ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ

Βρυξέλλες, 19.04.1996
COM(96) 157 τελικό

Πρόταση

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για ορισμένα αλιευόμενα προϊόντα

(υποβληθείσα από την Επιτροπή)

Αιτιολογική έκθεση

Οι κοινές προδιαγραφές εμπορίας θεσπίζονται από το Συμβούλιο κατ' εφαρμογή του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3759/92 περί κοινής οργανώσεως των αγορών στον τομέα των αλιευομένων προϊόντων και των προϊόντων υδατοκαλλιέργειας, σύμφωνα με τις ακόλουθες διαδικασίες :

- ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 103/76 ορίζει τις προδιαγραφές που εφαρμόζονται σε ορισμένα αλιευόμενα προϊόντα για 35 είδη ψαριών και ένα είδος κεφαλοπόδων νωπά ή διατηρημένα δι' απλής ψύξεως,
- ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 104/76 θεσπίζει τις προδιαγραφές που εφαρμόζονται σε 4 είδη ζωντανών, νωπών, διατηρημένων δι' απλής ψύξεως ή βρασμένων μαλακοστράκων.

Οι εν λόγω κανονισμοί τροποποιήθηκαν, συμπληρώθηκαν ή αναπροσαρμόστηκαν επανειλλημένα από την αρχική τους έκδοση και μετά.

Είναι εκ νέου απαραίτητο να υποστούν πολλές τεχνικές τροποποιήσεις, προκειμένου να εξασφαλιστεί η αναπροσαρμογή των κανόνων στις εξελίξεις της παραραγωγής ,της αγοράς και των εμπορικών πρακτικών:

- με την κατάρτιση διαφοροποιημένων πινάκων εκτίμησης της φρεσκότητας ανά ομάδα προϊόντων, ώστε να διευκολύνονται οι ενέργειες κατάταξης χάρη σε απλούστερα και καλύτερα προσαρμοσμένα κριτήρια φρεσκότητας,

- με την τροποποίηση των πινάκων μεγεθών ορισμένων προϊόντων λαμβανομένων υπόψη των μεταβολών που έχουν σημειωθεί στις συνθήκες παραγωγής ή στη ζήτηση.

Αυτές οι νέες τροποποιήσεις πρέπει να αξιοποιηθούν , προκειμένου να επέλθουν στην εν λόγω νομοθετική ρύθμιση ορισμένες βελτιώσεις και καινοτομίες που έχουν καταστεί απαραίτητες ως προς τον τύπο και την ουσία :

- Για να εξασφαλισθεί η σαφήνεια αυτής της ρύθμισης, η ορθή εφαρμογή της από τους αποδέκτες της, και προκειμένου να διευκολυνθεί ο έλεγχος της εν λόγω εφαρμογής, πρέπει κατ'αρχάς το σύνολο αυτών των διατάξεων να συγχωνευθεί σε μια νομοθετική πράξη,

- στη συνέχεια προτείνεται να ενισχυθεί η αποτελεσματικότητα των προδιαγραφών εμπορίας, προκειμένου να επιτευχθεί ο στόχος της βελτίωσης της ποιότητας των προϊόντων . Λαμβανομένων πράγματι υπόψη των όλο και περισσότερο έντονων και απόλυτα νομίμων απαιτήσεων της ζήτησης για ποιότητα και φρεσκότητα του προϊόντος καθώς και της δυσκολίας που συναντά η παραγωγή να επιτύχει αντισταθμιστικές τιμές, η πιθανότητα να συνεχίσει η παροχή δημοσίων χρηματοδοτικών ενισχύσεων για παρεμβάσεις προς όφελος κατηγοριών προϊόντων που δεν έχουν πλέον ζήτηση στην αγορά φαίνεται στο εξής αδιανότητη.

---

(1) Προκειμένου να διευκολυνθεί η διενέργεια των προπαρασκευαστικών εργασιών στο πλαίσιο του Συμβουλίου , οι τροποποιήσεις των πινάκων μεγεθών εκτίθενται στο παράρτημα II της πρότασης με πλάγιους χαρακτήρες.

Προτείνεται συνεπώς να εξαλειφθεί η δυνατότητα της χρηματοδοτικής αντιστάθμισης ή ενίσχυσης βάσει των άρθρων 12, 12α, 14 και 15 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3759/92 για τα προϊόντα που έχουν καταταχθεί στην κατηγορία φρεσκότητας Β.
Για να καταστεί αυτό το μέτρο κατάλληλο θα πρέπει, βεβαίως, να του δοθούν παρατάσεις στο επίπεδο του καθορισμού των τιμών , με μια συστηματική διαφοροποίηση των τιμών των κατηγοριών έξτρα και Α και μια καλύτερη στήριξη της κατηγορίας έξτρα.

- Τέλος, σε ένα εντελώς διαφορετικό επίπεδο προτείνεται να προσδιοριστεί καλύτερα η υπεροχή των τεχνικών μέτρων διατήρησης, δηλαδή των ελάχιστων βιολογικών μεγεθών, έναντι των ελάχιστων εμπορικών μεγεθών, όταν αυτά τα δύο είδη διατάξεων κινδυνεύουν να οδηγήσουν σε αντιφάσεις λόγω του ότι χρησιμοποιούν διαφορετικές μονάδες μέτρησης. Για το σκοπό αυτό στο Παράρτημα ΙΙ της πρότασης περιλαμβάνεται υπενθύμιση των ελάχιστων βιολογικών μεγεθών τα οποία πρόκειται ενδεχομένως να ισχύσουν για τα συγκεκριμένα προϊόντα, ενώ στο διατακτικό μνημονεύεται ρητά η γενική αρχή.

*

* *

Πρόταση

Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. /96 του Συμβουλίου

της 1996

περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για ορισμένα αλιευόμενα προϊόντα

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη Συνθήκη περί ιδρύσεως της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3759/92 του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου του 1992, περί κοινής οργανώσεως της αγοράς στον τομέα των αλιευομένων προϊόντων και των προϊόντων υδατοκαλλιέργειας (1), όπως τροποποιήθηκε για τελευταία φορά με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 3318/94 (2) , και ιδίως το άρθρο του 2 παράγραφος 3,

την πρόταση της Επιτροπής,

Εκτιμώντας :

ότι οι κοινές προδιαγραφές εμπορίας είχαν θεσπιστεί αφ' ενός για ορισμένα είδη ιχθύων με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 103/76 της 19ης Ιανουαρίου 1976 (3) και αφ°ετέρου για ορισμένα είδη μαλακοστράκων με τον κανονισμό 104/76 της 19ης Ιανουαρίου 1976 (4). Ότι αυτοί οι κανονισμοί τροποποιήθηκαν επανειλημμένα από την έκδοσή τους και μετά , για τελευταία δε φορά από τους κανονισμούς (ΕΟΚ) αριθ. 1935/93 (5) και (ΕΚ) αριθ. 1300/95 (6) αντιστοίχως. Ότι πρέπει να επέλθουν σ'αυτούς νέες ουσιαστικές τροποποιήσεις προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι εξελίξεις της αγοράς και των εμπορικών πρακτικών. Ότι είναι συνεπώς αναγκαίο να πραγματοποιηθεί η συγχώνευση του συνόλου αυτών των διατάξεων σε μια ενιαία νομική πράξη , προκειμένου να εξασφαλιστεί η σαφήνεια και η ορθή εφαρμογή τους. Ότι πρέπει συνεπώς οι κανονισμοί (ΕΟΚ) αριθ. 103/76 και (ΕΟΚ) αριθ. 104/76 να αντικατασταθούν.

