EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION

Bryssel den 19.04.1996
KOM(96) 157 slutlig

Förslag till

RÅDETS FÖRORDNING (EG)

om fastställande av gemensamma normer för saluföring av vissa fiskeriprodukter

(framlagt av kommissionen)

## Bakgrund

De gemensamma marknadsnormerna skall fastställas av rådet med tillämpning av artikel 2 i förordning (EEG) nr 3759/92 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter och i enlighet med följande bestämmelser:

- Förordning (EEG) nr 103/76 som fastställer tillämpliga normer för vissa fiskeriprodukter för 35 fiskarter och en bläckfiskart som saluförs färska eller kylda.
- Förordning (EEG) nr 104/76 som fastställer tillämpliga normer för fyra kräftdjursarter som saluförs levande, färska, kylda eller kokta.

Dessa förordningar har ändrats, kompletterats eller anpassats ett flertal gånger sedan de först antogs.

Det är ånyo nödvändigt att införa ett flertal tekniska ändringar på grund av behovet att säkerställa normernas anpassning till produktionsutvecklingen, marknaden och handelsbruk enligt följande:

- Införandet av nya färskhetsskalor som differentieras enligt produktgrupp för att underlätta klassificeringen i kategorier med hjälp av enklare och bättre anpassade färskhetskriterier.

- Ändrade storleksskalor[1] för vissa produkter med hänsyn till förändringar av produktionsvillkoren eller av efterfrågan.

Dessa nya ändringar skall genomföras på så sätt att i de berörda bestämmelserna förbättringar och nödvändiga nyheter införs, såväl till form som vad gäller grunderna:

- För att säkerställa förordningens klarhet, mottagarnas korrekta tillämpning av den och även för att underlätta kontrollen är det i första hand lämpligt att omarbeta samtliga bestämmelser och samla dem i en rättsakt.

- I andra hand föreslås en förstärkning av marknadsnormernas effektivitet vad gäller målet förbättrad produktkvalitet. Mot bakgrund av tydligare uttalade och fullt berättigade krav i efterfrågan vad gäller produktkvalitet och färskhet och producenternas svårigheter att få lönsamhet är det dock knappast lämpligt att bevilja offentligt finansiellt stöd till åtgärder i fråga om produkter som inte längre efterfrågas i lika hög grad.

  Det föreslås därför att möjligheten att bevilja kompensation eller finansiellt stöd enligt artiklarna 12, 12 a, 14 och 15 i förordning (EEG) nr 3759/92 för produkter som klassificeras i färskhetskategori B upphävs.
  Denna åtgärd bör dock för att få genomslagskraft utsträckas till att omfatta prissättningen genom en systematisk differentiering av priserna på kategorierna Extra och A, och ett bättre stöd till kategori Extra.

  Slutligen föreslås, på ett annat plan, att företrädet för tekniska åtgärder för bevarandet av fiskeresurser görs tydligare, särskilt vad gäller biologiska minimistorlekar, eftersom risken finns att dessa båda typer av bestämmelser motsäger varandra på grund av de olika måttenheter som tillämpas. I detta syfte omfattar bilaga II till förslaget uppgifter om de biologiska minimistorlekar som eventuellt gäller för de berörda produkterna, och principen anges uttryckligen i bestämmelsen.

---

[1] För att underlätta rådets förberedelsearbete anges ändringarrna i fråga om storlek i bilaga II i förslaget med kursiv stil.

Förslag till

Rådets förordning (EG) nr ..../96

av den 1996

om fastställande av gemensamma normer för saluföring av vissa fiskeriprodukter

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 3759/92 av den 17 december 1992 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter[1], senast ändrad genom förordning (EG) nr 3318/94[2], särskilt artikel 2.3 i denna,

med beaktande av kommissionens förslag, och

med beaktande av följande:

Gemensamma marknadsnormer har fastställts dels för vissa fiskarter genom förordning (EEG) nr 103/76 av den 19 januari 1976[3], dels för vissa kräftdjursarter genom förordning (EEG) nr 104/76 av den 19 januari 1976[4]. Dessa förordningar har ändrats ett flertal gånger sedan de antogs, senast genom förordningarna (EEG) nr 1935/93[5] och (EG) nr 1300/95[6]. För att beakta utvecklingen av marknaden och handelsbruk bör nya omfattande förändringar göras i dessa förordningar. Följaktligen är det nödvändigt att ge samtliga dessa bestämmelser ny utformning genom en ny rättsakt, i syfte att säkerställa klarhet och god tillämpning. Förordningarna (EEG) nr 103/76 och (EEG) nr 104/76 bör därför ersättas.

