COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

Bruxelles, le 19.04.1996
COM(96) 157 final

Proposition de

REGLEMENT (CE) DU CONSEIL

fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

(présentée par la Commission)

Exposé des motifs

Les normes communes de commercialisation sont fixées par le Conseil, en application de l'article 2 du règlement (CEE) n° 3759/92 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, selon les modalités suivantes:

- le règlement (CEE) n° 103/76 fixe les normes applicables à certains produits de la pêche pour 35 espèces de poissons et une espèce de céphalopode, en présentation frais ou réfrigéré;

- le règlement (CEE) n° 104/76 arrête les normes applicables à 4 espèces de crustacés, en présentation vivant, frais, réfrigéré ou cuit.

Ces règlements ont été modifiés, complétés ou adaptés à de multiples reprises depuis leur adoption initiale.

Il est de nouveau indispensable de leur apporter de nombreuses modifications techniques en raison de la nécessité d'assurer l'adaptation des normes à l'évolution de la production, du marché, et des pratiques commerciales:

- en établissant des barèmes de cotation de fraîcheur différenciés par groupes de produits, ce qui facilitera les opérations de classement grâce à des critères de fraîcheur plus simples et mieux adaptés,

- en modifiant les barèmes de calibrage[1] pour certains produits compte tenu de changements intervenus dans les conditions de production ou la demande.

Ces nouvelles modifications doivent être mises à profit pour introduire dans la réglementation en cause certaines améliorations et innovations devenues indispensables, sur la forme et sur le fonds:

- Afin d'assurer la clarté de cette réglementation, son application correcte par ses destinataires, et afin également d'en faciliter le contrôle, il convient en premier lieu de refondre l'ensemble de ces dispositions dans un seul instrument législatif;

- il est en second lieu proposé de renforcer l'efficacité des normes de commercialisation en direction de leur objectif d'amélioration de la qualité des produits; compte tenu en effet des exigences de plus en plus prononcées et parfaitement légitimes de la demande en matière de qualité/fraîcheur du produit, et de la difficulté de la production à obtenir des prix rémunérateurs, il est désormais difficilement concevable de continuer à accorder des soutiens financiers publics pour des interventions sur des

---

[1] Afin de faciliter le déroulement des travaux préparatoires au sein du Conseil, les modifications au barême de calibrage, en annexe II de la proposition sont portées en italique

catégories de produits dont le marché n'est plus demandeur. Il est donc proposé de supprimer la possibilité de compensation ou aide financière au titre des articles 12, 12 bis, 14 et 15 du règlement (CEE) n° 3759/92, pour les produits classés en catégorie de fraîcheur B.
Cette mesure, bien entendu, devra, pour être pertinente, recevoir des prolongements au niveau de la fixation des prix, par une différentiation systématique des prix des catégories Extra et A et un meilleur soutien à la catégorie Extra.

- Enfin, sur un tout autre plan, il est proposé de mieux préciser la primauté des mesures techniques de conservation, à savoir les tailles biologiques minimales, sur les tailles commerciales minimales, lorsque ces deux types de dispositions présentent un risque de contradiction en raison des unités de mesure différentes qu'elles utilisent. A cet effet, l'annexe II de la proposition inclut un rappel des tailles minimales biologiques éventuellement en vigueur pour les produits concernés, tandis que le dispositif énonce expressément le principe.

*

* *

Proposition de

Règlement (CE) n° /96 du Conseil

du 1996

fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 3759/92 du Conseil, du 17 décembre 1992, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture[1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3318/94[2], et notamment son article 2 paragraphe 3,

vu la proposition de la Commission,

Considérant que des normes communes de commercialisation avaient été fixées d'une part pour certaines espèces de poissons par le règlement (CEE) n° 103/76 du 19 janvier 1976[3], et, d'autre part, pour certaines espèces de crustacés, par le règlement (CEE) n° 104/76 du 19 janvier 1976[4]; que ces règlements ont été modifiés à de nombreuses reprises depuis leur adoption et en dernier lieu respectivement par les règlements (CEE) n° 1935/93[5] et (CE) n° 1300/95[6]; que de nouvelles modifications substantielles doivent leur être apportées pour tenir compte de l'évolution du marché et des pratiques commerciales; qu'il est en conséquence nécessaire de procéder à la refonte de l'ensemble de ces dispositions, dans un instrument juridique unique, afin d'en assurer la clarté et la bonne application; qu'il convient, dès lors, de procéder au remplacement des règlements (CEE) n° 103/76 et (CEE) n° 104/76;

