COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

Bruselas, 19.04.1996
COM(96) 157 final

Propuesta de

REGLAMENTO (CE) DEL CONSEJO

por el que se establecen las normas comunes de comercialización para determinados productos de la pesca

(presentada por la Comisión)

Exposición de motivos

El Consejo fija las normas comunes de comercialización en aplicación del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3759/92 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, según las modalidades siguientes:

- El Reglamento (CEE) nº 103/76 establece las normas aplicables a determinados productos de la pesca para 35 especies de peces y una especie de cefalópodos, frescos o refrigerados.

- El Reglamento (CEE) nº 104/76 establece las normas aplicables a 4 especies de crustáceos, vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Estos Reglamentos han sido modificados, completados o adaptados en múltiples ocasiones desde su adopción.

Ahora es indispensable introducir numerosas modificaciones técnicas debido a la necesidad de adaptar las normas a la evolución de la producción, del mercado y de las prácticas comerciales:

- introduciendo nuevos baremos de frescura, diferenciados por grupos de productos, para facilitar las operaciones de clasificación mediante criterios de frescura más simples y adecuados;

- modificando los baremos de calibrado[1] de varios productos a la vista de los cambios registrados en las condiciones de producción y demanda.

Estas nuevas modificaciones deben aprovecharse para introducir determinadas mejoras e innovaciones indispensables, tanto en la forma como en el fondo:

- Con objeto de mejorar la claridad de la reglamentación y facilitar su aplicación correcta por sus destinatarios y su control, es conveniente, en primer lugar, refundir todas las disposiciones en un solo instrumento jurídico.

- En segundo lugar, procede reforzar la eficacia de las normas de comercialización con objeto de mejorar la calidad de los productos; teniendo en cuenta las exigencias cada vez más definidas y completamente legítimas de la demanda en materia de calidad y frescura de los productos, así como la dificultad de la producción para obtener precios rentables, no se puede seguir concediendo ayudas financieras públicas mediante intervenciones en relación con productos no reclamados por el mercado. Por lo tanto,

---

[1] Con objeto de facilitar los debates preparatorios en el Consejo, las modificaciones del baremo de calibrado del Anexo II se indican en cursiva.

se propone suprimir la posibilidad de compensación o ayuda financiera con arreglo a los artículos 12, 12 bis, 14 y 15 del Reglamento (CEE) nº 3759/92 por los productos clasificados en la categoría de frescura B. Para tener sentido, esta medida deberá reflejarse en la fijación de precios, mediante una diferenciación sistemática de los precios de las categorías Extra y A y un apoyo intensificado a la categoría Extra.

Por último, en otra dimensión totalmente distinta, se propone definir mejor la prioridad de las medidas técnicas de conservación, es decir, de las tallas mínimas, en las tallas comerciales mínimas, cuando estos dos conceptos presenten riesgos de contradicción debido a las diferentes unidades de medida utilizadas. Para ello, el Anexo II de la propuesta incluye una relación de las tallas mínimas biológicas en vigor, cuando proceda, para cada producto, mientras que la parte dispositiva enuncia el principio seguido.

*

* *

Propuesta

Reglamento (CE) nº ../96 del Consejo

de 1996

por el que se establecen las normas comunes de comercialización para determinados productos de la pesca

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 3759/92 del Consejo, de 17 de diciembre de 1992, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura[1], cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 3318/94[2], y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 103/76, de 19 de enero de 1976[3], estableció normas comunes de comercialización para ciertos pescados frescos y el Reglamento (CEE) nº 104/76, de 19 de enero de 1976[4], para determinadas especies de crustáceos; que estos Reglamentos han sido modificados en numerosas ocasiones desde su adopción y, por último, por los Reglamentos (CEE) nº 1935/93[5] y (CE) nº 1300/95[6], respectivamente; que es preciso introducir nuevas modificaciones sustanciales para tener en cuenta la evolución del mercado y de las prácticas comerciales; que, por lo tanto, ha de procederse a la refundición del conjunto de estas disposiciones en un único instrumento jurídico, para garantizar su claridad y correcta aplicación; que, por lo tanto, procede sustituir los Reglamentos (CEE) nº 103/76 y (CEE) nº 104/76;

Considerando que las normas comunes de comercialización para los productos de la pesca tienen por objeto mejorar la calidad de los productos, facilitando así su comercialización, tanto en beneficio de los productores como de los consumidores; que, en el caso de los productos no transformados, comercializados frescos o refrigerados, la calidad viene dada en gran medida por el grado de frescura, que se aprecia sobre la base de criterios objetivos, por un examen organoléptico; que la homogeneidad de los lotes de productos de la pesca,

