RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 103/76

af 19. januar 1976

om fastlæggelse af fælles markedsnormer for visse ferske eller kølede fisk

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 100/76 af 19. januar 1976 om en fælles markedsordning for fiskerivarer [1], særlig artikel 2, stk. 3,

under henvisning til forslag fra Kommissionen, og

ud fra følgende betragtninger:

Forordning (EØF) nr. 100/76 giver mulighed for at fastlægge fælles markedsnormer; anvendelsen af sådanne normer kan bidrage til at forbedre kvaliteten af den fisk, der tilføres markedet, og dermed til at fremme afsætning af fisk;

kvalitetsforbedringen kan især opnås ved, at kun fisk af en vis friskhedsgrad tilføres markedet til menneskeføde;

i næsten alle de medlemsstater, der driver havfiskeri, omsættes fisk, der i henhold til den nationale lovgivning er erklæret for egnet til menneskeføde, sorteret efter størrelse, vægt, tilvirkningsgrad og andre kriterier; der foretages også en klassificering efter friskhedsgraden;

i betragtning af de i forordning (EØF) nr. 100/76 fastsatte foranstaltninger vedrørende fastsættelse af priser og prisdannelse har standardiseringen af visse varer særlig betydning; derfor bør der ske en samordning af de hidtil på nationalt plan foretagne klassificeringer;

hidtil er fisken kun blevet klassificeret før første salg, fordi en stor del af fisken umiddelbart derefter udskæres i fileter eller forarbejdes på anden måde; det vil derfor være hensigtsmæssigt at begrænse anvendelsen af de fælles normer i Fællesskabet til første salgsled;

normerne gælder for alle fisk, som er bestemt til menneskeføde, også indførte varer, og som omsættes i Fællesskabets medlemsstater; begrænsning til fisk bestemt til menneskeføde af den forpligtelse, der dermed er pålagt de erhvervsdrivende, gør det i virkeligheden muligt at skelne klarere og hurtigere mellem varer, der — efter godkendelse til menneskeføde — anvendes til dette formål og derfor er genstand for klassificering, og andre varer; dette fremmer afsætningen i det led, hvor normerne anvendes, og letter kontrollen med overholdelse af normerne; det vil dog være hensigtsmæssigt at undtage visse former for direkte salg til detailhandler eller forbruger fra forordningens anvendelsesområde;

de 11 fiskearter, som er omhandlet i denne forordning, udgør ca. 60 % af Fællesskabets samlede fiskeri af fersk fisk og ca. 80 % af indførselen fra tredjelande; det er derfor hensigtsmæssigt fortrinsvis at anvende normerne på disse fiskearter;

fiskens friskhed er afgørende ved bedømmelsen af dens kvalitet; derudover er også en klassificering efter størrelse absolut nødvendig i betragtning af forskellene i forbrugernes indkøbsvaner og de sædvanlige tilvirkningsmetoder i Fællesskabet;

forskelle i friskhed og størrelse skal anskueliggøres på passende måde; derfor bør der fastsættes et begrænset, men tilstrækkeligt antal friskhedsklasser og størrelsesklasser;

der findes for øjeblikket ikke nogen objektiv metode til hurtigt og uden store omkostninger at vurdere fiskens friskhed; kun den organoleptiske undersøgelse, der i øvrigt anvendes i medlemsstaterne, opfylder disse krav og er derfor en anvendelig metode;

under hensyntagen til gældende praksis i de fleste medlemsstater vil det være hensigtsmæssigt at lade erhvervsrepræsentanter foretage klassificeringen efter friskhed og størrelse; især med henblik på vurdering af friskhedsgraden ud fra organoleptiske kriterier bør der sørges for bistand af sagkyndige, der i dette øjemed udpeges af de pågældende erhvervsorganisationer;

[1] Se side 1 i denne Tidende.

