COMMISSIONE DELLE COMUNITA' EUROPEE

Bruxelles, 19.04.1996
COM(96) 157 def.

Proposta di

REGOLAMENTO (CE) DEL CONSIGLIO

che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca

(presentata dalla Commissione)

Relazione

Le norme comuni di commercializzazione sono stabilite dal Consiglio in applicazione dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3759/92 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquicoltura, secondo le seguenti modalità:

- il regolamento (CEE) n. 103/76 stabilisce le norme applicabili a taluni prodotti della pesca per 35 specie di pesci ed una specie di cefalopodi, presentati allo stato fresco o refrigerato;

- il regolamento (CEE) n. 104/76 stabilisce le norme applicabili a quattro specie di crostacei, presentati vivi, freschi, refrigerati o cotti.

Da quando sono stati adottati, questi regolamenti sono stati più volte modificati, integrati o adeguati.

È necessario ancora una volta apportare nuove e numerose modifiche tecniche a questi regolamenti, per adeguare le norme all'evoluzione della produzione, del mercato e delle pratiche commerciali:

- stabilendo tabelle di valutazione della freschezza, differenziate a secondo dei gruppi di prodotti, in modo da facilitare le operazioni di classificazione grazie a criteri di freschezza più semplici e più adatti,

- modificando le tabelle di calibrazione[1] per alcuni prodotti, tenuto conto dei cambiamenti intervenuti nelle condizioni di produzione o nella domanda.

Queste nuove modifiche offrono l'opportunità di introdurre nella normativa in questione alcuni miglioramenti ed alcune innovazioni diventati indispensabili, sia per quanto concerne la forma che la sostanza:

- per garantire la chiarezza della normativa e una corretta applicazione da parte dei destinatari, come pure per facilitarne il controllo, occorre innanzi tutto raccogliere tutte le disposizioni in un unico strumento legislativo;

- si propone poi di rafforzare l'efficacia delle norme di commercializzazione per quanto concerne l'obiettivo di migliorare la qualità dei prodotti; viste le crescenti e perfettamente legittime esigenze, della domanda in materia di qualità/freschezza del prodotto e le difficoltà dei produttori ad ottenere prezzi remunerativi, è diventato ormai impensabile continuare a concedere sovvenzioni pubbliche per intervenire su categorie di prodotti non più richiesti dal mercato. Si propone pertanto di eliminare la

---

[1] Per agevolare lo svolgimento dei lavori preparatori in sede di Consiglio, le modifiche della tabella di calibrazione, nell'allegato II della proposta, sono indicate in corsivo.

possibilità di compensazione o di aiuto finanziario di cui agli articoli 12, 12 bis, 14 e 15 del regolamento (CEE) n. 3759/92 per i prodotti classificati nella categoria di freschezza B.

Per motivi di coerenza, questa misura dovrà naturalmente essere completata, a livello della fissazione dei prezzi, da una differenziazione sistematica dei prezzi per le categorie Extra e A e da un maggior sostegno alla categoria Extra.

- Si propone infine di meglio precisare la prevalenza delle misure tecniche di conservazione, ossia le taglie biologiche minime, sulle taglie commerciali minime qualora vi sia un rischio di contraddizione tra questi due tipi di disposizioni, a causa delle diverse unità di misura su cui si basano. A tal fine, l'allegato II della proposta riprende le taglie minime biologiche eventualmente in vigore per i prodotti interessati, mentre il dispositivo del regolamento sancisce esplicitamente questo principio.

*
* *

Proposta di

Regolamento (CE) n. /96 del Consiglio

del 1996

che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 3759/92 del Consiglio, del 17 dicembre 1992, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore della pesca e dell'acquicoltura[1], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 3318/94[2], in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

vista la proposta della Commissione,

considerando che alcune norme comuni di commercializzazione erano state stabilite per alcune specie di pesci con il regolamento (CEE) n. 103/76 del 19 gennaio 1976[3] e per alcune specie di crostacei con il regolamento (CEE) n. 104/76 del 19 gennaio 1976[4]; che dalla loro adozione questi regolamenti sono stati modificati numerose volte e da ultimo, rispettivamente, dai regolamenti (CEE) n. 1935/93[5] e (CE) n. 1300/95[6]; che è necessario apportare a questi regolamenti nuove e sostanziali modifiche per tener conto dell'evoluzione del mercato e delle pratiche commerciali; che è pertanto necessario raccogliere tutte queste disposizioni in uno strumento giuridico unico, per garantirne la chiarezza e la corretta applicazione; che occorre pertanto sostituire i regolamenti (CEE) n. 103/76 e (CEE) n. 104/76;

considerando che le norme comuni di commercializzazione per i prodotti della pesca perseguono in particolare l'obiettivo di migliorare la qualità dei prodotti agevolandone così lo smaltimento, a vantaggio sia dei produttori che dei consumatori; che nel caso dei prodotti non trasformati, commercializzati allo stato fresco o refrigerato, la qualità è determinata in gran parte dal grado di freschezza, che può essere valutato in base a criteri obiettivi mediante un esame organolettico; che per la loro omogeneità dal punto di vista della freschezza è necessario che le partite di prodotti ittici siano composte da prodotti della stessa specie, provenienti dallo stesso luogo di pesca e dalle stesse uova;