---

1 JO n° L 388 du 31.12.1992, p. 1.

2 JO n° L 350 du 31.12.1994, p. 15.

3 JO n° L 20 du 28.01.1976, p. 29.

4 JO n° L 20 du 28.01.1976, p. 35.

5 JO n° L 176 du 20.07.1993, p. 1.

6 JO n° L 126 du 9.06.1995, p. 3.

considérant que les normes communes de commercialisation, pour les produits de la pêche, ont notamment pour objectifs d'améliorer la qualité des produits, et d'en faciliter ainsi l'écoulement, pour le bénéfice tant des producteurs que des consommateurs; que, s'agissant de produits non transformés, commercialisés à l'état frais ou réfrigéré, la qualité est en grande partie déterminée par le degré de fraîcheur, qui s'apprécie sur la base de critères objectifs, par un examen organoleptique; que l'homogénéité des lots de produits de la pêche, sur le plan de la fraîcheur, nécessite que les lots ne comprennent que des produits de la même espèce, provenant du même lieu de pêche et du même navire;

considérant qu'un nombre limité mais suffisant de catégories de fraîcheur doit être prévu sur la base de barèmes de cotation adaptés par groupes de produits; qu'il n'est toutefois pas opportun, eu égard à la nécessité de soutenir les produits de qualité, d'admettre toutes les catégories de fraîcheur au bénéfice des mécanismes d'intervention prévus par l'organisation commune du marché;

considérant que les normes communes de commercialisation ont également pour objectif de définir pour les produits en cause des caractéristiques commerciales harmonisées sur l'ensemble du marché communautaire afin de prévenir les distorsions de concurrence et, d'autre part, de permettre l'application du régime des prix de l'organisation commune du marché sur une base uniforme; qu'à cet effet il y a lieu d'imposer le classement des produits de la pêche selon un barème de calibrage déterminé en fonction du poids desdits produits ou, dans certains cas particuliers, de leur taille;

considérant que les normes communes de commercialisation s'appliquent lors de la première vente sur le territoire de la Communauté de tous les produits concernés destinés à la consommation humaine, qu'ils soient d'origine communautaire ou qu'ils proviennent des pays tiers; que les normes en cause s'appliquent sans préjudice des règles fixées en matière sanitaire, ou de celles arrêtées dans le cadre des mesures de conservation des ressources de pêche; qu'en particulier il importe de rappeler la primauté, en toutes circonstances, des tailles minimales biologiques éventuellement en vigueur, sur les calibres minimaux déterminés pour les produits de la pêche par les normes communes de commercialisation;

considérant que l'application des normes communes de commercialisation aux produits en provenance des pays tiers conduit à exiger des indications supplémentaires sur les emballages; que, toutefois, ces indications ne sont pas nécessaires s'il s'agit de produits introduits dans la Communauté, par des navires battant pavillon de pays tiers, dans les mêmes conditions que la production communautaire;

considérant que, compte tenu des pratiques existant dans la plupart des Etats 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;

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

A- DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier

1. Le présent règlement fixe, pour certains produits de la pêche, les normes communes de commercialisation prévues à l'article 2 du règlement (CEE) n° 3759/92, ci-après dénommé "règlement de base".

2. Au sens du présent règlement on entend par :

   a) commercialisation: la première mise en vente et/ou la première vente, sur le territoire de la Communauté, à destination de la consommation humaine;

   b) lot: certaine quantité de produits, d'une même espèce, ayant fait l'objet du même traitement et provenant 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 réalisées;

3. Les dispositions du présent règlement relatives aux catégories de fraîcheur des produits s'appliquent sans préjudice des exigences de la Directive 91/493/CEE du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche[7].

---

[7] JO n° L 268 du 24.09.1991, p. 15. - Directive modifiée par la Directive 95/71 CE du 22.12.1995. (JO n° L 332 du 30.12.1995, p. 40.)

Article 2

1. Les produits visés à l'article 3, d'origine communautaire ou en provenance des pays tiers, ne peuvent être commercialisés que s'ils satisfont aux exigences du présent règlement.

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

3. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

Article 3

1. Des normes communes de commercialisation sont fixées pour les produits suivants:

a) poissons de mer relevant du code NC 0302:

- Plies ou carrelets (Pleuronectes platessa),
- Thons blancs ou germons (Thunnus alalunga),
- Thons rouges (Thunnus thynnus),
- Thons obèses (Thunnus ou Parathunnus obesus),
- Harengs de l'espèce Clupea harengus,
- Morues de l'espèce Gadus morhua,
- Sardines de l'espèce Sardina pilchardus,
- Eglefins (Melanogrammus aeglefinus),
- Lieus noirs(Pollachius virens),
- Lieus jaunes (Pollachius pollachius),
- Maquereaux de l'espèce Scomber scombrus,
- Maquereaux de l'espèce Scomber japonicus,
- Chinchards (Trachurus spp.),
- Aiguillats (Squalus acanthias),
- Roussettes (Scyliorhinus spp.),
- Rascasses du nord ou sébastes (Sebastes spp.),
- Merlans (Merlangius merlangus),
- Merlans poutassous (Micromesistius poutassou ou Gadus poutassou),