---

1 DO nº L 388 de 31.12.1992, p. 1.

2 DO nº L 350 de 31.12.1994, p. 15.

3 DO nº L 20 de 28.1.1976, p. 29.

4 DO nº L 20 de 28.1.1976, p. 35.

5 DO nº L 176 de 20.7.1993, p. 1.

6 DO nº L 126 de 9.6.1995, p. 3.

en cuanto a su frescura, requiere que sólo incluyan productos de la misma especie, procedentes de la misma zona de pesca y del mismo buque;

Considerando que debe establecerse un número limitado pero suficiente de categorías de frescura sobre la base de baremos adaptados por grupos de productos; que, no obstante, habida cuenta de la necesidad de apoyar los productos de calidad, no es conveniente admitir que todas las categorías de frescura puedan acogerse a los mecanismos de intervención previstos por la organización común de mercados;

Considerando que las normas comunes de comercialización también tienen el objetivo de definir para los productos en cuestión una serie de características comerciales armonizadas en el conjunto del mercado comunitario, para prevenir distorsiones de la competencia y, por otra parte, permitir la aplicación del régimen de precios de la organización común de mercados de modo uniforme; que para ello conviene imponer la clasificación de los productos de la pesca según un baremo de calibrado determinado en función del peso de los productos o, en determinados casos particulares, de su talla;

Considerando que las normas comunes de comercialización se aplican durante la primera venta en el territorio de la Comunidad de todos los productos en cuestión destinados al consumo humano, tanto si son de origen comunitario como si proceden de terceros países; que las normas en cuestión se aplican sin perjuicio de las fijadas en materia sanitaria ni de las adoptadas en el contexto de medidas de conservación de los recursos pesqueros; que es importante recordar la primacía, en todas las circunstancias, de las tallas mínimas biológicas que estén en vigor sobre los calibres mínimos determinados para los productos de la pesca por las normas comunes de comercialización;

Considerando que la aplicación de las normas comunes de comercialización a los productos procedentes de terceros países hace necesario exigir indicaciones suplementarias en los envoltorios; que, no obstante, estas indicaciones no son precisas si se trata de productos introducidos en la Comunidad, por buques que faenen bajo pabellón de terceros países, en las mismas condiciones que la producción comunitaria;

Considerando que, habida cuenta de las prácticas existentes en la mayoría de los Estados miembros, resulta conveniente que los profesionales efectúen la clasificación por categorías de frescura y calibrado; que, en particular para la valoración de la frescura a partir de criterios organolépticos, procede contar con la ayuda de expertos designados a tal efecto por las organizaciones profesionales interesadas;

Considerando que, en aras de la información recíproca, es conveniente que cada Estado miembro comunique a los otros Estados miembros y a la Comisión una lista de los nombres y direcciones de los expertos y de las organizaciones profesionales interesadas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

A. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1

1. El presente Reglamento fija, para determinados productos de la pesca, las normas comunes de comercialización contempladas en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3759/92, en lo sucesivo denominado "Reglamento de base".

2. Con arreglo al presente Reglamento se entenderá por:

   a) comercialización: la primera puesta a la venta y la primera venta, en el territorio de la Comunidad, con destino al consumo humano;

   b) lote: cierta cantidad de productos, de una misma especie, que haya sido objeto del mismo tratamiento y que proceda de la misma zona de pesca y del mismo buque;

   c) zona de pesca: denominación usual, en pesca, del lugar en que se efectúan las capturas.

3. Las disposiciones del presente Reglamento relativas a las categorías de frescura de los productos se aplicarán sin perjuicio de los requisitos de la Directiva 91/493/CEE, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros[7].

Artículo 2

[7] DO nº L 268 de 24.9.1991, p. 15. Directiva modificada por la Directiva 95/71/CE, de 22 de diciembre de 1995 (DO nº L 332 de 30.12.1995, p. 40).

1. Los productos contemplados en el artículo 3, de origen comunitario o procedentes de terceros países, sólo podrán ser comercializados si se ajustan a los requisitos del presente Reglamento.

2. No obstante, las disposiciones del presente Reglamento no serán aplicables a las pequeñas cantidades de productos cedidas directamente por el pescador costero al detallista o al consumidor.

3. Las normas de aplicación del presente artículo se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

Artículo 3

1. Se fijan normas comunes de comercialización para los siguientes productos:

a) Pescado de mar del código NC 0302:

- Sollas (*Pleuronectes platessa*),
- Atún blanco (*Thunnus alalunga*),
- Atún rojo (*Thunnus thynnus*),
- Patudo (*Thunnus* o *Parathunnus obesus*),
- Arenque de la especie *Clupea harengus*,
- Bacalao de la especie *Gadus morhua*,
- Sardina de la especie *Sardina pilchardus*,
- Eglefino (*Melanogrammus aeglefinus*),
- Carbonero (*Pollachius virens*),
  Abadejo (*Pollachius pollachius*),
  Caballa de la especie *Scomber scombrus*,
- Estornino de la especie *Scomber japonicus*,
- Jurel (*Trachurus spp.*),
- Galludo (*Squalus acanthias*),
- Alitán/pintarroja (*Scyliorhinus spp.*),
- Gallineta nórdica (*Sebastes spp.*),
- Merlán (*Merlangius merlangus*),
- Bacaladillas (*Micromesistius poutassou* o *Gadus poutassou*),