---

1 GU n. L 388 del 31.12.1992, pag. 1
2 GU n. L 350 del 31.12.1994, pag. 15
3 GU n. L 20 del 28.1.1976, pag. 29
4 GU n. L 20 del 28.1.1976, pag. 35
5 GU n. L 176 del 20.7.1993, pag. 1
6 GU n. L 126 del 9.6.1995, pag. 3

considerando che occorre prevedere un numero limitato ma sufficiente di categorie di freschezza in base a tabelle di classificazione adattate a ciascun gruppo di prodotti; che non è però opportuno, vista la necessità di promuovere i prodotti di qualità, ammettere tutte le categorie di freschezza a beneficiare dei meccanismi d'intervento previsti dall'organizzazione comune dei mercati;

considerando che un altro obiettivo delle norme comuni di commercializzazione è quello di definire, per i prodotti considerati, caratteristiche commerciali armonizzate per l'intero mercato comunitario allo scopo di prevenire le distorsioni di concorrenza e di consentire l'applicazione uniforme del regime dei prezzi dell'organizzazione comune dei mercati; che a tal fine occorre imporre la classificazione dei prodotti della pesca in base ad una tabella di calibrazione, determinata in funzione del peso dei prodotti o, in alcuni casi specifici, della loro taglia;

considerando che le norme comuni di commercializzazione si applicano al momento della prima vendita sul territorio comunitario di tutti i prodotti destinati al consumo umano, sia quelli di origine comunitaria sia quelli provenienti da paesi terzi; che queste norme si applicano fatte salve le norme stabilite in campo sanitario o quelle adottate nell'ambito delle misure di conservazione delle risorse ittiche; che occorre soprattutto ricordare come le taglie minime biologiche eventualmente in vigore prevalgano sempre sui calibri minimi stabiliti dalle norme comuni di commercializzazione per i prodotti della pesca;

considerando che l'applicazione di norme comuni di commercializzazione ai prodotti provenienti da paesi terzi esige che sugli imballaggi figurino indicazioni supplementari; che queste indicazioni non sono tuttavia necessarie se si tratta di prodotti introdotti nella Comunità da navi battenti bandiera di paesi terzi secondo le stesse condizioni previste per la produzione comunitaria;

considerando che, vista la prassi esistente nella maggior parte degli Stati membri, è opportuno che gli operatori effettuino la classificazione per categoria di freschezza e per categoria di calibro; che, soprattutto per valutare la freschezza in base a criteri organolettici, occorre prevedere il ricorso ad esperti designati a tal fine dalle organizzazioni professionali interessate;

considerando che, per garantire la reciproca informazione, ciascuno Stato membro deve comunicare agli altri Stati membri e alla Commissione un elenco dei nomi e degli indirizzi degli esperti e delle organizzazioni professionali interessate,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

A. DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

1. Il presente regolamento stabilisce, per alcuni prodotti della pesca, le norme comuni di commercializzazione di cui all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3759/92, in appresso denominato "regolamento di base".

2. Ai sensi del presente regolamento si intende per:

   a) commercializzazione: la prima messa in vendita e/o la prima vendita sul territorio della Comunità di prodotti destinati al consumo umano;
   b) partita: una certa quantità di prodotti appartenenti ad una stessa specie, sottoposti allo stesso trattamento e provenienti dallo stesso luogo di pesca e dalla stessa nave;
   c) luogo di pesca: la denominazione usuale, nella pesca, del luogo dove sono state effettuate le catture.

3. Le disposizioni del presente regolamento relative alle categorie di freschezza dei prodotti si applicano fatte salve le disposizioni della direttiva 91/493/CEE, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca[7].

Articolo 2

1. I prodotti di cui all'articolo 3, di origine comunitaria o provenienti da paesi terzi, possono essere commercializzati soltanto se soddisfano alle disposizioni del presente regolamento.

2. Le disposizioni del presente regolamento non si applicano tuttavia alle piccole quantità di prodotti ceduti direttamente dal pescatore costiero al dettagliante o al consumatore.

3. Le modalità d'applicazione del presente articolo sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento di base.

---

[7] GU n. L 268 del 24.9.1991, pag. 15 - Direttiva modificata dalla direttiva 95/71/CE del 22.12.1995 (GU n. L 332 del 30.12.1995, pag. 40)

Articolo 3

1. Per i seguenti prodotti sono stabilite norme comuni di commercializzazione:

a) Pesci di mare del codice NC 0302:

