KOMMISSION DER EUROPAISCHEN GEMEINSCHAFTEN

Brüssel, den 19.04.1996
KOM(96) 157 endg.

Vorschlag für eine

VERORDNUNG (EG) DES RATES

über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse

(von der Kommission vorgelegt)

Begründung

Die gemeinsamen Vermarktungsnormen werden vom Rat in Anwendung von Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3759/92 über die gemeinsame Marktorganisation für Fischereierzeugnisse und Erzeugnisse der Aquakultur festgesetzt. Es gelten . . .

- die Verordnung (EWG) Nr. 103/76 über die Normen für bestimmte Fischereierzeugnisse von 35 Fischarten und einer Kopffüßerart, die frisch oder gekühlt angeboten werden;

- die Verordnung (EWG) Nr. 104/76 über die Normen für vier Krebstierarten, die lebend, frisch, gekühlt oder gegart angeboten werden.

Diese Verordnungen wurden seit ihrer ursprünglichen Annahme mehrfach geändert, ergänzt oder angepaßt.

Angesichts der Notwendigkeit, die Normen an die Entwicklung der Erzeugung, des Marktes und der Handelspraktiken anzupassen, müssen wiederum zahlreiche technische Änderungen vorgenommen werden.

- Es sind nach Erzeugnisgruppen differenzierte Frischeklassen einzuführen, wodurch die Einstufung durch einfachere und geeignetere Frischekriterien erleichtert wird;

- unter Berücksichtigung der Änderungen bei den Produktions- und Nachfragebedingungen sind die Größenklassen[1] zu ändern.

Diese neuerlichen Änderungen müssen genutzt werden, um in bezug auf Form und Inhalt der fraglichen Regelung notwendig gewordene Verbesserungen und Neuerungen einzubringen.

- Zur besseren Klarheit dieser Regelung, ihrer ordnungsgemäßen Anwendung und zur Erleichterung der Kontrolle empfiehlt es sich vor allem, diese Bestimmungen in einem einzigen Rechtsakt zusammenzufassen;

- außerdem wird vorgeschlagen, die Vermarktungsnormen stärker auf das Ziel der Verbesserung der Qualität der Erzeugnisse auszurichten. Angesichts der immer höheren und durchaus legitimen Ansprüche der Verbraucher an Qualität/Frische des Erzeugnisses und der Schwierigkeit für die Erzeuger, lohnende Preise zu erzielen, ist es kaum mehr vertretbar, Gelder aus öffentlichen Mitteln für die Intervention zugunsten von Erzeugnisklassen bereitzustellen, die keinen Markt mehr haben. Es wird daher vorgeschlagen, die Möglichkeit der Gewährung von Ausgleichszahlungen oder Beihilfen gemäß den Artikeln 12, 12a, 14 und 15 der Verordnung (EWG) Nr. 3759/92 für Erzeugnisse der Frischeklasse B zu streichen.

---

[1] Um die Vorarbeiten im Rat zu erleichtern, sind die an den Größenklassen angebrachten Änderungen in Anhang II des Vorschlags schräggedruckt.

Demgemäß ist auch bei der Festsetzung der Preise eine systematische Differenzierung der Preise der Klassen Extra und A und eine bessere Stützung der Klasse Extra vorzusehen.

- Schließlich wird vorgeschlagen, den Vorrang der technischen Erhaltungsmaßnahmen, d.h. der biologischen Mindestgrößen vor den Mindesthandelsgrößen für die Fälle genauer zu präzisieren, in denen sich diese beiden Arten von Bestimmungen wegen der zugrundegelegten unterschiedlichen Maßeinheiten widersprechen könnten. Zu diesem Zweck werden in Anhang II des Vorschlags auch die für die betreffenden Erzeugnisse gegebenenfalls geltenden Mindestfanggrößen genannt, die entsprechend dem Verordnungstext in jedem Fall eingehalten werden müssen.

Vorschlag für

eine Verordnung (EG) Nr. /96 des Rates

vom 1996

über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 3759/92 des Rates vom 17. Dezember 1992 über die gemeinsame Marktorganisation für Fischereierzeugnisse und Erzeugnisse der Aquakultur[1], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3318/94[2], insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Gemeinsame Vermarktungsnormen wurden mit der Verordnung (EWG) Nr. 103/76 vom 19. Januar 1976[3] für bestimmte Fische und mit der Verordnung (EWG) Nr. 104/76 vom 19. Januar 1976[4] für bestimmte Krebstiere festgelegt. Diese Verordnungen sind seit ihrer Annahme häufig geändert worden, zuletzt durch die Verordnungen (EWG) Nr. 1935/93[5] bzw. (EG) Nr. 1300/95[6]. Um den Entwicklungen des Marktes und der Handelsbedingungen Rechnung zu tragen, sind weitere umfangreiche Änderungen erforderlich. All diese Bestimmungen müssen in einem einzigen Rechtsakt zusammengefaßt werden, damit sie die nötige Klarheit besitzen und vorschriftsmäßig angewandt werden können. Es empfiehlt sich also, die Verordnungen (EWG) Nr. 103/76 und (EWG) Nr. 104/76 zu ersetzen.