- Lingues (Molva spp.),
- Anchois (Engraulis spp.),
- Merlus de l'espèce Merluccius merluccius,
- Cardines (Lepidorhombus spp.),
- Castagnoles (Brama spp.),
- Baudroies (Lophius spp.),
- Limandes (Limanda limanda),
- Limandes soles (Microstomus kitt),
- Tacauds (Trisopterus luscus), et capelans de Méditerranée (Trisopterus minutus),
- Bogues (Boops boops),
- Picarels (Maena smaris),
- Congres (conger conger),
- Grondins (Trigla spp.),
- Mulets (Mugil spp.),
- Raies (Raja spp.),
- Flets communs (Platichthys flesus),
- Soles (Solea spp.),
- Sabres (Lepidopus Caudatus et Aphanopus carbo).

b) Crustacés relevant du code NC 0306:

- Crevettes grises (Crangon crangon) et crevettes nordiques (Pandalus borealis),
- Crabes tourteau (Cancer pagurus),
- Langoustines (Nephrops norvegicus),

en présentation vivant, frais, réfrigéré ou cuit à l'eau ou à la vapeur.

c) Céphalopodes relevant du code NC 0307:

- Seiches (Sepia officinalis et Rossia macrosoma).

2. Les normes de commercialisation visées au paragraphe 1 comprennent:

a) des catégories de fraîcheur,

b) des catégories de calibrage.

B. CATÉGORIES DE FRAÎCHEUR

Article 4

1. Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot en fonction du degré de fraîcheur des produits et de certaines caractéristiques complémentaires.
   Le degré de fraîcheur est défini au moyen des barèmes de cotation spécifiques indiqués par types de produits en annexe I.

2. Sur la base des barèmes visés au paragraphe 2, les produits visés à l'article 3 sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur suivantes:

   a) Extra, A ou B pour les poissons, les céphalopodes et les langoustines
   b) Extra ou A pour les crevettes.

   Toutefois, les langoustines vivantes sont classées dans une catégorie dénommée E'.

3. Les crabes visés à l'article 3 ne sont pas classés selon des normes de fraîcheur spécifiques.
   Toutefois, seuls les crabes entiers, à l'exclusion des femelles grainées et des crabes à carapace molle, peuvent être commercialisés.

Article 5

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 6

1. Pour les poissons, les céphalopodes et les langoustines visés à l'article 3, le classement d'un lot en catégorie B entraîne l'exclusion de ce lot du bénéfice des aides financières en cas d'intervention, prévues par les articles 12, 12 bis, 14 et 15 du règlement de base.

2. Les poissons de la catégorie de fraîcheur Extra doivent être dépourvus de marques de pressions ou d'écorchures, de souillures et de forte décoloration.

3. Les poissons de la catégorie de fraîcheur A doivent être dépourvus de souillures et de fortes décoloration. Une proportion minime présentant de légères marques de pression et des écorchures superficielles est tolérée.

4. Pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur, sans préjudice de la réglementation applicable en matière sanitaire, il est également pris en considération la présence de parasites et leur éventuelle influence négative sur la qualité du produit compte tenu de sa nature et de sa présentation.

5. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées, en tant que de besoin, selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

C. CATÉGORIES DE CALIBRAGE

Article 7

1. Le calibrage des produits visés à l'article 3 est basé sur leur poids ou sur leur nombre au kilogramme. Toutefois, pour les crevettes grises et les crabes tourteau, les catégories de calibrage sont déterminées sur la base de la largeur de carapace.

2. Les calibres minimaux fixés par le présent règlement, selon le barème figurant à l'annexe II, s'appliquent sans préjudice des tailles minimales, exprimées en longueur, et requises par les règlements :
   - (CEE) n° 1866/86 du 12 juin 1986, fixant certaines mesures techniques de conservation des ressources halieutiques dans les eaux de la Mer Baltique, des Belts et de d'Oeresund[8]
   - (CEE) n° 3094/86, du 7 octobre 1986, prévoyant certaines mesures techniques de conservation des ressources de pêche[9],

---

[8] JO n° L 162 du 18.06.1986, p. 1. - Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2250/95 (JO n° L 230 du 27.9.1995, p. 1.)

[9] JO n° L 288 du 11.10.1986, p. 1. - Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3071/95 du 22.12.1995 (JO n° L 329 du 30.12.1995, p. 14.)

- (CE) n° 1626/94, du 27 juin 1994, prévoyant certaines mesures techniques de conservation des ressources de pêche en Méditerranée[10].

