COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

Bruxelas, 19.04.1996
COM(96) 157 final

Proposta de

REGULAMENTO (CE) DO CONSELHO

relativo à fixação de normas comuns de comercialização para certos produtos da pesca

(apresentada pela Comissão)

Exposição dos motivos

As normas comuns de comercialização são fixadas pelo Conselho, em aplicação do artigo 2° do Regulamento (CEE) n° 3759/92, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos da pesca e da aquicultura, de acordo com as seguintes disposições:

- o Regulamento (CEE) n° 103/76 fixa as normas aplicáveis a certos produtos da pesca para 35 espécies de peixes e uma espécie de cefalópodes, no estado fresco ou refrigerado;
- o Regulamento (CEE) n° 104/76 fixa as normas aplicáveis a quatro espécies de crustáceos, no estado vivo, fresco, refrigerado ou cozido.

Desde a sua adopção inicial, estes regulamentos têm vindo a ser alterados, completados ou adaptados.

Torna-se novamente indispensável efectuar várias alterações técnicas, face à necessidade de assegurar a adaptação das normas à evolução da produção, do mercado e das práticas comerciais, através:

- do estabelecimento de tabelas de cotação de frescura, diferenciadas por grupos de produtos, que facilitarão as operações de classificação graças a critérios de frescura mais simples e melhor adaptados,

- da alteração das tabelas de calibragem[1] para certos produtos, tendo em conta as alterações registadas nas condições de produção ou na procura.

Estas novas alterações oferecem a oportunidade para introduzir na regulamentação em causa determinados melhoramentos e inovações tornados indispensáveis, quanto à forma e quanto à substância:

- em primeiro lugar, é conveniente, em primeiro lugar, reformular o conjunto das disposições num único instrumento legislativo, a fim de assegurar a clareza da regulamentação, a sua aplicação correcta pelos destinatários e facilitar o seu controlo;

- em segundo lugar, propõe-se reforçar a eficácia das normas de comercialização no que respeita ao seu objectivo de melhoria da qualidade dos produtos; com efeito, tendo em conta as exigências cada vez mais marcadas e perfeitamente legítimas da procura em matéria de qualidade/frescura do produto e a dificuldade da produção em obter preços remuneradores, dificilmente se concebe que continuem a ser concedidos apoios financeiros públicos a intervenções relativas a categorias de produtos não procurados no

---

[1] A fim de facilitar os trabalhos preparatórios no Conselho, as alterações da tabela de calibragem constante do Anexo II são apresentadas em itálico.

mercado. Propõe-se, por conseguinte, suprimir a possibilidade de compensação ou ajuda financeira a título dos artigos 12°, 12°-A, 14° e 15° do Regulamento (CEE) n° 3759/92, para os produtos classificados na categoria de frescura B.
Para ser pertinente, esta medida deverá, obviamente, ser completada ao nível da fixação dos preços, mediante uma diferenciação sistemática dos preços das categorias Extra e A e um melhor apoio à categoria Extra.

- Por último, propõe-se precisar melhor a primazia das medidas técnicas de conservação, a saber, a primazia dos tamanhos biológicos mínimos sobre os tamanhos comerciais mínimos, sempre que estes dois tipos de disposições apresentem um risco de contradição devido às diferentes unidades de medida que utilizam. Para o efeito, o Anexo II da proposta apresenta os tamanhos mínimos biológicos eventualmente em vigor para os produtos em causa, enunciando o dispositivo expressamente o princípio aplicado.

Proposta de

Regulamento (CE) nº /96 do Conselho

de de 1996

relativo à fixação de normas comuns de comercialização para certos produtos da pesca

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 3759/92 do Conselho, de 17 de Dezembro de 1992, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos da pesca e da aquicultura[1], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) nº 3318/94[2], e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 2º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que foram fixadas normas comuns de comercialização, por um lado, para certas espécies de peixes, pelo Regulamento (CEE) nº 103/76 de 19 de Janeiro de 1976[3] e, por outro, para certas espécies de crustáceos, pelo Regulamento (CEE) nº 104/76 de 19 de Janeiro de 1976[4]; que estes regulamentos foram alterados por diversas vezes desde a sua adopção e, pela última vez, pelos Regulamentos (CEE) nº 1935/93[5] e (CE) nº 1300/95[6], respectivamente; que os mesmos devem ser objecto de novas alterações substanciais para ter em conta a evolução do mercado e das práticas comerciais; que é necessário, por conseguinte, reformular o conjunto das suas disposições, num instrumento jurídico único, a fim de assegurar a sua clareza e correcta aplicação; que é, portanto, conveniente substituir os Regulamentos (CEE) nº 103/76 e (CEE) nº 104/76;

Considerando que as normas comuns de comercialização para os produtos da pesca têm por objectivo, nomeadamente, melhorar a qualidade dos produtos e facilitar o seu escoamento, tanto em benefício dos produtores como dos consumidores; que, tratando-se de produtos não transformados, comercializados no estado fresco ou refrigerado, a qualidade é, em grande parte, determinada pelo grau de frescura, cuja apreciação é feita com base em critérios objectivos através de um exame organoléptico; que a homogeneidade dos lotes de produtos da pesca, no referente à frescura, implica que os lotes só incluam produtos da mesma espécie, provenientes do mesmo pesqueiro e do mesmo navio;

---

1 JO nº L 388 de 31.12.1992, p. 1.
2 JO nº L 350 de 31.12.1994, p. 15.
3 JO nº L 20 de 28.1.1976, p. 29.
4 JO nº L 20 de 28.1.1976, p. 35.
5 JO nº L 176 de 20.7.1993, p. 1.
6 JO nº L 126 de 9.6.1995, p. 3.