Die Anwendung gemeinsamer Vermarktungsnormen soll im Interesse der Erzeuger und der Verbraucher vor allem zur Verbesserung der Erzeugnisqualität und somit zur Erleichterung des Absatzes beitragen. Da es sich um nicht verarbeitete Erzeugnisse handelt, die frisch oder gekühlt auf den Markt kommen, ist die Qualität

---

1 ABl. Nr. L 388 vom 31.12.1992, S. 1.
2 ABl. Nr. L 350 vom 31.12.1994, S. 15.
3 ABl. Nr. L 20 vom 28.1.1976, S. 29.
4 ABl. Nr. L 20 vom 28.1.1976, S. 35.
5 ABl. Nr. L 176 vom 20.7.1993, S. 1.
6 ABl. Nr. L 126 vom 9.6.1995, S. 3.

größtenteils vom Frischezustand abhängig, der durch eine organoleptische Prüfung anhand objektiver Kriterien festgestellt wird. Damit die einzelnen Lose von Fischereierzeugnissen hinsichtlich ihres Frischezustands einheitlich sind, dürfen sie jeweils nur Erzeugnisse einer Art enthalten, die vom selben Fangplatz und vom selben Schiff stammen.

Es ist eine begrenzte aber ausreichende Zahl von Frischeklassen vorzusehen, wobei die Einteilung aufgrund von Bewertungsschemata für die einzelnen Gruppen von Erzeugnissen erfolgt. Für Interventionsmaßnahmen im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation kommen jedoch nicht alle Frischeklassen in Frage, da nur Qualitätserzeugnisse gefördert werden sollen.

Mit Hilfe der gemeinsamen Vermarktungsnormen können auch einheitliche Handelsmerkmale der betreffenden Erzeugnisse für den gesamten Gemeinschaftsmarkt festgelegt werden, um Wettbewerbsverzerrungen vorzubeugen und eine einheitliche Anwendung der Preisregelung der gemeinsamen Marktorganisation zu erlauben. Zu diesem Zweck müssen die Fischereierzeugnisse nach Gewicht oder in bestimmten Fällen nach Größen eingeteilt werden.

Die gemeinsamen Vermarktungsnormen gelten beim ersten Verkauf in der Gemeinschaft von Fischereierzeugnissen, die für den menschlichen Konsum bestimmt sind, unabhängig davon, ob sie aus der Gemeinschaft oder aus Drittländern stammen. Diese Normen gelten vorbehaltlich bestehender Hygienevorschriften und im Rahmen der Bestandserhaltung erlassener Bestimmungen. So ist vor allem darauf hinzuweisen, daß zur Bestandserhaltung festgelegte Mindestfanggrößen in jedem Fall Vorrang vor den Größenklassen der gemeinsamen Vermarktungsnormen haben.

Die Anwendung der gemeinsamen Vermarktungsnormen auf Erzeugnisse aus Drittländern setzt zusätzliche Angaben auf den Verpackungen voraus. Diese Angaben sind jedoch nicht erforderlich, wenn es sich um Erzeugnisse handelt, die von Schiffen unter der Flagge von Drittländern unter den gleichen Bedingungen in die Gemeinschaft eingeführt werden, wie sie für die Gemeinschaftserzeugung gelten.

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 anhand organoleptischer Merkmale Sachverständige hinzuzuziehen, die von den betreffenden Berufsverbänden benannt werden. 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 -

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

A. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

1. Mit dieser Verordnung werden für bestimmte Fischereierzeugnisse gemeinsame Vermarktungsnormen gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3759/92, nachstehend "Grundverordnung" genannt, festgelegt.
2. Im Sinne dieser Verordnung sind:

   a) Vermarktung: erstes Anbieten und erster Verkauf für den menschlichen Konsum auf dem Gebiet der Gemeinschaft;

   b) Los: eine bestimmte Menge einer Erzeugnisart, die derselben Behandlung unterworfen wurde und vom selben Fangplatz und vom selben Schiff stammt;

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

3. Die Bestimmungen der vorliegenden Verordnung über Frischeklassen gelten unbeschadet der Bedingungen der Richtlinie 91/493/EWG vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen[7].

Artikel 2

1. Die in Artikel 3 genannten Erzeugnisse mit Ursprung in der Gemeinschaft oder aus Drittländern dürfen nur dann vermarktet werden, wenn sie dieser Verordnung entsprechen.

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

---

[7] ABl. Nr. L 268 vom 24.9.1991, S. 15. - Geändert durch die Richtlinie 95/71/EG vom 22.12.1995 (ABl. Nr. L 332 vom 30.12.1995, S. 40).

3. Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 32 der Grundverordnung erlassen.

Artikel 3

1. Für folgende Erzeugnisse werden Vermarktungsnormen festgelegt:

a) Seefische des KN-Codes 0302:

- Scholle oder Goldbutt (Pleuronectes platessa),
- Weißer Thun (Thunnus alalunga),
- Roter Thun (Thunnus thynnus),
- Großäugiger Thun (Thunnus ou Parathunnus obesus),
- Hering der Art Clupea harengus,
- Kabeljau der Art Gadus morhua,
- Sardinen der Art Sardina pilchardus,
- Schellfisch (Melanogrammus aeglefinus),
- Köhler (Pollachius virens),
- Pollack (Pollachius pollachius),
- Makrelen der Art Scomber scombrus,
- Makrelen der Art Scomber japonicus,
- Stöcker (Trachurus-Arten),
- Dornhai (Squalus acanthias),
- Katzenhai (Scyliorhinus-Arten),
- Rotbarsch, Goldbarsch oder Tiefenbarsch (Sebastes-Arten),
- Wittling (Merlangius merlangus),
- Blauer Wittling (Micromesistius poutassou oder Gadus poutassou),
- Leng (Molva-Arten),
- Sardellen (Engraulis-Arten),
- Seehechte der Art Merluccius merluccius,
- Scheefsnut (Lepidorhombus-Arten),
- Brachsenmakrelen (Brama-Arten),
- Seeteufel (Lophius-Arten),
- Scharben (Limanda limanda),

