KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER

Bruxelles, den 19.04.1996
KOM(96) 157 endelig udg.

Forslag til

RÅDETS FORORDNING (EF)

om fælles handelsnormer for visse fiskerivarer

(forelagt af Kommissionen)

Begrundelse

Rådet har i medfør af artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3759/92 om den fælles markedsordning for fiskerivarer og akvakulturprodukter fastlagt fælles handelsnormer på grundlag af følgende forordninger:

- forordning (EØF) nr. 103/76, hvormed der fastlægges normer for visse fiskerivarer for 35 fiskearter og en blæksprutteart, der frembydes levende eller kølede og forordning (EØF) nr. 104/76, hvormed der fastlægges normer for fire arter af krebsdyr, der frembydes levende, ferske, kølede eller kogte.

Disse forordninger er siden deres oprindelige vedtagelse blevet ændret, udbygget eller tilpasset mange gange.

Det er endnu en gang nødvendigt at foretage en lang række tekniske ændringer af dem som følge af behovet for at foretage en tilpasning af normerne til udviklingen inden for produktion og handelspraksis og til betingelserne på markedet ved at:

- fastlægge friskhedskriterier, der er differentieret efter varegrupper, hvilket gør det nemmere at foretage klassificering takket være enklere og bedre tilpassede friskhedskriterier

- ændre størrelsesskemaerne[1] for visse varer under hensyntagen til den udvikling, der har fundet sted inden for produktionsvilkår eller efterspørgsel.

Der bør i forbindelse med disse nye ændringer af de pågældende retsforskrifter foretages visse forbedringer og indføjes visse nye elementer, der er blevet uomgængelige - både med hensyn til form og indhold:

- For at sikre, at disse retsforskrifter er tydelige og anvendes korrekt af de berørte parter, og for at gøre det nemmere at foretage kontrol hermed må disse bestemmelser for det første samles i en enkelt retsakt.

- Det foreslås derudover at øge handelsnormernes effekt, således at de i højere grad medvirker til at forbedre varernes kvalitet; i betragtning af de stadigt større og fuldt ud legitime krav til varernes kvalitet/friskhed og erhvervets problemer med at opnå en tilfredsstillende rentabilitet, er det vanskeligt at forestille sig, at man fremover vil kunne fortsætte med at yde offentlig, finansiel støtte til interventioner til fordel for produkter, der ikke længere er efterspørgsel efter på markedet. Det foreslås således, at det ikke længere bliver

---

[1] Med henblik på at fremme det forberedende arbejde i Rådet er ændringer i størrelsesskemaet i forslagets bilag II anført med kursiver.

muligt at opnå kompensation eller finansiel støtte i henhold til artikel 12, 12a, 14 og 15 i forordning (EØF) nr. 3759/92 for produkter, der er klassificeret i friskhedsklasse B.
Af hensyn til en hensigtsmæssig iværksættelse af denne foranstaltning bør den følges op ved fastsættelse af priser gennem en systematisk differentiering af priserne for kategorierne Ekstra og A og en bedre støtte til Ekstra.

- På et helt andet område foreslås det endelig at foretage en yderligere præcisering af den forrang, som de tekniske foranstaltninger til bevarelse af fiskeressourcerne, dvs. de biologiske mindstestørrelser, har i forhold til de handelsmæssige mindstestørrelser, når de to typer bestemmelser medfører risiko for uklarhed på grund af de forskellige måleenheder, der anvendes i disse. I bilag II angives derfor de biologiske mindstestørrelser, der eventuelt gælder for de berørte produkter, og i forordningen formuleres princippet udtrykkeligt.

*
* *

FORSLAG

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. ..../96

af ..../1996

om fælles handelsnormer for visse fiskerivarer

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR -

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 3759/92 af 17. december 1992 om den fælles markedsordning for fiskerivarer og akvakulturprodukter[1], senest ændret ved forordning (EF) nr. 3318/94[2], særlig artikel 2, stk. 3,

under henvisning til forslag fra Kommissionen, og

ud fra følgende betragtninger:

Der fastlagdes med forordning (EØF) nr. 103/76 af 19. januar 1976[3] og nr. 104/76 af 19. januar 1976[4] fælles handelsnormer for henholdsvis visse fiskearter og visse krebsdyr; disse forordninger er siden deres vedtagelse blevet ændret mange gange og senest ved henholdsvis forordning (EØF) nr. 1935/93[5] og forordning (EF) nr. 1300/95[6]; der bør foretages yderligere, væsentlige ændringer af disse forordninger for at tage hensyn til udviklingen på markedet og handelspraksis; alle disse bestemmelser bør derfor samles i en enkelt retsakt, således at der opnås klarhed og en korrekt anvendelse af bestemmelserne; forordning (EØF) nr. 103/76 og nr. 104/76 bør derfor erstattes med en enkelt forordning;

de fælles handelsnormer for fiskerivarer har bl.a. til formål at forbedre varernes kvalitet og derigennem fremme afsætningen af dem - til fordel for både producenter og forbrugere; eftersom der er tale om uforarbejdede varer, der sælges ferske eller kølede, afhænger kvaliteten i høj grad af, hvor friske de er, hvilket vurderes ud fra objektive kriterier ved en organoleptisk undersøgelse;