- Maruca (*Molva spp.*),
- Boquerón/anchoa (*Engraulis spp.*),
- Merluza de la especie *Merluccius merluccius*,
- Gallo (*Lepidorhombus spp.*),
- Japuta (*Brama spp.*),
- Rape (*Lophius spp.*),
- Limanda (*Limanda limanda*),
- Mendo limón (*Microstomus kitt*),
- Faneca (*Trisopterus luscus*) y capellán (*Trisopterus minutus*),
- Boga (*Boops boops*),
- Caramel (*Maena smaris*),
- Congrio (*conger conger*),
- Rubio (*Trigla spp.*)
- Lisa (*Mugil spp.*),
- Raya (*Raja spp.*),
- Platija (*Platichthys flesus*),
- Lenguado (*Solea spp.*),
- Peces cinto (*Lepidopus Caudatus* y *Aphanopus carbo*).

b) Crustáceos del código NC 0306:

- Quisquilla (*Crangon crangon*) y camarón boreal (*Pandalus borealis*),
- Buey de mar (*Cancer pagurus*),
- Cigala (*Nephrops norvegicus*),

vivos, frescos, refrigerados o cocidos con agua o vapor.

c) Cefalópodos del código NC 0307:

- Jibias (*Sepia officinalis* y *Rossia macrosoma*).

2. Las normas de comercialización citadas mencionadas en el apartado 1 comprenden:

a) categorías de frescura,

b) categorías de calibrado.

B. CATEGORÍAS DE FRESCURA

Artículo 4

1. Las categorías de frescura serán determinadas para cada lote en función del grado de frescura de los productos y de determinadas características complementarias.

El grado de frescura será definido mediante los baremos de clasificación específicos por tipos de productos que figuran en el Anexo I.

2. Sobre la base de los baremos contemplados en el apartado 2, los productos enumerados en el artículo 3 se clasificarán en lotes correspondientes a una de las siguientes categorías de frescura:

a) Extra, A o B para pescado, cefalópodos y cigalas.
b) Extra o A para las quisquillas.

No obstante, las cigalas vivas se clasificarán en una categoría denominada E.

3. Los bueyes de mar contemplados en el artículo 3 no se clasificarán según normas de frescura específicas. Sin embargo, sólo podrán comercializarse los bueyes de mar enteros, con excepción de las hembras con huevas y de los bueyes de mar con el caparazón blando.

Artículo 5

1. Cada lote deberá ser homogéneo en cuanto a su estado de frescura. No obstante, un lote de volumen escaso podrá no ser homogéneo; en este caso, se clasificará en la categoría de frescura más baja de las representadas.

2. La categoría de frescura deberá indicarse en caracteres legibles e indelebles, de una altura mínima de 5 centímetros, en etiquetas fijadas en los lotes.

Artículo 6

1. En el caso del pescado, los cefalópodos y las cigalas contemplados en el artículo 3, la clasificación de un lote en la categoría B implicará su exclusión de las ayudas financieras en caso de intervención previstas en los artículos 12, 12 bis, 14 y 15 del Reglamento de base.

2. El pescado de la categoría de frescura Extra deberá estar desprovisto de señales de presión o desolladuras, manchas y fuerte decoloración.

3. El pescado de la categoría de frescura A deberá estar desprovisto de manchas y de fuerte decoloración. Se tolerará una proporción mínima de pescado que presente ligeras señales de presión y desolladuras superficiales.

4. Para la clasificación de los productos en las distintas categorías de frescura, sin perjuicio de la normativa aplicable en materia sanitaria, se tomará también en consideración la presencia de parásitos y su posible influencia negativa en la calidad del producto, habida cuenta de su naturaleza y de su presentación.

5. Las disposiciones de aplicación del presente artículo se adoptarán, en caso necesario, según el procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

C. CATEGORÍAS DE CALIBRADO

Artículo 7

1. El calibrado de los productos contemplados en el artículo 3 se basará en su peso o en su número por kilogramo. No obstante, en el caso de las quisquillas y los bueyes de mar, las categorías de calibrado se determinarán en función de la anchura del caparazón.

2. Los calibres mínimos fijados por el presente Reglamento, según el baremo que figura en el Anexo II, se aplicarán sin perjuicio de las tallas mínimas, expresadas en longitud, establecidas por los Reglamentos:

- (CEE) nº 1866/86, de 12 de junio de 1986, por el que se fijan determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos de la pesca en las aguas del mar Báltico, de los Belt y del Sund[8];
- (CEE) nº 3094/86, de 7 de octubre de 1986, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros[9];
- (CE) nº 1626/94, de 27 de junio de 1994 por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo[10].