- Echte Rotzunge (Microstomus kitt),
- Franzosendorsch (Trisopterus luscus) und Zwergdorsch (Trisopterus minutus),
- Gelbstriemen (Boops boops),
- Laxierfisch (Maena smaris),
- Meeraal (Conger conger),
- Knurrhähne (Trigla-Arten),
- Meeräschen (Mugil-Arten),
- Rochen (Raja-Arten),
- Flunder (Platichthys flesus),
- Seezungen (Solea-Arten),
- Degenfische (Lepidopus Caudatus und Aphanopus carbo).

b) Krebstiere des KN-Codes 0306:

- Garnelen (Crangon crangon) und Tiefseegarnelen (Pandalus borealis),
- Taschenkrebse (Cancer pagurus),
- Kaisergranate (Nephrops norvegicus),

lebend, frisch, gekühlt oder in Wasser gekocht oder gedünstet.

c) Kopffüßer des KN-Codes 0307:

- Tintenfische (Sepia officinalis und Rossia macrosoma).

2. Die in Absatz 1 genannten Vermarktungsnormen umfassen:

a) Frischeklassen,
b) Größenklassen.

B. FRISCHEKLASSEN

Artikel 4

1. Die Frischeklassen werden für jedes Los nach dem Frischegrad der Erzeugnisse und einigen zusätzlichen Merkmalen bestimmt.

Der Frischegrad wird anhand der spezifischen Bewertungsschemata nach Erzeugnistypen gemäß Anhang I bestimmt.

2. Die Erzeugnisse gemäß Artikel 3 werden auf der Grundlage der in Absatz 2 genannten Bewertungsschemata in Lose einer der folgenden Frischeklassen eingestuft:

a) Extra, A oder B für Fische, Kopffüßer und Kaisergranate
b) Extra oder A für Garnelen.

Lebende Kaisergranate werden jedoch in eine Frischeklasse E eingestuft.

3. Für die in Artikel 3 genannten Krebse gelten keine besonderen Frischenormen. Es können jedoch nur ganze Krebse vermarktet werden, ausgenommen tragende weibliche Krebse oder Krebse mit weicher Schale.

Artikel 5

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 vertretenen Frischeklassen eingestuft.

2. Die Frischeklasse muß in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben von mindestens fünf Zentimeter Höhe auf den Losen angegeben sein.

Artikel 6

1. Die Einstufung eines Loses von Fischen, Kopffüßern oder Kaisergranaten gemäß Artikel 3 in Klasse B hat zur Folge, daß für dieses Los im Falle von Interventionen nach den Artikeln 12, 12a, 14 und 15 der Grundverordnung keine Beihilfen gewährt werden.

2. Fische der Frischeklasse Extra dürfen weder Druckstellen noch Verletzungen, Verschmutzungen oder starke Farbveränderungen aufweisen.

3. Fische der Frischeklasse A dürfen weder Verschmutzungen noch starke Farbveränderungen aufweisen. Eine geringe Menge von Fischen, die leichte Druckstellen und oberflächliche Verletzungen aufweisen, ist zulässig.

4. Bei der Einstufung der Erzeugnisse in die einzelnen Frischeklassen werden unbeschadet der geltenden Hygienevorschriften auch das Auftreten von Parasiten und - je nach Art und Aufmachung des Erzeugnisses - deren etwaiger negativer Einfluß auf die Erzeugnisqualität berücksichtigt.

5. Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 32 der Grundverordnung erlassen.

C. GRÖSSENKLASSEN

Artikel 7

1. Die Größeneinteilung der in Artikel 3 genannten Erzeugnisse wird nach Gewicht oder Anzahl je Kilogramm vorgenommen. Für Sandgarnelen und Taschenkrebse erfolgt die Einteilung anhand der Breite des Panzers.

2. Die mit dieser Verordnung nach dem Schema in Anhang II festgelegten Mindestgrößen gelten unbeschadet der in Länge ausgedrückten Mindestgrößen, die mit den folgenden Verordnungen festgelegt wurden:

- Verordnung (EWG) Nr. 1866/86 vom 12. Juni 1986 über bestimmte technische Maßnahmen zur Erhaltung der Fischereiressourcen in der Ostsee, den Belten und dem Oeresund[8],
- Verordnung (EWG) Nr. 3094/86 vom 7. Oktober 1986 über technische Maßnahmen zur Erhaltung der Fischbestände[9],
- Verordnung (EG) Nr. 1626/94 vom 27. Juni 1994 über technische Maßnahmen zur Erhaltung der Fischbestände im Mittelmeer[10].

---

8 ABl. Nr. L 162 vom 18.6.1986, S. 1 - zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2250/95 (ABl. Nr. L 230 vom 27.9.1995, S. 1).