(1) ΕΕ αριθ. L 388 της 31.12.1992, σελ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. L 350 της 31.12.1994, σελ. 15.

(3) ΕΕ αριθ. L 20 της 28.01.1976, σελ. 29.

(4) ΕΕ αριθ. L 20 της 28.01.1976, σελ. 35.

(5) ΕΕ αριθ. L 176 της 20.07.1993, σελ. 1.

(6) ΕΕ αριθ. L 126 της 9.06. 1995, σελ. 3.

ότι οι κοινές προδιαγραφές εμπορίας για τα αλιευόμενα προϊόντα έχουν συγκεκριμένα ως στόχο τη βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων, και τη διευκόλυνση επομένως της διάθεσής τους προς όφελος τόσο των παραγωγών όσο και των καταναλωτών. Ότι προκειμένου για μη μεταποιημένα προϊόντα, που διατίθενται στο εμπόριο νωπά ή διατηρημένα δι' απλής ψύξεως, η ποιότητά τους καθορίζεται σε μεγάλο βαθμό από τον βαθμό της φρεσκότητάς τους, ο οποίος αξιολογείται βάσει αντικειμενικών κριτηρίων με οργανοληπτικό έλεγχο. Ότι η ομοιογένεια των των προϊόντων αλιείας απαιτεί, όσον αφορά τη φρεσκότητα, να περιλαμβάνουν οι παρτίδες μόνον προϊόντα του ιδίου είδους προερχόμενα από την ίδια περιοχή αλιείας και από το ίδιο σκάφος,

ότι πρέπει να προβλεφθεί ένας περιορισμένος αλλά επαρκής αριθμός κατηγοριών φρεσκότητας βάσει πινάκων εκτιμήσεως της φρεσκότητας προσαρμοσμένων ανά ομάδα προϊόντων. Ότι δεν είναι ωστόσο σκόπιμο , δεδομένου ότι πρέπει να υποστηριχτούν προϊόντα ποιότητος , να γίνουν αποδεκτές όλες οι κατηγορίες φρεσκότητας για το ευεργέτημα των μηχανισμών παρέμβασης που προβλέπονται από την κοινή οργάνωση της αγοράς,

ότι οι κοινές προδιαγραφές εμπορίας αποσκοπούν επίσης να καθορίσουν για τα εν λόγω προϊόντα εμπορικά χαρακτηριστικά εναρμονισμένα σε όλη την κοινοτική αγορά, προκειμένου να προληφθούν οι στρεβλώσεις του ανταγωνισμού και, αφ'ετέρου, να επιτρέψουν την εφαρμογή του καθεστώτος τιμών της κοινής οργανώσεως της αγοράς σε ενιαία βάση. Ότι για το σκοπό αυτό πρέπει να επιβληθεί η ταξινόμηση των αλιευομένων προϊόντων σύμφωνα με καθορισμένο πίνακα μεγεθών σε συνάρτηση με το βάρος των εν λόγω προϊόντων ή, σε ορισμένες περιπτώσεις, με το μέγεθός τους ,

ότι οι κοινές προδιαγραφές εμπορίας εφαρμόζονται κατά την πρώτη πώληση στο έδαφος τη Κοινότητας όλων των προϊόντων, τα οποία αυτές αφορούν, και τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, είτε αυτά είναι κοινοτικής προέλευσης είτε προέρχονται από τρίτες χώρες. Ότι οι εν λόγω προδιαγραφές εφαρμόζονται με την επιφύλαξη των κανόνων του υγειονομικού τομέα, ή εκείνων που έχουν θεσπίστεί στο πλαίσιο των μέτρων διατήρησης των αλιευτικών πόρων. Ότι θα πρέπει να υπενθυμιστεί ιδιαιτέρως ότι τα ελάχιστα βιολογικά μεγέθη που ενδεχομένως ισχύουν, υπερέχουν σε κάθε περίπτωση έναντι των ελαχίστων μεγεθών που έχουν καθοριστεί για τα προϊόντα αλιείας από τις κοινές προδιαγραφές εμπορίας.

ότι η εφαρμογή κοινών προδιαγραφών εμπορίας στα προϊόντα προέλευσης τρίτων χωρών συνεπάγεται την απαίτηση να τοποθετούνται πρόσθετες ενδείξεις στη συσκευασία. Ότι οι ενδείξεις αυτές δεν είναι ωστόσο απαραίτητες, εάν πρόκειται για προϊόντα που εισήχθησαν στην Κοινότητα σε σκάφη με σημαία τρίτων χωρών με τις ίδιες συνθήκες που ισχύουν για την κοινοτική παραγωγή,

ότι λαμβανομένης υπόψη της πρακτικής που υπάρχει στα περισσότερα κράτη μέλη, θα πρέπει οι επαγγελματίες να προβούν στην ταξινόμηση ανά κατηγορία φρεσκότητας και ανά κατηγορία μεγέθους. Ότι προκειμένου να εκτιμηθεί η φρεσκότητα βάσει οργανοληπτικών ελέγχων, πρέπει να προβλεφθεί η συνδρομή εμπειρογνωμόνων που θα διορίζονται για το σκοπό αυτόν από τις ενδιαφερόμενες επαγγελματικές οργανώσεις,

ότι για λόγους αμοιβαίας ενημέρωσης θα πρέπει κάθε κράτος μέλος να κοινοποιεί στα άλλα κράτη μέλη και την Επιτροπή κατάλογο των ονομάτων και διευθύνσεων των εμπειρογνωμόνων και των ενδιαφερομένων επαγγελματικών οργανώσεων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Α - ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο πρώτο

1. Ο παρών κανονισμός καθορίζει για ορισμένα προϊόντα αλιείας τις κοινές προδιαγραφές εμπορίας που προβλέπονται στο άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3759/92 , ο οποίος αποκαλείται στο εξής "βασικός κανονισμός".

2. Σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, νοείται ως :

α) "θέση σε εμπορία" : η πρώτη διάθεση προς πώληση και η πρώτη πώληση, μετά την είσοδο εντός της Κοινότητος·

β) "παρτίδα" : ορισμένη ποσότητα ιχθύων του αυτού είδους που έχει τύχει της αυτής μεταχειρίσεως και που προέρχεται πιθανώς από την ίδια περιοχή αλιείας και από το ίδιο σκάφος·

γ) "περιοχή αλιείας" : συνήθης ονομασία σε αλιεύματα της περιοχής όπου πραγματοποιείται η παραγωγή.

3. Οι διατάξεις του παρόντος κανονισμού σχετικά με τις κατηγορίες φρεσκότητας των προϊόντων εφαρμόζονται με την επιφύλαξη των απαιτήσεων της οδηγίας 91/493/ΕΟΚ της 22ας Ιουλίου του 1991 περί καθορισμού των υγεινομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων (7).

---

(7) ΕΕ αριθ. L 268 της 24.09.1991, σελ. 15 - Οδηγία που τροποποιήθηκε από την οδηγία 95/71 ΕΚ της 22.12.1995. (ΕΕ αριθ. L 332 της 30.12.1995, σελ. 40).