Considerando que deve ser previsto um número limitado mas suficiente de categorias de frescura com base em tabelas de cotação adaptadas por grupos de produtos; que, todavia, não é oportuno, dada a necessidade de apoiar os produtos de qualidade, admitir todas as categorias de frescura ao benefício dos mecanismos de intervenção previstos pela organização comum de mercado;

Considerando que as normas comuns de comercialização têm igualmente por objectivo definir, para os produtos em causa, características comerciais harmonizadas no conjunto do mercado comunitário, a fim de evitar distorções de concorrência e permitir a aplicação do regime dos preços da organização comum de mercado numa base uniforme; que, para o efeito, é necessário impor a classificação dos produtos da pesca de acordo com uma tabela de calibragem determinada em função do peso dos referidos produtos ou, em casos específicos, do seu tamanho;

Considerando que as normas comuns de comercialização são aplicáveis aquando da primeira venda, no território da Comunidade, de todos os produtos em causa destinados ao consumo humano, quer sejam de origem comunitária, quer provenham de países terceiros; que as normas em causa são aplicáveis sem prejuízo das regras fixadas em matéria sanitária ou das adoptadas no âmbito das medidas de conservação dos recursos da pesca; que, em especial, importa lembrar a primazia, em qualquer circunstância, dos tamanhos mínimos biológicos, eventualmente em vigor, sobre os calibres mínimos determinados pelas normas comuns de comercialização em relação aos produtos da pesca;

Considerando que a aplicação das normas comuns de comercialização aos produtos provenientes de países terceiros requer indicações suplementares nas embalagens; que, contudo, essas indicações não são necessárias se se tratar de produtos introduzidos na Comunidade, por navios que arvoram pavilhão de países terceiros, em condições idênticas às da produção comunitária;

Considerando que, dadas as práticas existentes na maioria dos Estados-membros, se afigura oportuno que os profissionais efectuem a classificação por categoria de frescura e por categoria de calibragem; que, com vista nomeadamente à apreciação de frescura com base em critérios organolépticos, convém prever a participação de peritos designados para o efeito pelos organismos profissionais em causa;

Considerando que, para efeitos de informação mútua, é conveniente que cada Estado-membro comunique aos outros Estados-membros e à Comissão uma lista dos nomes e endereços dos peritos e organizações profissionais em causa,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

A - DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º

1. O presente regulamento fixa, para certos produtos da pesca, as normas comuns de comercialização previstas no artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3759/92, a seguir designado "regulamento de base".

2. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

   a) Comercialização: a primeira colocação à venda e/ou a primeira venda no território da Comunidade, com vista ao consumo humano;
   b) Lote: determinada quantidade de produtos da mesma espécie, que tenham sido objecto do mesmo tratamento e provenham do mesmo pesqueiro e do mesmo navio;
   c) Pesqueiro: designação habitual, nas pescarias, do local em que foram realizadas as capturas.

3. As disposições do presente regulamento relativas às categorias de frescura dos produtos são aplicáveis sem prejuízo dos requisitos da Directiva 91/493/CEE, de 22 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca[7].

Artigo 2º

1. Os produtos referidos no artigo 3º, de origem comunitária ou provenientes de países terceiros, só podem ser comercializados se satisfizerem os requisitos do presente regulamento.

2. As disposições do presente regulamento não são, contudo, aplicáveis às pequenas quantidades de produtos cedidas directamente pelo pescador costeiro ao retalhista ou ao consumidor.

3. As regras de execução do presente artigo são adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 32º do regulamento de base.

---

[7] JO nº L 268 de 24.9.1991, p. 15. - Com a redacção que lhe foi dada pela Directiva 95/71/CE de 22.12.1995. (JO nº L 332 de 30.12.1995, p. 40).