9 ABl. Nr. L 288 vom 11.10.1986, S. 1 - zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3071/95 vom 22.12.1995 (ABl. Nr. L 329 vom 30.12.1995, S. 14).

10 ABl. Nr. L 171 vom 6.7.1994, S. 1.

Zur Erleichterung der Kontrollen durch die zuständigen Behörden sind die biologischen Mindestgrößen, die eventuell für die von den Vermarktungsnormen betroffenen Arten gelten und auf jeden Fall eingehalten werden müssen, in Anhang II aufgeführt.

Artikel 8

1. Die Lose werden nach dem Schema in Anhang II in Größenklassen eingeteilt.

2. 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 vertretenen Größenklassen eingestuft.

3. Größenklasse und Art der Aufmachung sind in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben von mindestens 5 cm Höhe auf den Losen anzugeben.

   Auf jedem Los wird deutlich lesbar das Eigengewicht in Kilogramm angebracht. Bei Losen, die in genormten Kisten zum Verkauf angeboten werden, ist diese Gewichtsangabe nicht erforderlich, wenn aus dem vor dem Verkauf vorgenommenen Wiegen hervorgeht, daß der Inhalt der Kisten ihrem angenommenen Fassungsvermögen entspricht.

4. Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel, insbesondere für die Methode des Wiegens und die Festlegung einer bei jedem Los zulässigen Abweichung gegenüber dem angegebenen oder angenommen Eigengewicht nach unten oder nach oben, werden nach dem Verfahren des Artikels 32 der Grundverordnung erlassen.

Artikel 9

Pelagische Fische können auf der Grundlage eines Stichprobensystems in die verschiedenen Frische- und Größenklassen eingeteilt werden. Dieses System muß hinsichtlich Frische und Größe der Fische eine möglichst weitgehende Einheitlichkeit des Loses gewährleisten.

Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, insbesondere die Festlegung der Zahl der Stichproben, des Gewichts oder Fischvolumens jeder Stichprobe sowie der Verfahren zur Beurteilung der Einteilung und der Überprüfung des Gewichts der vermarkteten Lose werden nach dem Verfahren des Artikels 32 der Grundverordnung erlassen.

Artikel 10

Soweit zur örtlichen Versorgung bestimmter Küstengebiete der Gemeinschaft mit Garnelen erforderlich, können Ausnahmen von den in Anhang II für diese Erzeugnisse vorgesehenen Mindestgrößen festgelegt werden.

Die Bestimmunng dieser Gebiete und die Festsetzung der entsprechenden Vermarktungsgrößen erfolgt nach dem Verfahren des Artikels 32 der Grundverordnung.

D. ERZEUGNISSE MIT HERKUNFT AUS DRITTLÄNDERN

Artikel 11

1. Unbeschadet von Artikel 2 Absatz 1 dürfen die in Artikel 3 genannten Erzeugnisse mit Herkunft aus Drittländern nur dann vermarktet werden, wenn sie in Verpackungen angeboten werden, die gut sichtbar und deutlich lesbar folgende Angaben tragen:

- Ursprungsland in lateinischen Druckbuchstaben von mindestens 20 mm Höhe,
- wissenschaftliche Bezeichnung der Art und Handelsbezeichnung,
- Art der Aufmachung,
- Frischeklasse und Größenklasse,
- Nettogewicht in Kilogramm der in den Verpackungen enthaltenen Erzeugnisse,
- Datum der Einstufung und Versanddatum,
- Name und Anschrift des Absenders.

2. Für Erzeugnisse nach Artikel 3, die von Schiffen unter der Flagge eines Drittlandes direkt von den Fangplätzen aus in einen Hafen der Gemeinschaft verbracht werden und für die Vermarktung bestimmt sind, gelten jedoch die gleichen Bestimmungen wie für die Gemeinschaftserzeugung.

E. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 12

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

Artikel 13

Jeder Mitgliedstaat übermittelt den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission spätestens einen Monat vor Inkrafttreten dieser Verordnung ein Verzeichnis der Namen und Anschriften der in Artikel 12 genannten Sachverständigen und Berufsverbände. Jede Änderung dieses Verzeichnisses wird den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission mitgeteilt.

Artikel 14

Die Verordnungen (EWG) Nr. 103/76 und 104/76 werden aufgehoben. Jeder Verweis auf diese Verordnungen ist als Verweis auf die vorliegende Verordnung zu verstehen.

Artikel 15

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1997 in Kraft.

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

Geschehen zu Brüssel am

Im Namen des Rates

ANHANG I

FRISCHEKLASSEN

Dieser Anhang findet Anwendung auf die nachstehenden Erzeugnisse oder Erzeugnisgruppen, wobei jeweis spezifische Bewertungskriterien zu berücksichtigen sind

A. Magerfische

Schellfisch, Kabeljau, Köhler, Pollack, Rotbarsch, Goldbarsch oder Tiefenbarsch, Wittling, Blauer Wittling, Leng, Seehecht, Brachsenmakrele, Seeteufel, Zwergdorsch und Franzosendorsch, Gelbstriemen, Laxierfische, Meeraal, Knurrhahn, Meeräsche, Scholle oder Goldbutt, Scheefsnut, Seezunge, Scharbe, Echte Rotzunge, Flunder, Haarschwänze.