Άρθρο 2

1. Τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 3 και είναι κοινοτικής προέλευσης ή προέρχονται από τρίτες χώρες, δύνανται να τεθούν σε εμπορία μόνον αν πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού.

2. Οι διατάξεις του παρόντος κανονισμού δεν εφαρμόζονται εν τούτοις σε μικρές ποσότητες προϊόντων, που διατίθενται απευθείας από τους παράκτιους αλιείς στο λιανικό εμπόριο ή τους καταναλωτές.

3. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου καθορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 32 του βασικού κανονισμού.

Άρθρο 3

1. Καθορίζονται προδιαγραφές εμπορίας για τα ακόλουθα προϊόντα:

α) Θαλάσσιοι ιχθύες που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 0302 :

- Πλάτακες (πησσί και χωματίδα) (Pleuronectes platessa)
- Τόνοι μακροπτερύγιοι (Thunnus alalunga)
- Τόνοι ερυθροί (Thunnus thynnus)
- Τόνοι μεγαλόφθαλμοι (Thunnus ή Parathunnus obesus)
- Ρέγγες του είδους Culpea harengus,
- Μπακαλιάροι του είδους Gadus morhua,
- Σαρδέλλες του είδους Sardina pilchardus,
- Καλλαρίες (Melanogrammus aeglefinus)
- Μαύροι μπακαλιάροι (Pollachius virens),
- Κίτρινοι μπακαλιάροι (Pollachius pollachius),
- Σκόμβροι του είδους Scomber scombrus
- Σκόμβροι του είδους Scomber japonicus,
- Σαφρίδια (Trachurus spp.),
- Κεντρόνια (Squalus acanthias),
- Σκυλόψαρα (Scyliorhinus spp.),
- Σκορπιοί του βορρά ή σεβαστοί (Sebastes spp.),
- Γάδοι (Merlangius merlangus),

- Προσφυγάκια ή τσιμπλάκια (Micromesistius poutassou ή Gadus poutassou),
- Μουρούνες (Molva spp.)
- Γαύροι (Engraulis spp.),
- Μερλούκκιοι του είδους Merluccius merluccius,
- Ζαγκέτες (Lepidorhombus spp.),
- Καστανόψαρα (Brama spp.),
- Πεσκανδρίτσες (Lophius spp.),
- Λιμάντες (Limanda limanda),
- Γλώσσα η μικρόστομος (Microstomus kitt),
- Σύκα του Ατλαντικού (Trisopterus luscus) και σύκα της Μεσογείου (Trisopterus minutus),
- Γόπες (Boops boops)
- Μαρίδες (Maena smaris),
- Μουγγριά (conger conger)
- Καπόνια (Trigla spp.)
- Κέφαλοι (Mugil spp.)
- Σελάχια (Raja spp.),
- Χωματίδες (Platichthys flesus),
- Γλώσσες (Solea spp.)
- Σπαθόψαρα (Lepidopus caudatus και Aphanopus carbo).

β) Μαλακόστρακα που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 0306:

- Γκρίζες γαρίδες (Crakgon crangon) και γαρίδες της Αρκτικής (Pandalus borealis),
- Καβούρια (Cancer pagurus),
- Καραβίδες (Nephrops norvegicus),

ζωντανά, νωπά, διατηρημένα δι' απλής ψύξεως ή βρασμένα σε νερό ή μαγειρεμένα στον ατμό.

γ) Κεφαλόποδα που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 0307:

- Σουπιές (Sepia officinalis και Rossia macrosoma).

2. Οι προδιαγραφές εμπορίας που περιλαμβάνονται στην παράγραφο 1 προβλέπουν:

α) κατηγορίες φρεσκότητας,
β) κατηγορίες μεγεθών.

Άρθρο 4

1. Οι κατηγορίες φρεσκότητας ορίζονται για κάθε παρτίδα σε συνάρτηση με τον βαθμό φρεσκότητας των προϊόντων και με ορισμένα συμπληρωματικά χαρακτηριστικά.
Ο βαθμός φρεσκότητας καθορίζεται βάσει ειδικών πινάκων εκτιμήσεως της φρεσκότητας που καταρτίστηκαν ανά τύπο προϊόντων και περιλαμβάνονται στο Παράρτημα Ι.

2. Τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στο άρθρο 3 κατατάσσονται βάσει των πινάκων που μνημονεύονται στην παράγραφο 2 σε παρτίδες που αντιστοιχούν σε μια από τις ακόλουθες κατηγορίες φρεσκότητας:

α) Έξτρα, Α ή Β για τους ιχθύες, τα κεφαλόποδα και τις καραβίδες

β) Έξτρα ή Α για τις γαρίδες.

Οι ζωντανές καραβίδες έχουν ωστόσο καταταχθεί σε μια κατηγορία αποκαλούμενη Ε'.

3. Τα καβούρια που μνημονεύονται στο άρθρο 3 δεν έχουν καταταχθεί σύμφωνα με ειδικές προδιαγραφές φρεσκότητας.

Ωστόσο μόνον τα ολόκληρα καβούρια , εκτός των εγκύων θηλυκών και των μαλακοστράκων καβουριών , μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο.

Άρθρο 5

1. Κάθε παρτίδα πρέπει να είναι ομοιογενής όσον αφορά την κατάσταση φρεσκότητος. Εντούτοις, μία παρτίδα μικρού όγκου μπορεί να μην είναι ομοιογενής· στην περίπτωση αυτή κατατάσσεται στην πιο χαμηλή αντιπροσωπευόμενη κατηγορία φρεσκότητος.

2. Η κατηγορία φρεσκότητος πρέπει να γράφεται με ευανάγνωστα και ανεξίτηλα γράμματα ελάχιστου ύψους 5 εκ., επί ετικέτας τοποθετημένης επί των παρτίδων.

Άρθρο 6

1. Όσον αφορά τους ιχθύες, τα κεφαλόποδα και τις καραβίδες που μνημονεύονται στο άρθρο 3, η ταξινόμηση μιας παρτίδας στην κατηγορία Β συνεπάγεται τον αποκλεισμό της εν λόγω παρτίδας από το ευεργέτημα των χρηματοδοτικών ενισχύσεων σε περίπτωση παρέμβασης, οι οποίες προβλέπονται στα άρθρα 12, 12α, 14 και 15 του βασικού κανονισμού.

2. Οι ιχθύες της κατηγορίας φρεσκότητας έξτρα πρέπει να είναι απαλλαγμένοι δειγμάτων πιέσεως ή εκδορών, ακαθαρσιών και αποχρωματισμού.

3. Οι ιχθείς της κατηγορίας φρεσκότητας Α οφείλουν να είναι απαλλαγμένοι ακαθαρσιών και εντόνου αποχρωματισμού. Είναι ανεκτή ελάχιστη αναλογία των ιχθύων που παρουσιάζουν ελαφρά δείγματα πιέσεως και επιφανειακές εκδορές.

4. Για την κατάταξη των προϊόντων σε διαφορετικές κατηγορίες φρεσκότητος υπολογίζεται εξίσου η παρουσία παρασίτων, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση του προϊόντος, την περιοχή αλιείας και την εμφάνισή του.

5. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής της παρούσας παραγράφου καθορίζονται σύμφωνα με την διαδικασία που προβλέπει το άρθρο 32 του βασικού κανονισμού.