Artigo 3º

1. São fixadas normas comuns de comercialização para os seguintes produtos:

a) Peixes do mar do código NC 0302:

- Solha ou patruça (Pleuronectes platessa),
- Atum branco ou germão (Thunnus alalunga),
- Atum rabilho (Thunnus thynnus),
- Atum patudo (Thunnus ou Parathunnus obesus),
- Arenque da espécie Clupea harengus,
- Bacalhau da espécie Gadus morhua,
- Sardinha da espécie Sardina pilchardus,
- Eglefino ou arinca (Melanogrammus aeglefinus),
- Escamudo negro (Pollachius virens),
- Escamudo amarelo (Pollachius pollachius),
- Sarda (Scomber scombrus),
- Cavala (Scomber japonicus),
- Carapaus e chicharros (Trachurus spp.),
- Cão-do-mar ou tubarão espinhoso (Squalus acanthias),
- Pata-roxas (Scyliorhinus spp.),
- Cantarilhos (Sebastes spp.),
- Badejo (Merlangius merlangus),
- Pichelim ou verdinho (Micromesistius poutassou ou Gadus poutassou),
- Lingues (Molva spp.),
- Anchovas (Engraulis spp.),
- Pescada da espécie Merluccius merluccius,
- Areeiros (Lepidorhombus spp.),
- Xaputas (Brama spp.),
- Tamboris (Lophius spp.),
- Solha escura do mar do Norte (Limanda limanda),
- Solha-limão (Microstomus kitt),
- Faneca (Trisopterus luscus) e fanecão (Trisopterus minutus),
- Boga do mar (Boops boops),
- Trombeiro (Maena smaris),
- Congro (conger conger),

- Ruivos (Trigla spp.),
- Tainhas (Mugil spp.),
- Raias (Raja spp.),
- Azevias (Platichthys flesus),
- Linguados (Solea spp.),
- Peixes-espada (Lepidopus Caudatus e Aphanopus carbo).

b) Crustáceos do código NC 0306:

- Camarão negro (Crangon crangon) e camarão árctico (Pandalus borealis),
- Sapateira (Cancer pagurus),
- Lagostim (Nephrops norvegicus),

vivos, frescos, refrigerados ou cozidos em água ou a vapor.

c) Cefalópodes do código NC 0307:

- Chocos (Sepia officinalis e Rossia macrosoma).

2. As normas de comercialização referidas no nº 1 incluem:

a) Categorias de frescura;
b) Categorias de calibragem.

B. CATEGORIAS DE FRESCURA

Artigo 4º

1. As categorias de frescura são determinadas para cada lote em função do grau de frescura dos produtos e de determinadas características complementares.
O grau de frescura é definido por meio das tabelas de cotação específicas indicadas por tipos de produtos no Anexo I.

2. Os produtos referidos no artigo 3° são classificados, com base nas tabelas referidas no n° 1, em lotes correspondentes a uma das seguintes categorias de frescura:

   a) Extra, A ou B para os peixes, os cefalópodes e os lagostins;
   b) Extra ou A para os camarões.

   Todavia, os lagostins vivos são classificados numa categoria denominada E.

3. As sapateiras referidas no artigo 3° não são classificadas segundo normas de frescura específicas. No entanto, apenas podem ser comercializadas as sapateiras inteiras, com exclusão das fêmeas em desova ou das sapateiras com carapaça mole.

Artigo 5°

1. Os lotes devem ser homogéneos quanto ao estado de frescura. Contudo, um lote de reduzido volume pode não ser homogéneo, sendo nesse caso classificado na categoria de frescura mais baixa que nele estiver representada.

2. A categoria de frescura deve estar inscrita nas etiquetas apostas nos lotes, em caracteres legíveis e indeléveis com uma altura mínima de 5 cm.

Artigo 6°

1. Para os peixes, os cefalópodes e os lagostins referidos no artigo 3°, a classificação de um lote na categoria B implica a exclusão desse lote, em caso de intervenção, do benefício das ajudas financeiras previstas pelos artigos 12°, 12°-A, 14° e 15° do regulamento de base.

2. Os peixes da categoria de frescura Extra não devem apresentar marcas de pressão ou de escoriações, nem manchas ou importante descoloração.

3. Os peixes da categoria de frescura A não devem apresentar manchas nem importantes descolorações. É tolerada uma proporção mínima que apresente ligeiras marcas de pressão e escoriações superficiais.

4. Para a classificação dos produtos nas diferentes categorias de frescura, sem prejuízo da regulamentação aplicável em matéria sanitária, é igualmente tomada em consideração a presença de parasitas e a sua eventual influência negativa na qualidade do produto, tendo em conta a sua natureza e a sua apresentação.

5. As regras de execução do presente artigo são adoptadas, na medida do necessário, de acordo com o processo previsto no artigo 32° do regulamento de base.

C. CATEGORIAS DE CALIBRAGEM

Artigo 7°

1. A calibragem dos produtos referidos no artigo 3° baseia-se no seu peso ou no seu número por quilograma. Todavia, no que respeita aos camarões negros e às sapateiras, as categorias de calibragem são determinadas com base na largura da carapaça.

2. Os calibres mínimos fixados pelo presente regulamento, em conformidade com a tabela constante do Anexo II, são aplicáveis sem prejuízo dos tamanhos mínimos, expressos em comprimento, exigidos pelos Regulamentos:
   - (CEE) n° 1866/86, de 12 de Junho de 1986, que fixa determinadas medidas técnicas de conservação dos recursos haliêuticos nas águas do mar Báltico, dos seus estreitos (Belts) e do Øresund[8],
   - (CEE) n° 3094/86, de 7 de Outubro de 1986, que prevê determinadas medidas técnicas de conservação dos recursos da pesca[9],
   - (CE) n° 1626/94, de 27 de Junho de 1994, que prevê determinadas medidas técnicas de conservação dos recursos da pesca no Mediterrâneo[10].