Au fins du contrôle par les autorités compétentes, les tailles minimales biologiques à respecter en tout état de cause sont rappelées à l'annexe II lorsqu'elles sont en vigueur pour les espèces concernées par les normes de commercialisation.

Article 8

1. Les lots sont classés dans des catégories de calibrage selon le barème figurant à l'annexe II.

2. Chaque lot doit être homogène quant au calibrage des produits. 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.

3. 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.

   L'indication clairement visible et parfaitement lisible du poids net en kilogrammes est apposée sur chaque lot. Pour les lots mis en vente dans des caisses standardisées, cette indication du poids net n'est pas nécessaire si le pesage effectué avant la mise en vente fait apparaître que le contenu des caisses correspond bien à leur contenance présumée.

4. Les modalités d'application du présent article, notamment en ce qui concerne la méthode de pesage et la détermination d'une variation du poids net, inférieure ou supérieure à celui indiqué ou présumé, admise pour chaque lot, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

Article 9

Les poissons pélagiques peuvent être classés dans les différentes catégories de fraîcheur et de calibrage sur la base d'un système d'échantillonnage. Ce système doit assurer un maximum d'homogénéité au lot quant à la fraîcheur et à la taille des poissons.

---

[10] JO n° L 171 du 6.7.1994, p. 1.

Les modalités d'application du présent article, notamment en ce qui concerne la détermination du nombre d'échantillons à prévoir, le poids ou le volume en poissons de chaque échantillon, ainsi que les méthodes d'appréciation de classement et de vérification du poids des lots commercialisés, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

Article 10

Pour assurer l'approvisionnement local ou régional en crevettes et en crabes de certaines zones côtières de la Communauté des exceptions aux tailles minimales fixées pour ces produits à l'annexe II peuvent être prévues.

La détermination de ces zones et la fixation des tailles de commercialisation correspondantes sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

D. PRODUITS EN PROVENANCE DES PAYS TIERS

Article 11

1. Sans préjudice de l'article 2 paragraphe 1, les produits visés à l'article 3 en provenance des pays tiers ne peuvent être commercialisés que 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,
- du nom scientifique de l'espèce et de sa dénomination commerciale,
- du mode de présentation,
- de la catégorie de fraîcheur et de la catégorie de calibrage,
- du poids net en kilogrammes des produits 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 produits visés à l'article 3 provenant directement des lieux de pêche, qui sont introduits dans un port de la Communauté par des navires battant pavillon d'un pays tiers et sont destinés à la commercialisation, sont soumis aux mêmes dispositions que celles applicables à la production communautaire.

E. DISPOSITIONS FINALES

Article 12

Les professionnels du secteur de la pêche 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 13

Chaque Etat membre communique aux autres Etats membres et à la Commission, au plus tard un mois avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, une liste des noms et adresses des experts et organisations professionnelles visés à l'article 12. Toute modification de cette liste est communiquée aux autres Etats membres et à la Commission.

Article 14

Les règlements (CEE) n° 103/76 et 104/76 sont abrogés. Les références faites auxdits règlements doivent s'entendre comme faites au présent règlement.

Article 15

Le présent règlement entre en vigueur le 1er janvier 1997.

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

Fait à Bruxelles, le

Par le Conseil

ANNEXE I

BARÈMES DE COTATION DE FRAÎCHEUR

Les barèmes établis dans la présente annexe s'appliquent aux produits ou groupes de produits suivants, en fonction de critères d'évaluation spécifiques à chacun d'eux

A. Poissons blancs

Églefins, Morues, Lieus noirs, Lieus jaune, Rascasse du nord ou Sébastes, Merlans, Merlans poutassous, Lingues, Merlus, Castagnoles, Baudroies, Tacauds et Capelans de Méditerranée, Bogues, Picarels, Congres, Grondins, Mulets, Plies ou Carrelets, Cardines, Soles, Limandes, Limandes soles, Flets communs, Sabres.

B. Poissons bleus

Thons blancs ou Germons, Thons rouges, Thons obèses, Harengs, Sardines, Maquereaux, Chinchards, Anchois.

C. Sélaciens

Aiguillats, Roussettes, Raies.

