VERORDNUNG (EWG) Nr. 103/76 DES RATES

vom 19. Januar 1976

über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte frische oder gekühlte Fische

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 100/76 des Rates vom 19. Januar 1976 über die gemeinsame Marktorganisation für Fischereierzeugnisse [1], insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Verordnung (EWG) Nr. 100/76 sieht die Möglichkeit vor, gemeinsame Vermarktungsnormen festzulegen. Die Anwendung dieser Normen ist geeignet, zur Verbesserung der Qualität der vermarkteten Fische und somit zur Erleichterung ihres Absatzes beizutragen.

Die Qualitätsverbesserung kann insbesondere dadurch erreicht werden, daß Fische, die einen bestimmten Frischegrad nicht erreichen, von der Vermarktung für den menschlichen Verzehr ausgenommen werden.

In fast allen Mitgliedstaaten, die Seefischerei betreiben, werden die Fische, die auf Grund der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften als für den menschlichen Verzehr geeignet befunden worden sind, nach Größe, Gewicht, Aufmachung und anderen Merkmalen sortiert zum Verkauf angeboten; außerdem wird eine Klasseneinteilung nach dem Frischegrad vorgenommen.

In Anbetracht der in der Verordnung (EWG) Nr. 100/76 vorgesehenen Maßnahmen zur Preisermittlung und Preisbildung kommt der Normung bestimmter Erzeugnisse eine besondere Bedeutung zu. Es empfiehlt sich deshalb, die bisher auf einzelstaatlicher Ebene vorgenommenen Einteilungen zu vereinheitlichen.

Bisher wird eine Einteilung der Fische nach Klassen nur vor dem ersten Verkauf vorgenommen, da ein großer Teil von ihnen unmittelbar danach filetiert oder anderweitig verarbeitet wird. Es erscheint daher zweckmäßig, die Anwendung der gemeinsamen Normen auf die erste Verkaufsstufe in der Gemeinschaft zu beschränken.

Die Normen müssen für alle im Hoheitsgebiet der Mitgliedstaaten der Gemeinschaft vermarkteten Speisefische einschließlich der Einfuhren gelten. Die Begrenzung der dem Berufshandel auferlegten Verpflichtung auf zum menschlichen Verzehr bestimmte Fische ermöglicht eine klarere und schnellere Unterscheidung zwischen den Erzeugnissen, die wegen ihrer Zulassung zum menschlichen Verzehr zu diesem Zweck verwendet werden und somit der Klassifizierung unterliegen, und den übrigen Erzeugnissen. Dies erleichtert sowohl die Vermarktung auf der Stufe, auf der die Normen angewendet werden, als auch die Kontrolle der Einhaltung dieser Normen. Es erscheint jedoch erforderlich, von ihrem Anwendungsbereich bestimmte Direktverkäufe geringer Mengen an Einzelhändler oder Verbraucher auszunehmen.

Die elf in dieser Verordnung aufgeführten Fischarten machen etwa 60 v. H. der Gesamterzeugung der Gemeinschaft an frischen Fischen und etwa 80 v. H. der Einfuhr aus dritten Ländern aus. Es empfiehlt sich daher, die Normen vorrangig auf diese Fischarten anzuwenden.

Ausschlaggebend für die Beurteilung der Qualität des Fisches ist sein Frischezustand. Darüber hinaus ist in Anbetracht der unterschiedlichen Kaufgewohnheiten der Verbraucher und der in der Gemeinschaft üblichen Verarbeitungsmethoden auch eine Einteilung nach Größenklassen unerläßlich.

Die Unterschiede in Frische und Größe müssen auf angemessene Weise zum Ausdruck kommen. Es empfiehlt sich daher, eine begrenzte, aber ausreichende Zahl von Frischeklassen und Größenklassen vorzusehen.

Es gibt bisher keine objektive Methode, um den Frischezustand ohne großen Zeit- und Kostenaufwand zu beurteilen. Allein die organoleptische Beurteilung, die im übrigen in den Mitgliedstaaten angewandt wird, erfüllt diese Anforderung und stellt somit ein brauchbares Verfahren dar.

In Anbetracht der in den meisten Mitgliedstaaten üblichen Praxis erscheint es zweckmäßig, daß der Berufshandel die Einteilung in Frischeklassen und Größenklassen vornimmt. Es empfiehlt sich, insbesondere für die Beurteilung des Frischegrades an Hand organoleptischer Merkmale Sachverständige hinzuzuziehen, die von den betreffenden Berufsverbänden benannt werden.

