376R0103

28. 1. 76 Jornal Oficial das Comunidades Europeias Nº L 20/29

REGULAMENTO (CEE) Nº 103/76 DO CONSELHO

de 19 de Janeiro de 1976

relativo à fixação das normas comuns de comercialização para certos peixes frescos ou refrigerados

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 100/76 do Conselho, de 19 de Janeiro de 1976, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos de pesca [1] e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 2º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 100/76 prevê a possibilidade de se fixarem normas comuns de comercialização; que a aplicação destas normas é susceptível de contribuir para a melhoria da qualidade dos peixes comercializados e de facilitar, por esse facto, o seu escoamento;

Considerando que a melhoria de qualidade pode, nomeadamente, ser conseguida se se excluir da comercialização para consumo humano os peixes que não apresentem um certo grau de frescura;

Considerando que, em quase todos os Estados-membros que praticam a pesca no mar, os peixes que, nos termos da regulamentação nacional, forem considerados próprios para consumo humano são colocados à venda, seguidamente a uma escolha de acordo com o seu tamanho, peso, apresentação e outros critérios; que há também uma classificação de acordo com o grau de frescura;

Considerando que tendo em conta as medidas previstas no Regulamento (CEE) nº 100/76, relativas à determinação e à formação dos preços, a normalização de certos produtos reveste uma importância especial; que há consequentemente, que uniformizar as classificações efectuadas até ao momento no plano nacional;

Considerando que até agora só existiu uma classificação dos peixes antes da primeira venda, dado que uma grande parte desses peixes são imediatamente feitos em filetes ou transformados de outra maneira; convém, portanto, que se limite a aplicação das normas comuns ao estádio da primeira venda na Comunidade;

Considerando que as normas se devem aplicar a todos os peixes destinados à alimentação humana, comercializados no território dos Estados-membros da Comunidade, incluindo as importações; que a limitação aos peixes destinados à alimentação humana, da obrigação assim imposta aos profissionais, permite, com efeito, uma distinção mais nítida e mais rápida entre os produtos que, sendo aceites para a alimentação humana, são utilizados para esse fim e por esse facto são sujeitos à classificação, e os outros produtos; que tanto a comercialização no estádio de aplicação das normas, como ao controlo do seu respeito, estarão assim facilitadas; que parece, no entanto, necessário excluir do seu campo de aplicação certas vendas directas de pequenas quantidades, ao retalhista ou ao consunidor;

Considerando que as onze espécies referidas no presente regulamento representam cerca de 60% da produção comunitária dos peixes frescos e 80% das importações provenientes dos países terceiros; que convém, portanto, aplicar prioritariamente as normas a estas espécies;

Considerando que o estado de frescura do peixe intervém de modo determinante na apreciação da sua qualidade; que uma repartição em categorias de calibragem é igualmente indispensável, data a diversidade de hábitos de compra dos consumidores e dos métodos correctos de transformação na Comunidade;

Considerando que os diferentes graus de frescura e os diferentes tamanhos devem ser postos em evidência de um modo adequado; que convém, portanto, que se preveja um numéro limitado, mas suficiente, de categorias de frescura e de calibragem;

Considerando que não há, actualmente, um método objectivo que permita apreciar simultanea e rapidamente e com um custo reduzido o estado de frescura do peixe; só um exame organoplético, que é aliás aplicável nos Estados-membros, corresponde a esta exigência e constitui um método aceitável;

Considerando que, tendo em conta as práticas existentes na maior parte dos Estados-membros, parece oportuno que os profissionais efectuem a classificação por categoria de frescura e por categoria de calibragem; que, nomeadamente, para a apreciação da frescura a partir de critérios organopléticos, convém que se preveja a contribuição de peritos designados para esse fim pelos organismos profissionais em causa;

[1] JO nº L 20 de 28. 1. 1976, p. 1.