   Para efeitos de controlo pelas autoridades competentes, sempre que estiverem em vigor para as espécies abrangidas pelas normas de comercialização, os tamanhos mínimos biológicos a respeitar, em todos os casos, constam do Anexo II.

Artigo 8°

1. Os lotes são classificados em categorias de calibragem de acordo com a tabela constante do Anexo II.

2. Os lotes devem ser homogéneos quanto à calibragem dos produtos. Contudo, um lote de reduzido volume pode não ser homogéneo, sendo nesse caso classificado na categoria de calibragem menos vantajosa que nele estiver representada.

---

8 JO n° L 162 de 18.6.1986, p. 1. - Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n° 2250/95 (JO n° L 230 de 27.9.1995, p. 1).

9 JO n° L 288 de 11.10.1986, p. 1. - Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n° 3071/95 de 22.12.1995 (JO n° L 329 de 30.12.1995, p. 14).

10 JO n° L 171 de 6.7.1994, p. 1.

3. A categoria de calibragem e o modo de apresentação devem estar inscritos nas etiquetas apostas nos lotes, em caracteres legíveis e indeléveis com uma altura mínima de 5 cm.

   Cada lote deve conter a indicação claramente visível e perfeitamente legível do peso líquido em quilogramas. Para os lotes colocados à venda em caixas normalizadas, a indicação do peso líquido não é necessária se a pesagem efectuada antes da colocação à venda revelar que o conteúdo das caixas corresponde à capacidade prevista.

4. As regras de execução do presente artigo, nomeadamente no que respeita ao método de pesagem e à determinação de uma variação do peso líquido, inferior ou superior ao indicado ou previsto, admitida para cada lote, são adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 32° do regulamento de base.

Artigo 9°

Os peixes pelágicos podem ser classificados nas diferentes categorias de frescura e de calibragem, com base num sistema de amostragem. Este sistema deve assegurar ao lote um máximo de homogeneidade quanto à frescura e ao tamanho dos peixes.

As regras de execução do presente artigo, nomeadamente no que respeita à determinação do número de amostras a prever, ao peso ou ao volume de peixes de cada amostra, bem como aos métodos de apreciação da classificação e da verificação do peso dos lotes comercializados, são adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 32° do regulamento de base.

Artigo 10°

Para assegurar o abastecimento local ou regional de camarões e de sapateiras em determinadas zonas costeiras da Comunidade, podem ser previstas excepções aos tamanhos mínimos fixados para esses produtos no Anexo II.

A determinação dessas zonas e a fixação dos respectivos tamanhos de comercialização são efectuadas de acordo com o processo previsto no artigo 32° do regulamento de base.

D. PRODUTOS PROVENIENTES DE PAÍSES TERCEIROS

Artigo 11°

1. Sem prejuízo do n° 1 do artigo 2°, os produtos referidos no artigo 3° provenientes de países terceiros só podem ser comercializados se forem apresentados em embalagens que ostentem de forma claramente visível e perfeitamente legível a indicação:

   - do país de origem impressa em caracteres latinos com uma altura de pelo menos 20 mm,
   - do nome científico da espécie e da sua denominação comercial,
   - do modo de apresentação,
   - da categoria de frescura e da categoria de calibragem,
   - do peso líquido em quilogramas dos produtos contidos nas embalagens,
   - da data da classificação e da data da expedição,
   - do nome e do endereço do expedidor.

2. Todavia, os produtos referidos no artigo 3° directamente provenientes dos pesqueiros, que sejam introduzidos num porto da Comunidade por navios arvorando pavilhão de um país terceiro e se destinem à comercialização, são sujeitos às disposições aplicáveis à produção comunitária.

E. DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 12°

Os profissionais do sector das pescas efectuam a classificação por categorias de frescura e categorias de calibragem, com a colaboração de peritos designados para o efeito pelas organizações profissionais em causa.

Artigo 13°

Cada Estado-membro comunica aos outros Estados-membros e à Comissão, o mais tardar um mês antes da data de entrada em vigor do presente regulamento, uma lista dos nomes e endereços dos peritos e organizações profissionais referidos no artigo 12°. Qualquer alteração desta lista será comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

Artigo 14°

São revogados os Regulamentos (CEE) n° 103/76 e (CEE) n° 104/76. Todas as remissões para estes regulamentos devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento.

Artigo 15º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Janeiro de 1997.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em

Pelo Conselho.

ANEXO I

TABELAS DE COTAÇÃO DE FRESCURA

As tabelas estabelecidas no presente anexo são aplicáveis aos seguintes produtos ou grupos de produtos, em função de critérios de aplicação específicos a cada um deles

A. Peixes brancos

Eglefino ou arinca, bacalhau, escamudo negro, escamudo amarelo, cantarilhos, badejo, pichelim ou verdinho, lingues, pescada, xaputas, tamboris, faneca e fanecão, boga do mar, trombeiro, congro, ruivos, tainhas, solha ou patruça, areeiros, linguados, solha escura do mar do Norte, solha-limão, azevia, peixes-espada.