D. Céphalopodes

Seiches

E. Crustacés

1. Crevettes
2. Langoustines

A. POISSONS BLANCS

	CRITERES		
	CATEGORIE DE FRAICHEUR[1]		
	Extra	**A**	**B**
Peau	Pigmentation vive et chatoyante (sauf pour les sébastes) ou opalescente; pas de décoloration.	Pigmentation vive mais sans lustre; légère décoloration.	Pigmentation ternie en voie de décoloration.
Mucus cutané	Aqueux, transparent.	Laiteux.	Gris jaunâtre, un peu grumeleux.
Oeil	Convexe (bombé); pupille noire brillante; cornée transparente.	Plat; pupille légèrement opaque; cornée opalescente.	Légèrement concave; pupille grise; cornée décolorée opaque.
Branchies	Rouge fonçé ou rouge brillant; mucus transparent.	Rouge ou rose; mucus légérement opaque.	Brun/gris se décolorant; mucus opaque et épais.
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse; brillant; difficile à détacher de la chair.	Un peu terni; difficile à détacher de la chair.	Grumeleux; se détachant assez facilement de la chair
Odeur des branchies et de la cavité abdominale - poissons blancs sauf plie ou carrelet - Plie ou carrelet	Fraîche; d'algues marines; de fruits de mer. D'huile fraîche; métallique; poivrée; odeur de terre.	Absence d'odeur, odeur neutre ou légèrement douceâtre. D'huile; d'algues marines ou légèrement douceâtre.	Fermentée; légèrement aigre. D'huile; fermentée, moisie, un peu rance.

[1] En ce qui concerne la baudroie étêtée, les classements se feront sur la base des rubriques qui peuvent lui être appliquées.

B. POISSONS BLEUS

	CRITERES		
	CATEGORIE DE FRAICHEUR		
	Extra	**A**	**B**
Peau	Pigmentation chatoyante, couleurs vives, brillantes avec irisations; nette différence entre surface dorsale et ventrale.	Perte d'éclat et de brillance; couleurs plus fades; moins de différence entre surface dorsale et ventrale.	Ternie, sans éclat, couleurs délavées; peau plissée lorsqu'on courbe le poisson.
Mucus cutané	Aqueux, transparent.	Laiteux, un peu brunâtre	Brunâtre
Consistance de la chair	Très ferme, rigide.	Assez rigide, ferme.	Un peu molle
Opercules	Argentées.	Argentées, légèrement teintées de rouge ou de brun.	Brunissement et extravasations sanguines étendues.
Oeil	Convexe, bombé; pupille bleu-noir brillante, "paupière" transparente.	Moins convexe à plat; pupille légèrement voilée, "paupière" voilée.	Plat à légèrement concave; cristallin voilé; extravasations sanguines autour de l'oeil (lunettes).
Branchies	Rouge vif à pourpre uniformément.	Couleur moins vive , plus pâle sur les bords.	Se décolorant, mucus plus abondant.
Odeur des branchies	Fraîche d'algues marines; piquante; iodée; métallique.	Atténuée ou absente, douceâtre d'huile de poisson ou de vase.	Odeur grasse un peu sulfureuse, de levure rance ou de fruit pourri.

C. SÉLACIENS

	CRITERES		
	CATEGORIE DE FRAICHEUR		
	Extra	**A**	**B**
Oeil	Convexe, très brillant et irisé; pupilles petites	de convexe à plat; vert clair mais ayant perdu de sa brillance et de son irisation, pupilles ovales	plat à concave; un peu jaunâtre, terni
Aspect	In rigor mortis ou partiellement in rigor; présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade rigor dépassé; absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales	Mucus épais dans la bouche et sur les ouvertures branchiales; machoire légérement applatie
Odeur	Fraîche, marine	sans odeur ou légère odeur de moisi mais pas ammoniacale	odeur amoniacale; aigre

D. CÉPHALOPODES

	CRITERES		
	CATEGORIE DE FRAICHEUR		
	Extra	**A**	**B**
Peau	Pigmentation vive, peau adhérente à la chair.	Pigmentation ternie; peau adhérente à la chair.	Décolorée; se détachant assez facilement de la chair.
Chair	Très ferme; blanche nacrée.	Ferme; blanche crayeuse.	Légèrement molle; blanc rosé ou jaunissant légèrement.
Tentacules	Résistant à l'arrachement.	Résistant à l'arrachement.	S'arrachant plus facilement.
Odeur	Fraîche; d'algues marines.	Faible ou nulle.	Odeur d'encre.

E. CRUSTACÉS

1) Crevettes

CRITERES		
	CATEGORIE DE FRAICHEUR	
	Extra	**A**
Caractéristiques minimales	- surface de la carapace: humide et luisante, - en cas de transvasement, les crevettes doivent tomber séparées, - chair sans odeur étrangère, - exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères;	Les mêmes que celles de la catégorie Extra
Aspect de la crevette pourvue de sa carapace	très incurvée; - crevette grise: couleur vive rouge brun tirant sur le gris; partie pectorale de carapace claire sur sa plus grande partie - crevette nordique : couleur rose uniforme	incurvée; - couleur légèrement délavée rouge-brun ; partie pectorale de la carapace foncée sur sa plus grande partie - couleur rose mais avec possibilité de début de noircissement du céphalothorax
Etat de la chair pendant et après le décorticage	- se décortique aisément avec des pertes de chair techniquement inévitables, - ferme, pas coriace;	- se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair; - moins ferme, légèrement coriace
Fragments	rares fragments de crevettes admis	faible quantité de fragments de crevettes admise