B. Fettfische

Weißer Thun, Roter Thun, Großäugiger Thun, Heringe, Sardinen, Makrelen, Bastardmakrele, Sardellen.

C. Knorpelfische

Dornhaie, Katzenhaie, Rochen.

D. Kopffüßer

Tintenfische.

E. Krebstiere

1. Garnelen
2. Kaisergranat

A. MAGERFISCHE

	BEWERTUNGSSCHEMA FRISCHEKLASSEN[1]		
	Extra	**A**	**B**
Haut	Kräftige, glänzende Farbe (außer bei Rotbarsch, Goldbarsch oder Tiefenbarsch) bzw. schillernde Farbe; ohne Verfärbung.	Kräftige Farbe, aber ohne Glanz; leichte Abblassung.	Stumpfe Farbe, die sich verblaßt.
Schleimmantel	Wasserklar.	Milchig.	Gelbliches grau, etwas klumpig.
Augen	Hervortretend (prall); schwarze glänzende Pupille; durchsichtige Hornhaut.	Flach; Pupille leicht getrübt; schillernde Hornhaut.	Leicht eingesunken; graue Pupille; trübe, abgeblaßte Hornhaut.
Kiemen	Dunkles oder leuchtendes rot; durchsichtiger Schleim.	Rot oder rosa; Schleim leicht undurchsichtig.	Braun/grau, blasser werdend; undurchsichtiger zähflüssiger Schleim.
Peritoneum (bei ausgenommenem Fisch)	Glatt; glänzend; schwer abzulösen.	Etwas stumpf; schwer abzulösen.	Uneben; ziemlich leicht abzulösen.
Geruch von Kiemen und Leibeshöhle - Magerfische außer Scholle oder Goldbutt	Frisch; nach Seetang; fischig.	Kein Geruch, neutraler oder leicht süßlicher Geruch.	Fermentiert; leicht säuerlich.
- Scholle oder Goldbutt	Nach frischem Öl; metallisch; Pfeffergeruch; Erdgeruch.	Nach Öl; nach Seetang oder leicht süßlich.	Nach Öl; fermentiert, verschimmelt, leicht ranzig.

[1] Seeteufel ohne Kopf wird anhand der vertretenen Merkmale eingestuft.

B. FETTFISCHE

	BEWERTUNGSSCHEMA		
	FRISCHEKLASSE		
	Extra	**A**	**B**
Haut	Kräftige, glänzende Farbe, leuchtend und irisierend; deutlicher Unterschied zwischen Rücken- und Bauchseite.	Weniger kräftig und leuchtend; blassere Farben; weniger Unterschied zwischen Rücken- und Bauchseite.	Stumpf und ohne Glanz, verwaschene Farben; faltige Haut beim gebogenen Fisch.
Schleimmantel	Wasserklar.	Milchig, leicht bräunlich	Bräunlich
Muskelfleisch	Sehr fest, steif.	Ziemlich steif, fest.	Etwas weich
Kiemendeckel	Silbrig.	Silbrig, leicht rötlich oder bräunlich.	Braunfärbung und großflächiges Austreten von Blut.
Augen	Hervortretend, prall; schwarzblaue glänzende Pupille, durchsichtiges "Lid".	Weniger prall bis flach; Pupille leicht verschleiert; verschleiertes "Lid".	Flach bis eingesunken; verschleierte Linse; ausgetretenes Blut rund um die Augen (Brille).
Kiemen	Gleichmäßig leuchtend rot bis purpur.	Farbe weniger leuchtend, blasser am Rand.	Abgeblaßt, mehr Schleim.
Geruch der Kiemen	Nach frischem Seetang; würzig, jodhaltig, metallisch.	Schwacher oder kein Geruch, süßlich nach Fischöl oder Schlamm.	Fetter, etwas schwefliger Geruch nach ranziger Hefe oder verfaultem Obst.

C. KNORPELFISCHE

	BEWERTUNGSSCHEMA		
	FRISCHEKLASSE		
	Extra	**A**	**B**
Augen	Hervortretend, sehr glänzend und irisierend; kleine Pupillen	Hervortretend bis flach; hellgrün, aber nicht mehr glänzend oder irisierend, ovale Pupillen	Flach bis eingesunken; etwas gelblich, getrübt
Aussehen	Zumindest teilweise Totenstarre; etwas klarer Schleim auf der Haut	Totenstarre vorüber; kein Schleim mehr auf der Haut und vor allem in der Mundhöhle und den Kiemenspalten	Zähflüssiger Schleim in der Mundhöhle und auf den Kiemenspalten; Kiefer leicht abgeflacht.

Geruch	Frischer Meergeruch	Geruchlos oder leichter Modergeruch, aber nicht ammoniakalisch	Ammoniakalisch; sauer.