Gemensamma marknadsnormer för fiskeriprodukter syftar särskilt till att förbättra produktkvaliteten och därmed att underlätta avsättningen, till gagn för både producenter och konsumenter. Eftersom det handlar om icke beredda produkter som saluförs i färskt eller kylt tillstånd avgörs kvaliteten i hög grad av färskheten, som genom organoleptisk undersökning bedöms på grundval av objektiva kriterier. Homogeniteten i

---

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

fiskeriproduktpartier kräver i fråga om färskhet att partierna endast innehåller produkter av samma art, från samma fångstplats och samma fartyg.

Ett begränsat men tillräckligt antal färskhetskategorier bör fastställas på grundval av en skala som fastställs för varje produktgrupp. Eftersom kvalitetsprodukter måste stödjas är det dock inte lämpligt att tillåta att samtliga färskhetskategorier omfattas av de interventionsmekanismer som fastställs inom ramen för den gemensamma marknadsorganisationen.

De gemensamma marknadsnormerna syftar också till att i fråga om de berörda produkterna definiera handelsegenskaper som är harmoniserade på hela gemenskapsmarknaden för att förhindra snedvridning av konkurrensen och även till att möjliggöra tillämpningen av en prisordning inom den gemensamma organisationen av marknaden på en enhetlig grund. I detta syfte bör en klassificering av fiskeriprodukter enligt storleksskalor införas som fastställs i förhållande till produkternas vikt eller, i vissa särskilda fall, deras storlek.

De gemensamma marknadsnormerna skall tillämpas vid den första försäljningen inom gemenskapens territorium på berörda produkter som är avsedda som livsmedel, oavsett om de har sitt ursprung inom gemenskapen eller kommer från tredje land. Dessa normer skall tillämpas utan att det påverkar fastställda hygienföreskrifter eller regler som fastställts inom ramen för åtgärder för bevarandet av fiskeresurser. Särskilt bör det nämnas att de biologiska minimistorlekar som eventuellt är i kraft har företräde i förhållande till de minimistorlekar som fastställs för fiskeprodukter genom gemensamma marknadsnormer.

Tillämpningen av gemensamma marknadsnormer vid saluföring av produkter från tredje land innebär att det krävs kompletterande märkning av förpackningarna. Denna märkning är dock inte nödvändig om det rör sig om produkter som införs i gemenskapen av fartyg som för tredje lands flagg på samma villkor som gemenskapsprodukter.

Mot bakgrund av rådande praxis i flertalet medlemsstater är det lämpligt att klassificeringen i färskhets- och storlekskategorier utförs av yrkesfolk. Särskilt i syfte att bedöma färskheten utifrån organoleptiska kriterier bör berörda branschorganisationer utnämna experter för detta ändamål.

Som ömsesidig information bör varje medlemsstat till övriga medlemsstater och kommissionen överlämna en förteckning med experters och branschorganisationers namn och adresser.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

## A. ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

*Artikel 1*

1. I denna förordning fastställs i fråga om vissa fiskeriprodukter de gemensamma marknadsnormer som föreskrivs i artikel 2 i förordning (EEG) nr 3759/92, nedan kallad "grundförordningen".

2. I den här förordningen avses med

a) *saluföring*: det första försäljningsutbudet eller den första försäljningen som livsmedel efter ankomsten till gemenskapens territorium,

b) *parti*: den mängd fiskeprodukter av samma art som bearbetats på samma sätt och som eventuellt kommer från samma fångstplats och samma fartyg,

c) *fångstplats*: den inom fiskerinäringen vanliga beteckningen på den plats där fångsten gjorts.