---

1 EFT nr. L 388 af 31.12.1992, s. 1.
2 EFT nr. L 350 af 31.12.1994, s. 15.
3 EFT nr. L 20 af 28.1.1976, s. 29.
4 EFT nr. L 20 af 28.1.1976, s. 35.
5 EFT nr. L 176 af den 20.7.1993, s. 1.
6 EFT nr. L 126 af 9.6.1995, s. 3.

af hensyn til fiskerivarernes ensartethed med hensyn til friskhed er det nødvendigt, at partierne kun omfatter varer af samme art, der stammer fra samme fangstplads og fra samme fartøj;

der bør fastlægges et begrænset, men tilstrækkeligt antal friskhedsgrader på grundlag af kriterier, der er tilpasset de forskellige varegrupper; af hensyn til behovet for at støtte kvalitetsvarer er det imidlertid ikke hensigtsmæssigt at lade alle friskhedsgrader være omfattet af de interventionsmekanismer, der er fastlagt i den fælles markedsordning for fiskerivarer;

det er ligeledes målet med de fælles handelsnormer at få fastlagt harmoniserede handelskarakteristika for de pågældende varer på hele Fællesskabets marked for at forebygge konkurrenceforvridning og gøre det muligt at anvende prisordningen under den fælles markedsordning på et ensartet grundlag; der bør til det formål ved hjælp af et størrelsesskema foretages en størrelsesopdeling af fiskerivarerne på grundlag af disse varers vægt og i visse særlige tilfælde på grundlag af deres størrelse;

de fælles handelsnormer anvendes på det første salg i Fællesskabet af alle de berørte varer, der er beregnet til konsum, hvad enten de har oprindelse i Fællesskabet eller i tredjelande; de pågældende normer anvendes med forbehold af de regler, der er fastat på sundhedsområdet eller som led i foranstaltningerne til bevarelse af fiskeressourcerne; det bør erindres, at de eventuelt gældende biologiske mindstestørrelser under alle omstændigheder går forud for de mindstestørrelser, der er fastsat for fisk i de fælles handelsnormer;

anvendelsen af fælles handelsnormer på varer fra tredjelande indebærer, at der bør kræves supplerende angivelser på emballagen; disse angivelser er imidlertid ikke nødvendige, hvis der er tale om varer, der indføres til Fællesskabet af fartøjer, som fører et tredjelands flag, på samme betingelser som fællesskabsproduktionen;

i betragtning af den praksis, der er gældende i de fleste medlemsstater, forekommer det at være hensigtsmæssigt, at der i fiskerisektoren foretages en inddeling i kategorier efter friskhed og størrelse; de berørte erhvervsorganisationer bør udpege eksperter, der kan foretage en vurdering af varernes friskhed efter organoleptiske kriterier;

med henblik på gensidig underretning bør hver medlemsstat tilsende de øvrige medlemsstater og Kommissionen en liste over de pågældende eksperters og erhvervsorganisationers navne og adresser -

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

A- ALMINDELIGE BESTEMMELSER

Artikel 1

1. I denne forordning fastsættes for visse fiskerivarer fælles handelsnormer som nævnt i artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3759/92, i det følgende benævnt "grundforordningen".

2. I denne forordning forstås ved:

   a) afsætning: første udbud og/eller første salg til konsum i Fællesskabet

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

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

3. Denne forordnings bestemmelser om kategorier af friskhed for varerne finder anvendelse med forbehold af Rådets direktiv 91/493/EØF af 22. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer[7].

Artikel 2

1. De varer, der er nævnt i artikel 3, og som hidrører fra Fællesskabet eller fra tredjelande, må kun afsættes, når de opfylder kravene i denne forordning.

2. Bestemmelserne i denne forordning anvendes dog ikke på små mængder fisk, som kystfiskere leverer direkte til detailhandlere eller forbrugere.

3. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter proceduren i artikel 32 i grundforordningen.

---

[7] EFT nr. L 268 af 24.9.1991, s. 15 - direktiv ændret ved direktiv 95/71/EF af 22.12.1995 (EFT nr. L 332 af 30.12.1995, s 40).