2) **langoustines**

	CRITERES		
	CATEGORIE DE FRAICHEUR		
	EXTRA	**A**	**B**
Carapace	Couleur rose pâle ou de rose à rouge orange.	Couleur rose pâle ou de rose à rouge orange; pas de tache noire.	Légère décoloration; légère tache noire et couleur tirant vers le gris, notamment sur la carapace et entre les segments de la queue
Oeil et branchies	Oeil noir brillant; branchies de couleur rose.	Oeil terne gris-noir; branchies tirant vers le gris.	Branchies de couleur gris foncé ou couleur verte sur la surface dorsale de la carapace.
Odeur	Caractéristique des crustacés doux.	Perte de l'odeur caractéristique des crustacés. pas d'odeur ammoniacale.	Odeur légèrement aigre.
Chair (en queue)	Chair transparente de couleur bleu tirant sur le blanc.	La chair perd sa transparence mais n'est pas décolorée.	Chair opaque et d'aspect terne.

ANNEXE II
CATEGORIES DE CALIBRAGE

Barême de calibrage				Tailles minimales à respecter dans les conditions prévues par les règlements visés à l'article 7		
Espèce	Taille	Kg/poisson(1)	Nombre de pièces/kg(2)	Région	Zone géographique	Taille minimale
Hareng	1	***0,25 et plus***	***4 ou moins***	1	CIEM Vb (zone CE)	20 cm
(Clupea harengus)	2	***0,125 à 0,25***	***5 à 8***	2	(a)	20 cm
	3	0,085 à 0,125	9 à 11		(b)	18 cm
	4	0,05 à 0,085	12 à 20	3		20 cm
Nord de la Baltique latitude 59°30'	5	***0,031 à 0,05***	***20 à 32***			
Sardines	1	***0,067 et plus***	***15 ou moins***			
(Sardina pilchardus	2	***0,042 à 0,067***	***16 à 24***			
	3	***0,032 à 0,042***	***25 à 32***			à déterminer
	4	0,015 à 0,032	33 à 67			
Méditerranée		0,011 à 0,032	33 à 91			
Roussettes	1	2 et plus				
(Scyliorhinus spp.)	2	1 à 2	-			-
	3	0,5 à 1				
Aiguillats	1	2,2 et plus				
(Squalus acanthias	2	1 à 2,2	-			-
	3	0,5 à 1				
Rascasses	1	2 et plus				
(Sebastes spp.)	2	0,6 à 2	-			-
	3	0,35 à 0,6				
Morues	1	7 et plus		1		35 cm
(Gadus morhua)	2	4 à 7		2	(a)	35 cm
	3	2 à 4			(b)	30 cm
	4	1 à 2		3		35 cm
	5	0,3 à 1		Baltique	Sud de 59°30'N	30 cm
Lieus noirs	1	5 et plus		1		35 cm
(Pollachius virens)	2	3 à 5		2	(a)	35 cm
	3	1,5 à 3	-		(b)	30 cm
	4	0,3 à 1,5		3		35 cm
				Baltique	Sud de 59°30'N	30 cm
Eglefins	1	1 et plus		1	CIEM Vb (zone CE)	30 cm
(Melanogrammus	2	0,57 à 1		2	(a)	30 cm
aeglefinus)	3	***0,37 à 0,57***	-		(b)	27 cm
	4	***0,17 à 0,37***		3		30 cm
Merlans	1	0,5 et plus		1		27 cm
(Merlangius	2	0,35 à 0,5		2	(a)	23 cm
merlangus)	3	0,25 à 0,35	-		(b)	23 cm
	4	0,11 à 0,25		3		23 cm

(1) La limite supérieure fixée pour les catégories de calibrage s'entend toujours "exclue"
(2) Pour les maquereaux et les maquereaux blancs = nombre de pièces par 25 kg
(a) Sauf Skagerrak et Kattegat
(b) Skagerrak et Kattegat