3. Bestämmelserna i den här förordningen i fråga om färskhetskategorier för produkter skall tillämpas utan att det påverkar kraven i direktiv 91/493/EEG av den 22 juli 1991 om fastställande av hygienkraven för produktionen och marknadsföringen av fiskeriprodukter[7].

*Artikel 2*

1. De produkter som avses i artikel 3, och som har sitt ursprung i gemenskapen eller som kommer från tredje land, får inte saluföras om de inte uppfyller kraven i denna förordning.

2. Bestämmelserna i denna förordning skall dock inte tillämpas på små produktkvantiteter som av kustfiskaren avsätts direkt till detaljhandlare eller konsumenter.

3. Tillämpningsföreskrifter till denna artikel skall fastställas enligt förfarandet i artikel 32 i grundförordningen.

---

[7] EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 15. Direktivet ändrat genom direktiv 95/71/EG av den 22 december 1995 (EGT nr L 332, 30.12.1995, s. 40).

*Artikel 3*

1. Gemensamma marknadsnormer skall fastställas för följande produkter:

a) Havsfisk enligt KN-nummer 0302:

- Rödspätta (Pleuronectes platessa)
- Albacora (Thunnus alalunga)
- Tonfisk (Thunnus thynnus)
- Fisk av släktet Thunnus eller Parathunnus obesus
- Sill av arten Clupea harengus
- Torsk av arten Gadus morhua
- Sardiner av arten Sardina pilchardus
- Kolja (Melanogrammus aeglefinus)
- Gråsej (Pollachius virens)
- Lyrtorsk (Pollachius pollachius)
- Makrill av arten Scomber scombrus
- Makrill av arten Scomber japonicus
- Taggmakrill (Trachurus spp.)
- Piggaj (Squalus acanthias)
- Rödaj (Scylhorhinus spp.)
- Kungsfisk (Sebastes spp.)
- Vitling (Merlangius merlangus)
- Blåvitling (Micromesistius poutassou eller Gadus poutassou)
- Långa (Molva spp.)
- Ansjovis (Engraulis spp.)
- Kummel av arten Merluccius merluccius
- Glasvar (Lepidorhombus spp.)
- Havsbraxen (Brama spp.)
- Marulk (Lophius spp.)
- Sandskädda (Limanda Limanda)
- Bergtunga, Bergskädda (Microstomus kitt)
- Skäggtorsk (Trisopterus luscus och Trisopterus minutus)
- Oxögonfisk (Boops boops)

- Spicara (Maena smaris)
- Havsålar (Conger conger)
- Knotfiskar (Trigla spp.)
- Multefiskar (Mugil spp.)
- Rocka (Raja spp.)
- Skrubbskädda (Platichthys Flesus)
- Tunga (Solea spp.)
- Strumpebandsfisk och dolkfisk (Lepidopus Caudatus och Aphanopus carbo)

b) Kräftdjur enligt KN-nummer 0306:

- Räkor (Crangon crangon) och nordhavsräka (Pandalus borealis)
- Krabba (Cancer pagurus)
- Havskräfta (Nephrops norvegicus)

levande, färska, kylda, kokta i vatten eller ångkokta.

c) Bläckfiskar enligt KN-nummer 0307:

- Bläckfisk (Sepia officinalis och Rossia macrosoma)

2. De marknadsnormer som avses i punkt 1 omfattar följande:

a) Färskhetskategori.

b) Storlekskategori.

## B. FÄRSKHETSKATEGORIER

*Artikel 4*

1. Färskhetskategorin skall fastställas för varje parti i relation till produkternas färskhet och vissa kompletterande egenskaper.

Färskhetsgraden skall definieras med hjälp av särskilda skalor som per produkttyp anges i bilaga I.

2. På grundval av de skalor som avses i punkt 2 skall de produkter som avses i artikel 3 klassificeras i parti enligt någon av följande färskhetskategorier:

a) Extra, A eller B i fråga om fisk, bläckfisk och havskräfta

b) Extra eller A i fråga om räkor.

Levande havskräfta skall dock klassificeras i en kategori benämnd 'E'.

3. Krabba enligt artikel 3 skall inte klassificeras enligt särskilda färskhetsnormer.
Dock får endast hela krabbor saluföras, med undantag av romhonor och krabbor med mjukt skal.