Artikel 3

1. Der fastsættes fælles handelsnormer for følgende varer:

a) saltvandsfisk under KN-kode 0302:

Rødspætte (Pleuronectes platessa)
Hvid tun eller langfinnet tun (Thunnus alalunga)
Almindelig tun (Thunnus thynnus)
Storøjet tun (Thunnus eller Parathunnus obesus)
Sild af arten Clupea harengus
Torsk af arten Gadus morhua
Sardin af arten Sardina pilchardus
Kuller (Melanogrammus aeglefinus)
Sej (Pollachius virens)
Lubbe (Pollachius pollachius)
Makrel af arten Scomber scombrus
Makrel af arten Scomber japonicus
Hestemakrel (Trachurus-arter)
Pighaj (Squalus acanthias)
Rødhaj (Scyliorhinus-arter)
Rødfisk (Sebastes-arter)
Hvilling (Merlangius merlangus)
Blåhvilling (Micromesistius poutassou eller Gadus poutassou)
Lange (Molva-arter)
Ansjos (Engraulis-arter)
Kulmule af arten Merluccius merluccius
Glashvarre (Lepidorhombus-arter)
Havbrasen (Brama-arter)
Havtaske (Lophius-arter)
Ising (Limanda limanda)
Rødtunge (Microstumus kitt)
Skægtorsk (Trisopterus luscus) og glyse (Trisopterus minutus)
Okseøjefisk (Boops boops)
Pikarel (Maena smaris)
Havål (Conger conger)

Knurhane (Trigla-arter)
Multe (Mugil-arter)
Rokke (Raja-arter)
Skrubbe (Platichthys flesus)
Tunge (Solea-arter)
- Strømpebåndsfisk (Lepidopus caudatus og Aphanobus carbo)

b) Krebsdyr under KN-kode 0306:

- Hesterejer (Crangon crangon) og dybhavsrejer (Pandalus borealis)
- Taskekrabber (Cancer pagurus)
- Jomfruhummer (Nephrops norvegicus)

levende, ferske, kølede, kogt i vand eller dampkogte

c) Blæksprutter under KN-kode 0307:

- Tiarmet blæksprutte (Sepia officinalis og Rossia macrosoma).

2. De handelsnormer, der er nævnt i stk. 1, omfatter:

a) friskhedsklasser
b) størrelsesklasser.

Artikel 4

1. Friskhedsklasserne fastsættes for hvert parti fisk på grundlag af fiskenes friskhedsgrad og enkelte andre kriterier.
Friskhedsgraden bestemmes ved hjælp af skemaet i bilag I, som indeholder specifikke angivelser for de enkelte varetyper.

2. De varer, der er nævnt i artikel 3, klassificeres på grundlag af det i stk. 1 nævnte skema i følgende friskhedsklasser:

a) Ekstra, A eller B for fisk, blæksprutte og jomfruhummer
b) Ekstra eller A for rejer.

Levende jomfruhummer klassificeres dog i en friskhedsklasse med betegnelsen E.

3. De krabber, der er nævnt i artikel 3, klassificeres ikke i henhold til særlige normer for friskhed. Kun hele krabber, med undtagelse af hunkrabber med æg eller blødskjoldede krabber, kan bringes i handelen.

Artikel 5

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

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

Artikel 6

1. For fisk, tiarmede blæksprutter og jomfruhummere, der er nævnt i artikel 3, medfører klassificering af et parti i klasse B, at det pågældende parti udelukkes fra adgang til finansiel støtte i tilfælde af intervention som omhandlet i artikel 12, 12a, 14 og 15 i grundforordningen.

2. Fisk af friskhedsklasse Ekstra må ikke fremvise mærker efter tryk eller beskadigelser og må ikke være tilsmudset eller udvise stærke farveændringer.

3. Fisk af friskhedsklasse A må ikke være tilsmudset eller udvise stærke farveændringer. Det tillades, at en lille del af fiskene fremviser lette mærker efter tryk og overfladiske beskadigelser.

4. Med forbehold af gældende sundhedsbestemmelser tages der ved klassificeringen af varerne i de forskellige friskhedsklasser ligeledes hensyn til tilstedeværelsen af parasitter og deres eventuelle negative indflydelse på varernes kvalitet, alt efter disses art og præsentation.

5. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter proceduren i artikel 32 i grundforordningen.

C. STØRRELSESKLASSER

Artikel 7

1. Størrelsesinddelingen af de varer, der er nævnt i artikel 3, sker efter vægt eller efter antal pr. kg. For hesterejer og taskekrabber foretages denne inddeling dog på grundlag af skjoldets bredde.

2. De mindstestørrelser, der er fastsat i denne forordning efter skemaet i bilag II, anvendes med forbehold af de mindstestørrelser, udtrykt i længde, der er fastsat i følgende forordninger:

   - (EØF) nr. 1866/86 af 12. juni 1986 om fastsættelse af tekniske foranstaltninger til bevarelse af fiskeressourcerne i Østersøen, Bælterne og Øresund[8].
   - (EØF) nr. 3094/86 af 7. oktober 1986 om fastlæggelse af tekniske foranstaltninger til bevarelse af fiskeressourcerne[9]
   - (EF) nr. 1626/94 af 27. juni 1994 om tekniske foranstaltninger til bevarelse af fiskeressourcerne i Middelhavet[10].