Considerando que, tando em vista uma informação recíproca, convém que cada Estado-membro comunique aos outros Estados-membros e à Comissão uma lista dos nomes e moradas dos peritos e organizações profissionais em causa;

Considerando que é indispensável que os peixes importados provenientes de países terceiros estejam en conformidade com as normas comunitárias;

Considerando que a aplicação das referidas normas a esses peixes conduz à exigência de indicações suplementares nas embalagens; que, contudo, estas indicações não são necessárias se se tratar de peixes entrados na Comunidade através de navios nas mesmas condições que a produção comunitária,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

Na acepção do presente regulamento, entente-se por:

a) Comercialização: a primeira colocacão à venda e a primeira venda a seguir à entrada na Comunidade;

b) Lote: certa quantidade de peixes de uma mesma espécie, que tenha sido objecto do mesmo tratamento e proveniente eventualmente do mesmo local de pesca e do mesmo navio;

c) Local de pesca: denominação habitual, em pesca, do lugar onde as capturas foram efectuadas;

d) Apresentação: forma sob o qual o peixe é comercializado, tal como inteiro, sem cabeça, etc.

Artigo 2º

1. Os peixes referidos no artigo 3º e que fazem parte da produção comunitária não podem ser comercializados para alimentação humana no interior da Comunidade se não satisfizerem às disposições do presente Regulamento.

2. As disposições do presente Regulamento não são, contudo, aplicáveis às pequenas quantidades de peixes cedidas directamente pelo pescador costeiro ao retalhista ou ao consumidor.

3. As regras de aplicação do nº 2, são adoptadas nos termos do procedimento previsto no artigo 32º do Regulamento (CEE) nº 100/76.

Artigo 3º

As normas de comercialização são fixadas para as seguintes espécies de peixes do mar, constantes da subposição ex. 03.01 B1 da Pauta Aduaneira Comum, com excepção dos peixes vivos congelados ou cortados às postas:

Bacalhaus	*(Gadus morrhua)*
Escamudos	*(Pollachius virens)*
Badejos	*(Melanogrammus aeglefinus)*
Solhas	*(Merlangius merlangus)*
Cantarilhos	*(Pleuronectes platessa)*
Sardas, Cavalas e Palometas	*(Sebastes marinus)*
Arenques	*(Clupea harengus)*
Sardinhas	*(Clupea pilchardus Walbaum)*
Anchovas	*(Engraulis encrasicholus)*
Pescadas	*(Merluccius sp.p.).*

Artigo 4º

As normas de comercialização referidas no artigo 3º, incluem:

a) Categorias de frescura,

b) Categorias de calibragem.

Artigo 5º

As categorias de frescura são determinadas para cada lote em função do grau de frescura dos peixes e de algumas características complementares.

O grau de frescura é definido com a ajuda da tabela de cotação constante no Anexo A que inclui os seguintes elementos:

a) Aspecto;

b) Estado;

c) Odor.

Atribui-se a cada objecto de exame uma cota de apreciação correspondente aos critérios de frescura indicados na tabela A média aritmética das cotas de apreciação o grau de frescura.

Artigo 6º

1. Com base nas disposições referidas no artigo 5º, os peixes são classificados em lotes, correspondentes a uma das categorias de frescura Extra, A ou B.

Categoria de frescura Extra:

O grau de frescura dos peixes desta categoria é igual ou superior a 2,7. Os peixes não devem conter marcas de pressão ou esfoladelas, manchas nem forte descoloração.

Categoria de frescura A:

O grau de frescura dos peixes desta categoria é igual ou superior a 2 e inferior a 2,7. É tolerada uma proporção mínima de peixes apresentando ligeiras marcas de pressão e esfoladelas superficiais. Os peixes não devem conter manchas nem forte descoloração.

Categoria de frescura B:

O grau de frescura dos peixes desta categoria é igual ou superior a 1 e inferior a 2. É tolerada uma proporção mínima de peixes apresentando marcas de pressão mais forte e ligeiras esfoladelas. Os peixes não devem manchas nem forte descoloração.