Para facilitar el control por las autoridades competentes, las tallas mínimas biológicas que han de respetarse en cualquier caso se recuerdan en el Anexo II, cuando están vigentes para las especies a las que corresponden las normas de comercialización.

Artículo 8

1. Los lotes se clasificarán dentro de las categorías de calibrado con arreglo al baremo que figura en el Anexo II.

2. Cada lote deberá ser homogéneo en lo que se refiere al calibre de los productos. No obstante, un lote de volumen escaso podrá no ser homogéneo; en este caso, se clasificará en la categoría de calibrado menos ventajosa de las representadas.

3. La categoría de calibrado y el modo de presentación deberán indicarse en caracteres legibles e indelebles, de una altura mínima de 5 centímetros, en etiquetas fijadas en los lotes.

En cada lote se indicará de forma claramente visible y perfectamente legible el peso neto en kilogramos. En el caso de lotes puestos a la venta en cajas normalizadas, esta indicación del peso neto no será

---

8 DO nº L 162 de 18.6.1986, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2250/95, de 18 de septiembre de 1995 (DO nº L 230 de 27.9.1995, p. 1).

9 DO nº L 288 de 11.10.1986, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 3071/95, de 22 de diciembre de 1995 (DO nº L 329 de 30.12.1995, p. 14).

10 DO nº L 171 de 6.7.1994, p. 1.

necesaria si el pesaje efectuado antes de la puesta a la venta muestra que el contenido de las cajas corresponde efectivamente a su presunta capacidad.

4. Las disposiciones de aplicación del presente artículo, en particular por lo que respecta al método de pesaje y a la determinación de una variación del peso neto, inferior o superior al indicado o supuesto, admitida para cada lote, se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

Artículo 9

Los peces pelágicos podrán clasificarse en las diferentes categorías de frescura y calibrado según un sistema de muestreo. Dicho sistema deberá garantizar que el lote presenta un máximo de homogeneidad en cuanto a frescura y talla de los pescados.

Las disposiciones de aplicación del presente artículo, en particular por lo que respecta a la determinación del número de muestras que se tomen, el peso o el volumen en peces de cada muestra y los métodos de valoración de la clasificación y de comprobación del peso de los lotes comercializados, se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

Artículo 10

Para garantizar el abastecimiento local o regional de quisquillas y bueyes de mar en determinadas zonas costeras de la Comunidad, podrán establecerse excepciones respecto de las tallas mínimas fijadas para estos productos en el Anexo II.

Dichas zonas y las tallas de comercialización correspondientes se determinarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

D. PRODUCTOS PROCEDENTES DE TERCEROS PAÍSES

Artículo 11

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 2, los productos contemplados en el artículo 3 procedentes de terceros países sólo podrán comercializarse si se presentan en embalajes con la indicación, claramente visible y perfectamente legible, de los siguientes datos:

- país de origen impreso en caracteres latinos de una altura mínima de 20 milímetros,
- nombre científico de la especie y denominación comercial,
- modo de presentación,
- categoría de frescura y categoría de calibrado,
- peso neto en kilogramos de los productos contenidos en los embalajes,
- fecha de la clasificación y fecha de expedición,
- nombre y dirección del expedidor.

2. No obstante, los productos contemplados en el artículo 3 que procedan directamente de las zonas de pesca, introducidos en un puerto de la Comunidad por buques con bandera de un tercer país y destinados a la comercialización estarán sujetos a las mismas disposiciones aplicables a la producción comunitaria.

E. DISPOSICIONES FINALES

Artículo 12

Los profesionales del sector pesquero realizarán la clasificación por categorías de frescura y calibrado con la colaboración de expertos designados a tal fin por las organizaciones profesionales interesadas.

Artículo 13

Cada Estado miembro comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión, a más tardar un mes antes de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento, una lista de los nombres y direcciones de los expertos y organizaciones profesionales contemplados en el artículo 12. Cualquier modificación de esa lista se comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Artículo 14

Quedan derogados los Reglamentos (CEE) nº 103/76 y nº 104/76. Las referencias a los mencionados Reglamentos se considerarán hechas al presente Reglamento.

Artículo 15

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de enero de 1997.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el por el Consejo

ANEXO I

BAREMOS DE CLASIFICACIÓN DE FRESCURA

Los baremos del presente Anexo serán aplicables a los siguientes productos o grupos de productos, en función de criterios de evaluación específicos

A. Pescado blanco

Eglefino, bacalao, carbonero, abadejo, gallineta nórdica, merlán, bacaladillas, maruca, merluza, japuta, rape, faneca y capellán, boga, caramel, congrio, rubio, lisa, sollas, gallo, lenguado, limanda, mendo limón, platija y peces cinto.

B Pescado azul

Atún blanco, atún rojo, patudo, arenque, sardina, caballa, jurel y boquerón/anchoa.

C. Elasmobranquios

Galludo, alitán/pintarroja, raya.

D. Cefalópodos

Jibias.