Γ. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΕΓΕΘΩΝ

Άρθρο 7

1. Το μέγεθος των προϊόντων που μνημονεύονται στο άρθρο 3 υπολογίζεται από το βάρος τους ή από τον αριθμό τους ανά κιλό. Όσον αφορά ωστόσο τις γκρίζες γαρίδες και τα καβούρια , οι κατηγορίες μεγεθών καθορίζονται βάσει του πλάτους του κελύφους.

2. Τα ελάχιστα μεγέθη που ορίζοντα στον παρόντα κανονισμό σύμφωνα με τον πίνακα του παραρτήματος II εφαρμόζονται με την επιφύλαξη των ελαχίστων μεγεθών που αφορούν το μήκος και απαιτούνται από τους κανονισμούς:
   - (ΕΟΚ) αριθ. 1866/86 της 12ης Ιουνίου 1986 για τον καθορισμό ορισμένων τεχνικών μέτρων διατήρησης των αλιευτικών πόρων στα ύδατα της Βαλτικής, των Lille και store Baelt και του Oeresund (8)
   - (ΕΟΚ) αριθ. 3094/86, της 7ης Οκτωβρίου 1986, για τη θέσπιση ορισμένων τεχνικών μέτρων διατήρησης των αλιευτικών πόρων (9),

---

(8) ΕΕ αριθ. L 162 της 18.06.1986, σελ. 1 - Κανονισμός που τροποποιήθηκε για τελευταία φορά από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2250/95 (ΕΕ αριθ. L 230 της 27.9.1995, σελ. 1.)

(9) ΕΕ αριθ.L 288 της 11.10.1986, σελ. 1. - Κανονισμός που τροποποιήθηκε για τελευταία φορά από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 3071/95 της 22.12. 1995 (ΕΕ αριθ. L 329 της 30.12.1995, σελ. 14).

- (ΕΟΚ) αριθ. 1626/94 της 27 Ιουνίου 1994, για τη θέσπιση ορισμένων τεχνικών μέτρων διατήρησης των αλιευτικών πόρων της Μεσογείου (10).

Στο παράρτημα ΙΙ υπενθυμίζονται, για τον έλεγχο από τις αρμόδιες αρχές, τα ελάχιστα βιολογικά μεγέθη που πρέπει ΄να λαμβάνονται σε κάθε περίπτωση υπόψη, εφ' όσον ισχύουν ΄για τα συγκεκριμένα είδη βάσει των προδιαγραφών εμπορίας.

΄Αρθρο 8

1. Οι παρτίδες κατατάσσονται στις κατηγορίες μεγέθους ανάλογα με τον πίνακα που αναφέρεται στο παράρτημα ΙΙ.

2. Κάθε παρτίδα πρέπει να είναι ομοιογενής όσον αφορά το μέγεθος των ιχθύων. Εντούτοις, μία παρτίδα μικρού όγκου δύναται να μην είναι ομοιογενής. Στην περίπτωση αυτή, κατατάσσεται στην λιγότερο πλεονεκτούσα, από τις αντιπροσωπευόμενες, κατηγορία μεγέθους.

3. Η κατηγορία μεγέθους και ο τρόπος εμφανίσεως πρέπει να γράφεται με ευανάγνωστα και ανεξίτηλα γράμματα ελάχιστου ύψους 5 εκ. επί ετικέτας τοποθετημένης επί των παρτίδων.

Σε κάθε παρτίδα τοποθετείται ευδιάκριτη και ευανάγνωστη ένδειξη του καθαρού βάρους σε κιλά. ΄Οσον αφορά τις παρτίδες που διατίθενται προς πώληση σε τυποποιημένα κιβώτια, η εν λόγω ένδειξη του βάρους δεν είναι απαραίτητη, εφ' όσον το ζύγισμα που πραγματοποιήθηκε πριν από τη διάθεση προς πώληση καθιστά σαφές ότι το περιεχόμενο των κιβωτίων αντιστοιχεί απολύτως στην εικαζόμενη χωρητικότητά τους.

4. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου, ιδίως όσον αφορά τη μέθοδο ζυγίσματος και τον προσδιορισμό μιας αποδεκτής για κάθε παρτίδα διαφοροποίησης του καθαρού βάρους, κατώτερης ή ανώτερης από εκείνο που επισημαίνεται ή εικάζεται, καθορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 32 του βασικού κανονισμού.

΄Αρθρο 9

Οι πελαγικοί ιχθύες μπορούν να ταξινομούνται στις διάφορες κατηγορίες φρεσκότητας και μεγεθών βάσει συστήματος δειγματοληψίας. Αυτό το σύστημα πρέπει να εξασφαλίσει ένα μέγιστο βαθμό ομοιογένειας της κατηγορίας ως προς την φρεσκότητα και το μέγεθος των ιχθύων.

---

(10) ΕΕ αριθ. L 171 της 6.7.1994, σελ. 1.

Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου, ιδίως όσον αφορά τον προσδιορισμό του αριθμού των δειγμάτων που πρέπει να προβλεφθούν, το βάρος ή τον όγκο των ιχθύων κάθε δείγματος καθώς και τις μεθόδους αξιολόγησης της ταξινόμησης και εξακρίβωσης του βάρους των εμπορευματοποιημένων παρτίδων, καθορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 32 του βασικού κανονισμού.

Άρθρο 10

Προκειμένου να εξασφαλιστεί ο τοπικός ή ο περιφερειακός εφοδιασμός ορισμένων παράκτιων περιοχών της Κοινότητας με γαρίδες και καβούρια, μπορούν να προβλεφθούν εξαιρέσεις στα ελάχιστα μεγέθη που έχουν οριστεί για τα εν λόγω προϊόντα στο Παράρτημα ΙΙ.

Ο προσδιορισμός αυτών των περιοχών και ο καθορισμός των αντίστοιχων μεγεθών εμπορίας γίνονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 32 του βασικού κανονισμού.

Λ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΤΡΙΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Άρθρο 11

1. Με την επιφύλαξη του άρθρου 2 παράγραφος 1 τα προϊόντα προελεύσεως τρίτων χωρών που μνημονεύονται στο άρθρο 3 δύνανται να αποτελέσουν αντικείμενο εμπορίας, μόνον εφ'όσον παρουσιάζονται σε συσκευασίες φέρουσες την ένδειξη με τρόπο ευδιάκριτο και πλήρως ευανάγνωστο:

   - της χώρας προελεύσεως τυπωμένη με λατινικά γράμματα, ύψους το λιγότερο 20 χλστμ.,
   - του επιστημονικού ονόματος του είδους και της εμπορικής του ονομασίας,
   - του τρόπου παρουσίασης,
   - της κατηγορίας φρεσκότητας και της κατηγορίας μεγέθους,
   - του καθαρού βάρους σε κιλά των προϊόντων που περιέχονται στις συσκευασίες,
   - της ημερομηνίας της ταξινομήσεως και της ημερομηνίας εξαγωγής ,
   - του ονόματος και της διευθύνσεως του εξαγωγέως.

2. Εντούτοις, τα προϊόντα που μνημονεύονται στο άρθρο 3 και, τα οποία προέρχονται απευθείας από τις περιοχές αλιείας και εισήχθησαν σε λιμένα της Κοινότητος από σκάφη με σημαία τρίτης χώρας και που προορίζονται να τεθούν σε εμπορία υπόκεινται στις ίδιες διατάξεις που εφαρμόζονται για την κοινοτική παραγωγή.