- Passere di mare (Pleuronectes platessa),
- Tonni bianchi o alalunga (Thunnus alalunga),
- Tonni rossi (Thunnus thynnus),
- Tonni obesi (Thunnus o Parathunnus obesus),
- Aringhe della specie Clupea harengus,
- Merluzzi bianchi della specie Gadus morhua,
- Sardine della specie Sardina pilchardus,
- Eglefini (Melanogrammus aeglefinus),
- Merluzzi carbonari (Pollachius virens),
- Merluzzi gialli (Pollachius pollachius),
- Sgombri della specie Scomber scombrus,
- Sgombri della specie Scomber japonicus,
- Suri (Trachurus spp.),
- Spinaroli (Squalus acanthias),
- Gattucci (Scyliorhinus spp.),
- Scorfani del Nord o sebasti (Sebastes spp.),
- Merlani (Merlangius merlangus),
- Melù o potassoli (Micromesistius poutassou o Gadus poutassou),
- Molve (Molva spp.),
- Acciughe (Engraulis spp.),
- Naselli della specie Merluccius merluccius,
- Rombi gialli (Lepidorhombus spp.),
- Pesci castagna (Brama spp.),
- Rane pescatrici (Lophius spp.),
- Limande (Limanda limanda),
- Sogliole limande (Microstomus kitt),
- Merluzzi francesi (Trisopterus luscus) e merluzzi capellani (Trisopterus minutus),
- Boghe (Boops boops),
- Menole (Maena smaris),
- Gronghi (conger conger),

- Caponi (Trigla spp.),
- Cefali (Mugil spp.),
- Razze (Raja spp.),
- Passere pianuzze (Platichthys flesus),
- Sogliole (Solea spp.),
- Pesci sciabola (Łepidopus Caudatus e Aphanopus carbo).

b) Crostacei del codice NC 0306:

- Gamberetti grigi (Crangon crangon) e gamberelli boreali (Pandalus borealis),
- Granciporri (Cancer pagurus),
- Scampi (Nephrops norvegicus),

vivi, freschi, refrigerati o cotti all'acqua o al vapore.

c) Cefalopodi del codice NC 0307:

- Seppie (Sepia officinalis e Rossia macrosoma).

2. Le norme di commercializzazione di cui al paragrafo 1 comprendono:

a) categorie di freschezza,
b) categorie di calibro.

B. CATEGORIE DI FRESCHEZZA

Articolo 4

1. Le categorie di freschezza sono determinate per ogni partita in funzione del grado di freschezza dei prodotti e di talune caratteristiche complementari.
Il grado di freschezza è definito sulla base di tabelle di classificazione specifiche riprese, per ogni tipo di prodotti, nell'allegato I.

2. Sulla base delle tabelle di cui al paragrafo 2, i prodotti di cui all'articolo 3 sono classificati in partite corrispondenti ad una delle seguenti categorie di freschezza:

a) Extra, A o B per i pesci, i cefalopodi e gli scampi
b) Extra o A per i gamberetti.

Gli scampi vivi sono tuttavia classificati in una categoria denominata E.

3. I granchi di cui all'articolo 3 non sono classificati secondo norme specifiche di freschezza. Tuttavia, soltanto i granchi interi, escluse le femmine mature o i granchi a carapace molle possono essere commercializzati.

Articolo 5

1. Ogni partita deve essere omogenea quanto allo stato di freschezza. Una partita di scarso volume può tuttavia non essere omogenea; in tal caso essa viene classificata nella più bassa categoria di freschezza che vi è rappresentata.

2. La categoria di freschezza deve essere indicata in caratteri leggibili e indelebili di un'altezza minima di 5 cm, su etichette apposte sulle partite.

Articolo 6

1. Per i pesci, i cefalopodi e gli scampi di cui all'articolo 3 la classificazione di una partita nella categoria B comporta l'esclusione di tale partita dal beneficio degli aiuti finanziari nell'ambito degli interventi di cui agli articoli 12, 12 bis, 14 e 15 del regolamento di base.

2. I pesci della categoria di freschezza Extra devono essere privi di segni di pressione o scorticature, di sudiciume o di forte decolorazione.

3. I pesci della categoria di freschezza A devono essere privi di sudiciume e di forte decolorazione. È tollerata una proporzione minima di pesci recanti leggeri segni di pressione e scorticature superficiali.

4. Fatte salve le norme applicabili in campo sanitario, per classificare i prodotti nelle varie categorie di freschezza si prendono in considerazione anche la presenza di parassiti e la loro eventuale incidenza negativa sulla qualità del prodotto, tenuto conto della sua natura e della sua presentazione.

5. Le modalità d'applicazione del presente articolo sono adottate, se del caso, secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento di base.

C. CATEGORIE DI CALIBRO

Articolo 7

1. Il calibro dei prodotti di cui all'articolo 3 si basa sul loro peso o sul loro numero per chilogrammo. Per i gamberetti grigi e per i granciporri, tuttavia, le categorie di calibro sono stabilite in base alla larghezza del carapace.

2. I calibri minimi stabiliti dal presente regolamento in base alla tabella che figura nell'allegato II si applicano fatte salve le taglie minime, espresse in lunghezza, prescritte dai seguenti regolamenti:

   - regolamento (CEE) n. 1866/86, del 12 giugno 1986, che istituisce misure tecniche per la conservazione delle risorse della pesca nelle acque del Mar Baltico, dei Belt e dell'Øresund[8],
   - regolamento (CEE) n. 3094/86, del 7 ottobre 1986, che istituisce misure tecniche per la conservazione delle risorse della pesca[9],
   - regolamento (CE) n. 1626/94, del 27 giugno 1994, che istituisce misure tecniche per la conservazione delle risorse della pesca nel Mediterraneo[10].

   Ai fini dei controlli da parte delle autorità competenti, le taglie minime biologiche prescritte per le specie interessate dalle norme di commercializzazione sono riprese nell'allegato II.