*Artikel 5*

1. Varje parti skall vara homogent i fråga om färskhet. Ett litet parti behöver dock inte vara homogent; i sådana fall klassificeras partiet enligt den lägsta färskhetsgrad som förekommer i det.

2. Färskhetskategorin skall anges på de etiketter som anbringas på partierna med läsliga och outplånliga bokstäver som är minst 5 cm höga.

*Artikel 6*

1. I fråga om fisk, bläckfisk och havskräfta enligt artikel 3 skall klassificeringen av ett parti i kategori B innebära att detta parti undantas från finansiellt stöd i händelse av intervention enligt artiklarna 12, 12 a, 14 och 15 i grundförordningen.

2. Fisk i färskhetskategorin Extra skall vara fri från tryckmärken, skador, fläckar och missfärgningar.

3. Fisk i färskhetskategorin A skall vara fri från fläckar och missfärgningar. En mycket liten andel fisk med lättare tryckmärken och lätta skador skall tolereras.

4. När produkterna klassificeras i färskhetskategorier skall, utan att det påverkar tillämpningen av gällande hygienbestämmelser, även förekomsten av parasiter och deras eventuella negativa inverkan på produktkvaliteten beaktas, dock med hänsyn till typ av produkt och produktform.

5. Tillämpningsföreskrifter till denna artikel skall vid behov fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 32 i grundförordningen.

## C. STORLEKSKATEGORIER

*Artikel 7*

1. Produktstorleken enligt artikel 3 skall baseras på fiskens vikt eller antal i kilo. I fråga om räkor och krabbor skall dock storlekskategorierna fastställas på grundval av skalets omfång.

2. De minimistorlekar som i denna förordning fastställs enligt skalan i bilaga II skall tillämpas utan att det påverkar de minimistorlekar, uttryckta i längd, som krävs enligt följande förordningar:

- (EEG) nr 1866/86 av den 12 juni 1986 om fastställande av vissa tekniska åtgärder för att bevara fiskeresurserna i Östersjön, Bälten och Öresund[8].
- (EEG) nr 3094/86 av den 7 oktober 1986 om vissa tekniska åtgärder för bevarande av fiskeresurserna[9].
- (EG) nr 1626/94 av den 27 juni 1994 om vissa tekniska åtgärder för bevarande av fiskeresurserna i Medelhavet[10].

För de behöriga myndigheternas kontroll anges de biologiska minimistorlekar som skall iakttas under alla omständigheter i bilaga II om de gäller för den berörda arten genom marknadsnormerna.

*Artikel 8*

1. Partierna skall klassificeras i storlekskategorier enligt den skala som återges i bilaga II.

2. Varje parti skall vara homogent i fråga om produktstorlek. Ett litet parti behöver dock inte vara homogent; i sådana fall skall partiet klassificeras efter den minsta storlek som förekommer i det.

---

[8] EGT nr L 162, 18.6.1986, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 2250/95 (EGT nr L 230, 27.9.1995, s. 1).

[9] EGT nr L 288, 11.10.1986, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 3071/95 av den 22 december 1995 (EGT nr L 329, 30.12.1995, s. 14).

[10] EGT nr L 171, 6.7.1994, s. 1.

3. Storlekskategorin skall anges på de etiketter som anbringas på partierna med läsliga och outplånliga bokstäver som är minst 5 cm höga .

En tydlig och läslig uppgift om nettovikten i kilo skall anbringas på varje parti. I fråga om partier som säljs i standardförpackningar är denna viktuppgift inte nödvändig om den vägning som genomförs före försäljningen visar att förpackningarnas innehåll väl motsvarar det förmodade innehållet.

4. Tillämpningsföreskrifter till denna artikel skall fastställas enligt förfarandet i artikel 32 i grundförordningen, särskilt vad gäller vägningsmetod och bestämning av den högre eller lägre variation i nettovikt mot den angivna eller förmodade nettovikten som tillåts i fråga om varje parti.

*Artikel 9*

Pelagisk fisk får klassificeras i andra färskhets- och storlekskategorier enligt ett stickprovsförfarande. Detta system skall säkerställa största möjliga homogenitet i partiet i fråga om fiskens färskhet och storlek.