Ε. ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 12

Οι επαγγελματίες προβαίνουν στην κατάταξη κατά κατηγορίες φρεσκότητος και κατηγορίες μεγέθους με την βοήθεια εμπειρογνωμόνων που ορίζονται προς τον σκοπό αυτό από τις ενδιαφερόμενες επαγγελματικές οργανώσεις.

Άρθρο 13

Κάθε κράτος μέλος ανακοινώνει στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή, το αργότερο ένα μήνα προ της ημερομηνίας εφαρμογής του παρόντος κανονισμού, κατάλογο των ονομάτων και των διευθύνσεων των εμπειρογνωμόνων και των επαγγελματικών οργανώσεων που προβλέπονται από το άρθρο 12. Οποιαδήποτε τροποποίηση του καταλόγου αυτού ανακοινώνεται στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

Άρθρο 14

Οι κανονισμοί (ΕΟΚ) αριθ. 103/76 και 104/76 καταργούνται. Οι αναφορές που γίνονται στους εν λόγω κανονισμούς πρέπει να νοούνται ότι γίνονται στον παρόντα κανονισμό.

Άρθρο 15

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει από την 1η Ιανουαρίου 1997.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Έγινε στις Βρυξέλλες, στις

Για το Συμβούλιο

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΙΝΑΚΕΣ ΕΚΤΙΜΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΟΣ

Οι πίνακες που καταρτίστηκαν στο παρόν παράρτημα εφαρμόζονται για τα ακόλουθα προϊόντα ή ομάδες προϊόντων σε συνάρτηση με ειδικά κριτήρια αξιολόγησης για κάθε ένα από αυτά

Α. Λευκοί ιχθύες

Καλλαρίας, μπακαλιάρος, μπακαλιάρος μαύρος, μπακαλιάρος κίτρινος, σκορπιός του Βορρά ή σεβαστός, γάδος, προσφυγάκι, μουρούνα, μερλούκκιος, καστανόψαρο, πεσκανδρίτσα, σύκο Ατλαντικού και σύκο Μεσογείου, γόπες, μαρίδες, μουγγρί, καπόνι, κέφαλος, καλκάνι ή χωματίδα, ζαγκέτα, γλώσσα, λιμάντα, γλώσσα η μικρόστομος, χωματίδα, σπαθόψαρο.

Β. Κυανοί ιχθύες

Τόνος λευκός ή τονάκι, τόνος ερυθρός, τόνος μεγαλόφθαλμος, ρέγγα, σαρδέλλα, σκόμβρος, σαφρίδι, γαύρος

Γ. Σελαχοειδείς

Κεντρόνι , σκυλόψαρο, σελάχι.

Δ. Κεφαλόποδα

Σουπιές

Ε. Μαλακόστρακα

1. Γαρίδες
2. Καραβίδες

Α. ΛΕΥΚΟΙ ΙΧΘΥΕΣ

	ΚΡΙΤΗΡΙΑ		
	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑΣ[1]		
	Έξτρα	Α	Β
Δέρμα	Ζωηρό και ιριδίζον χρώμα (εκτός του σεβαστού) ή αδιαφανές· χωρίς αποχρωματισμό	Ζωηρό χρώμα χωρίς όμως λάμψη· ελαφρώς αποχρωματισμένο	Χρώμα θαμπωμένο σε στάδιο αποχρωματισμού
Επικαλύπτουσα γλοιώδης ουσία του δέρματος	Υδαρής και διαυγής	Γαλακτόχρους	Γκρίζα κιτρινόχρους, ολίγον θρομβώδης
Οφθαλμός	Κυρτός (bombé)· κόρη μαύρη και στίλβουσα· κερατοειδής διαυγής	Επίπεδος· κόρη ελαφρώς αδιαφανής· κερατοειδής αδιαφανής	Ελαφρώς κοίλος· κόρη γκρίζα, κερατοειδής αποχρωματισμένος, αδιαφανής
Βράγχια	Χρώμα ερυθρό βαθύ ή ερυθρό στίλβου· επικαλύπτουσα γλοιώδης ουσία διαυγής	Χρώμα ερυθρό ή ροδόχρουν· επικαλύπτουσα γλοιώδης ουσία ελαφρώς αδιαφανής	Φαιόγκριζα σε κατάσταση αποχρωματισμού· επικαλύπτουσα γλοιώδης ουσία αδιαφανής και πυκνή
Περιτόναιο (στο εξεντερισμένο ψάρι)	Λείο· στιλπνό· με δυσκολία αποσπώμενο από τη σάρκα	Ελαφρώς θαμπωμένο· με δυσκολία αποσπώμενο από τη σάρκα	Θρομβώδες· αποσπώμενο αρκετά εύκολα από τη σάρκα
Οσμή των βραγχίων και της κοιλιακής κοιλότητας - λευκοί ιχθύες εκτός του καλκανιού ή χωματίδας - καλκάνι ή χωματίδα	Φρέσκια· θαλασσίων φυκών· θαλασσινών Οσμή φρέσκου ελαίου· μεταλλική· καυστική οσμή χώματος	Απουσία οσμής, ουδέτερη οσμή ή ελαφρώς γλυκίζουσα Οσμή ελαίου· θαλασσίων φυκών ή ελαφρώς γλυκίζουσα	Οσμή ζύμωσης· ελαφρώς στιφή Οσμή ελαίου· ζύμωσης, μούχλας, ελαφρώς ταγγή

[1]Όσον αφορά την πεσκανδρίτσα από την οποία έχει αφαιρεθεί το κεφάλι, οι ταξινομήσεις θα γίνουν βάσει των τίτλων που μπορούν να εφαρμοστούν εν προκειμένω

Β. ΚΥΑΝΟΙ ΙΧΘΥΕΣ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ			
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑΣ			
	Έξτρα	**Α**	**Β**
Δέρμα	Ιριδίζον χρώμα, έντονα και στιλπνά χρώματα με ιριδισμούς· σαφής διαφορά ανάμεσα στην επιφάνεια της ράχης και της κοιλιακής χώρας	Απώλεια λάμψης και στιλπνότητας· χρώματα περισσότερο ωχρά· μικρότερη διαφορά ανάμεσα στην επιφάνεια της ράχης και της κοιλιακής χώρας	Θαμπωμένη, χωρίς λάμψη, χρώματα ξεπλυμένα· κατά την κύρτωση του ψαριού το δέρμα παρουσιάζει πτυχές
Επικαλύπτουσα γλοιώδης ουσία του δέρματος	Υδαρής, διαυγής	Γαλακτόχρους, ελαφρώς υποφαιό χρώμα	Υπόφαιο χρώμα
Υφή της σάρκας	Πολύ σφιχτή, σκληρή	Αρκετά σκληρή, σφιχτή	Ελαφρώς μαλακή
Επιπτύγματα των βραγχίων	Αργυρόχροα	Αργυρόχροα, ελαφρώς χρωματισμένα ερυθρά ή φαιά	Φαιό χρώμα και εκχυμώσεις αίματος εκτεταμένες
Οφθαλμός	Κυρτός (bombé)· κόρη κατάμαυρη στιλπνή, "βλέφαρο" διαυγές	Λιγότερο κυρτός έως επίπεδος· κόρη ελαφρώς θαμπή, "βλέφαρο" θαμπό	Επίπεδος έως ελαφρώς κοίλος· κρυσταλλικός θαμπός· εκχυμώσεις αίματος γύρω από τον οφθαλμό (ως ματογυάλια)
Βράγχια	Χρώμα ερυθρό ζωηρό έως πορφυρό ομοιόμορφο	Χρώμα λιγότερο ζωηρό, πιο απαλό στις άκρες	Σε στάδιο αποχρωματισμού, αφθονώτερη γλοιώδης επικαλύπτουσα ουσία
Οσμή βραγχίων	Φρέσκια θαλασσίων φυκών· καυτερή· ιωδιούχος· μεταλλική	Μετριασμένη ή απούσα, γλυκίζουσα οσμή ιχθυελαίου ή κλειστού δοχείου	Λιπαρή οσμή ολίγον θειούχος, ταγγής μαγιάς ή σάπιου καρπού