   Med henblik på myndighedernes kontrol er de biologiske mindstestørrelser, der under alle omstændigheder skal overholdes, anført i bilag II, når de er i kraft for de arter, der er omfattet af handelsnormerne.

Artikel 8

1. Partierne inddeles i størrelsesklasser i overensstemmelse med skemaet i bilag II.

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

---

8 EFT nr. L 162 af 18.6.1986, s. 1 - forordningen er senest ændret ved forordning (EF) nr. 2250/95 (EFT nr. L 230 af 27.9.1995, s. 1).

9 EFT nr. L 288 af 11.10.1986, s. 1 - forordningen er senest ændret ved forordning (EF) nr. 3071/95 af 22.12.1995 (EFT nr. L 329 af 30.12.1995, s. 14).

10 EFT nr. L 171 af 6.7.1994, s. 1.

3. Størrelsesklasse og præsentationsmåde skal angives på etiketter, der anbringes på partiet med let læselige, mindst 5 cm høje tal eller bogstaver, der ikke kan slettes.

Nettovægten i kg angives tydeligt og let læseligt på hvert parti. Vægtangivelse er ikke nødvendig for partier, som udbydes til salg i standardkasser, såfremt det af den vejning, der er foretaget, inden varerne blev udbudt til salg, fremgår, at kassernes indhold svarer til det formodede indhold.

4. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel, særlig vedrørende vejningsmetode og bestemmelse af udsving i nettovægten under eller over den angivne eller formodede vægt, som er tilladt for hvert parti, fastsættes efter proceduren i artikel 32 i grundforordningen.

Artikel 9

Pelagiske fisk kan klassificeres i de forskellige størrelses- og friskhedsklasser på grundlag af stikprøver. Denne ordning bør sikre, at hvert enkelt parti i videst muligt omfang er homogent med hensyn til fiskenes friskhed og størrelse.

Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel, særlig vedrørende antallet af de stikprøver, der skal udtages, vægt og rumfang af fiskene i hver stikprøve samt metoderne til vurdering af klassificeringen og til kontrol med vægten af de markedsførte partier, fastsættes efter proceduren i artikel 32 i grundforordningen.

Artikel 10

For at sikre den lokale eller regionale forsyning med rejer og krabber i visse kystområder i Fællesskabet kan der fastsættes undtagelser fra de mindstestørrelser, der er anført i bilag II for disse varer.

Disse områder fastlægges og de hertil svarende handelsstørrelser fastsættes efter proceduren i artikel 32 i grundforordningen.

D. VARER FRA TREDJELANDE

Artikel 11

1. Uanset artikel 2, stk. 1, må de varer, der er nævnt i artikel 3, og som hidrører fra tredjelande, kun sælges i emballage, på hvilken der let læseligt og tydeligt er angivet følgende oplysninger:

- oprindelsesland trykt med mindst 20 mm høje latinske bogstaver
- artens videnskabelige navn og dens handelsbetegnelse
- præsentationsmåde
- friskhedsklasse og størrelsesklasse
- den emballerede fisks nettovægt i kg
- dato for klassificering og forsendelse
- afsenderens navn og adresse.

2. For fisk, der indføres direkte fra fangspladserne til en havn i Fællesskabet af skibe, der sejler under et tredjelands flag, og er beregnet til afsætning, gælder dog med hensyn til afsætningen de samme bestemmelser som for fællesskabsproduktionen.

Artikel 12

Klassificering i friskhedsklasser og størrelsesklasser foretages af repræsentanter for fiskerierhvervet med bistand fra sagkyndige, der er udpeget hertil af de berørte erhvervsorganisationer.

Artikel 13

Hver medlemsstat sender senest en måned inden datoen for denne forordnings ikrafttrædelse de andre medlemsstater og Kommissionen en liste med navne og adresser på de sagkyndige og erhvervsorganisationer, der er nævnt i artikel 12. Enhver ændring af denne liste meddeles de andre medlemsstater og Kommissionen.

Artikel 14

Forordning (EØF) nr. 103/76 og nr. 104/76 ophæves. Henvisninger til de nævnte forordninger betragtes som henvisninger til nærværende forordning.

Artikel 15

Denne forordning træder i kraft den 1. januar 1997.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den

På Rådets vegne

BILAG 1

BEDØMMELSESSKEMA - FRISKHED

Skemaet i dette bilag anvendes på følgende varer eller grupper af varer efter evalueringskriterier, der er specifikke for hver af disse

A. Hvidfisk

Kuller, torsk, sej, lubbe, rødfisk, hvilling, blåhvilling, lange, kulmule, havbrasen, havtaske, skægtorsk og glyse, okseøjefisk, pikarel, havål, knurhane, multe, rødspætte, glashvarre, tunge, ising, rødtunge, skrubbe og strømpebåndsfisk.