E Crustáceos

1. Quisquilla
2. Cigala

A. PESCADO BLANCO

	CRITERIOS		
	CATEGORÍA DE FRESCURA[1]		
	Extra	**A**	**B**
Piel	Pigmentación viva y tornasolada (excepto gallineta) u opalescente; sin decoloración.	Pigmentación viva pero sin brillo; ligera decoloración.	Pigmentación en fase de decoloración y apagada.
Mucosidad cutánea	Acuosa, transparente.	Lechosa.	Gris amarillenta, un poco grumosa.
Ojo	Convexo (abombado); pupila negra y brillante; córnea transparente.	Plano; pupila ligeramente opaca; córnea opalescente.	Ligeramente cóncavo; pupila gris; córnea descolorida y opaca.
Branquias	Color rojo oscuro o rojo brillante; mucosidad transparente.	Color rojo o rosado; mucosidad ligeramente opaca.	Color marrón/gris decolorándose; mucosidad opaca y espesa.
Peritoneo (en el pescado eviscerado)	Liso; brillante; difícil de separar de la carne.	Un poco apagado; difícil de separar de la carne.	Grumoso; bastante fácil de separar de la carne.
Olor de las branquias y de la cavidad abdominal - pescado blanco excepto platija o acedía - platija o acedía	Fresco; a algas marinas; a mariscos. A aceite fresco; metálico; a pimienta; olor a tierra.	Ausencia de olor, olor neutro o ligeramente dulzón. A aceite; a algas marinas o ligeramente dulzón.	Fermentado; ligeramente agrio. A aceite; fermentado, mohoso, un poco rancio.

[1] Por lo que respecta al rape descabezado, las clasificaciones se harán en función de las rúbricas que le sean aplicables.

B. PESCADO AZUL

	CRITERIOS CATEGORÍA DE FRESCURA		
	Extra	A	**B**
Piel	Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral.	Pérdida de resplandor y de brillo; colores más apagados; menor diferencia entre superficie dorsal y ventral.	Apagada, sin brillo, colores diluidos; piel doblada cuando se curva el pez.
Mucosidad cutánea	Acuosa, transparente.	Lechosa, un poco pardusca.	Pardusca.
Consistencia de la carne	Muy firme, rígida.	Bastante rígida, firme.	Un poco blanda.
Opérculos	Plateados.	Plateados, ligeramente teñidos de rojo o marrón.	Parduscos y con extravasaciones sanguíneas amplias.
Ojo	Convexo, abombado; pupila azul negruzca brillante, "párpado" transparente.	De menos convexo a plano; pupila ligeramente velada, "párpado" velado.	Plano a ligeramente cóncavo; cristalino velado; extravasaciones sanguíneas alrededor del ojo (lentes).
Branquias	Color rojo vivo a púrpura uniforme.	Color menos vivo, más pálido en los bordes.	Decolorándose, mucosidad más abundante.
Olor de las branquias	Fresco, a algas marinas; picante; a yodo; metálico.	Tenue o ausente, dulzón, a aceite de pescado o a fango.	Olor graso un poco sulfuroso, a levadura rancia o fruta descompuesta.

C. ELASMOBRANQUIOS

	CRITERIOS		
	CATEGORÍA DE FRESCURA		
	Extra	**A**	**B**
Ojo	Convexo, muy brillante e irisado; pupilas pequeñas.	de convexo a plano; verde claro pero con menos brillo e irisación, pupilas ovaladas.	plano a cóncavo; un poco amarillento, sin brillo.
Aspecto	Con rigor mortis o parcialmente rígido; presencia de un poco de mucosidad clara sobre la piel.	Pasada la fase de rigor: ausencia de mucosidad sobre la piel y especialmente en la boca y en las aperturas branquiales.	Mucosidad espesa en la boca y en las aperturas branquiales; mandíbula ligeramente aplanada.
Olor	Fresco, a mar.	Sin olor o con un ligero olor a moho, pero no amoniacal.	Olor amoniacal; acidez.

D. CEFALÓPODOS

	CRITERIOS		
	CATEGORÍA DE FRESCURA		
	Extra	**A**	**B**
Piel	Pigmentación viva, piel adherente a la carne.	Pigmentación apagada; piel adherente a la carne.	Piel decolorada; se separa con bastante facilidad de la carne.
Carne	Muy firme; color blanco nacarado.	Firme; color blanco de cal.	Ligeramente blanda; color blanco rosado o ligeramente amarillenta.
Tentáculos	Resistentes al arranque.	Resistentes al arranque.	Se arrancan con más facilidad.
Olor	Fresco, a algas marinas.	Escaso o nulo.	Olor a tinta.