D. KOPFFÜSSER

	BEWERTUNGSSCHEMA		
	FRISCHEKLASSE		
	Extra	**A**	**B**
Haut	Kräftige Farbe, Haut festanliegend	Getrübte Färbung; Haut festanliegend	Verblaßt; Haut läßt sich ziemlich leicht ablösen.
Muskelfleisch	Sehr fest; weiß schimmernd.	Fest; kreidig weiß.	Leicht weich; rötlich-weiß oder leicht gelblich
Arme	Schwer abzureißen	Schwer abzureißen.	Leichter abzureißen
Geruch	Frisch; nach Seetang.	Schwacher oder kein Geruch	Tintengeruch

E. KREBSTIERE

1) Garnelen

	BEWERTUNGSSCHEMA FRISCHEKLASSE	
	Extra	**A**
Mindesteigenschaften	- Oberfläche des Panzers: feucht glänzend - beim Umschütten müssen die Garnelen einzeln fallen - Fleisch ohne Fremdgeruch - frei von Sand, ohne Fremdkörper	Wie bei Klasse Extra
Aussehen der Garnelen in ihrem Panzer	stark gekrümmt; - Sandgarnele: Farbe kräftig rotbraun bis grau; Brustpanzer größtenteils hell - Tiefseegarnele: einheitlich rosa	gekrümmt; - Farbe etwas abgeblaßt rotbraun; Brustpanzer größtenteils dunkel - rosa, eventuell beginnende Schwarzfärbung des Cephalothorax
Beschaffenheit des Fleisches beim und nach dem Schälen	- leicht schälbar mit technisch unvermeidbaren geringen Fleischverlusten - fest, nicht zäh;	- weniger leicht schälbar mit geringen Fleischverlusten - weniger fest, leicht zäh
Bruchstücke	einzelne wenige Garnelenbruchstücke zulässig	geringer Anteil an Garnelenbruchstücken zulässig

2) **Kaisergranat**

	BEWERTUNGSSCHEMA		
	FRISCHEKLASSE		
	EXTRA	**A**	**B**
Panzer	Farbe blaßrosa oder rosa bis rotorange.	Farbe blaßrosa oder rosa bis rotorange; kein schwarzer Fleck.	Leicht abgeblaßt; leichter schwarzer Fleck und ins Graue gehende Farbe, insbesondere auf dem Panzer und zwischen den Schwanzsegmenten
Augen und Kiemen	Augen schwarz und glänzend; Kiemen rosafarbig.	Augen stumpf, von grau-schwarzer Farbe; die Farbe der Kiemen geht ins Graue.	Kiemen von dunkelgrauer Farbe oder grüne Farbe auf der Rückenseite des Panzers.
Geruch	Charakteristisch für Schalentiere.	Verlust des charakteristischen Schalentiergeruchs; kein Ammoniakgeruch.	Leicht sauer.
Muskelfleisch (Schwanz)	Durchsichtig bläulich weiß.	Nicht mehr durchsichtig, jedoch auch nicht abgeblaßt.	Undurchsichtiges, stumpfes Fleisch.

ANHANG II
GRÖSSENKLASSEN

Größenschema				Mindestgrößen nach den in Artikel 7 genannten Verordnungen		
Art	Größe	kg/Fisch(1)	Stück/kg(2)	Region	Geographisches Gebiet	Mindestgröße
Hering	1	***0,25 und mehr***	***4 oder weniger***	1	ICES Vb (EG-Zone)	20 cm
(Clupea harengus)	2	***0,125 bis 0,25***	***5 bis 8***	2	(a)	20 cm
	3	0,085 bis 0,125	9 bis 11		(b)	18 cm
	4	0,05 bis 0,085	12 bis 20	3		20 cm
Ostsee nördlich von 59°30'N	5	***0,036 bis 0,05***	***20 bis 32***			
Sardine	1	***0,067 und mehr***	***15 oder weniger***			
(Sardina pilchardus)	2	***0,042 bis 0,067***	***16 bis 24***			
	3	***0,032 bis 0,042***	***25 bis 32***			noch festzulegen
	4	0,015 bis 0,032	33 bis 67			
Mittelmeer		0,011 bis 0,032	33 bis 91			
Katzenhai	1	2 und mehr				
(Scyliorhinus spp.)	2	1 und 2	-			-
	3	0,5 und 1				
Dornhai	1	2,2 und mehr				
(Squalus acanthias)	2	1 bis 2,2	-			-
	3	0,5 bis 1				
Rotbarsch,	1	2 und mehr				
Goldbarsch	2	0,6 bis 2	-			-
oder Tiefenbarsch	3	0,35 bis 0,6				
(Sebastes spp.)						
Kabeljau	1	7 und mehr		1		35 cm
(Gadus morhua)	2	4 bis 7		2	(a)	35 cm
	3	2 bis 4			(b)	30 cm
	4	1 bis 2		3		35 cm
	5	0,3 bis 1		Ostsee	südlich von 59°30'N	30 cm
Köhler	1	5 und mehr		1		35 cm
(Pollachius virens)	2	3 bis 5		2	(a)	35 cm
	3	1,5 bis 3	-		(b)	30 cm
	4	0,3 bis 1,5		3		35 cm
				Ostsee	südlich von 59°30'N	30 cm
Schellfisch	1	1 und mehr		1	ICES Vb (EG-Zone)	30 cm
(Melanogrammus	2	0,57 bis 1		2	(a)	30 cm
aeglefinus)	3	***0,37 bis 0,57***	-		(b)	27 cm
	4	***0,17 bis 0,37***		3		30 cm
Wittling	1	0,5 und mehr		1		27 cm
(Merlangius	2	0,35 bis 0,5		2	(a)	23 cm
merlangus)	3	0,25 bis 0,35	-		(b)	23 cm
	4	0,11 bis 0,25		3		23 cm