B. Fed fisk

Hvid tun, almindelig tun, storøjet tun, sild, sardin, makrel, hestemakrel og ansjos.

C. Selachier (haj og rokke)

Pighaj, rødhaj og rokke.

D. Blæksprutter

Tiarmet blæksprutte.

E. Krebsdyr

1. Rejer
2. Jomfruhummer.

A. HVIDFISK

	KRITERIER		
	FRISKHEDSKLASSE[1]		
	Ekstra	**A**	**B**
Skind	Kraftig, glinsende (undtagen for rødfisk) eller opalagtig pigmentering; ingen affarvning	Kraftig pigmentering, uden glans; let affarvning	Glansløs pigmentering; begyndende affarvning
Slim på skind	Vandagtigt, gennemsigtigt	Mælket	Grågulligt, let grynet
Øjne	Konvekse (hvælvede); sort glinsende pupil, klar hornhinde	Flade; let uigennemsigtig pupil, hornhinde med opalglans	Let indsunkne; grå pupil; affarvet uigennemsigtig hornhinde
Gæller	Mørkerøde eller skinnende røde; gennemsigtigt slim	Røde eller lyserøde; let uigennemsigtigt slim	Brune/grå, begyndende affarvning; uigennemsigtigt og tykt slim
Bughinde (i renset fisk)	Glat, skinnende og vanskelig at skille fra kødet	Let glansløs; vanskelig at skille fra kødet	Grynet; forholdsvis let at skille fra kødet
Lugt fra gælder og bug - hvidfisk bortset fra rødspætte	Frisk; tang og skal- og bløddyr	Ingen lugt, neutral lugt eller let sødlig lugt	Gæret, let syrlig
- Rødspætte	Frisk olie; metallisk, peber og jord	Olie; tang eller let sødlig	Olie; gæret, rådden, en smule harsk

[1] Med hensyn til havtaske med afskåret hoved sker klassificeringen ved hjælp af rubrikker, der kan anvendes på denne.

B. FED FISK

	KRITERIER		
	FRISKHEDSKLASSE		
	Ekstra	**A**	**B**
Skind	Glinsende pigmentering, stærke farver, skinnende med regnbuefarver, tydelig forskel på rygparti og bugparti	Mindre skinnende overflade, blegere farver og mindre forskel på rygparti og bugparti	Glansløst, mat, blege farver; rynket skind, når fisken bøjes
Slim på skind	Vandagtigt, gennemsigtigt	Mælket, let brunligt	Brunligt
Kødets konsistens	Meget fast	Temmelig fast	Lidt slapt
Gællelåg	Sølvfarvede	Sølvfarvede, let rødlige eller brunlige	Brunfarvning og udbredte blodudtrædninger
Øjne	Konvekse, hvælvede, mørkeblå, skinnende pupiller og gennemsigtigt "øjenlåg"	Mindre konvekse til flade, let sløret pupil og sløret "øjenlåg"	Flade til let indsunkne; sløret øjelinse og blodudtrædninger omkring øjne ("briller")
Gæller	Stærkt rød til purpur, ensartet farvning	Mindre stærk farvning, blegere ved kanterne	Begyndende affarvning og mere slim
Lugt ved gæller	Frisk tang, skarp, jodagtig og metallisk	Svagere eller ingen lugt, sødlig fiskeolie eller mudder	Kraftig lugt, let svovlagtig, harsk gær eller rådden frugt

C. Selachier (haj og rokke)

	KRITERIER		
	FRISKHEDSKLASSE		
	Ekstra	**A**	**B**
Øjne	Konvekse, meget skinnende og regnbue-farvede; små pupiller	Konvekse til flade; lysegrønne, men uden glans eller regnbueeffekt, ovale pupiller	Flade til indsunkne, en smule gullige og glansløse
Udseende	Dødsstive eller næsten dødsstive; lidt klart slim på skindet	Ikke længere dødsstivhed; intet slim på skindet og navnlig ikke i munden eller i gælleåbninger	Tykt slim i munden og på gælleåbninger; let sammentrykket kæbeparti
Lugt	Frisk, hav	Uden lugt eller let rådden, men ikke ammoniaklugt	Ammoniak, skarp lugt

D. BLÆKSPRUTTE

	KRITERIER		
	FRISKHEDSKLASSE		
	Ekstra	**A**	**B**
Skind	Kraftig pigmentering, kødet hænger fast ved skindet	Mindre glansfuld pigmentering; kødet hænger fast ved skindet	Affarvning; forholdsvis nemt at skille kødet fra skindet
Kød	Meget fast og perlemorsfarvet	Fast, stærk hvid farve	Forholdsvis løst; hvidt med enten lyserødligt eller gulligt skær
Fangarme	Vanskelige at rive af	Vanskelige at rive af	Nemmere at rive af
Lugt	Frisk, tang	Svag eller ingen	Blæk