Barême de calibrage				Tailles minimales à respecter dans les conditions prévues par les règlements visés à l'article 7		
Espèce	Taille	Kg/poisson(1)	Nombre de pièces/kg(2)	Région	Zone géographique	Taille minimale
Lingues	1	5 et plus		1		-
(Molva spp.)	2	***3 à 5***		2	(a)	à fixer
	3	***1,5 à 3***	-		(b)	-
	4	***moins de 1,5***		3		63 cm
Maquereaux	1	0,5 et plus	50 ou moins	1		20 cm
(Scomber	2	0,2 à 0,5	51 à 125	2	Sauf Mer du Nord	20 cm
scombrus)	3	0,1 à 0,2	126 à 250		Mer du Nord	30 cm
Méditerranée		0,08 à 0,2	126 à 325	3		20 cm
				5		20 cm
					Méditerranée	18 cm
Maquereaux	1	0,5 et plus				
blancs	2	0,25 à 0,5				
(Scomber	3	0,14 à 0,25	-			-
japonicus)	4	0,05 à 0,14				
Anchois	1	0,033 et plus	30 ou moins	3	Sauf CIEM IXa)	12 cm
(Engraulis spp.)	2	0,020 à 0,033	31 à 50	3	CIEM IXa)	10 cm
	3	0,012 à 0,020	51 à 83		Méditerranée	9 cm
	4	0,008 à 0,012	84 à 125			
Plies ou carrelets	1	0,6 et plus		1		25 cm
(Pleuronectes	2	0,4 à 0,6		2	(a)	25 cm
platessa)	3	0,3 à 0,4	-		(b)	27 cm
	4	0,15 à 0,3			Mer du Nord	27 cm
				3		25 cm
				Baltique	subdivisions 22 à 25	25 cm
					subdivisions 26 à 28	21 cm
					subdivisions 29 Sud de 59°30'N	18 cm
Merlus	1	2,5 et plus		1		30 cm
(Merluccius	2	1,2 à 2,5		2	(a)	30 cm
merluccius)	3	0,6 à 1,2			(b)	30 cm
	4	0,28 à 0,6	-	3		27 cm
	5	0,2 à 0,28			Méditerranée	20 cm
Méditerranée		0,15 à 0,28				
Cardines	1	0,45 et plus		1		25 cm
(Lepidorhombus	2	0,25 à 0,45		2	(a)	25 cm
spp.)	3	0,20 à 0,25	-		(b)	25 cm
	4	0,11 à 0,20		3		20 cm
Méditerranée		0,05 à 0,20				
Castagnoles	1	0,8 et plus	-			-
(Brama spp.)	2	0,2 à 0,8				
Baudroies	1	***8 et plus***		1		-
(Lophius spp.)	2	***4 à 8***		2	(a)	à fixer
entière vidées	3	***2 à 4***	-		(b)	-
	4	***1 à 2***		3		à fixer
	5	0,5 à 1			Méditerranée	30 cm

Barême de calibrage				Tailles minimales à respecter dans les conditions prévues par les règlements visés à l'article 7		
Espèce	Taille	Kg/poisson(1)	Nombre de pièces/kg(2)	Région	Zone géographique	Taille minimale
Baudroies (Lophius spp.) étêtées	1 2 3 4 5	***4 et plus*** ***2 à 4*** 1 à 2 0,5 à 1 ***0,25 à 0,5***	-			-
Limande (Limanda limanda)	1 2	0,25 et plus 0,13 à 0,25	-	1 2 3	 (a) (b) Mer du Nord	15 cm 15 cm 23 cm 23 cm 23 cm
Sole limande (Microstomus kitt)	1 2 3	0,6 et plus 0,35 à 0,6 0,18 à 0,35	-	1 2 3	 (a) (b)	25 cm 25 cm 25 cm 25 cm
Thon blanc ou germon (Thunnus alalunga)	1 2	4 et plus 1,5 à 4	-			-
Thon rouge (Thunnus thynnus)	1 2 3 4 5	70 et plus 50 à 70 25 à 50 10 à 25 6,4 à 10	-		Méditerranée	70 cm ou 6,4 kg
Thon obèse (Thunnus obesus)	1 2	10 et plus 3,2 à 10	-			-
Lieu jaune (Pollachius pollachius)	1 2 3 4	5 et plus ***3 à 5*** ***1,5 à 3*** ***0,3 à 1,5***	-	1 2 3	 (a) (b)	- 30 cm - 30 cm
Merlan Poutassou (Micromesistius poutassou ou Gadus poutassou)	1 2 3 4	-	7 ou moins 8 à 14 15 à 25 26 à 30			-
Tacaud (Trisopterus luscus et Capelan de Méditerranée (Trisopterus minutus)	1 2 3 4	***0,4 et plus*** ***0,25 à 0,4*** 0,125 à 0,25 0,05 à 0,125	-	3		à fixer
Bogue (Boops boops)	1 2 3	-	5 ou moins 6 à 31 32 à 70			-
Picarel (Maena sararis)	1 2 3	-	20 ou moins 21 à 40 41 à 90			-