B. Peixes azuis

Atum branco ou germão, atum rabilho, atum patudo, arenque, sardinha, sarda e cavala, carapaus e chicharros, anchovas.

C. Esqualos

Cão-do-mar ou tubarão espinhoso, pata-roxas, raias.

D. Cefalópodes

Chocos.

E. Crustáceos

1. Camarões,
2. Lagostins.

A. PEIXES BRANCOS

	CRITÉRIOS		
	CATEGORIA DE FRESCURA[1]		
	Extra	**A**	**B**
Pele	Pigmentação viva e brilhante (excepto para os cantarilhos) ou opalescente; sem descoloração.	Pigmentação viva, mas sem brilho; ligeira descoloração.	Pigmentação baça e em vias de descoloração.
Muco cutâneo	Aquoso, transparente.	Leitoso.	Cinzento amarelado, um pouco grumoso.
Olho	Convexo (abaulado); pupila negra, brilhante; córnea transparente.	Chato; pupila ligeiramente opaca; córnea opalescente.	Ligeiramente côncavo; pupila cinzenta; córnea descorada, opaca.
Guelras	Vermelho escuro ou vermelho brilhante; muco transparente.	Vermelho ou rosa; muco ligeiramente opaco.	Castanho/cinzento em descoloração; muco opaco e espesso.
Peritoneu (no peixe eviscerado)	Liso; brilhante; difícil de separar da carne.	Um pouco baço; difícil de separar da carne.	Grumoso; bastante fácil de separar da carne.
Cheiro das guelras e da cavidade abdominal - Peixes brancos excepto solha ou patruça	Fresco; de algas marinhas; de frutos do mar.	Ausência de cheiro, cheiro neutro ou ligeiramente adocicado.	Fermentado; ligeiramente acre.
- Solha ou patruça	De óleo fresco; metálico; apimentado; cheiro a terra.	De óleo; de algas marinhas ou ligeiramente adocicado.	De óleo; fermentado, mofento, um pouco rançoso.

[1] No que diz respeito ao tamboril descabeçado, as classificações far-se-ão com base nas rubricas que lhe são aplicáveis.

B. PEIXES AZUIS

	CRITÉRIOS		
	CATEGORIA DE FRESCURA		
	Extra	**A**	**B**
Pele	Pigmentação brilhante, cores vivas, brilhantes, com irisação; diferença nítida entre superfície dorsal e ventral.	Perda de brilho; cores mais insípidas; menos diferença entre superfície dorsal e ventral.	Baça, sem brilho, cores deslavadas; pele plissada quando se dobra o peixe.
Muco cutâneo	Aquoso, transparente.	Leitoso, um pouco acastanhado.	Acastanhado.
Consistência da carne	Muito firme, rígida.	Bastante rígida, firme.	Um pouco mole.
Opérculos	Prateados.	Prateados, ligeiramente tingidos de vermelho ou de castanho.	Escurecimento e extravasações sanguíneas extensas.
Olho	Convexo, abaulado; pupila azul-preto brilhante, "pálpebra" transparente.	Menos convexo a chato; pupila ligeiramente velada, "pálpebra" velada.	Chato a ligeiramente côncavo; cristalino velado; extravasações sanguíneas à volta do olho (óculos).
Guelras	Vermelho vivo a púrpura uniformemente.	Cor menos viva, mais pálida nos bordos.	Em descoloração, muco mais abundante.
Cheiro das guelras	Fresco, de algas marinhas; picante; iodado; metálico.	Atenuado ou ausente, adocicado de óleo de peixe ou de lodo.	Cheiro gordo um pouco sulfuroso, de levedura rançosa ou de fruto podre.

C. ESQUALOS

	CRITÉRIOS		
	CATEGORIA DE FRESCURA		
	Extra	**A**	**B**
Olho	Convexo, muito brilhante e irisado; pupilas pequenas.	De convexo a chato; verde claro, mas tendo perdido brilho e irisação, pupilas ovais.	Chato a côncavo; um pouco amarelado, baço.
Aspecto	In rigor mortis ou parcialmente in rigor; presença de um pouco de muco claro na pele.	Estádio rigor ultrapassado; ausência de muco na pele e especialmente na boca e nas aberturas das guelras.	Muco espesso na boca e nas aberturas das guelras; mandíbula ligeiramente achatada.
Cheiro	Fresco, marinho.	Sem cheiro ou cheiro ligeiro de mofo mas não amoniacal.	Cheiro amoniacal, acre.

D. CEFALÓPODES

	CRITÉRIOS		
	CATEGORIA DE FRESCURA		
	Extra	**A**	**B**
Pele	Pigmentação viva, pele aderente à carne	Pigmentação baça; pele aderente à carne.	Descorada; facilmente separada da carne.
Carne	Muito firme; branca nacarada.	Firme; branca cor da cal.	Ligeiramente mole; branco rosado ou a amarelecer ligeiramente.
Tentáculos	Resistentes ao arranque.	Resistentes ao arranque.	Mais fácil de arrancar.
Cheiro	Fresco; de algas marinhas.	Fraco ou nulo.	Cheiro a tinta.