E. KREBSYR

1) Rejer

	KRITERIER	
	FRISKHEDSKLASSE	
	Ekstra	**A**
Mindstekrav	- skjoldets overflade: fugtig og glinsende - når rejerne hældes om, skal de falde enkeltvis - kødet må ikke have nogen fremmed lugt - rejerne skal være fri for slim, sand og andre fremmedlegemer	De samme som for friskhedsklassen Ekstra
Rejens udseende med skjold	Stærkt krummet sammen; - hesterejer: farven kraftigt rødbrun til grå; brystpartiet overvejende hvidt - dybhavsreje: jævnt lyserød	Krummet; - lidt blegere rødligbrun farve; brystpartiet overvejende mørkt - lyserød, men med mulighed for mørkfarvning af cephalothorax
Kødets tilstand før og efter pilningen	- let at pille med uundgåeligt kødtab - fast, ikke sejt	- mindre let at pille med lille kødtab; - mindre fast og lidt sejt
Brudstykker	Enkelte brudstykker af rejer tillades	En mindre mængde brudstykker af rejer tillades

2) **Jomfruhummer**

	KRITERIER		
	FRISKHEDSKLASSE		
	Ekstra	**A**	**B**
Skjold	Lys rosa eller rosa til rødlig orange	Lys rosa eller rosa til rødlig orange; ingen sorte pletter	Let affarvning; let sort plet og farve hen imod det grå, især på skal og mellem haleleddene
Øjne og gæller	Sorte glinsende øjne og rosa gæller	Gråsorte øjne og grålige gæller	Mørkegrå gæller eller grønfarvning på skjoldets rygside
Lugt	Den karakteristiske lugt for bløde krebsdyr	Tab af krebsdyrs karakteristiske lugt; ingen ammoniaklugt	Let bitter lugt
Kød (i halen)	Kødet er gennemsigtigt og farven blå til hvidlig	Kødet mister sin gennemsigtighed, men ingen affarvning	Uigennemsigtigt, glansløst kød

BILAG II
STØRRELSESKATEGORIER

Størrelsesskema				Mindstestørrelser, der skal overholdes i overensstem. med de betingelser, der er fastsat i de forord., der er nævnt i artikel 7		
Art	Stør.	Kg/fisk (1)	Stk. pr. kg (2)	Region	Geografisk område	Mindstestørrelse
Sild	1	***0,25 og derover***	***4 eller derunder***	1	ICES Vb (EF-område)	20 cm
(Clupea harengus)	2	***0,125-0,25***	***5-8***	2	(a)	20 cm
	3	0,085-0,125	9-11		(b)	18 cm
Østersøen nord	4	0,05-0,085	12-20	3		20 cm
for 59°30'	5	***0,031-0,05***	***20-32***			
Sardiner	1	***0,067 og derover***	***15 eller derunder***			
(Sardina pilchardus)	2	***0,042-0,067***	***16-24***			
	3	***0,032-0,042***	***25-32***			skal fastsættes
	4	0,015-0,032	33-67			
Middelhavet		0,011-0,032	33-91			
Rødhaj	1	2 og derover				
(Scyliorhinus-arter)	2	1-2	-			-
	3	0,5-1				
Pighaj	1	2,2 og derover				
(Squalus acanthias)	2	1-2,2	-			-
	3	0,5-1				
Rødfisk	1	2 og derover				
(Sebastes-arter)	2	0,6-2	-			-
	3	0,35-0,6				
Torsk	1	7 og derover		1		35 cm
(Gadus morhua)	2	4-7		2	(a)	35 cm
	3	2-4			(b)	30 cm
	4	1-2		3		35 cm
	5	0,3-1		Østersøen	Syd for 59°30'N	30 cm
Sej	1	5 og derover		1		35 cm
(Pollachius virens)	2	3-5		2	(a)	35 cm
	3	1,5-3	-		(b)	30 cm
	4	0,3-1,5		3		35 cm
				Østersøen	Syd for 59°30'N	30 cm
Kuller	1	1 og derover		1	ICES Vb (EF-område)	30 cm
(Melanogrammus	2	0,57-1		2	(a)	30 cm
aeglefinus)	3	***0,37-0,57***	-		(b)	27 cm
	4	***0,17-0,37***		3		30 cm
Hvilling	1	0,5 og derover		1		27 cm
(Merlangius	2	0,35-0,5		2	(a)	23 cm
merlangus)	3	0,25-0,35	-		(b)	23 cm
	4	0,11-0,25		3		23 cm

(1) Den øverste grænse for størrelsesangivelserne er altid at forstå som "under".
(2) For makrel og spansk makrel = stk. pr. 25 kg.
(a) Undtagen Skagerrak og Kattegat
(b) Skagerrak og Kattegat