(1) Obergrenze nicht eingeschlossen
(2) Makrele und Spanische Makrele:Stück/25 kg
(a) außer Skagerrak et Kattegat
(b) Skagerrak et Kattegat

Größenschema				Mindestgrößen nach den in Artikel 7 genannten Verordnungen		
Art	Größe	kg/Fisch(1)	Stück/kg(2)	Region	Geographisches Gebiet	Mindestgröße
Leng	1	5 und mehr		1		-
(Molva spp.)	2	***3 bis 5***		2	(a)	noch festzulegen
	3	***1,5 bis 3***	-		(b)	-
	4	***weniger als 1,5***		3		63 cm
Makrele	1	0,5 und mehr	50 oder weniger	1		20 cm
(Scomber	2	0,2 bis 0,5	51 bis 125	2	außer Nordsee	20 cm
scombrus)	3	0,1 bis 0,2	126 bis 250		Nordsee	30 cm
Mittelmeer		0,08 bis 0,2	126 bis 325	3		20 cm
				5		20 cm
					Mittelmeer	18 cm
Spanische	1	0,5 und mehr				
Makrele	2	0,25 bis 0,5				
(Scomber	3	0,14 bis 0,25	-			-
japonicus)	4	0,05 bis 0,14				
Sardelle	1	0,033 und mehr	30 oder weniger	3	außer ICES IXa)	12 cm
(Engraulis spp.)	2	0,020 bis 0,033	31 bis 50	3	ICES IXa)	10 cm
	3	0,012 bis 0,020	51 bis 83		Mittelmeer	9 cm
	4	0,008 bis 0,012	84 bis 125			
Scholle oder	1	0,6 und mehr		1		25 cm
Goldbutt	2	0,4 bis 0,6		2	(a)	25 cm
(Pleuronectes	3	0,3 bis 0,4	-		(b)	27 cm
platessa)	4	0,15 bis 0,3			Nordsee	27 cm
				3		25 cm
				Ostsee	Untergebiete 22 bis 25	25 cm
					Untergebiete 26 bis 28	21 cm
					Untergebiete 29	
					südlich von 59°30'N	18 cm
Seehecht	1	2,5 und mehr		1		30 cm
(Merluccius	2	1,2 bis 2,5		2	(a)	30 cm
merluccius)	3	0,6 bis 1,2			(b)	30 cm
	4	0,28 bis 0,6	-	3		27 cm
	5	0,2 bis 0,28			Mittelmeer	20 cm
Mittelmeer		0,15 bis 0,28				
Scheefsnut	1	0,45 und mehr		1		25 cm
(Lepidorhombus	2	0,25 bis 0,45		2	(a)	25 cm
spp.)	3	0,20 bis 0,25	-		(b)	25 cm
	4	0,11 bis 0,20		3		20 cm
Mittelmeer		0,05 bis 0,20				
Brachsenmakrele	1	0,8 und mehr	-			-
(Brama spp.)	2	0,2 bis 0,8				
Seeteufel	1	***8 und mehr***		1		-
(Lophius spp.)	2	***4 bis 8***		2	(a)	noch festzulegen
ganz, aus-	3	***2 bis 4***	-		(b)	-
genommen	4	***1 bis 2***		3		noch festzulegen
	5	0,5 bis 1			Mittelmeer	30 cm

Größenschema				Mindestgrößen nach den in Artikel 7 genannten Verordnungen		
Art	Größe	kg/Fisch(1)	Stück/kg(2)	Region	Geographisches Gebiet	Mindestgröße
Seeteufel (Lophius spp.) ohne Kopf	1 2 3 4 5	***4 und mehr*** ***2 bis 4*** 1 bis 2 0,5 bis 1 ***0,25 bis 0,5***	-			-
Scharbe (Limanda limanda)	1 2	0,25 und mehr 0,13 bis 0,25	-	1 2 3	 (a) (b) Nordsee	15 cm 15 cm 23 cm 23 cm 23 cm
Echte Rotzunge (Microstomus kitt)	1 2 3	0,6 und mehr 0,35 bis 0,6 0,18 bis 0,35	-	1 2 3	 (a) (b)	25 cm 25 cm 25 cm 25 cm
Weißer Thun (Thunnus alalunga)	1 2	4 und mehr 1,5 bis 4	-			-
Roter Thun (Thunnus thynnus)	1 2 3 4 5	70 und mehr 50 bis 70 25 bis 50 10 bis 25 6,4 bis 10	-		Mittelmeer	70 cm oder 6,4 kg
Großäugiger Thun (Thunnus obesus)	1 2	10 und mehr 3,2 bis 10	-			-
Pollak (Pollachius pollachius)	1 2 3 4	5 und mehr ***3 bis 5*** ***1,5 bis 3*** ***0,3 bis 1,5***	-	1 2 3	 (a) (b)	- 30 cm - 30 cm
Blauer Wittling (Micromesistius poutassou oder Gadus poutassou)	1 2 3 4	-	7 oder weniger 8 bis 14 15 bis 25 26 bis 30			-
Franzosendorsch (Trisopterus luscus) und Zwergdorsch (Trisopterus minutus)	1 2 3 4	***0,4 und mehr*** ***0,25 bis 0,4*** 0,125 bis 0,25 0,05 bis 0,125	-	3		noch festzulegen
Gelbstriemen (Boops boops)	1 2 3	-	5 oder weniger 6 bis 31 32 bis 70			-
Laxierfisch (Maena smaris)	1 2 3	-	20 oder weniger 21 bis 40 41 bis 90			-