[1] Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

Im Hinblick auf eine gegenseitige Unterrichtung ist es zweckmäßig, daß jeder Mitgliedstaat den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission ein Verzeichnis der Namen und Anschriften der betreffenden Sachverständigen und Berufsverbände übermittelt.

Die aus dritten Ländern eingeführten Fische müssen unbedingt den Gemeinschaftsnormen entsprechen.

Die Anwendung der genannten Gemeinschaftsnormen auf diese Fische macht es notwendig, zusätzliche Angaben auf den Verpackungen vorzuschreiben. Dies gilt jedoch nicht für Fische, die von Schiffen unter den gleichen Bedingungen wie die Gemeinschaftserzeugung in die Gemeinschaft verbracht werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Verordnung sind:

a) Vermarktung: erstes Anbieten und erster Verkauf nach dem Eintreffen in der Gemeinschaft;

b) Los: eine bestimmte Menge einer Fischart, die der gleichen Behandlung unterworfen wurde und gegebenenfalls vom gleichen Fangplatz und vom gleichen Schiff stammt;

c) Fangplatz: in der Fischerei gebräuchliche Bezeichnung des Ortes, an dem die Fänge getätigt worden sind;

d) Aufmachung: Form, in der die Fische angeboten werden, wie z. B. ganz, ausgenommen, ohne Kopf usw.

Artikel 2

(1) Die in Artikel 3 genannten, in der Gemeinschaft erzeugten Fische dürfen innerhalb der Gemeinschaft für den menschlichen Verzehr nur dann vermarktet werden, wenn sie dieser Verordnung entsprechen.

(2) Diese Verordnung gilt jedoch nicht für kleine Mengen von Fischen, die von Küstenfischern direkt an Einzelhändler oder an Verbraucher abgegeben werden.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu Absatz 2 werden nach dem Verfahren des Artikels 32 der Verordnung (EWG) Nr. 100/76 erlassen.

Artikel 3

Für folgende Seefischarten der Tarifstelle ex 03.01 B I des Gemeinsamen Zolltarifs, mit Ausnahme lebender, gefrorener oder zerteilter Fische, werden Vermarktungsnormen festgelegt:

Kabeljau	(Gadus morrhua)
Köhler	(Pollachius virens)
Schellfische	(Melanogrammus aeglefinus)
Merlane	(Merlangus merlangus)
Schollen	(Pleuronectes platessa)
Rotbarsche, Goldbarsche oder Tiefenbarsche	(Sebastes marinus)
Makrelen	(Scomber scombrus)
Heringe	(Clupea harengus)
Sardinen	(Clupea pilchardus Walbaum)
Sardellen	(Engraulis encrasicolus)
Seehechte	(Merluccius spp.).

Artikel 4

Die in Artikel 3 genannten Vermarktungsnormen umfassen

a) Frischeklassen,

b) Größenklassen.

Artikel 5

Die Frischeklassen werden für jedes Los an Hand des Frischegrads der Fische und einiger zusätzlicher Merkmale festgelegt.

Der Frischegrad wird an Hand des Beurteilungsschemas in Anhang A bestimmt, das sich wie folgt aufgliedert:

a) Aussehen,

b) Beschaffenheit,

c) Geruch.

Jedes Beurteilungsobjekt erhält die Beurteilungsziffer, die den in dem Schema angegebenen Frischekriterien entspricht. Das arithmetische Mittel der Beurteilungsziffern ergibt den Frischegrad.

Artikel 6

(1) Auf der Grundlage des Artikels 5 werden die Lose in die Frischeklassen Extra, A oder B eingestuft.

Frischeklasse Extra

Der Frischegrad der Fische dieser Klasse ist gleich oder höher als 2,7. Die Fische dürfen weder Druckstellen noch Verletzungen, Verschmutzungen oder starke Farbveränderungen aufweisen.

Frischeklasse A

Der Frischegrad der Fische dieser Klasse ist gleich oder höher als 2 und niedriger als 2,7. Eine geringe Menge von Fischen, die leichte Druckstellen und oberflächliche Verletzungen aufweisen, ist zulässig. Die Fische dürfen weder Verschmutzungen noch starke Farbänderungen aufweisen.

Frischeklasse B

Der Frischegrad der Fische dieser Klasse ist gleich oder höher als 1 und niedriger als 2.