Størrelsesskema				Mindstestørrelser, der skal overholdes i overensstem. med de betingelser, der er fastsat i de forord., der er nævnt i artikel 7		
Art	Stør.	Kg/fisk (1)	Stk. pr. kg (2)	Region	Geografisk område	Mindstestørrelse
Lange	1	5 og derover		1		-
(Molva-arter)	2	***3-5***		2	(a)	skal fastsættes
	3	***1,5-3***	-		(b)	-
	4	***under 1,5***		3		63 cm
Makrel	1	0,5 og derover	50 eller derunder	1		20 cm
(Scomber	2	0,2-0,5	51-125	2	Undtagen Nordsøen	20 cm
scombrus)	3	0,1-0,2	126-250		Nordsøen	30 cm
Middelhavet		0,08-0,2	126-325	3		20 cm
				5		20 cm
					Middelhavet	18 cm
Spansk makrel	1	0,5 og derover				
	2	0,25-0,5				
(Scomber	3	0,14-0,25	-			-
japonicus)	4	0,05-0,14				
Ansjos	1	0,033 og derover	30 eller derunder	3	Undtagen ICES IXa)	12 cm
(Engraulis-arter)	2	0,020-0,033	31-50	3	ICES IXa)	10 cm
	3	0,012-0,020	51-83		Middelhavet	9 cm
	4	0,008-0,012	84-125			
Rødspætte	1	0,6 og derover		1		25 cm
(Pleuronectes	2	0,4-0,6		2	(a)	25 cm
platessa)	3	0,3-0,4	-		(b)	27 cm
	4	0,15-0,3			Nordsøen	27 cm
				3		25 cm
				Østersøen	underafsnit 22-25	25 cm
					underafsnit 26-28	21 cm
					underafsnit 29	
					Syd for 59°30'N	18 cm
Kulmule	1	2,5 og derover		1		30 cm
(Merluccius	2	1,2-2,5		2	(a)	30 cm
merluccius)	3	0,6-1,2			(b)	30 cm
	4	0,28-0,6	-	3		27 cm
	5	0,2-0,28			Middelhavet	20 cm
Middelhavet		0,15-0,28				
Glashvarre	1	0,45 og derover		1		25 cm
(Lepidorhombus-	2	0,25-0,45		2	(a)	25 cm
arter)	3	0,20-0,25	-		(b)	25 cm
	4	0,11-0,20		3		20 cm
Middelhavet		0,05-0,20				
Havbrasen	1	0,8 og derover	-			-
(Brama-arter)	2	0,2-0,8				
Havtaske	1	***8 og derover***		1		-
(Lophius-arter)	2	***4-8***		2	(a)	skal fastsættes
hele, rensede	3	***2-4***	-		(b)	-
	4	***1-2***		3		skal fastsættes
	5	0,5-1			Middelhavet	30 cm

Størrelsesskema				Mindstestørrelser, der skal overholdes i overensstem. med de betingelser, der er fastsat i de forord., der er nævnt i artikel 7		
Art	Stør.	Kg/fisk (1)	Stk. pr. kg (2)	Region	Geografisk område	Mindstestørrelse
Havtaske	1	***4 og derover***				
(Lophius-arter)	2	***2-4***				
uden hoved	3	1-2	-			-
	4	0,5-1				
	5	***0,25-0,5***				
Ising	1	0,25 og derover	-	1		15 cm
(Limanda	2	0,13-0,25		2	(a)	15 cm
limanda)					(b)	23 cm
					Nordsøen	23 cm
				3		23 cm
Rødtunge	1	0,6 og derover		1		25 cm
(Microstomus	2	0,35-0,6	-	2	(a)	25 cm
kitt)	3	0,18-0,35			(b)	25 cm
				3		25 cm
Hvid tun	1	4 og derover				
	2	1,5-4	-			-
(Thunnus alalunga)						
Alm. tun	1	70 og derover			Middelhavet	70 cm eller+G165 6,4 kg
(Thunnus	2	50-70				
thynnus)	3	25-50	-			
	4	10-25				
	5	6,4-10				
Størøjet tun	1	10 og derover	-			-
(Thunnus obesus)	2	3,2-10				
Lubbe	1	5 og derover		1		-
(Pollachius	2	***3-5***		2	(a)	30 cm
pollachius)	3	***1,5-3***	-		(b)	-
	4	***0,3-1,5***		3		30 cm
Blåhvilling	1		7 eller derunder			
Poutassou	2		8-14			
(Micromesistius	3	-	15-25			-
poutassou eller	4		26-30			
Gadus poutassou)						
Skægtorsk	1	***0,4 og derover***		3		skal fastsættes
(Trisopterus luscus)	2	***0,25-0,4***				
og Capelan de glyse	3	0,125-0,25	-			
Middelhavet	4	0,05-0,125				
(Trisopterus minutus)						
Okseøjefisk	1		5 eller derunder			
(Boops boops)	2	-	6-31			-
	3		32-70			
Pikarel	1		20 eller derunder			
(Maena sararis)	2	-	21-40			-
	3		41-90			