med henblik på en gensidig orientering bør hver medlemsstat sende de andre medlemsstater og Kommissionen en fortegnelse over navne og adresser på de pågældende sagkyndige og erhvervsorganisationer;

fisk, der indføres fra tredjelande, må ubetinget være i overensstemmelse med Fællesskabets normer;

anvendelsen af de nævnte normer på disse fisk gør det nødvendigt at forlange yderligere oplysninger på emballagen; sådanne oplysninger er dog ikke nødvendige for fisk, der indføres af skibe til Fællesskabet under samme vilkår, som gælder for Fællesskabets fiskeri —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I denne forordning forstås ved:

a) afsætning: første udbud og første salg efter varernes ankomst til Fællesskabet;

b) parti: en bestemt mængde af samme fiskeart, der har været underkastet samme behandling og eventuelt stammer fra samme fangstplads og fra samme skib;

c) fangstplads: den inden for fiskeriet normale betegnelse for det sted, hvor fangsten er gjort;

d) behandlingsgrad: den tilstand, hvori fisken udbydes, som f. eks. hel, renset, uden hoved, m.v.

Artikel 2

1. De i artikel 3 nævnte fisk, der hidrører fra Fællesskabets fiskeri, må inden for Fællesskabet kun afsættes til menneskeføde, når de opfylder bestemmelserne i denne forordning.

2. Bestemmelserne i denne forordning anvendes dog ikke på små mængder fisk, som kystfiskeren leverer direkte til detailhandler eller til forbruger.

3. Gennemførelsesbestemmelserne til stk. 2 fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 32 i forordning (EØF) nr. 100/76.

Artikel 3

For følgende arter af saltvandsfisk henhørende under position ex 03.01 B I i den fælles toldtarif, med undtagelse af levende, frosne eller udskårne fisk, fastsættes markedsnormer:

Torsk (Kabliau)	(Gadus morrhus),
Sej	(Pollachius virens),
Kuller	(Melanogrammus aeglefinus),
Hvilling	(Merlangius merlangus),
Rødspætter	(Pleuronectes Platessa),
Røfisk	(Sebastes marinus),
Makrel	(Scomber scombrus),
Sild	(Clupea harengus),
Sardiner	(Clupea pilchardus Walbaum),
Ansjoser	(Engraulis encrasicholus),
Kulmule	(Merluccius spp.).

Artikel 4

De i artikel 3 nævnte markedsnormer omfatter

a) friskhedsklasser,

b) størrelsesklasser.

Artikel 5

Friskhedsklasserne fastsættes for hvert parti fisk på grundlag af fiskens friskhedsgrad og enkelte andre kriterier.

Friskhedsgraden bestemmes ved hjælp af bedømmelsesskemaet i Bilag A, der er opdelt således:

a) udseende,

b) beskaffenhed,

c) lugt.

Hvert bedømmelsesobjekt opnår det bedømmelsestal, der svarer til de i skemaet angivne friskhedskriterier. Det aritmetiske gennemsnit af bedømmelsestallene angiver friskhedsgraden.

Artikel 6

1. På grundlag af bestemmelserne i artikel 5 klassificeres partierne i friskhedsklasserne Ekstra, A eller B.

Friskhedsklasse Ekstra

Friskhedsgraden for fisk i denne klasse er lig med eller større end 2,7. Fisken må ikke fremvise mærker efter tryk, beskadigelser, tilsmudsning eller stærke farveændringer.

Friskhedsklasse A

Friskhedsgraden for fisk i denne klasse er lig med eller større end 2, men mindre end 2,7. Det tillades, at en ringe mængde af fisken fremviser lette mærker efter tryk og overfladiske beskadigelser. Fisken må ikke være tilsmudset eller fremvise stærke farveændringer.

Friskhedsklasse B

Friskhedsgraden for fisk i denne klasse er lig med eller større end 1, men mindre end 2. Det tillades, at en ringe mængde af fisken fremviser kraftigere mærker efter tryk og lette beskadigelser. Fisken må ikke være tilsmuset eller fremvise stærke farveændringer.