Γ. ΣΕΛΑΧΟΕΙΔΕΙΣ

	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑΣ		
	Έξτρα	**Α**	**Β**
Οφθαλμός	Κυρτός, πολύ στιλπνός και ιριδίζων κόρες μικρές	Κυρτός έως επίπεδος, χρώμα πράσινο ανοιχτό έχοντας όμως χάσει τη στιλπνότητα και τους ιριδισμούς, κόρες ωοειδείς	Επίπεδος έως κοίλος, ελαφρώς κιτρινόχρους, θαμπωμένος
Όψη	Νεκρική ακαμψία ή μερική ακαμψία, παρουσία λίγης επικαλύπτουσας γλοιώδους ουσίας επί του δέρματος	Στάδιο ακαμψίας ξεπερασμένο, απουσία επικαλύπτουσας γλοιώδους ουσίας επί του δέρματος και ιδίως μέσα στο στόμα και στα ανοίγματα των βραγχίων	Πυκνή επικαλύπτουσα γλοιώδης ουσία μέσα στο στόμα και στα ανοίγματα των βραγχίων, οδοντοστοιχία ελαφρώς πεπλατυσμένη
Οσμή	Φρέσκια, θαλάσσια	Χωρίς οσμή ή ελαφριά οσμή μούχλας όχι όμως αμμωνιακή	Οσμή αμμωνιακή στιφή

Δ. ΚΕΦΑΛΟΠΟΔΑ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ			
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑΣ			
	Έξτρα	**Α**	**Β**
Δέρμα	Ζωηρό χρώμα, δέρμα προσκολλημένο στη σάρκα	Χρώμα θαμπό· δέρμα προσκολλημένο στη σάρκα	Αποχρωματισμένο· αποσπάται αρκετά εύκολα από τη σάρκα
Σάρκα	Πολύ σφικτή· λευκή μαργαριτόχρους	Σφικτή, λευκή κιμωλιώδης	Ελαφρώς μαλακή· λευκή ροδόχρους ή ελαφρώς κιτρινόχρους
Πλόκαμοι	Ανθίστανται στην εκρίζωση	Ανθίστανται στην εκρίζωση	Εκριζώνονται ευκολότερα
Οσμή	Φρέσκια· θαλλασίων φυκών	Ασθενής ή ανύπαρκτη	Οσμή μελάνης

Ε. ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ

1) Γαρίδες

ΚΡΙΤΗΡΙΑ		
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑΣ		
	Έξτρα	Α
Στοιχειώδη χαρακτηριστικά	- το όστρακο πρέπει να έχει υγρή και γυαλιστερή επιφάνεια, - οι γαρίδες πρέπει να πέφτουν χωριστά, όταν χύνονται από το ένα δοχείο στο άλλο, - η σάρκα πρέπει να μην έχει ξένη οσμή, - οι γαρίδες να μην έχουν άμμο και άλλα ξένα σώματα	Τα ίδια με αυτά της κατηγορίας Έξτρα
Όψη της γαρίδας χωρίς το κέλυφός της	ιδιαίτερα κυρτή - γκρίζα γαρίδα : ζωηρό χρώμα ερυθρόφαιο φέρον προς το γκρίζο· θωρακικό μέρος του κελύφους ανοιχτόχρωμο ως επί το πλείστον - γαρίδα της Αρκτικής : ενιαίο ροδόχρουν χρώμα	κυρτή : - χρώμα ελαφρώς ξεπλυμένο ερυθρόφαιο· θωρακικό μέρος του κελύφους σκουρόχρωμο ως επί το πλείστον - ροδόχρους αλλά με πιθανή αρχή αλλοίωσης του χρώματος του κεφαλοθώρακα προς το μελανό
Κατάσταση της σάρκας κατά και μετά την αφαίρεση του κελύφους	- αποφλοιώνεται εύκολα με απώλειες σάρκας αναπόφευκτες από τεχνικής πλευράς - σφικτή, όχι σκληρόσαρκη	- αποφλοιώνεται λιγότερο εύκολα με ελάχιστες απώλειες σάρκας - λιγότερο σφικτή, ελαφρώς σκληρόσαρκη
Τρίμματα	αποδεκτά ελάχιστα τρίμματα γαρίδας	αποδεκτή μικρή ποσότητα τριμμάτων γαρίδας

2) Καραβίδες

	ΚΡΙΤΗΡΙΑ		
	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑΣ		
	Έξτρα	Α	Β
Κέλυφος	Ανοιχτό ροδόχρουν χρώμα ή ροδόχρουν προς το ερυθρό πορτοκαλόχρουν	Ανοιχτό ροδόχρουν χρώμα ή ροδόχρουν προς το ερυθρό πορτοκαλόχρουν με χωρίς μαύρο στίγμα	Ελαφρός αποχρωματισμός με ελαφρά μαύρο στίγματα που τείνει προς το γκρίζο μόνο στο κέλυφος και ανάμεσα στις αρθρώσεις της ουράς
Οφθαλμός και βράγχια	Οφθαλμός μαύρος στιλπνός με βράγχια ροδόχροα	Οφθαλμός θαμπωμένος γκριζόμαυρος με βράγχια με χρώμα προς το γκρίζο	Βράγχια χρώματος σκούρου γκρίζου ή πρασίνου στην επιφάνεια της ράχης του κελύφους
Οσμή	Χαρακτηριστική των μαλακόστρακων γλυκού νερού	Απώλεια της χαρακτηριστικής οσμής των μαλακοστράκων χωρίς μονωνιακή οσμή	Οσμή ελαφρώς στιφή
Σάρκα στην ουρά	Διαυγής σάρκα κυανού χρώματος που φέρει προς το λευκό	Η σάρκα χάνει τη διαύγειά της αλλά δεν έχει αποχρωματισθεί	Σάρκα αδιαφανής με όψη θαμπή