Tillämpningsföreskrifter till denna artikel, särskilt vad gäller bestämning av antalet stickprover som skall tas, vikten eller volymen på fisken inom varje stickprov liksom bedömningsmetoder för klassificering och kontroll av vikten på salufördа partier, skall fastställas enligt förfarandet i artikel 32 i grundförordningen.

*Artikel 10*

För att säkerställa lokala eller regionala leveranser av kräftdjur och krabba i vissa kustområden inom gemenskapen får undantag från de minimistorlekar som fastställs för dessa produkter i bilaga II föreskrivas.

Bestämningen av dessa områden och fastställandet av motsvarande saluföringsstorlekar skall fastställas enligt förfarandet i artikel 32 i grundförordningen.

**D. PRODUKTER FRÅN TREDJE LAND**

*Artikel 11*

1. Utan att det påverkar bestämmelserna i artikel 2.1 får produkter enligt artikel 3 från tredje land saluföras endast i förpackningar som är försedda med följande tydliga och läsliga uppgifter:

- Ursprungsland med latinska bokstäver som är minst 20 millimeter höga.
- Artens latinska namn och handelsnamn.
- Produktform.
- Färskhets- och storlekskategori.
- Nettovikt i kilo av produkterna i förpackningen.
- Datum för klassificering och avsändningsdatum.
- Avsändarens namn och adress.

2. Produkter som avses artikel 3, som kommer direkt från fångstplatsen och som förs in i en hamn inom gemenskapen av fartyg som för tredje lands flagg, och som är avsedda att saluföras skall omfattas av samma bestämmelser som gemenskapsprodukter.

**D. SLUTBESTÄMMELSER**

*Artikel 12*

Yrkesfolk inom fiskerinäringen skall utföra klassificering i färskhets- och storlekskategorier med hjälp av experter som för detta syfte utnämnts av berörda branschorganisationer.

*Artikel 13*

Varje medlemsstat skall till övriga medlemsstater och kommissionen senast en månad före dagen för denna förordnings ikraftträdande överlämna en förteckning med namn på och adresser till de experter och branschorganisationer som avses i artikel 12. Eventuella ändringar av förteckningen skall anmälas till övriga medlemsstater och kommissionen.

*Artikel 14*

Förordningarna (EEG) nr 103/76 och 104/76 skall upphöra att gälla. Hänvisningar till de förordningarna skall tolkas som hänvisningar till den här förordningen.

*Artikel 15*

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 1997.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den

På rådets vägnar

BILAGA I

# FÄRSKHETSSKALOR

**De skalor som anges i denna bilaga är tillämpliga på följande produkter eller grupper av produkter, med beaktande av de bedömningskriterier som är specifika för var och en av dem.**

## A. Vitfisk

Kolja, torsk, gråsej, lyrtorsk, kungsfisk, vitling, blåvitling, långa, kummel, havsbraxen, marulk, skäggtorsk, oxögonfisk, spicara, havsålar, knotfiskar, multefiskar, rödspätta, glasvar, tunga, skädda, rödtunga, rödspätta, strumpebandsfisk.

## B. Blåfisk

Albacora, tonfisk, bigeye tuna, sill, sardiner, makrill, taggmakrill, ansjovis.

## C. Broskfisk

Haj, kungsfisk.

## D. Bläckfisk

Bläckfisk.