2. Ved varernes klassificering i de forskellige friskhedsklasser skal også tilstedeværelsen af skadedyr tages i betragtning, dog under hensyntagen til varernes art, fangstplads og tilvirkningsgrad.

Gennemførelsesbestemmelserne til dette stykke fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 32 i forordning (EØF) nr. 100/76. Efter samme fremgangsmåde kan det bestemmes, at fangstpladsen skal oplyses for hvert parti.

Artikel 7

1. Hvert parti skal være ensartet med hensyn til friskhedsgrad. Et parti af ringe omfang behøver dog ikke at være ensartet; i så fald klassificeres det i den laveste af de i partiet forekommende friskhedsklasser.

2. Friskhedsklassen skal angives på sedler, der anbringes på partiet med tydeligt læselige, mindst 5 cm høje bogstaver, der ikke let kan fjernes.

Artikel 8

1. Størrelsesinddelingen af fisken sker efter vægt eller efter antal fisk pr. kg.

2. Partierne inddeles i størrelsesklasser i overensstemmelse med skemaet i bilag B.

3. Hvert parti skal være ensartet med hensyn til størrelsesklasse. Et parti af ringe omfang behøver dog ikke være ensartet; i så fald klassificeres det i den mindst fordelagtige af de i partiet forekommende størrelsesklasser.

4. Størrelsesklasse og tilvirkningsmåde skal angives på sedler, der anbringes på partiet med tydeligt læselige, mindst 5 cm høje tal eller bogstaver, der ikke let kan fjernes.

Artikel 9

Erhvervsrepræsentanter foretager klassificeringen i friskhedsklasser og størrelsesklasser sammen med sagkyndige, der er udpeget hertil af de pågældende erhvervsorganisationer.

Artikel 10

Hver medlemsstat sender, senest en måned før denne forordning bringes i anvendelse, de andre medlemsstater og Kommissionen en fortegnelse med navne og adresser på de i artikel 9 nævnte sagkyndige og erhversorganisationer. Enhver ændring i denne fortegnelse meddeles de andre medlemsstater og Kommissionen.

Artikel 11

1. De i artikel 3 nævnte fisk, som er indført fra tredjelande, må kun afsættes til forbrug som menneskeføde inden for Fællesskabet, såfremt de:

a) opfylder bestemmelserne i artikel 4, 5, 6, 7 og 8;

b) udbydes i emballage, på hvilken der let synligt og tydeligt læseligt er angivet følgende oplysninger:

— oprindelsesland trykt med mindst 20 mm høje latinske bogstaver,

— fiskeart,

— behandlingsgrad,

— friskhedsklasse og størrelsesklasse,

— nettovægt i kg af den i emballagen indeholdte fisk,

— dato for klassificering og forsendelse,

— afsenderns navn og adresse.

2. For fisk, der indføres direkte fra fangstpladserne til en havn i Fællesskabet af skibe, der sejler under et tredjelands flag, og skal afsættes til menneskeføde, gælder dog med hensyn til afsætningen de samme bestemmelser som for Fællesskabets fiskeri.

Artikel 12

1. Rådets forordning (EØF) nr. 2455/70 af 30. november 1970 om fastlæggelse af fælles markedsnormer for visse ferske eller kølede fisk [1], senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3308/75 [2], ophæves.

2. Henvisninger til den i henhold til stk. 1 ophævede forordning skal betragtes som henvisninger til denne forordning.

Artikel 13

Denne forordning træder i kraft den 1. februar 1976.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 19. januar 1976.

På Rådets vegne

J. HAMILIUS

Formand

[1] EFT nr. L 264 af 5. 12. 1970, s. 1.
[2] EFT nr. L 328 af 20. 12. 1975, s. 9.

