHAIR (coupure dans l'abdomen)	bleuâtre, translucide, lisse, brillante sans aucun changement de coloration originale	veloutée, cireuse, feutrée couleur légèrement modifiée	légèrement opaque	opaque (1)
COULEUR LE LONG DE LA COLONNE VERTÉBRALE	pas de coloration	légèrement rose	rose	rouge (1)
ORGANES	reins et résidus d'autres organes rouge brillant, de même que le sang à l'intérieur de l'aorte	reins et résidus d'autres organes rouge mat sang se décolorant	reins, résidus d'autres organes et sang rouge pâle	reins, résidus d'autres organes et sang brunâtre (1)
	ÉTAT			
CHAIR	ferme et élastique surface lisse	élasticité diminuée	légèrement molle (flasque), élasticité diminuée surface cireuse (veloutée) et ternie	molle (flasque) (1) écaille se détachant facilement de la peau; surface granuleuse
COLONNE VERTÉBRALE	se brise au lieu de se détacher	adhérente	peu adhérente	non adhérente (1)
PÉRITOINE	adhérent totalement à la chair	adhérent	peu adhérent	non adhérent (1)
	ODEUR			
BRANCHIES, PEAU, CAVITÉ ABDOMINALE	algue marine	ni d'algue, ni mauvaise	légèrement aigre	aigre (1)

(1) Ou dans un stade d'altération plus avancé.

ANNEXE B

BARÈME DE CALIBRAGE

(kg/poissons)

	Cabillauds	Lieus noirs	Églefins	Merlans
Taille 1	7 et plus	5 et plus	1 et plus	0,5 et plus
Taille 2	de 4 à moins de 7	de 3 à moins de 5	de 0,4 à moins de 1	de 0,35 à moins de 0,5
Taille 3	de 2 à moins de 4	de 1,5 à moins de 3	de 0,25 à moins de 0,4	de 0,2 à moins de 0,35
Taille 4	de 1 à moins de 2	moins de 1,5	moins de 0,25	moins de 0,2
Taille 5	moins de 1			

(kg/poissons)

	Plies ou carrelets	Rascasses du nord ou sébastes	Maquereaux
Taille 1	0,6 et plus	2 et plus	0,5 et plus
Taille 2	de 0,4 à moins de 0,6	moins de 2	de 0,2 à moins de 0,5
Taille 3	de 0,3 à moins de 0,4		de 0,1 à moins de 0,2
Taille 4	moins de 0,3		moins de 0,1

	Harengs		Sardines	
	kg/poissons	pièces au kg	kg/poissons	pièces au kg
Taille 1	0,125 et plus	8 ou moins	0,060 et plus	17 ou moins
Taille 2	de 0,085 à moins de 0,125	de 9 à 12	de 0,040 à moins de 0,060	de 18 à 25
Taille 3	moins de 0,085	13 et plus	de 0,030 à moins de 0,040	de 26 à 33
Taille 4			moins de 0,030	34 et plus

	Anchois		Merlus
	kg/poissons	pièces au kg	kg/poissons
Taille 1	0,040 et plus	25 ou moins	plus de 1,2
Taille 2	de 0,020 à moins de 0,040	de 26 à 50	0,6 à 1,2
Taille 3	moins de 0,020	51 et plus	0,250 à moins de 0,6
Taille 4			moins de 0,250