Größenschema				Mindestgrößen nach den in Artikel 7 genannten Verordnungen		
Art	Größe	kg/Fisch(1)	Stück/kg(2)	Region	Geographisches Gebiet	Mindestgröße
Meeraal	1	7 und mehr		1		-
(Conger conger)	2	5 bis 7	-	2	(a)	58 cm
	3	0,5 bis 5			(b)	-
				3		58 cm
Knurrhahn	1	1 und mehr				
(Trigla spp.)	2	***0,5 bis 1***				
Roter Knurrhahn	3	***0,35 bis 0,5***	-			-
	4	***0,2 bis 0,35***				
	5	***weniger als 0,2***				
sonstige	1	***1 und mehr***				
Knurrhähne	2	***0,5 bis 1***				
	3	***0,35 bis 0,5***	-			-
	4	***0,25 bis 0,35***				
	5	***0,2 bis 0,25***				
Bastardmakrele	1	0,6 und mehr		1		15 cm
(Trachurus spp.)	2	0,4 bis 0,6		2		15 cm
	3	0,2 bis 0,4	-	3		15 cm
	4	***0,08 bis 0,2***		5		15 cm
	5	***0,02 bis 0,08***			Mittelmeer	12 cm
Meeräsche	1	1 und mehr		1		-
(Mugil spp.)	2	0,5 bis 1		2	(a)	20 cm
	3	0,2 bis 0,5	-		(b)	-
	4	0,1 bis 0,2		3		20 cm
					Mittelmeer	16 cm
Rochen	1	5 und mehr				
(Raja spp.)	2	3 bis 5				
	3	1 bis 3	-			-
	4	0,3 bis 1				
Rochen	1	3 und mehr	-			-
(Flügel)	2	0,5 bis 3				
Flunder	1	mehr als 0,3		1		24 cm
(Platichthys	2	0,2 bis 0,3	-	2	(a)	24 cm
Flesus)		einschließlich			(b)	24 cm
				3		24 cm
				Ostsee	Untergebiete 22 bis 25	25 cm
					Untergebiete 26 bis 28	21 cm
					Untergebiete 29 et 32 südlich von 59°30'N	18 cm
Seezunge	1	***0,8 und mehr***		1		24 cm
(Solea spp.)	2	***0,6 bis 0,8***		2	(a)	24 cm
	3	***0,4 bis 0,6***			(b)	24 cm
	4	***0,3 bis 0,4***	-	3		24 cm
	5	***0,2 bis 0,3***			Mittelmeer	20 cm
	6	***0,16 bis 0,2***				
	7	***0,12 bis 0,16***				
Degenfisch	1	3 und mehr				
(Lepidopus	2	2 bis 3	-			-
caudatus)	3	1 bis 2				
	4	0,5 bis 1				

Größenschema				Mindestgrößen nach den in Artikel 7 genannten Verordnungen		
Art	Größe	kg/Fisch(1)	Stück/kg(2)	Region	Geographisches Gebiet	Mindestgröße
Kurzflossen-Haar-schwanz (Aphanopus carbo)	1 2	3 und mehr 0,5 bis 3	-			-
Tintenfisch (Sepia officinalis und Rossia macrosoma)	1 2 3	0,5 und mehr 0,3 bis 0,5 0,1 bis 0,3	-			-
Kaisergranat (Nephrops norvegicus	1 2 3 4	- -	20 und weniger ***21 bis 30*** ***31 bis 40*** ***mehr als 40***	2 2 2 3 Mittelmeer	Skagerrak und Kattegat Außer Schottland und irische See [ICES VIa) und VIIa)], Skagerrak und Kattegat Westlich Schottland und irische See [ICES VIa) und VIIa)]	40 mm (*) 130 mm (**) 25 mm (*) 85 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)
Kaisergranat-schwänze	1 2 3 4	- -	60 und weniger 61 bis 120 121 bis 180 mehr als 180	2 2 2 3	Skagerrak und Kattegat Außer Westlich Schottland, irische See [ICES 6 VIa) und VII a)], Skagerrak und Kattegat Westlich Schottland und irische See [CIEM VIa) und VIIa)]	72 mm 46 mm 37 mm 37 mm
Garnelen (Crangon crangon)	***eine Größe***	***6,7 mm und mehr (3)***	-			-
Tiefseegarnelen (Pandalus borealis) frisch oder gekühlt	eine Größe	-	250 und weniger			-
Tiefseegarnelen in Wasser gekocht oder gedünstet	1 2	-	160 und weniger 161 bis 250			-
Taschenkrebs (Cancer pagurus)	1 2	16 cm und mehr(4) 13 bis 16 cm (4)	-			-

(*) Länge des Panzers
(**) Länge insgesamt
(3) Breite des Panzers
(4) Breite des Panzers, gemessen an ihrer breitesten Stelle

ISSN 0256-2383

KOM(96) 157 endg.

DOKUMENTE

DE 03

Katalognummer : CB-CO-96-169-DE-C

ISBN 92-78-02622-0

Amt für amtliche Veröffentlichungen der Europäischen Gemeinschaften

L-2985 Luxemburg