E. CRUSTÁCEOS

1) Camarões

	CRITÉRIOS	
	CATEGORIA DE FRESCURA	
	Extra	**A**
Características mínimas	- superfície da casca: húmida e brilhante, - em caso de transvasamento, os camarões devem cair separados, - carne sem cheiro estranho, - sem areia, muco e outras matérias estranhas.	As mesmas que as da categoria Extra.
Aspecto do camarão provido da sua casca	Muito encurvado; - camarão negro: cor viva vermelha escura tendente para o cinzento; parte peitoral da casca escura na sua maior parte. - camarão árctico: cor rosa uniforme.	Encurvado; - cor ligeiramente deslavada vermelha-escura; parte peitoral da casca escura na sua maior parte. - cor rosa mas com possibilidade de início de enegrecimento do cefalotórax.
Estado da carne durante e após a descasca	- descasca-se facilmente com perdas de carne tecnicamente inevitáveis - firme, não coriácea;	- descasca-se menos facilmente, com pequenas perdas de carne; - menos firme, ligeiramente coriácea.
Fragmentos	Admitidos raros fragmentos de camarões.	Admitida pequena quantidade de fragmentos de camarões.

2) lagostins

	CRITÉRIOS		
	CATEGORIA DE FRESCURA		
	Extra	**A**	**B**
Carapaça	Cor rosa esbatido ou de rosa a vermelho-laranja.	Cor rosa esbatido ou de rosa a vermelho-laranja; sem mancha negra.	Ligeira descoloração; ligeira mancha negra e cor tendente para o cinzento, nomeadamente na carapaça e entre os segmentos da cauda.
Olhos e guelras	Olho negro brilhante; guelras de cor rosa.	Olho baço cinzento-negro; guelras tendentes para o cinzento.	Guelras de cor cinzento escuro ou verde na superfície dorsal da carapaça.
Cheiro	Característica dos crustáceos doces.	Perda do cheiro característico dos crustáceos. Sem cheiro a amoníaco.	Cheiro ligeiramente acre.
Carne (na cauda)	Carne transparente de cor azul tendente para o branco.	A carne perde a sua transparência mas não fica descorada.	Carne opaca e de aspecto baço.

ANEXO II

CATEGORIAS DE CALIBRAGEM

Tabela de calibragem				Tamanhos mínimos a respeitar nas condições previstas pelos regulamentos referidos no artigo 7º		
Espécie	Tamá-nho	Kg/peixe(1)	Unidades/kg (2)	Região	Zona geográfica	Tamanho mínimo
Arenque	1	***0,25 e mais***	***4 ou menos***	1	CIEM Vb (zona CE)	20 cm
(Clupea harengus)	2	***0,125 a 0,25***	***5 a 8***	2	(a)	20 cm
	3	0,085 a 0,125	9 a 11		(b)	18 cm
	4	0,05 a 0,085	12 a 20	3		20 cm
Báltico Norte de 59 de 59° 30'	5	***0,036 a 0,05***	***20 a 28***			
Sardinha	1	***0,067 e mais***	***15 ou menos***			
(Sardina	2	***0,042 a 0,067***	***16 a 24***			
pilchardus)	3	***0,032 a 0,042***	***25 a 32***			a determinar
	4	0,015 a 0,032	33 a 67			
Mediterrâneo		0,011 a 0,032	33 a 91			
Pata-roxas	1	2 e mais				
(Scyliorhinus spp.)	2	1 a 2	-			-
	3	0,5 a 1				
Cão-do-mar ou	1	2,2 e mais				
tubarão espinhoso	2	1 a 2,2	-			-
(Squalus acanthias)	3	0,5 a 1				
Cantarilhos	1	2 e mais				
(Sebastes spp.)	2	0,6 a 2	-			-
	3	0,35 a 0,6				
Bacalhau	1	7 e mais		1		35 cm
(Gadus morhua)	2	4 a 7		2	(a)	35 cm
	3	2 a 4			(b)	30 cm
	4	1 a 2		3		35 cm
	5	0,3 a 1		Báltico	Sul de 59°30'N	30 cm
Escamudo negro	1	5 e mais		1		35 cm
(Pollachius virens)	2	3 a 5		2	(a)	35 cm
	3	1,5 a 3	-		(b)	30 cm
	4	0,3 a 1,5		3		35 cm
				Báltico	Sul de 59°30'N	30 cm
Eglefino ou arinca	1	1 e mais		1	CIEM Vb (zona CE)	30 cm
(Melanogrammus	2	0,57 a 1		2	(a)	30 cm
aeglefinus)	3	***0,37 a 0,57***	-		(b)	27 cm
	4	***0,17 a 0,37***		3		30 cm
Badejo	1	0,5 e mais		1		27 cm
(Merlangius	2	0,35 a 0,5		2	(a)	23 cm
merlangus)	3	0,25 a 0,35	-		(b)	23 cm
	4	0,11 a 0,25		3		23 cm

(1) O limite superior fixado para as categorias de calibragem entende-se sempre "excluída".
(2) Para as sardas e cavalas = unidades por 25 kg
(a) Excepto Skagerrak e Kattegat
(b) Skagerrak e Kattegat