Articolo 8

1. Le partite sono classificate in categorie di calibro secondo la tabella di cui all'allegato II.

2. Ogni partita deve essere omogenea quanto alla calibrazione dei prodotti. Una partita di scarso volume può tuttavia non essere omogenea; in tal caso essa viene classificata nella categoria di calibro meno vantaggiosa che vi è rappresentata.

3. La categoria di calibro e il modo di presentazione devono essere indicati in caratteri leggibili e indelebili, di un'altezza minima di 5 cm, su etichette apposte sulle partite.

---

[8] GU n. L 162 del 18.6.1986, pag. 1 - Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2250/95 (GU n. L 230 del 27.9.1995, pag. 1)

[9] GU n. L 288 dell'11.10.1986, pag. 1 - Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 3071/95 del 22.12.1995 (GU n. L 329 del 30.12.1995, pag. 14)

[10] GU n. L 171 del 6.7.1994, pag. 1

L'indicazione chiaramente visibile e perfettamente leggibile del peso netto in chilogrammi è apposta su ogni partita. Per partite commercializzate in casse standardizzate, l'indicazione del peso netto non è necessaria, qualora dalla pesatura effettuata prima della commercializzazione risulti che il contenuto delle casse corrisponde a quello presunto.

4. Le modalità d'applicazione del presente articolo, in particolare il metodo di pesatura e la determinazione di un'eventuale variazione del peso netto - inferiore o superiore a quello indicato o presunto - ammessa per ciascuna partita sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento di base.

Articolo 9

I pesci pelagici possono essere classificati nelle diverse categorie di freschezza e di calibro in base ad un sistema di campionatura. Tale sistema deve garantire alla partita in questione un massimo di omogeneità per quanto riguarda la freschezza e la taglia dei pesci.

Le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare la determinazione del numero di campioni da prevedere, il peso o il volume dei pesci per ciascun campione, nonché i metodi di valutazione della classificazione e di verifica del peso delle partite commercializzate, sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento di base.

Articolo 10

Per garantire l'approvvigionamento locale o regionale di gamberetti e di granchi di talune regioni costiere della Comunità, possono essere stabilite deroghe alle taglie minime stabilite per questi prodotti all'allegato II.

La determinazione di queste zone e delle corrispondenti taglie di commercializzazione è decisa secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento di base.

D. PRODOTTI PROVENIENTI DA PAESI TERZI

Articolo 11

1. Fatto salvo l'articolo 2, paragrafo 1, i prodotti di cui all'articolo 3 provenienti da paesi terzi possono essere commercializzati solamente se sono presentati in imballaggi recanti l'indicazione chiaramente visibile e perfettamente leggibile:

   - del paese d'origine impressa in caratteri latini, di un'altezza minima di 20 mm,
   - della denominazione scientifica e commerciale della specie,
   - del modo di presentazione,
   - della categoria di freschezza e della categoria di calibro,
   - del peso netto in chilogrammi dei prodotti contenuti negli imballaggi,
   - della data di classificazione e della data di spedizione,
   - del nome e dell'indirizzo dello speditore.

2. Tuttavia, i prodotti di cui all'articolo 3 provenienti direttamente dai luoghi di pesca, introdotti in un porto della Comunità da navi battenti bandiera di un paese terzo e destinati ad essere commercializzati, sono soggetti alle stesse disposizioni applicabili alla produzione comunitaria.

E. DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 12

Gli operatori del settore della pesca effettuano la classificazione per categoria di freschezza e categoria di calibro, ricorrendo ad esperti designati a tal fine dalle organizzazioni professionali interessate.

Articolo 13

Ciascuno Stato membro comunica agli altri Stati membri e alla Commissione, al più tardi un mese prima della data di entrata in vigore del presente regolamento, l'elenco dei nomi e degli indirizzi degli esperti e delle organizzazioni professionali di cui all'articolo 12. Ogni modifica dell'elenco è comunicata agli altri Stati membri e alla Commissione.

Articolo 14

I regolamenti (CEE) n. 103/76 e 104/76 sono abrogati. I riferimenti ai suddetti regolamenti debbono essere intesi come riferimenti al presente regolamento.

Articolo 15

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1997.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il

Per il Consiglio

ALLEGATO I

TABELLE DI VALUTAZIONE DELLA FRESCHEZZA

Le tabelle contenute nel presente allegato si applicano ai seguenti prodotti o gruppi di prodotti, in funzione dei criteri di valutazione specifici per per ciascuno di essi

A. Pesce bianco

Eglefini, Merluzzi bianchi, Merluzzi carbonari, Merluzzi gialli, Scorfani del Nord o Sebasti, Merlani, Melù o potassoli, Molve, Naselli, Pesci castagna, Rane pescatrici, Merluzzi francesi e Merluzzi capellani, Boghe, Menole, Gronghi, Caponi, Cefali, Passere di mare, Rombi gialli, Sogliole, Limande, Sogliole limande, Passere pianuzze, Pesci sciabola.

B. Pesce azzurro

Tonni bianchi o alalunga, Tonni rossi, Tonni obesi, Aringhe, Sardine, Sgombri, Suri, Acciughe.