2. Para a classificação dos produtos nas diferentes categorias de frescura será também tomada em consideração a presença de parasitas, tendo em conta a natureza do produto, o seu local de pesca e a sua apresentação.

As regras de aplicação do presente número são adoptadas nos termos do procedimento previsto no artigo 32º do Regulamento (CEE) nº 100/76. A indicação do local de pesca, por lote, pode ser feita segundo o mesmo procedimento.

Artigo 7º

1. Cada lote deve ser homogéneo quanto ao seu estado de frescura. Contudo, um lote de pouco volume pode não ser homogéneo, sendo nesse caso classificado na categoria de frescura mais baixa que aí estiver representada.

2. A categoria de frescura deve ser inscrita nas etiquetas postas nos lotes, em caracteres legíveis e indeléveis, com uma altura de, pelo menos, 3 centímetros.

Artigo 8º

1. A calibragem dos peixes é baseada no seu peso ou no seu número por quilograma.

2. Os lotes são classificados em categorias de calibre, de acordo com a tabela constante do Anexo B.

3. Cada lote deve ser homogéneo quanto à calibragem dos peixes. Contudo, um lote de pouco volume pode não ser homogéneo; nesse caso, é classificado na categoria de calibragem menos vantajosa que aí estiver apresentada.

4. A categoria de calibragem e o modo de apresentação devem estar inscritos nas etiquetas postas nos lotes, em caracteres legíveis e indeléveis, com uma altura mínima de 5 centímetros.

Artigo 9º

Os profissionais efectuarão a classificação por categorias de frescura e de calibragem, com a colaboração de peritos indicados para esse fim pelas organizações profissionais em causa.

Artigo 10º

Cada Estado-membro comunica aos outros Estados-membros e à Comissão, o mais tardar um mês antes da execução do presente regulamento, uma lista de nomes e moradas dos peritos e organizações profissionais referidas no artigo 9º Qualquer alteração desta lista será comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

Artigo 11º

1. Os peixes referidos no artigo 3º provenientes de terceiros países só podem ser postos à disposição dos consumidores na Comunidade para a alimentação humana se:

a) Corresponderem às disposições das artigos 4º, 5º, 6º, 7º e 8º;

b) Forem apresentados em embalagens que contenham a indicação claramente visível e perfeitamente legível:

— do país de origem impresso em caracteres latinos de uma altura de, pelo menos, 20 milímetros,

— da espécie de peixe,

— do modo de apresentação,

— da categoria de frescura e da categoria de calibragem,

— do peso líquido em quilograma, dos peixes contidos nas embalagens,

— da data da classificação e da data do envio,

— do nome e a morada do expedidor.

2. Contudo, os peixes provenientes directamente dos locais de pesca, entrados num porto da Comunidade através de navios com bandeira de um país terceiro destinados a serem comercializados para a alimentação humana, estão submetidos, para serem postos à disposição dos consumidores, às mesmas disposições aplicáveis à produção comunitária.

Artigo 12º

1. É revogado o Regulamento (CEE) nº 2455/70, do Conselho, de 30 de Novembro de 1970, relativo à fixação de normas comuns de comercialização para certos peixes frescos ou refrigerados [1], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3308/75 [2].

2. As preferências ao regulamento revogado nos termos do nº 1, devem entenderse como feitas ao presente Regulamento.

Artigo 13º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Fevereiro de 1976.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas em 19 de Janeiro de 1976.

Pelo Conselho

O Presidente

J. HAMILIUS

[1] JO nº L 264 de 5. 12. 1970, p. 1.
[2] JO nº L 328 de 20. 12. 1975, p. 9.