Tabela de calibragem				Tamanhos mínimos a respeitar nas condições previstas pelos regulamentos referidos no artigo 7º		
Espécie	Tamanho	Kg/peixe(1)	Unidades/kg (2)	Região	Zona geográfica	Tamanho mínimo
Lingues	1	5 e mais		1		-
(Molva spp.)	2	***3 a 5***		2	(a)	a fixar
	3	***1,5 a 3***	-		(b)	-
	4	***menos de 1,5***		3		63 cm
Sarda	1	0,5 e mais	50 ou menos	1		20 cm
(Scomber	2	0,2 a 0,5	51 a 125	2	Excepto Mar do Norte	20 cm
scombrus)	3	0,1 a 0,2	126 a 250		mar do Norte	30 cm
Mediterrâneo		0,08 a 0,2	126 a 325	3		20 cm
				5		20 cm
					Mediterrâneo	18 cm
Cavala	1	0,5 e mais				
(Scomber	2	0,25 a 0,5				
japonicus)	3	0,14 a 0,25	-			-
	4	0,05 a 0,14				
Anchovas	1	0,033 e mais	30 ou menos	3	Excepto CIEM IXa)	12 cm
(Engraulis spp.)	2	0,020 a 0,033	31 a 50	3	CIEM IXa)	10 cm
	3	0,012 a 0,020	51 a 83		Mediterrâneo	9 cm
	4	0,008 a 0,012	84 a 125			
Solha ou patruça	1	0,6 e mais		1		25 cm
(Pleuronectes	2	0,4 a 0,6		2	(a)	25 cm
platessa)	3	0,3 a 0,4	-		(b)	27 cm
	4	0,15 a 0,3			mar do Norte	27 cm
				3		25 cm
				Báltico	subdivisões 22 a 25	25 cm
					subdivisões 26 a 28	21 cm
					subdivisões 29 Sul de 59°30'N	18 cm
Pescada	1	2,5 e mais		1		30 cm
(Merluccius	2	1,2 a 2,5		2	(a)	30 cm
merluccius)	3	0,6 a 1,2			(b)	30 cm
	4	0,28 a 0,6	-	3		27 cm
	5	0,2 a 0,28			Mediterrâneo	20 cm
Mediterrâneo		0,15 a 0,28				
Areeiros	1	0,45 e mais		1		25 cm
(Lepidorhombus	2	0,25 a 0,45		2	(a)	25 cm
spp.)	3	0,20 a 0,25	-		(b)	25 cm
	4	0,11 a 0,20		3		20 cm
Mediterrâneo		0,05 a 0,20				
Xaputas	1	0,8 e mais	-			-
(Brama spp.)	2	0,2 a 0,8				
Tamboris	1	***8 e mais***		1		-
(Lophius spp.)	2	***4 a 8***		2	(a)	a fixar
Inteiro eviscerado	3	***2 a 4***	-		(b)	-
	4	***1 a 2***		3		a fixar
	5	0,5 a 1			Mediterrâneo	30 cm

Tabela de calibragem				Tamanhos mínimos a respeitar nas condições previstas pelos regulamentos referidos no artigo 7º		
Espécie	Tamanho	Kg/peixe(1)	Unidades/kg (2)	Região	Zona geográfica	Tamanho mínimo
Tamboris (Lophius spp.) Descabeçado	1 2 3 4 5	***4 e mais*** ***2 a 4*** 1 a 2 0,5 a 1 ***0,25 a 0,5***	-			-
Solha escura do mar do Norte (Limanda limanda)	1 2	0,25 e mais 0,13 a 0,25	-	1 2 3	 (a) (b) mar do Norte	15 cm 15 cm 23 cm 23 cm 23 cm
Solha-limão (Microstomus kitt)	1 2 3	0,6 e mais 0,35 a 0,6 0,18 a 0,35	-	1 2 3	 (a) (b)	25 cm 25 cm 25 cm 25 cm
Atum branco ou germão (Thunnus alalunga)	1 2	4 e mais 1,5 a 4	-			-
Atum rabilho (Thunnus thynnus)	1 2 3 4 5	70 e mais 50 a 70 25 a 50 10 a 25 6,4 a 10	-		Mediterrâneo	70 cm ou 6,4 kg
Atum patudo (Thunnus obesus)	1 2	10 e mais 3,2 a 10	-			-
Escamudo amarelo (Pollachius pollachius)	1 2 3 4	5 e mais ***3 a 5*** ***1,5 a 3*** ***0,3 a 1,5***	-	1 2 3	 (a) (b)	- 30 cm - 30 cm
Pichelim ou verdinho (Micromesistius poutassou ou Gadus poutassou)	1 2 3 4	-	7 ou menos 8 a 14 15 a 25 26 a 30			-
Faneca (Trisopterus luscus) e fanecão (Trisopterus minutus)	1 2 3 4	***0,4 e mais*** ***0,25 a 0,4*** 0,125 a 0,25 0,05 a 0,125	-	3		a fixar
Boga do mar (Boops boops)	1 2 3	-	5 ou menos 6 a 31 32 a 70			-
Trombeiro (Maena smaris)	1 2 3	-	20 ou menos 21 a 40 41 a 90			-