BILAG A

BEDØMMELSESSKEMA — FRISKHED

Bedømmelsesobjekt	KRITERIER Bedømmelsestal 3	2	1	0
	UDSEENDE			
SKIND	kraftig, glinsende pigmentering; uden misfarvning vandklar slim	kraftig pigmentering, uden glans; let uklar slim	bleg; mat; mælket slim	glansløs pigmentering; (1) uigennemsigtig slim
ØJNE	konvekse (hvælvede); klar hornhinde; sort glinsende pupil	konvekse og let indsunkne; let changerende hornhinde; sort mat pupil	flade; changerende hornhinde; uigennemsigtig pupil	indsunkne i midten; (1) mælket hornhinde; grå pupil
GÆLLER	klar farve; uden slim	blegere farve; ringe spor af klar slim	afblegede; uigennemsigtig slim	gullige; (1) mælket slim
KØD (ved snit i bugen)	blåligt, gennemskinneligt, glat, glinsende; uden forandring af den oprindelige farve	voksagtigt, fløjlsagtigt, mat; ringe misfarvning	let uigennemsigtig	uigennemsigtig (1)
FARVE LANGS RYGBENET	ingen misfarvning	let rosa	rosa	rød (1)
ORGANER	nyrer og rester af andre organer samt blodet i aorta klart røde	nyrer og rester af andre organer matrøde; let afbleget blod	nyrer, rester af andre organer og blod blegrøde	nyrer, rester af andre organer og blod brunlige (1)
	BESKAFFENHED			
KØD	fast og elastisk glat glat overflade	nedsat elasticitet	lidt blødt (slapt); nedsat elasticitet; overflade voksagtig, fløjlsagtig og mat	blød (slapt); (1) skællene løsner sig let fra skindet; overflade temmelig ru, nopret
RYGBEN	brækker i stedet for at løsne sig	hænger ved	kan løsnes	lader sig let løsne (1)
BUGHINDE	fast vedhængende	vedhængende	kan løsnes	lader sig let løsne (1)
	LUGT			
SKIND, GÆLLER; BUG	af tang	hverken af tang eller dårlig	let syrlig	sur (1)

(1) Eller i et stadium af videre fremskreden nedbrydning.

BILAG B

STØRRELSESSKEMA

kg/fisk

	Torsk (Kabliau)	Sej	Kuller	Hvilling
Størrelse 1	7 og derover	5 og derover	1 og derover	0,5 og derover
Størrelse 2	4 til under 7	3 til under 5	0,4 til under 1	0,35 til under 0,5
Størrelse 3	2 til under 4	1,5 til under 3	0,25 til under 0,4	0,2 til under 0,35
Størrelse 4	1 til under 2	under 1,5	under 0,25	under 0,2
Størrelse 5	under 1			

kg/fisk

	Rødspætter	Rødfisk	Makrel
Størrelse 1	0,6 og derover	2 og derover	0,5 og derover
Størrelse 2	0,4 til under 0,6	under 2	0,2 til under 0,5
Størrelse 3	0,3 til under 0,4		0,1 til under 0,2
Størrelse 4	under 0,3		under 0,1

	Sild		Sardiner	
	kg/fisk	stk. pr. kg	kg/fisk	stk. pr. kg
Størrelse 1	0,125 og derover	8 eller derunder	0,060 og derover	17 eller derunder
Størrelse 2	fra 0,085 til under 0,125	9 til 12	fra 0,040 til under 0,060	18 til 25
Størrelse 3	under 0,085	13 og derover	fra 0,030 til under 0,040	26 til 33
Størrelse 4			under 0,030	34 og derover

	Ansjoser		Kulmule
	kg/fisk	stk. pr. kg	kg/fisk
Størrelse 1	0,040 og derover	25 eller derunder	1,2 og derover
Størrelse 2	0,020 til under 0,040	26 til 50	0,6 til 1,2
Størrelse 3	under 0,020	51 og derover	0,250 til under 0,6
Størrelse 4			under 0,250