C. Selaci

Spinaroli, Gattucci,Razze.

D. Cefalopodi

Seppie.

E. Crostacei

1. Gamberetti
2. Scampi

A. PESCE BIANCO

	CRITERI		
	CATEGORIA DI FRESCHEZZA[1]		
	Extra	**A**	**B**
Pelle	Pigmentazione viva e cangiante (ad eccezione dei sebasti) o opalescente; senza tracce di decolorazione.	Pigmentazione viva ma priva di lucentezza; leggera decolorazione	Pigmentazione spenta / in via di decolorazione.
Muco cutaneo	Acquoso, trasparente.	Lattiginoso.	Grigio-giallognolo, un po' grumoso.
Occhio	Convesso (sporgente); pupilla nera brillante; cornea trasparente.	Piatto; pupilla leggermente opaca; cornea opalescente.	Leggermente concavo; pupilla grigia; cornea decolorata opaca.
Branchie	Rosso scuro o rosso brillante; muco trasparente.	Rosso o rosa; muco leggermente opaco.	Bruno/grigio in via di decolorazione; muco opaco e spesso.
Peritoneo (nel pesce senza visceri)	Liscio; brillante; aderisce bene alla carne.	Un po' opaco; aderisce bene alla carne.	Grumoso; si stacca assai facilmente dalla carne.
Odore delle branchie e della cavità addominale - pesce bianco esclusa la passera di mare - Passera di mare	Fresco; di alghe marine; di frutti di mare. Di olio fresco; metallico; peperino; odore di terra.	Senza odore, odore neutro o leggermente dolciastro. Di olio; di alghe marine o leggermente dolciastro.	Odore di fermentazione; leggermente acre. Di olio; di fermentazione, di stantio, un po' rancido

[1] Per quanto riguarda la rana pescatrice senza testa, la classificazione avviene in base alle voci applicabili.

B. PESCE AZZURRO

	CRITERI		
	CATEGORIA DI FRESCHEZZA		
	Extra	**A**	**B**
Pelle	Pigmentazione cangiante, colori vivi, brillanti, con tendenza all'iridescenza; netta differenza tra superficie dorsale e ventrale.	Perdita di lucentezza e aspetto meno brillante; colori più smorti; minore differenza tra superficie dorsale e ventrale.	Spenta, senza lucentezza, colori slavati; la pelle fa delle pieghe se si incurva il pesce.
Muco cutaneo	Acquoso, trasparente	Lattiginoso, un po' marroncino	Marroncino
Consistenza della carne	Molto soda, rigida	Assai rigida, soda	Un po' molle
Opercoli	Argentati	Argentati, leggermente colorati di rosso o di marrone.	Imbrunimento e estese soffusioni ematiche.
Occhio	Convesso, sporgente; pupilla blu-nera brillante, "palpebra" trasparente.	Da meno convesso a piatto; pupilla leggermente appannata, "palpebra" appannata.	Da piatto a leggermente concavo; cristallino appannato; soffusioni ematiche attorno all'occhio (occhiali).
Branchie	Colore uniforme da rosso vivo a porpora.	Colore meno vivo, più pallido sui bordi.	In via di decolorazione, muco più abbondante.
Odore delle branchie	Fresco di alghe marine; piccante, salso, metallico.	Attenuato o assente, dolciastro di olio di pesce o di fango.	Odore grasso un po' solforoso, di lievito rancido o di frutta marcia.

C. SELACI

	CRITERI		
	CATEGORIA DI FRESCHEZZA		
	Extra	**A**	**B**
Occhio	Convesso, molto brillante e iridato; piccole pupille.	Da convesso a piatto; verde chiaro ma meno brillante e iridescente, pupille ovali.	Da piatto a concavo; un po' giallastro, opaco.
Aspetto	Rigor mortis totale o parziale; presenza di un po' di muco chiaro sulla pelle.	Rigor mortis assente; assenza di muco sulla pelle ed in particolare in bocca e sulle aperture branchiali.	Muco spesso presente nella bocca e sulle aperture branchiali; mascella leggermente appiattita.
Odore	Fresco, di mare	Senza odore o con un leggero odore di stantio, ma non ammoniacale.	Odore ammoniacale; aspro.

D. CEFALOPODI

	CRITERI		
	CATEGORIA DI FRESCHEZZA		
	Extra	**A**	**B**
Pelle	Pigmentazione viva, pelle aderente alla carne.	Pigmentazione spenta; pelle aderente alla carne.	Decolorazione; la pelle si stacca assai facilmente dalla carne.
Carne	Molto soda; color bianco madreperla.	Soda; color bianco gesso.	Leggermente molle; bianco rosata o leggermente ingiallita.
Tentacoli	Resistenti alla trazione.	Resistenti alla trazione.	Meno resistenti alla trazione.
Odore	Fresco; d'alghe marine.	Lieve o assente.	Odore d'inchiostro.