Tabela de calibragem				Tamanhos mínimos a respeitar nas condições previstas pelos regulamentos referidos no artigo 7º		
Espécie	Tamanho	Kg/peixe(1)	Unidades/kg (2)	Região	Zona geográfica	Tamanho mínimo
Congro	1	7 e mais		1		-
(Conger conger)	2	5 a 7	-	2	(a)	58 cm
	3	0,5 a 5			(b)	-
				3		58 cm
Ruivos	1	1 e mais				
(Trigla spp.)	2	***0,5 a 1***				
vermelho	3	***0,35 a 0,5***	-			-
	4	***0,2 a 0,35***				
	5	***menos de 0,2***				
Outros	1	***1 e mais***				
ruivos	2	***0,5 a 1***				
	3	***0,35 a 0,5***	-			-
	4	***0,25 a 0,35***				
	5	***0,2 a 0,25***				
Carapaus e	1	0,6 e mais		1		15 cm
chicharros	2	0,4 a 0,6		2		15 cm
(Trachurus spp.)	3	0,2 a 0,4	-	3		15 cm
	4	***0,08 a 0,2***		5		15 cm
	5	***0,02 a 0,08***			Mediterrâneo	12 cm
Tainhas	1	1 e mais		1		-
(Mugil spp.)	2	0,5 a 1		2	(a)	20 cm
	3	0,2 a 0,5	-		(b)	-
	4	0,1 a 0,2		3		20 cm
					Mediterrâneo	16 cm
Raias	1	5 e mais				
(Raja spp.)	2	3 a 5				
	3	1 a 3	-			-
	4	0,3 a 1				
Raias	1	3 e mais	-			-
(asas)	2	0,5 a 3				
Azevia	1	mais de 0,3		1		24 cm
(Platichthys	2	0,2 a 0,3	-	2	(a)	24 cm
Flesus)		inclus			(b)	24 cm
				3		24 cm
				Báltico	subdivisões 22 a 25	25 cm
					subdivisões 26 a 28	21 cm
					subdivisões 29 e 32	
					Sul de 59°30'N	18 cm
Linguados	1	***0,8 e mais***		1		24 cm
(Solea spp.)	2	***0,6 a 0,8***		2	(a)	24 cm
	3	***0,4 a 0,6***			(b)	24 cm
	4	***0,3 a 0,4***	-	3		24 cm
	5	***0,2 a 0,3***			Mediterrâneo	20 cm
	6	***0,16 a 0,2***				
	7	***0,12 a 0,16***				
Peixe-espada	1	3 e mais				
(Lepidopus	2	2 a 3	-			-
caudatus)	3	1 a 2				
	4	0,5 a 1				

Tabela de calibragem				Tamanhos mínimos a respeitar nas condições previstas pelos regulamentos referidos no artigo 7º		
Espécie	Tamanho	Kg/peixe(1)	Unidades/kg (2)	Região	Zona geográfica	Tamanho mínimo
Peixe-espada preto (Aphanopus carbo)	1 2	3 e mais 0,5 a 3	-			-
Chocos (Sepia officinalis e Rossia macrosoma)	1 2 3	0,5 e mais 0,3 a 0,5 0,1 a 0,3	-			-
Lagostim (Nephrops norvegicus)	1 2 3 4	-	20 e menos ***21 a 30*** ***31 a 40*** ***mais de 40***	2 2 2 3 Mediterrâneo	Skagerrak e Kattegat Excepto Escócia, mar da Irlanda [CIEM VIa) e VIIa)], Skagerrak e Kattegat Oeste da Escócia e mar da Irlanda [CIEM VIa) e VIIa)]	40 mm (*) 130 mm (**) 25 mm (*) 85 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)
Caudas de lagostins	1 2 3 4	-	60 e menos 61 a 120 121 a 180 mais de 180	2 2 2 3	Skagerrak e Kattegat Excepto Oeste da Escócia mar da Irlanda [CIEM VIa) e VII a)], Skagerrak e Kattegat Oeste da Escócia e mar da Irlanda [(CIEM VIa) eVIIa)]	72 mm 46 mm 37 mm 37 mm
Camarão negro (Crangon crangon)	**Tamanho único**	***6,7 mm e mais (3)***	-			-
Camarão árctico (Pandalus borealis) fresco ou refrigerado	Tamanho único	-	250 e menos			-
Camarão árctico cozido em água ou a vapor	1 2	-	160 e menos 161 a 250			-
Sapateira (Cancer pagurus)	1 2	16 cm e mais(4) 13 a 16 cm (4)	-			-

(*) Comprimento da carapaça
(**) Comprimento total
(3) Largura da carapaça
(4) Largura da carapaça, medida na sua maior dimensão

ISSN 0257-9553

COM(96) 157 final

DOCUMENTOS

PT 03

N.° de catálogo : CB-CO-96-169-PT-C

ISBN 92-78-02628-X

Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias

L-2985 Luxemburgo

26