E. CRUSTÁCEOS

1) Quisquillas

	CRITERIOS	
	CATEGORÍA DE FRESCURA	
	Extra	**A**
Características mínimas	- Superficie del caparazón húmeda y reluciente; - en caso de trasvase, las quisquillas deben caer separadas; - carne sin olores extraños; - libres de arena, moco u otras materias extrañas.	Igual que para la categoría extra.
Aspecto de la quisquilla con caparazón	Muy curvado: - quisquilla gris: color rojo marrón vivo tirando a gris; parte pectoral del caparazón predominantemente clara; - camarón boreal: color rosado uniforme.	Curvado; - color ligeramente diluido rojo pardusco; parte pectoral del caparazón predominantemente oscura; - color rosado pero con un posible principio de ennegrecimiento del cefalotórax.
Estado de la carne durante y después del descascarillado	- Se descascarilla fácilmente con pérdidas de carne técnicamente inevitables; - firme, pero no correosa;	- se descascarilla más fácilmente con pérdidas escasas de carne; - menos firme, ligeramente correosa.
Fragmentos	Se admiten muy escasos fragmentos de quisquillas.	Se admiten pocos fragmentos de quisquillas.

2) Cigalas

	CRITERIOS		
	CATEGORÍA DE FRESCURA		
	EXTRA	**A**	**B**
Caparazón	Color rosado pálido o de rosa a rojo anaranjado.	Color rosado pálido o de rosa a rojo anaranjado; sin mancha negra.	Ligeramente descolorido; ligera mancha negra y color tirando a gris, especialmente sobre el caparazón y entre los segmentos de la cola.
Ojo y branquias	Ojo negro brillante; branquias de color rosa.	Ojo sin brillo de color negro grisáceo; branquias tirando a gris.	Branquias de color gris oscuro, o color verde en la superficie dorsal del caparazón.
Olor	Característico de los crustáceos suaves.	Pérdida del olor característico de los crustáceos. Sin olor a amoníaco.	Ligeramente agrio.
Carne (en la cola)	Carne transparente de color azul, tirando a blanco.	La carne pierde su transparencia pero no está descolorida.	Carne opaca y sin brillo.

ANEXO II
CATEGORIAS DE CALIBRADO

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el art. 7		
Especie	Talla	Kg/pescado(1)	Unidades por kg(2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Arenque de la	1	***0,25 y más***	***4 o menos***	1	CIEM Vb (zona CE)	20 cm
especie	2	***de 0,125 a 0,25***	***de 5 a 8***	2	(a)	20 cm
(Clupea harengus)	3	de 0,085 a 0,12	de 9 a 11		(b)	18 cm
	4	de 0,05 a 0,085	de 12 a 20	3		20 cm
Báltico al Norte de						
la latitud 59°30'	5	***de 0,031 a 0,05***	***de 20 a 32***			
Sardina de la	1	***0,067 y más***	***15 o menos***			
especie	2	***de 0,042 a 0,06***	***de 16 a 24***			
(Sardina pilchardus	3	***de 0,032 a 0,04***	***de 25 a 32***			por determinar
	4	de 0,015 a 0,03	de 33 a 67			
Mediterráneo		de 0,011 a 0,03	de 33 a 91			
Alistán/Pintarroja	1	2 y más				
(Scyliorhinus spp.)	2	de 1 a 2	-			-
	3	de 0,5 a 1				
Galludo	1	2,2 y más				
(Squalus acanthias	2	de 1 a 2,2	-			-
	3	de 0,5 a 1				
Gallineta nórdica	1	2 y más				
(Sebastes spp.)	2	de 0,6 a 2	-			-
	3	de 0,35 a 0,6				
Bacalao de la	1	7 y más		1		35 cm
especie	2	de 4 a 7		2	(a)	35 cm
(Gadus morhua)	3	de 2 a 4			(b)	30 cm
	4	de 1 a 2		3		35 cm
	5	de 0,3 a 1		Báltico	Sur de 59°30'N	30 cm
Carbonero	1	5 y más		1		35 cm
(Pollachius virens)	2	de 3 a 5		2	(a)	35 cm
	3	de 1,5 a 3	-		(b)	30 cm
	4	de 0,3 a 1,5		3		35 cm
				Báltico	Sur de 59°30'N	30 cm
Eglefino	1	1 y más		1	CIEM Vb (zona CE)	30 cm
(Melanogrammus	2	de 0,57 a 1		2	(a)	30 cm
aeglefinus)	3	***de 0,37 a 0,57***	-		(b)	27 cm
	4	***de 0,17 a 0,37***		3		30 cm
Merlán	1	0,5 y más		1		27 cm
(Merlangius	2	de 0,35 a 0,5		2	(a)	23 cm
merlangus)	3	de 0,25 a 0,35	-		(b)	23 cm
	4	de 0,11 a 0,25		3		23 cm

(1) El límite superior de las categorías de calibrado se entenderá siempre "excluido".
(2) En el caso de las caballas y los estorninos = unidades por 25 kg.
(a) Excepto Skagerrak y Kattegat
(b) Skagerrak y Kattegat