E. CROSTACEI

1) Gamberetti

	CRITERI	
	CATEGORIA DI FRESCHEZZA	
	Extra	**A**
Caratteristiche minime	- superfice del carapace: umida e lucente, - in caso di travaso, i gamberetti debbono cadere separatamente, - carne senza odori estranei, - esenti da sabbia, muco e altre materie estranee	Le stesse caratteristiche della categoria Extra
Aspetto del gamberetto provvisto del carapace	molto ricurvo; - gamberetto grigio: colore rosso vivo-bruno tendente al grigio; parte pettorale del carapace in gran parte chiara - gamberello boreale: color rosa uniforme	ricurvo; - colore rosso-bruno leggermente sbiadito; parte pettorale del carapace in gran parte scura - color rosa, ma con un possibile inizio di annerimento del cefalotorace
Aspetto della carne durante e dopo l'asportazione del carapace	- agevole asportazione del carapace con perdite di carne tecnicamente inevitabili, - soda, non coriacea;	- asportazione meno agevole con piccole perdite di carne; - meno soda, leggermente coriacea
Frammenti	sono ammessi pochissimi frammenti di gamberetto	è ammesso un piccolo quantitativo di frammenti di gamberetti

2) **scampi**

	CRITERI		
	CATEGORIA DI FRESCHEZZA		
	EXTRA	**A**	**B**
Carapace	Colore rosa pallido o da rosa a rosso-arancio.	Colore rosa pallido o da rosa a rosso-arancio; nessuna macchia nera.	Leggera decolorazione; lieve macchia nera e colore tendente al grigio, soprattutto sul carapace e fra i segmenti della coda.
Occhio e branchie	Occhio nero brillante; branchie color rosa.	Occhio spento grigio-nero; branchie tendenti al grigio.	Branchie di color grigio scuro o di color verde sulla superfice dorsale del carapace.
Odore	Caratteristico dei crostacei, delicato	Perdita dell'odore caratteristico dei crostacei; nessun odore di ammoniaca.	Odore lievemente acre.
Carne (della coda)	Carne trasparente di colore azzurro tendente al bianco.	La carne perde la trasparenza, ma non appare scolorita.	Carne opaca e di aspetto spento.

ALLEGATO II
CATEGORIE DI CALIBRO

Tabella di calibrazione				Taglie minime da rispettare alle condizioni previste dai regolamenti di cui all'articolo 7		
Specie	Taglia	Kg/pesce(1)	Numero di unita/kg(2)	Regione	Zona geografica	Taglia minima
Aringhe	1	***0,25 e più***	***4 o meno***	1	CIEM Vb (zona CE)	20 cm
(Clupea harengus)	2	***da 0,125 a 0,25***	***da 5 a 8***	2	(a)	20 cm
	3	da 0,085 a 0,125	da 9 a 11		(b)	18 cm
	4	da 0,05 a 0,085	da 12 a 20	3		20 cm
Baltico, a nord di 59°30' N	5	***da 0,031 a 0,05***	***da 20 a 32***			
Sardine	1	***0,067 e piu***	***15 o meno***			
(Sardina pilchardus)	2	***da 0,042 a 0,067***	***da 16 a 24***			
	3	***da 0,032 a 0,042***	***da 25 a 32***			da determinare
	4	da 0,015 a 0,032	da 33 a 67			
Mediterraneo		da 0,011 a 0,032	da 33 a 91			
Gattucci	1	2 e più				
(Scyliorhinus spp.)	2	da 1 a 2	-			-
	3	da 0,5 a 1				
Spinaroli	1	2,2 e più				
(Squalus acanthias)	2	da 1 a 2,2	-			-
	3	da 0,5 a 1				
Sebasti	1	2 e più				
(Sebastes spp.)	2	da 0,6 a 2	-			-
	3	da 0,35 a 0,6				
Merluzzi bianchi	1	7 e più		1		35 cm
(Gadus morhua)	2	da 4 a 7		2	(a)	35 cm
	3	da 2 a 4			(b)	30 cm
	4	da 1 a 2		3		35 cm
	5	da 0,3 a 1		Baltico	a sud di 59°30'N	30 cm
Merluzzi carbonari	1	5 e più		1		35 cm
(Pollachius virens)	2	da 3 a 5		2	(a)	35 cm
	3	da 1,5 a 3	-		(b)	30 cm
	4	da 0,3 a 1,5		3		35 cm
				Baltico	a sud di 59°30'N	30 cm
Eglefini	1	1 e più		1	CIEM Vb (zona CE)	30 cm
(Melanogrammus	2	da 0,57 a 1		2	(a)	30 cm
aeglefinus)	3	***da 0,37 a 0,57***	-		(b)	27 cm
	4	***da 0,17 a 0,37***		3		30 cm
Merlani	1	0,5 e più		1		27 cm
(Merlangius	2	da 0,35 a 0,5		2	(a)	23 cm
merlangus)	3	da 0,25 a 0,35	-		(b)	23 cm
	4	da 0,11 a 0,25		3		23 cm

(1) Il limite superiore stabilito per le categorie di calibro è sempre "escluso"
(2) Per gli scombri e gli scombri cavallo = numero di unita per 25 kg
(a) Eccetto Skagerrak e Kattegat
(b) Skagerrak e Kattegat