Eine geringe Menge von Fischen, die stärkere Druckstellen und leichte Verletzungen aufweisen, ist zulässig. Die Fische dürfen weder Verschmutzungen noch starke Farbveränderungen aufweisen.

(2) Bei der Einstufung der Erzeugnisse in die einzelnen Frischeklassen wird je nach der Art des Erzeugnisses, seines Fangplatzes und seiner Aufmachung auch das Vorhandensein von Schädlingen berücksichtigt.

Die Durchführungsbestimmungen für diesen Absatz werden nach dem Verfahren des Artikels 32 der Verordnung (EWG) Nr. 100/76 erlassen. Nach dem gleichen Verfahren kann für jedes Los die Angabe des Fangplatzes vorgeschrieben werden.

Artikel 7

(1) Jedes Los muß hinsichtlich des Frischegrades einheitlich sein. Ein Los von geringem Umfang braucht jedoch nicht einheitlich zu sein; in diesem Fall wird es in die niedrigste der darin vorhandenen Frischeklassen eingestuft.

(2) Die Frischeklasse muß in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben von mindestens 5 cm Höhe auf Zetteln angegeben sein, die auf den Losen angebracht werden.

Artikel 8

(1) Die Größeneinteilung der Fische wird nach Gewicht oder Anzahl je Kilogramm vorgenommen.

(2) Die Lose werden nach dem Schema in Anhang B in Größenklassen eingeteilt.

(3) Jedes Los muß hinsichtlich der Größenklassen einheitlich sein. Ein Los von geringem Umfang braucht jedoch nicht einheitlich zu sein; in diesem Fall wird es in die ungünstigste der darin vorhandenen Größenklassen eingestuft.

(4) Größenklasse und Art der Aufmachung sind in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben von mindestens 5 cm Höhe auf Zetteln anzugeben, die auf den Losen angebracht werden.

Artikel 9

Der Berufshandel nimmt die Einteilung nach Frischeklassen und Größenklassen zusammen mit Sachverständigen vor, die zu diesem Zweck von den betreffenden Berufsverbänden benannt werden.

Artikel 10

Jeder Mitgliedstaat übermittelt den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission spätestens einen Monat vor der Anwendung dieser Verordnung ein Verzeichnis der Namen und Anschriften der in Artikel 9 genannten Sachverständigen und Berufsverbände. Jede Änderung dieses Verzeichnisses wird den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission mitgeteilt.

Artikel 11

(1) Die in Artikel 3 genannten Fische mit Herkunft aus dritten Ländern dürfen in der Gemeinschaft nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

a) den Vorschriften der Artikel 4 bis 8 entsprechen;

b) in Verpackungen angeboten werden, die gut sichtbar und deutlich lesbar folgende Angaben tragen:

— Ursprungsland in lateinischen Druckbuchstaben von mindestens 20 mm Höhe,

— Fischart,

— Art der Aufmachung,

— Frischeklasse und Größenklasse,

— Nettogewicht in kg der in den Verpackungen enthaltenen Fische,

— Datum der Klasseneinteilung und Versanddatum,

— Name und Anschrift des Absenders.

(2) Für Fische, die von unter der Flagge eines dritten Landes fahrenden Schiffen direkt von den Fangplätzen aus in einen Hafen der Gemeinschaft verbracht werden und für den menschlichen Verzehr vermarktet werden sollen, gelten jedoch im Hinblick auf das Inverkehrbringen die gleichen Bestimmungen wie für die Gemeinschaftserzeugung.

Artikel 12

(1) Die Verordnung (EWG) Nr. 2455/70 des Rates vom 30. November 1970 zur Festsetzung von gemeinsamen Vermarktungsnormen für bestimmte frische oder gekühlte Fische [1], zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3308/75 [2], wird aufgehoben.

(2) Verweisungen auf die durch Absatz 1 aufgehobene Verordnung gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung.

Artikel 13

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 1976 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am 19. Januar 1976.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. HAMILIUS

[1] ABl. Nr. L 264 vom 5. 12. 1970, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 328 vom 20. 12. 1975, S. 9.