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Κλίμακα κατάταξης				Ελάχιστα μεγέθη που πρέπει να τηρούνται βάσει των όρων που προβλέπονται από τους κανονισμούς που αναφέρονται στο άρθρο 7		
Είδος	Μέγθ.	Kg/ψάρι(1)	Αριθμός τεμαχίων/kg(2)	Περιοχή	Γεωγραφική ζώνη	Ελάχιστο μέγεθος
Ρέγγα	1	***0,25 και άνω***	***4 ή λιγότερα***	1	ICES Vb (ζώνη ΕΚ)	20 cm
(Clupea harengus)	2	***0,125 έως 0,25***	***5 έως 8***	2	(α)	20 cm
Βαλτική	3	0,085 έως 0,125	9 έως 11		(β)	18 cm
Βορείως του γεωγρ.	4	0,05 έως 0,085	12 έως 20	3		20 cm
πλάτους 50°30	5	***0,036 έως 0,05***	***20 έως 28***			
Σαρδέλα	1	***0,067 και άνω***	***15 ή λιγότερα***			
(Sardina pilchardus)	2	***0,042 και 0,067***	***16 έως 24***			
	3	***0,032 και 0,042***	***25 έως 32***			να προσδιοριστεί
	4	0,015 έως 0,032	33 έως 67			
Μεσόγειος		0,011 έως 0,032	33 έως 91			
Σκυλάκι	1	2 και άνω				
(Scyliorhinus spp.)	2	1 έως 2	-			-
	3	0,5 έως 1				
Κεντρόνι	1	2,2 και άνω				
(Squalus acanthias)	2	1 έως 2,2	-			-
	3	0,5 έως 1				
Σκορπιός	1	2 και άνω				
(Sebastes spp.)	2	0,6 έως 2	-			-
	3	0,35 έως 0,6				
Μπακαλιάρος	1	7 και άνω		1		35 cm
(Gadus morhua)	2	4 έως 7		2	(α)	35 cm
	3	2 έως 4			(β)	30 cm
	4	1 έως 2		3		35 cm
	5	0,3 έως 1		Βαλτική	Νοτίως του 59°30'N	30 cm
Μαύρος μπακαλιάρος	1	5 και άνω		1		35 cm
(Pollachius virens)	2	3 έως 5		2	(α)	35 cm
	3	1,5 έως 3	-		(β)	30 cm
	4	0,3 έως 1,5		3		35 cm
				Βαλτική	Νοτίως του 59°30'N	30 cm
Μπακαλιάρος	1	1 και άνω		1	ICES Vb (ζώνη ΕΚ)	30 cm
μελανόγραφος	2	0,57 έως 1		2	(α)	30 cm
(Melanogrammus	3	***0,37 έως 0,57***	-		(β)	27 cm
aeglefinus)	4	***0,17 έως 0,37***		3		30 cm
Μπακαλιάρος	1	0,5 και άνω		1		27 cm
μέρλαγγος	2	0,35 έως 0,5		2	(α)	23 cm
(Merlangius	3	0,25 έως 0,35	-		(β)	23 cm
merlangus)	4	0,11 έως 0,25		3		23 cm

(1) Το ανώτερο όριο που έχει καθοριστεί για τις κατηγορίες μεγέθους θεωρείται ότι δεν περιλαμβάνεται.
(2) Για τα σκουμπριά και τα σκουμπριά Ιαπωνίας = αριθμός τεμαχίων ανά 25 kg
(α) Εκτός από το Skagerrak και το Kattegat
(β) Skagerrak και Kattegat

Κλίμακα κατάταξης				Ελάχιστα μεγέθη που πρέπει να τηρούνται βάσει των όρων που προβλέπονται από τους κανονισμούς που αναφέρονται στο άρθρο 7		
Είδος	Μέγθ.	Kg/ψάρι(1)	Αριθμός τεμαχίων/kg(2)	Περιοχή	Γεωγραφική ζώνη	Ελάχιστο μέγεθος
Μόλβη	1	5 και άνω		1		-
(Molva spp.)	2	***3 έως 5***		2	(α)	να καθοριστεί
	3	***1,5 έως 3***	-		(β)	-
	4	***κάτω από 1,5***		3		63 cm
Σκουμπρί	1	0,5 και άνω	50 ή λιγότερα	1		20 cm
(Scomber	2	0,2 έως 0,5	51 έως 125	2	Εκτός Βόρ. Θάλασ.	20 cm
scombrus)	3	0,1 έως 0,2	126 έως 250		Βόρεια Θάλασσα	30 cm
Μεσόγειος		0,08 έως 0,2	126 έως 325	3		20 cm
				5		20 cm
					Μεσόγειος	18 cm
Σκουμπρί	1	0,5 και άνω				
Ιαπωνίας	2	0,25 έως 0,5				
(Scomber	3	0,14 έως 0,25	-			-
japonicus)	4	0,05 έως 0,14				
Γαύρος	1	0,033 και άνω	30 ή λιγότερα	3	Εκτός ICES IXα)	12 cm
(Engraulis spp.)	2	0,020 έως 0,033	31 έως 50	3	ICES IXα)	10 cm
	3	0,012 έως 0,020	51 έως 83		Μεσόγειος	9 cm
	4	0,008 έως 0,012	84 έως 125			
Ευρωπαϊκή χωματίδα	1	0,6 και άνω		1		25 cm
(Pleuronectes	2	0,4 έως 0,6		2	(α)	25 cm
platessa)	3	0,3 έως 0,4	-		(β)	27 cm
	4	0,15 έως 0,3			Βόρεια Θάλασσα	27 cm
				3		25 cm
				Βαλτική	υποδ. 22 εώς 25	25 cm
					υποδ. 26 έως 28	21 cm
					υποδ. 29	
					Νοτίως του 59°30'N	18 cm
Μπακαλιάρος	1	2,5 και άνω		1		30 cm
Μεσογείου	2	1,2 έως 2,5		2	(α)	30 cm
(Merluccius	3	0,6 έως 1,2			(β)	30 cm
merluccius)	4	0,28 έως 0,6	-	3		27 cm
	5	0,2 έως 0,28			Μεσόγειος	20 cm
Μεσόγειος		0,15 έως 0,28				
Ζαγκέτα	1	0,45 και άνω		1		25 cm
(Lepidorhombus	2	0,25 έως 0,45		2	(α)	25 cm
spp.)	3	0,20 έως 0,25	-		(β)	25 cm
	4	0,11 έως 0,20		3		20 cm
Μεσόγειος		0,05 έως 0,20				
Καστανόψαρο	1	0,8 και άνω	-			-
(Brama spp.)	2	0,2 έως 0,8				
Πεσκανδρίτσα	1	***8 και άνω***		1		-
(Lophius spp.)	2	***4 έως 8***		2	(α)	να καθοριστεί
ολόκληρη , εκσπλαχ-	3	***2 έως 4***	-		(β)	-
νισμένη	4	***1 έως 2***		3		να καθοριστεί
	5	0,5 έως 1			Μεσόγειος	30 cm