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el art. 7		
Especie	Talla	Kg/pescado(1)	Unidades por kg(2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Maruca	1	5 y más		1		-
(Molva spp.)	2	***de 3 a 5***		2	(a)	por determinar
	3	***de 1,5 a 3***	-		(b)	-
	4	***menos de 1,5***		3		63 cm
Caballa de la	1	0,5 y más	50 o menos	1		20 cm
especie (Scomber	2	de 0,2 a 0,5	de 51 a 125	2	Excepto Mar del Norte	20 cm
scombrus)	3	de 0,1 a 0,2	de 126 a 250		Mar del Norte	30 cm
Mediterráneo		de 0,08 a 0,2	de 126 a 325	3		20 cm
				5		20 cm
					Mediterráneo	18 cm
Estornino de la	1	0,5 y más				
especie	2	de 0,25 a 0,5				
(Scomber	3	de 0,14 a 0,25	-			-
japonicus)	4	de 0,05 a 0,14				
Boquerón/Anchoa	1	0,033 y más	30 o menos	3	Excepto CIEM IXa)	12 cm
(Engraulis spp.)	2	de 0,020 a 0,03	de 31 a 50	3	CIEM IXa)	10 cm
	3	de 0,012 a 0,02	de 51 a 83		Mediterráneo	9 cm
	4	de 0,008 a 0,01	de 84 a 125			
Solla	1	0,6 y más		1		25 cm
(Pleuronectes	2	de 0,4 a 0,6		2	(a)	25 cm
platessa)	3	de 0,3 a 0,4	-		(b)	27 cm
	4	de 0,15 a 0,3			Mar del Norte	27 cm
				3		25 cm
				Báltico	subdivisiones 22 a 25	25 cm
					subdivisiones 26 a 28	21 cm
					subdivisiones 29 Sur de 59°30'N	18 cm
Merluza de la	1	2,5 y más		1		30 cm
especie	2	de 1,2 a 2,5		2	(a)	30 cm
(Merluccius	3	de 0,6 a 1,2			(b)	30 cm
merluccius)	4	de 0,28 a 0,6	-	3		27 cm
	5	de 0,2 a 0,28			Mediterráneo	20 cm
Mediterráneo		de 0,15 a 0,28				
Gallo	1	0,45 y más		1		25 cm
(Lepidorhombus	2	de 0,25 a 0,45		2	(a)	25 cm
spp.)	3	de 0,20 a 0,25	-		(b)	25 cm
	4	de 0,11 a 0,20		3		20 cm
Mediterráneo		de 0,05 a 0,20				
Japuta	1	0,8 y más	-			-
(Brama spp.)	2	de 0,2 a 0,8				
Rape	1	***8 y más***		1		-
(Lophius spp.)	2	***de 4 a 8***		2	(a)	por determinar
entero vaciado	3	***de 2 a 4***	-		(b)	-
	4	***de 1 a 2***		3		por determinar
	5	de 0,5 a 1			Mediterráneo	30 cm

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el art. 7		
Especie	Talla	Kg/pescado(1)	Unidades por kg(2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Rape	1	***4 y más***				
(Lophius spp.)	2	***de 2 a 4***				
sin cabeza	3	de 1 a 2	-			-
	4	de 0,5 a 1				
	5	***de 0,25 a 0,5***				
Limanda	1	0,25 y más	-	1		15 cm
(Limanda	2	de 0,13 a 0,25		2	(a)	15 cm
limanda)					(b)	23 cm
					Mar del Norte	23 cm
				3		23 cm
Mendo limón	1	0,6 y más		1		25 cm
(Microstomus	2	de 0,35 a 0,6	-	2	(a)	25 cm
kitt)	3	de 0,18 a 0,35			(b)	25 cm
				3		25 cm
Atún blanco	1	4 y más				
	2	de 1,5 a 4	-			-
(Thunnus						
alalunga)						
Atún rojo	1	70 y más			Mediterráneo	70 cm ou 6,4 kg
(Thunnus	2	de 50 a 70				
thynnus)	3	de 25 a 50	-			
	4	de 10 a 25				
	5	de 6,4 a 10				
Patudo	1	10 y más	-			-
(Thunnus obesus)	2	de 3,2 a 10				
Abadejo	1	5 y más		1		-
(Pollachius	2	***de 3 a 5***		2	(a)	30 cm
pollachius)	3	***de 1,5 a 3***	-		(b)	-
	4	***de 0,3 a 1,5***		3		30 cm
Bacaladilla	1		7 o menos			
	2		de 8 a 14			
(Micromesistius	3	-	de 15 a 25			-
poutassou ou	4		de 26 a 30			
Gadus poutassou)						
Faneca	1	***0,4 y más***		3		por determinar
(Trisopterus luscus	2	***de 0,25 a 0,4***				
y Capellán	3	de 0,125 a 0,25	-			
(Trisopterus	4	de 0,05 a 0,125				
minutus)						
Boga	1		5 o menos			
(Boops boops)	2	-	de 6 a 31			-
	3		de 32 a 70			
Caramel	1		20 o menos			
(Maena sararis)	2	-	de 21 a 40			-
	3		de 41 a 90			
Congrio	1	7 y más		1		-
(Conger conger)	2	de 5 a 7	-	2	(a)	58 cm
	3	de 0,5 a 5			(b)	-
				3		58 cm