ANHANG A

BEURTEILUNGSSCHEMA — FRISCHE

Beurteilungsobjekt	KRITERIEN Beurteilungsziffern 3	2	1	0
	AUSSEHEN			
HAUT	kräftige, glänzende Farbe; ohne Verfärbung wasserklarer Schleim	kräftige Farbe, aber ohne Glanz leicht getrübter Schleim	abgeblaßt; matt milchiger Schleim	stumpfe Farbe (1) undurchsichtiger Schleim
AUGEN	konvex (prall) durchsichtige Hornhaut; schwarze glänzende Pupille	konvex und leicht eingesunken Hornhaut leicht schillernd; schwarze trübe Pupille	flach schillernde Hornhaut; undurchsichtige Pupille	in der Mitte eingesunken (1) milchige Hornhaut; graue Pupille
KIEMEN	leuchtende Farbe ohne Schleim	blassere Farbe geringe Spuren von klarem Schleim	abgeblaßt undurchsichtiger Schleim	gelblich (1) milchiger Schleim
MUSKELFLEISCH (beim Schnitt in die Leibeshöhle)	bläulich, durchscheinend, glatt, glänzend ohne Veränderung der ursprünglichen Farbe	wächsern, samtartig, stumpf geringe Verfärbung	leicht undurchsichtig	undurchsichtig (1)
FÄRBUNG ENTLANG DER MITTELGRÄTE	keine Verfärbung	leicht rosa	rosa	rot (1)
ORGANE	Nieren und Reste anderer Organe sowie Blut in der Aorta leuchtend rot	Nieren und Reste anderer Organe mattrot; Blut abgeblaßt	Nieren, Reste anderer Organe und Blut blaßrot	Nieren, Reste anderer Organe und Blut bräunlich (1)
	BESCHAFFENHEIT			
MUSKELFLEISCH	fest und elastisch glatte Oberfläche	verminderte Elastizität	leicht weich (schlaff) verminderte Elastizität; Oberfläche wächsern, samtartig und matt	weich (schlaff) (1) Schuppen lösen sich leicht von der Haut; Oberfläche ziemlich rauh, grießartig
MITTELGRÄTE	zerbricht, anstatt sich zu lösen	anhaftend	ablösbar	leicht ablösbar (1)
PERITONEUM	fest anliegend	anliegend	ablösbar	leicht ablösbar (1)
	GERUCH			
HAUT, KIEMEN; LEIBESHÖHLE	nach Seetang	weder nach Seetang noch schlecht	leicht sauer	sauer (1)

(1) oder im Stadium weiter fortgeschrittener Veränderung.

ANHANG B

GRÖSSENSCHEMA

(kg/Fisch)

	Kabeljaue	Köhler	Schellfische	Merlane
Größe 1	7 und mehr	5 und mehr	1 und mehr	0,5 und mehr
Größe 2	4 bis weniger als 7	3 bis weniger als 5	0,4 bis weniger als 1	0,35 bis weniger als 0,5
Größe 3	2 bis weniger als 4	1,5 bis weniger als 3	0,25 bis weniger als 0,4	0,2 bis weniger als 0,35
Größe 4	1 bis weniger als 2	weniger als 1,5	weniger als 0,25	weniger als 0,2
Größe 5	weniger als 1			

(kg/Fisch)

	Schollen	Rotbarsche, Goldbarsche oder Tiefenbarsche	Makrelen
Größe 1	0,6 und mehr	2 und mehr	0,5 und mehr
Größe 2	0,4 bis weniger als 0,6	weniger als 2	0,2 bis weniger als 0,5
Größe 3	0,3 bis weniger als 0,4		0,1 bis weniger als 0,2
Größe 4	weniger als 0,3		weniger als 0,1

	Heringe		Sardinen	
	kg/Fisch	Stück je kg	kg/Fisch	Stück je kg
Größe 1	0,125 und mehr	8 oder weniger	0,060 und mehr	17 oder weniger
Größe 2	von 0,085 bis weniger als 0,125	9 bis 12	von 0,040 bis weniger als 0,060	18 bis 25
Größe 3	weniger als 0,085	13 und mehr	von 0,030 bis weniger als 0,040	26 bis 33
Größe 4			weniger als 0,030	34 und mehr

	Sardellen		Seehechte
	kg/Fisch	Stück je kg	kg/Fisch
Größe 1	0,040 und mehr	25 oder weniger	mehr als 1,2
Größe 2	von 0,020 bis weniger als 0,040	26 bis 50	0,6 bis 1,2
Größe 3	weniger als 0,020	51 und mehr	0,250 bis weniger als 0,6
Größe 4			weniger als 0,250