Barême de calibrage				Tailles minimales à respecter dans les conditions prévues par les règlements visés à l'article 7		
Espèce	Taille	Kg/poisson(1)	Nombre de pièces/kg(2)	Région	Zone géographique	Taille minimale
Congre	1	7 et plus		1		-
(Conger conger)	2	5 à 7	-	2	(a)	58 cm
	3	0,5 à 5			(b)	-
				3		58 cm
Grondin	1	1 et plus				
(Trigla spp.)	2	***0,5 à 1***				
rouge	3	***0,35 à 0,5***	-			-
	4	***0,2 à 0,35***				
	5	***moins de 0,2***				
Autres	1	***1 et plus***				
Grondins	2	***0,5 à 1***				
	3	***0,35 à 0,5***	-			-
	4	***0,25 à 0,35***				
	5	***0,2 à 0,25***				
Chinchard	1	0,6 et plus		1		15 cm
(Trachurus spp.)	2	0,4 à 0,6		2		15 cm
	3	0,2 à 0,4	-	3		15 cm
	4	***0,08 à 0,2***		5		15 cm
	5	***0,02 à 0,08***			Méditerranée	12 cm
Mulet	1	1 et plus		1		-
(Mugil spp.)	2	0,5 à 1		2	(a)	20 cm
	3	0,2 à 0,5	-		(b)	-
	4	0,1 à 0,2		3		20 cm
					Méditerranée	16 cm
Raie	1	5 et plus				
(Raja spp.)	2	3 à 5				
	3	1 à 3	-			-
	4	0,3 à 1				
Raie	1	3 et plus	-			-
(ailes)	2	0,5 à 3				
Flet Commun	1	plus de 0,3		1		24 cm
(Platichthys	2	0,2 à 0,3	-	2	(a)	24 cm
Flesus)		inclus			(b)	24 cm
				3		24 cm
				Baltique	subdivisions 22 à 25	25 cm
					subdivisions 26 à 28	21 cm
					subdivisions 29 et 32	
					Sud de 59°30'N	18 cm
Sole	1	***0,8 et plus***		1		24 cm
(Solea spp.)	2	***0,6 à 0,8***		2	(a)	24 cm
	3	***0,4 à 0,6***			(b)	24 cm
	4	***0,3 à 0,4***	-	3		24 cm
	5	***0,2 à 0,3***			Méditerranée	20 cm
	6	***0,16 à 0,2***				
	7	***0,12 à 0,16***				
Sabre d'argent	1	3 et plus				
(Lepidopus	2	2 à 3	-			-
caudatus)	3	1 à 2				
	4	0,5 à 1				

Barême de calibrage				Tailles minimales à respecter dans les conditions prévues par les règlements visés à l'article 7		
Espèce	Taille	Kg/poisson(1)	Nombre de pièces/kg(2)	Région	Zone géographique	Taille minimale
Sabre noir (Aphanopus carbo)	1 2	3 et plus 0,5 à 3	-			-
Seiche (Sepia officinalis et Rossia macrosoma)	1 2 3	0,5 et plus 0,3 à 0,5 0,1 à 0,3	-			-
Langoustine (Nephrops norvegicus	1 2 3 4	-	20 et moins ***21 à 30*** ***31 à 40*** ***plus de 40***	2 2 2 3 Méditerranée	Skagerrak et Kattegat Sauf Ecosse, Mer d'Irlande [CIEM VIa) et VIIa)], Skagerrak et Kattegat Ouest Ecosse et Mer d'Irlande [CIEM VIa) et VIIa)]	40 mm (*) 130 mm (**) 25 mm (*) 85 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)
Queues de Langoustines	1 2 3 4	-	60 et moins 61 à 120 121 à 180 plus de 180	2 2 2 3	Skagerrak et Kattegat Sauf Ouest Ecosse, Mer d'Irlande [CIEM VIa) et VII a)], Skagerrak et Kattegat Ouest Ecosse et Mer d'Irlande [CIEM VIa) et VIIa)]	72 mm 46 mm 37 mm 37 mm
Crevettes grises (Crangon crangon)	***Taille niqu***	***6,7 mm et plus (3)***	-			-
Crevettes nordique (Pandalus borealis) fraiches ou réfrigérées	Taille unique	-	250 et moins			-
Crevettes nordique cuites à l'eau ou à la vapeur	1 2	-	160 et moins 161 à 250			-
Crabes tourteau (Cancer pagurus)	1 2	16 cm et plus(4) 13 à 16 cm (4)	-			-

(*) Longueur de carapace
(**) Longueur totale
(3) Largeur de carapace
(4) Largeur de carapace, mesurée dans sa plus grande dimension

ISSN 0254-1491

COM(96) 157 final

DOCUMENTS

FR 03

N° de catalogue : CB-CO-96-169-FR-C

ISBN 92-78-02625-5

Office des publications officielles des Communautés européennes

L-2985 Luxembourg