Tabella di calibrazione				Taglie minime da rispettare alle condizioni previste dai regolamenti di cui all'articolo 7		
Specie	Taglia	Kg/pesce(1)	Numero di unita/kg(2)	Regione	Zona geografica	Taglia minima
Molve	1	5 e più		1		-
(Molva spp.)	2	***da 3 a 5***		2	(a)	da stabilire
	3	***da 1,5 a 3***	-		(b)	-
	4	***meno di 1,5***		3		63 cm
Sgombri	1	0,5 e più	50 o meno	1		20 cm
(Scomber	2	da 0,2 a 0,5	da 51 a 125	2	Eccetto Mare del Nord	20 cm
scombrus)	3	da 0,1 a 0,2	da 126 a 250		Mare del Nord	30 cm
Mediterraneo		da 0,08 a 0,2	da 126 a 325	3		20 cm
				5		20 cm
					Mediterraneo	18 cm
Sgombri cavallo	1	0,5 e più				
	2	da 0,25 a 0,5				
(Scomber	3	da 0,14 a 0,25	-			-
japonicus)	4	da 0,05 a 0,14				
Acciughe	1	0,033 e più	30 o meno	3	Eccetto CIEM IXa	12 cm
(Engraulis spp.)	2	da 0,020 a 0,033	da 31 a 50	3	CIEM IXa	10 cm
	3	da 0,012 a 0,020	da 51 a 83		Mediterraneo	9 cm
	4	da 0,008 a 0,012	da 84 a 125			
Passere di mare	1	0,6 e più		1		25 cm
(Pleuronectes	2	da 0,4 a 0,6		2	(a)	25 cm
platessa)	3	da 0,3 a 0,4	-		(b)	27 cm
	4	da 0,15 a 0,3			Mare del Nord	27 cm
				3		25 cm
				Baltico	suddivisioni 22-25	25 cm
					suddivisioni 26-28	21 cm
					suddivisione 29 a sud di 59°30'N	18 cm
Naselli	1	2,5 e più		1		30 cm
(Merluccius	2	da 1,2 a 2,5		2	(a)	30 cm
merluccius)	3	da 0,6 a 1,2			(b)	30 cm
	4	da 0,28 a 0,6	-	3		27 cm
	5	da 0,2 a 0,28			Mediterrano	20 cm
Mediterraneo		da 0,15 a 0,28				
Rombi gialli	1	0,45 e più		1		25 cm
(Lepidorhombus	2	da 0,25 a 0,45		2	(a)	25 cm
spp.)	3	da 0,20 a 0,25	-		(b)	25 cm
	4	da 0,11 a 0,20		3		20 cm
		da 0,05 a 0,20			Mediterraneo	
Pesci castagna	1	0,8 e più	-			-
(Brama spp.)	2	da 0,2 a 0,8				
Rane pescatrici	1	***8 e più***		1		-
(Lophius spp.)	2	***da 4 a 8***		2	(a)	da stabilire
intere eviscerate	3	***da 2 a 4***	-		(b)	-
	4	***da 1 a 2***		3		da stabilire
	5	da 0,5 a 1			Mediterraneo	30 cm

Tabella di calibrazione				Taglie minime da rispettare alle condizioni previste dai regolamenti di cui all'articolo 7		
Specie	Taglia	Kg/pesce(1)	Numero di unita/kg(2)	Regione	Zona geografica	Taglia minima
Rane pescatrici	1	***4 e più***				
(Lophius spp.)	2	***da 2 a 4***				
senza testa	3	da 1 a 2	-			-
	4	da 0,5 a 1				
	5	***da 0,25 a 0,5***				
Limande	1	0,25 e più	-	1		15 cm
(Limanda	2	da 0,13 a 0,25		2	(a)	15 cm
limanda)					(b)	23 cm
					Mare del Nord	23 cm
				3		23 cm
Sogliole limande	1	0,6 e più		1		25 cm
(Microstomus	2	da 0,35 a 0,6	-	2	(a)	25 cm
kitt)	3	da 0,18 a 0,35			(b)	25 cm
				3		25 cm
Tonni bianchi	1	4 e più				
o alalunga	2	da 1,5 a 4	-			-
(Thunnus						
alalunga)						
Tonni rossi	1	70 e più			Mediterraneo	70 cm ou 6,4 kg
(Thunnus	2	da 50 a 70				
thynnus)	3	da 25 a 50	-			
	4	da 10 a 25				
	5	da 6,4 a 10				
Tonni obesi	1	10 e più	-			-
(Thunnus obesus)	2	da 3,2 a 10				
Merluzzi gialli	1	5 e più		1		-
(Pollachius	2	***da 3 a 5***		2	(a)	30 cm
pollachius)	3	***da 1,5 a 3***	-		(b)	-
	4	***da 0,3 a 1,5***		3		30 cm
Melù o potassoli	1		7 o meno			
	2		da 8 a 14			
(Micromesistius	3	-	da 15 a 25			-
poutassou o	4		da 26 a 30			
Gadus poutassou)						
Merluzzi francesi	1	***0,4 e più***		3		da stabilire
(Trisopterus luscus)	2	***da 0,25 a 0,4***				
e merluzzi capellani	3	da 0,125 a 0,25	-			
del Mediterraneo	4	da 0,05 a 0,125				
(Trisopterus						
minutus)						
Boghe	1		5 o meno			
(Boops boops)	2	-	da 6 a 31			-
	3		da 32 a 70			
Menole	1		20 o meno			
(Maena sararis)	2	-	da 21 a 40			-
	3		da 41 a 90			