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el art. 7		
Especie	Talla	Kg/pescado(1)	Unidades por kg(2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Rubio	1	1 y más				
(Trigla spp.)	2	***de 0,5 a 1***				
Anete	3	***de 0,35 a 0,5***	-			-
	4	***de 0,2 a 0,35***				
	5	***menos de 0,2***				
demás	1	***1 y más***				
Rubios	2	***de 0,5 a 1***				
	3	***de 0,35 a 0,5***	-			-
	4	***de 0,25 a 0,35***				
	5	***de 0,2 a 0,25***				
Jurel	1	0,6 y más		1		15 cm
(Trachurus spp.)	2	de 0,4 a 0,6		2		15 cm
	3	de 0,2 a 0,4	-	3		15 cm
	4	***de 0,08 a 0,2***		5		15 cm
	5	***de 0,02 a 0,08***			Mediterráneo	12 cm
Lisa	1	1 y más		1		-
(Mugil spp.)	2	de 0,5 a 1		2	(a)	20 cm
	3	de 0,2 a 0,5	-		(b)	-
	4	de 0,1 a 0,2		3		20 cm
					Mediterráneo	16 cm
Raya	1	5 y más				
(Raja spp.)	2	de 3 a 5				
	3	de 1 a 3	-			-
	4	de 0,3 a 1				
Raya	1	3 y más	-			-
(alas)	2	de 0,5 a 3				
Platija	1	más de 0,3		1		24 cm
(Platichthys	2	de 0,2 a 0,3	-	2	(a)	24 cm
Flesus)		inclusive			(b)	24 cm
				3		24 cm
				Báltico	subdivisiones 22 a 25	25 cm
					subdivisiones 26 a 28	21 cm
					subdivisiones 29 et 32	
					Sur de 59°30'N	18 cm
Lenguado	1	***0,8 y más***		1		24 cm
(Solea spp.)	2	***de 0,6 a 0,8***		2	(a)	24 cm
	3	***de 0,4 a 0,6***			(b)	24 cm
	4	***de 0,3 a 0,4***	-	3		24 cm
	5	***de 0,2 a 0,3***			Mediterráneo	20 cm
	6	***de 0,16 a 0,2***				
	7	***de 0,12 a 0,16***				
Pez cinto blanco	1	3 y más				
(Lepidopus	2	de 2 a 3	-			-
caudatus)	3	de 1 a 2				
	4	de 0,5 a 1				
Sable negro	1	3 y más	-			-
(Aphanopus	2	de 0,5 a 3				
carbo)						

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el art. 7		
Especie	Talla	Kg/pescado(1)	Unidades por kg(2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Jibia (Sepia officinalis y Rossia macrosoma)	1 2 3	0,5 y más de 0,3 a 0,5 de 0,1 a 0,3	-			-
Cigala (Nephrops norvegicus	1 2 3 4	-	20 y menos ***de 21 a 30*** ***de 31 a 40*** ***más de 40***	2 2 2 3 Mediterráneo	Skagerrak y Kattegat Excepto Escocia Mar de Irlanda [CIEM VIa) y VIIa)], Skagerrak y Kattegat Oeste de Escocia y Mar de Irlanda [CIEM VIa) y VIIa)]	40 mm (*) 130 mm (**) 25 mm (*) 85 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)
Colas de cigalas	1 2 3 4	-	60 y menos de 61 a 120 de 121 a 180 más de 180	2 2 2 3	Skagerrak y Kattegat Excepto oeste de Escocia, Mar de Irlanda [CIEM VIa) y VII a)], Skagerrak y Kattegat Oeste de Escocia y Mar de Irlanda [CIEM VIa) y VIIa)]	72 mm 46 mm 37 mm 37 mm
Quisquilla (Crangon crangon)	***Talla única***	***6,7 mm y más (3)***	-			-
Camarón boreal (Pandalus borealis) frescos o refrigerados	Talla única	-	250 y menos			-
Camarón boreal cocidos con agua o al vapor	1 2	-	160 y menos de 161 a 250			-
Buey de mar (Cancer pagurus)	1 2	16 cm y más(4) de 13 a 16 cm (	-			-

(*) Longitud de caparazón
(**) Longitud total
(3) Anchura de caparazón
(4) Anchura de caparazón, medida por la parte más ancha

ISSN 0257-9545

COM(96) 157 final

DOCUMENTOS

ES 03

N° de catálogo : CB-CO-96-169-ES-C

ISBN 92-78-02620-4

Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas

L-2985 Luxemburgo