ANEXO A

TABELA DE COTACÃO — FRESCURA

Objecto de exame	CRITÉRIOS Cotas de apreciação 3	2	1	0
	ASPECTO			
PELE	pigmentação viva e brilhante, sem descoloração muco aquoso, transparente	pigmentação viva, mas sem lustro muco ligeiramente turvo	pigmentação em via de descoloração e baça muco leitoso	pigmentação baça muco opaco
OLHO	convexo (encurvado) córnea transparente pupila negra, brilhante	convexa e ligeiramente descaída córnea ligeiramente opalescente pupila negra, baça	liso córnea opalescente pupila opaca	côncavo ao centro (1) córnea leitosa pupila cinzenta
GUELRAS	cor brilhante sem muco	menos coloridas traços ligeiros de muco claro	a perder a cor muco opaco	amareladas (1) muco leitoso
CARNE (corte no abdómen)	azulada, translúcida, lisa, brilhante sem qualquer alteração da coloração original	aveludada, ce rosa, feltrada cor ligeirament modificada	ligeiramente opaca	opaca (1)
COR AO LONGO DA COLUNA VERTEBRAL	sem coloração	ligeiramente rosa	rosa	vermelha (1)
ÓRGÃOS	rins e resíduos de outros órgãos vermelho brilhante, como o sangue no interior da aorta	rins e resíduos de outros órgãos vermelho baço sangue a perder a cor	rins, resíduos de outros órgãos e sangue vermelho pálido	rins, resíduos de outros órgãos e sangue acastanhado (1)
	ESTADO			
CARNE	firme e elástica	elasticidade diminuída	ligeiramente mole (flácida), elasticidade diminuída superfície cerosa (aveludade e baça	mole (flácida) (1) escamas deparando-se facilmente da pele superfície granulosa
COLUNA VERTEBRAL	quebra-se em vez de se separar	aderente	pouco aderente	não aderente
PERITONEU	totalmente aderente à carne	aderente	pouco aderente	não aderente (1)
	ODOR			
GUELRAS, PELE, CAVIDADE ABDOMINAL	alga marinha	nem de alga nem mau	ligeiramente azedo	azedo

(1) Ou num estádio de alteração mais avançado.

ANEXO B

TABELA DE CALIBRAGEM

(kg/peixe)

	Bacalhau	Escamudos	Arincas	Badejos
Tamanho 1	7 e mais	5 e mais	1 e mais	0,5 e mais
Tamanho 2	de 4 a menos de 7	de 3 a menos de 5	de 0,4 a menos de 1	de 0,35 a menos de 0,5
Tamanho 3	de 2 a menos de 4	de 1,5 a menos de 3	de 0,25 a menos de 0,4	de 0,2 a menos de 0,35
Tamanho 4	de 1 a menos de 2	menos de 1,5	menos de 0,25	menos de 0,2
Tamanho 5	menos de 1			

(kg/peixe)

	Solhas	Cantarilhos	Sardas, Cavalas e Palometas
Tamanho 1	o,6 e mais	2 e mais	0,5 e mais
Tamanho 2	de 0,4 a menos de 0,6	menos de 2	de 0,2 a menos de 0,5
Tamanho 3	de 0,3 a menos de 0,4		de 0,1 a menos de 0,2
Tamanho 4	menos de 0,3		menos de 0,1

	Arenques		Sardinhas	
	kg/peixes	unidades ao kg	kg/peixe	unidades ao kg
Tamanho 1	0,25 e mais	8 ou menos	0,060 e mais	17 ou menos
Tamanho 2	de 0,085 a menos de 0,125	de 9 a 12	de 0,040 a menos de 0,060	de 18 a 25
Tamanho 3	menos de 0,085	13 e mais	de 0,030 a menos de 0,040	de 26 a 33
Tamanho 4			menos de 0,030	34 e mais

	Biqueirão		Pescada
	kg/peixes	unidades ao kg	kg/peixes
Tamanho 1	0,040 e mais	25 ou menos	mais de 1,2
Tamanho 2	de 0,020 a menos de 0,040	de 26 a 50	0,6 a 1,2
Tamanho 3	menos de 0,020	51 e mais	0,250 a menos de 0,6
Tamanho 4			menos de 0,250