Størrelsesskema				Mindstestørrelser, der skal overholdes i overensstem. med de betingelser, der er fastsat i de forord., der er nævnt i artikel 7		
Art	Stør.	Kg/fisk (1)	Stk. pr. kg (2)	Region	Geografisk område	Mindstestørrelse
Havål	1	7 og derover		1		-
(Conger conger)	2	5-7	-	2	(a)	58 cm
	3	0,5-5			(b)	-
				3		58 cm
Knurhane	1	1 og derover				
(Trigla-arter)	2	***0,5-1***				
	3	***0,35-0,5***	-			-
	4	***0,2-0,35***				
	5	***under 0,2***				
Andre	1	***1 og derover***				
knurhaner	2	***0,5-1***				
	3	***0,35-0,5***	-			-
	4	***0,25-0,35***				
	5	***0,2-0,25***				
Hestemakrel	1	0,6 og derover		1		15 cm
(Trachurus-arter)	2	0,4-0,6		2		15 cm
	3	0,2-0,4	-	3		15 cm
	4	***0,08-0,2***		5		15 cm
	5	***0,02-0,08***			Middelhavet	12 cm
Mulle	1	1 og derover		1		-
(Mugil-arter)	2	0,5-1		2	(a)	20 cm
	3	0,2-0,5	-		(b)	-
	4	0,1-0,2		3		20 cm
					Middelhavet	16 cm
Rokke	1	5 og derover				
(Raja-arter)	2	3-5				
	3	1-3	-			-
	4	0,3-1				
Rokke	1	3 og derover	-			-
(vinger)	2	0,5-3				
Skrubbe	1	0,3 og derover		1		24 cm
(Platichthys	2	0,2-0,3 inkl.C205	-	2	(a)	24 cm
Flesus)					(b)	24 cm
				3		24 cm
				Østersøen	underafsnit 22-25	25 cm
					underafsnit 26-28	21 cm
					underafsnit 29 et 32	
					Syd for 59°30'N	18 cm
Tunge	1	***0,8 og derover***		1		24 cm
(Solea-arter)	2	***0,6-0,8***		2	(a)	24 cm
	3	***0,4-0,6***			(b)	24 cm
	4	***0,3-0,4***	-	3		24 cm
	5	***0,2-0,3***			Middelhavet	20 cm
	6	***0,16-0,2***				
	7	***0,12-0,16***				
Hvid strømpebåndfisk	1	3 og derover				
(Lepidopus	2	2-3	-			-
caudatus)	3	1-2				
	4	0,5-1				
Sort strømpebåndfisk	1	3 og derover	-			-
(Aphanopus	2	0,5-3				
carbo)						

Størrelsesskema				Mindstestørrelser, der skal overholdes i overensstem. med de betingelser, der er fastsat i de forord., der er nævnt i artikel 7		
Art	Stør.	Kg/fisk (1)	Stk. pr. kg (2)	Region	Geografisk område	Mindstestørrelse
Tiarmet blæksprutte (Sepia officinalis og Rossia macrosoma)	1 2 3	0,5 og derover 0,3-0,5 0,1-0,3	-			-
Jomfruhummer (Nephrops norvegicus	1 2 3 4	-	20 og derunder ***21-30*** ***31-40*** ***over 40***	2 2 2 3 	Skagerrak og Kattegat Undtagen Skotland, Det Irske Hav [ICES VIa) og VIIa)], Skagerrak et Kattegat Havet vest for Skotland og Det Irske Hav [ICES VIa) og VIIa)] Middelhavet	40 mm (*) 130 mm (**) 25 mm (*) 85 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)
Jomfruhummerhaler	1 2 3 4	-	60 og derunder 61-120 121-180 over 180	2 2 2 3	Skagerrak et Kattegat Undtagen havet vest for Skotland, Det Irske Hav [ICES VIa) et VII a)], Skagerrak et Kattegat Havet vest for Skotland og Det Irske Hav [ICES VIa) og VIIa)]	72 mm 46 mm 37 mm 37 mm
Hesterejer (Crangon crangon)	***Enheds stør.***	***6,7 mm og derover (3)***	-			-
Dybhavsrejer (Pandalus borealis) ferske eller kølede	Enheds stør.	-	250 og derunder			-
Dybhavsrejer kogt i vand eller dampkogt	1 2	-	160 og derunder 161-250			-
Taskekrabbe (Cancer pagurus)	1 2	16 cm og derover(4) 13-16 cm (4)	-			-

(*) Skjoldets længde
(**) Samlet længde
(3) Skjoldets bredde
(4) Største skjoldbredde

ISSN 0254-1459

KOM(96) 157 endelig udg.

DOKUMENTER

DA 03

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

ISBN 92-78-02621-2

Kontoret for De Europæiske Fællesskabers Officielle Publikationer

L-2985 Luxembourg