Κλίμακα κατάταξης				Ελάχιστα μεγέθη που πρέπει να τηρούνται βάσει των όρων που προβλέπονται από τους κανονισμούς που αναφέρονται στο άρθρο 7		
Είδος	Μέγθ.	Kg/ψάρι(1)	Αριθμός τεμαχίων/kg(2)	Περιοχή	Γεωγραφική ζώνη	Ελάχιστο μέγεθος
Πεσκαντρίτσα (Lophius spp.) χωρίς κεφάλι	1 2 3 4 5	***4 και άνω*** ***2 έως 4*** 1 έως 2 0,5 έως 1 ***0,25 έως 0,5***	-			-
Χωματίδα (Limanda limanda)	1 2	0,25 και άνω 0,13 έως 0,25	-	1 2 3	 (α) (β) Βόρεια Θάλασσα 	15 cm 15 cm 23 cm 23 cm 23 cm
Λεμονόγλωσσα (Microstomus kitt)	1 2 3	0,6 και άνω 0,35 έως 0,6 0,18 έως 0,35	-	1 2 3	 (α) (β) 	25 cm 25 cm 25 cm 25 cm
Τόνος μακρύπτερος (Thunnus alalunga)	1 2	4 και άνω 1,5 έως 4	-			-
Τόνος (Thunnus thynnus)	1 2 3 4 5	70 και άνω 50 έως 70 25 έως 50 10 έως 25 6,4 έως 10	-		Μεσόγειος	70 cm ou 6,4 kg
Τόνος μεγαλόφθαλμ. (Thunnus obesus)	1 2	10 και άνω 3,2 έως 10	-			-
Κίτρινος μπακαλιάρος (Pollachius pollachius)	1 2 3 4	5 και άνω ***3 έως 5*** ***1,5 έως 3*** ***0,3 έως 1,5***	-	1 2 3	 (α) (β) 	- 30 cm - 30 cm
Προσφυγάκι (Micromesistius poutassou ou Gadus poutassou)	1 2 3 4	-	7 ή λιγότερα 8 έως 14 15 έως 25 26 έως 30			-
Σύκο του Ατλαντικού (Trisopterus luscus) και Σύκο (Trisopterus minutus)	1 2 3 4	***0,4 και άνω*** ***0,25 έως 0,4*** 0,125 έως 0,25 0,05 έως 0,125	-	3		να καθορισθεί
Γόπα (Boops boops)	1 2 3	-	5 ή λιγότερα 6 έως 31 32 έως 70			-
Μαρίδα (Maena sararis)	1 2 3	-	20 ή λιγότερα 21 έως 40 41 έως 90			-

Κλίμακα κατάταξης				Ελάχιστα μεγέθη που πρέπει να τηρούνται βάσει των όρων που προβλέπονται από τους κανονισμούς που αναφέρονται στο άρθρο 7		
Είδος	Μέγθ.	Kg/ψάρι(1)	Αριθμός τεμαχίων/kg(2)	Περιοχή	Γεωγραφική ζώνη	Ελάχιστο μέγεθος
Μουγγρί	1	7 και άνω		1		-
(Conger conger)	2	5 έως 7	-	2	(α)	58 cm
	3	0,5 έως 5			(β)	-
	-			3		58 cm
Καπόνι ερυθρό	1	1 και άνω				
(Trigla spp.)	2	***0,5 έως 1***				
rouge	3	***0,35 έως 0,5***	-			-
	4	***0,2 έως 0,35***				
	5	***κάτω από 0,2***				
Άλλα καπόνια	1	***1 και άνω***				
	2	***0,5 έως 1***				
	3	***0,35 έως 0,5***	-			-
	4	***0,25 έως 0,35***				
	5	***0,2 έως 0,25***				
Σαυρίδι	1	0,6 και άνω		1		15 cm
(Trachurus spp.)	2	0,4 έως 0,6		2		15 cm
	3	0,2 έως 0,4	-	3		15 cm
	4	***0,08 έως 0,2***		5		15 cm
	5	***0,02 έως 0,08***			Μεσόγειος	12 cm
Κεφαλόπουλο	1	1 και άνω		1		-
(Mugil spp.)	2	0,5 έως 1		2	(α)	20 cm
	3	0,2 έως 0,5	-		(β)	-
	4	0,1 έως 0,2		3		20 cm
					Μεσόγειος	16 cm
Σελάχι	1	5 και άνω				
(Raja spp.)	2	3 έως 5				
	3	1 έως 3	-			-
	4	0,3 έως 1				
Σελάχι	1	3 και άνω	-			-
(πτερύγια)	2	0,5 έως 3				
Καλκάνι	1	πάνω από 0,3		1		24 cm
(Platichthys	2	0,2 έως 0,3	-	2	(α)	24 cm
Flesus)		συμπεριλαμβ.			(β)	24 cm
				3		24 cm
				Βαλτική	υποδ. 22 έως 25	25 cm
					υποδ. 26 έως 28	21 cm
					υποδ. 29 έως 32	
					Νοτ. του 59°30'N	18 cm
Γλώσσα	1	***0,8 και άνω***		1		24 cm
(Solea spp.)	2	***0,6 έως 0,8***		2	(α)	24 cm
	3	***0,4 έως 0,6***			(β)	24 cm
	4	***0,3 έως 0,4***	-	3		24 cm
	5	***0,2 έως 0,3***			Μεσόγειος	20 cm
	6	***0,16 έως 0,2***				
	7	***0,12 έως 0,16***				
Σπαθόψαρο	1	3 και άνω				
(Lepidopus	2	2 έως 3	-			-
caudatus)	3	1 έως 2				
	4	0,5 έως 1				
Μαύρο σπαθόψαρο	1	3 και άνω	-			-
(Aphanopus	2	0,5 έως 3				
carbo)						
Σουπιά	1	0,5 και άνω				
(Sepia officinalis	2	0,3 έως 0,5	-			-
et Rossia	3	0,1 έως 0,3				
macrosoma)						

Κλίμακα κατάταξης				Ελάχιστα μεγέθη που πρέπει να τηρούνται βάσει των όρων που προβλέπονται από τους κανονισμούς που αναφέρονται στο άρθρο 7		
Είδος	Μέγθ.	Kg/ψάρι(1)	Αριθμός τεμαχίων/kg(2)	Περιοχή	Γεωγραφική ζώνη	Ελάχιστο μέγεθος
Καραβίδα (Nephrops norvegicus	1 2 3 4	-	20 και κάτω ***21 έως 30*** ***31 έως 40*** ***πάνω από 40***	2 2	Skager. και Katteg. Εκτός από Σκωτία Θάλ. Ιρλανδίας [ICES VIa) και VIIa)] Skagerrak και Kattegat	40 mm (*) 130 mm (**) 25 mm (*) 85 mm (**)
				2 3 Μεσόγειος	Δυτική Σκωτία και Θάλ. Ιρλανδίας [ICES VIa) και VIIa)]	20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)
Ουρές Καραβίδας	1 2 3 4	-	60 και κάτω 61 έως 120 121 έως 180 πάνω από 180	2 2 2 3	Skager. και Katteg. Εκτός Δ. Σκωτία Θάλ. Ιρλανδίας ICES VIa) και VIIa) Skager. και Katteg. Δτ. Σκωτία και Θάλ. Ιρλανδίας [ICES VIa) και VIIa)]	72 mm 46 mm 37 mm 37 mm
Σταχτογαρίδα (Crangon crangon)	***Ενιαίο μέγεθ.***	***6,7 mm και πάνω (3)***	-			-
Γαρίδα (Pandalus borealis) νωπή ή διατηρημένη σε απλή ψύξη	Ενιαίο μέγθ.	-	250 και κάτω			-
Γαρίδα βρασμένη στο νερό ή στον ατμό	1 2	-	160 και κάτω 161 έως 250			-
Κάβουρας (Cancer pagurus)	1 2	16 cm και άνω(4) 13 έως 16 cm(4)	-			-

(*) Μήκος του οστράκου
(**) Συνολικό μήκος
(3) Πλάτος του οστράκου
(4) Πλάτος του οστράκου, μετρημένο στο σημείο που έχει το μεγαλύτερο πλάτος

ISSN 0254-1483

COM(96) 157 τελικό

ΕΓΓΡΑΦΑ

GR 03

Αριθ. καταλόγου : CB-CO-96-169-GR-C

ISBN 92-78-02623-9

Υπηρεσία Επισήμων Εκδόσεων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων
L-2985 Λουξεμβούργο

26