Tabella di calibrazione				Taglie minime da rispettare alle condizioni previste dai regolamenti di cui all'articolo 7		
Specie	Taglia	Kg/pesce(1)	Numero di unita/kg(2)	Regione	Zona geografica	Taglia minima
Gronghi	1	7 e più		1		-
(Conger conger)	2	da 5 a 7	-	2	(a)	58 cm
	3	da 0,5 a 5			(b)	-
				3		58 cm
Caponi gallinella	1	1 e più				
(Trigla spp.)	2	***da 0,5 a 1***				
rouge	3	***da 0,35 a 0,5***	-			-
	4	***da 0,2 a 0,35***				
	5	***meno di 0,2***				
Altri caponi	1	***1 e più***				
	2	***da 0,5 a 1***				
	3	***da 0,35 a 0,5***	-			-
	4	***da 0,25 a 0,35***				
	5	***da 0,2 a 0,25***				
Suri	1	0,6 e più		1		15 cm
(Trachurus spp.)	2	da 0,4 a 0,6		2		15 cm
	3	da 0,2 a 0,4	-	3		15 cm
	4	***da 0,08 a 0,2***		5		15 cm
	5	***da 0,02 a 0,08***			Mediterraneo	12 cm
Cefali	1	1 e più		1		-
(Mugil spp.)	2	da 0,5 a 1		2	(a)	20 cm
	3	da 0,2 a 0,5	-		(b)	-
	4	da 0,1 a 0,2		3		20 cm
					Mediterraneo	16 cm
Razze	1	5 e più				
(Raja spp.)	2	da 3 a 5				
	3	da 1 a 3	-			-
	4	da 0,3 a 1				
Razze	1	3 e più	-			-
(pinne pettorali)	2	da 0,5 a 3				
Passere pianuzze	1	più di 0,3		1		24 cm
(Platichthys	2	da 0,2 a 0,3	-	2	(a)	24 cm
Flesus)		inclusi			(b)	24 cm
				3		24 cm
				Baltico	suddivisioni 22-25	25 cm
					suddivisioni 26-28	21 cm
					suddivisioni29-32	
					a sud di 59°30'N	18 cm
Sogliole	1	***0,8 e più***		1		24 cm
(Solea spp.)	2	***da 0,6 a 0,8***		2	(a)	24 cm
	3	***da 0,4 a 0,6***			(b)	24 cm
	4	***da 0,3 a 0,4***	-	3		24 cm
	5	***da 0,2 a 0,3***			Mediterraneo	20 cm
	6	***da 0,16 a 0,2***				
	7	***da 0,12 a 0,16***				
Pesci schiabola	1	3 e più				
(Lepidopus	2	da 2 a 3	-			-
caudatus)	3	da 1 a 2				
	4	da 0,5 a 1				

Tabella di calibrazione				Taglie minime da rispettare alle condizioni previste dai regolamenti di cui all'articolo 7		
Specie	Taglia	Kg/pesce(1)	Numero di unita/kg(2)	Regione	Zona geografica	Taglia minima
Pesci sciabola neri (Aphanopus carbo)	1 2	3 e più da 0,5 a 3	-			-
Seppie (Sepia officinalis e Rossia macrosoma)	1 2 3	0,5 e più da 0,3 a 0,5 da 0,1 a 0,3	-			-
Scampi (Nephrops norvegicus)	1 2 3 4	-	20 e meno ***da 21 a 30*** ***da 31 a 40*** ***più di 40***	2 2 2 3 Mediterraneo	Skagerrak e Kattegat Eccetto Scozia e Mare d'Irlanda [CIEM VIa e VIIa], Skagerrak e Kattegat Scozia occidentale, Mare d'Irlanda [CIEM VIa e VIIa]	40 mm (*) 130 mm (**) 25 mm (*) 85 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)
Code di scampi Langoustines	1 2 3 4	-	60 e meno da 61 a 120 da 121 a 180 più di 180	2 2 2 3	Skagerrak e Kattegat Eccetto Scozia occidentale, Mare d'Irlanda [CIEM VIa e VII a], Skagerrak e Kattegat Scozia occidentale e Mare d'Irlanda [CIEM VIa e VIIa]	72 mm 46 mm 37 mm 37 mm
Gamberetti grigi (Crangon crangon)	***Taglia unica***	***6,7 mm e più (3)***	-			-
Gamberelli boreali (Pandalus borealis) freschi o refrigerati	Taglia unica	-	250 e meno			-
Gamberelli boreali cotti all'acqua o al vapore	1 2	-	160 e meno da 161 a 250			-
Granciporri (Cancer pagurus)	1 2	16 cm e più (4) da 13 a 16 cm (4	-			-

(*) Lunghezza del carapace
(**) Lunghezza totale
(3) Larghezza del carapace
(4) Larghezza del carapace, misurata nella sua dimensione massima.

ISSN 0254-1505

COM(96) 157 def.

DOCUMENTI

IT 03

N. di catalogo : CB-CO-96-169-IT-C

ISBN 92-78-02626-3

Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

L-2985 Lussemburgo

26