## E. Kräftdjur

1. Räkor
2. Havskräfta

## A. VITFISK

| | KRITERIER | | |
|---|---|---|---|
| | FÄRSKHETSKATEGORI[1] | | |
| | **Extra** | **A** | **B** |
| Skinn | Kraftig, glänsande pigmentering (med undantag av kungsfisk) eller genomskinligt, utan missfärgning. | Kraftig men inte glänsande pigmentering; lätt missfärgning. | Matt pigmentering på väg att bli missfärgad och matt. |
| Hudslem | Vattnigt; genomskinligt. | Mjölkaktigt. | Gulgrått, en aning klimpigt. |
| Ögon | Konvexa (utstående); svart, klar pupill; genomskinlig hornhinna. | Platta; lätt grumlad pupill; Opaliserande hornhinna. | Lätt konkava, grå pupill; grumlig missfärgad hornhinna. |
| Gälar | Djupröda eller klart röda; genomskinligt slem. | Röda eller rosa; slemmet lätt ogenomskinligt. | Gråbruna på väg att missfärgas; ogenomskinligt och tjockt slem. |
| Bukhinna (på urtagen fisk) | Glatt; klar; svår att lossa från köttet. | En aning matt; svår att lossa från köttet. | Porös; lossnar lätt från köttet. |
| Lukt från gälar och bukhåla - vitfisk med undantag av rödspätta | Frisk; som tång eller skaldjur. | Luktfri, neutral lukt eller något fadd. | Fermenterad; lätt syrlig. |
| - Rödspätta | Som färsk olja; metallisk; pepparaktig; jordlukt. | Som olja, tång eller lätt fadd. | Som olja; fermenterad, något härsken. |

[1] Vad gäller marulk utan huvud görs klassificeringen på grundval av de rubriker som kan tillämpas.

## B. BLÅFISK

| | KRITERIER | | |
|---|---|---|---|
| | FÄRSKHETSKATEGORI | | |
| | **Extra** | **A** | **B** |
| Skinn | Kraftig pigmentering, klara glänsande regnbågsskimrande färger; tydlig skillnad mellan ryggsida och buksida. | Mindre lyster; faddare färger; mindre skillnad mellan ryggsida och buksida. | Matt, utan lyster, fadda färger; skinnet skrynklar när man böjer fisken. |
| Hudslem | Vattnigt, genomskinligt. | Mjölkaktigt, något brunaktigt. | Brunaktigt. |
| Köttkonsistens | Mycket fast, styvt. | Ganska fast, styvt. | Brunaktigt med stora blodsutgjutningar. |
| Gällock | Silvriga. | Silvriga, lätt röd- eller brunaktiga. | Brunaktiga med tydliga blods-utgjutningar. |
| Ögon | Konvexa; utstående; blåsvart klar pupill, genomskinligt "ögonlock". | Mindre konvexa till platta; pupillen mattad; "ögonlocket" matt. | Platta till lätt konkava; matt kristallin; blods-utgjutningar runt ögat (glasögon). |
| Gälar | Klart röda till mörk-röda i sin helhet. | Mindre klar färg, något bleknad i kanterna. | Missfärgade; slemmet rikligare. |
| Lukt från gälar | Frisk, som tång; pikant; jodaktig; metallisk. | Dämpad eller luktfri; fadd lukt av fiskolja eller dy. | Fet, något svavel-aktig lukt, som härsken olja eller som rutten frukt. |

C. **BROSKFISKAR**

| | KRITERIER | | |
|---|---|---|---|
| | FÄRSKHETSKATEGORI | | |
| | **Extra** | **A** | **B** |
| Ögon | Konvexa, klart lysande och regnbågsskimrande; små pupiller. | Konvexa till platta; ljusgröna, men har förlorat lyster och regnbågsskimmer; ovala pupiller. | Platta till konkava; något gulaktiga, matta. |
| Helhetsintryck | Rigor mortis eller partiell rigor mortis; en aning slem på skinnet. | Stadiet rigor mortis passerat; inget slem på skinnet, särskilt inte i munhålan och gälöppningarna. | Matt slem i munhålan och gälöppningarna; käken något tillplattad. |
| Lukt | Frisk havslukt. | Luktfri eller lätt lukt av mögel men inte av ammoniak. | Lukt av ammoniak; syrlig. |

D. BLÄCKFISK

| | KRITERIER | | |
|---|---|---|---|
| | FÄRSKHETSKATEGORI | | |
| | **Extra** | **A** | **B** |
| Skinn | Kraftig pigmentering; skinnet sitter fast vid köttet. | Matt pigmentering; skinnet sitter fast vid köttet. | Missfärgat; lossnar ganska lätt från köttet. |
| Kött | Mycket fast; pärlemovitt. | Fast; kritvitt. | Något mjukt; vitrosa eller lätt gulnat. |
| Armar | Lossnar inte utan kraft. | Lossnar inte utan kraft. | Lossnar lättare. |
| Lukt | Frisk; tång. | Luktfri eller svag lukt. | Bläcklukt. |

## E. KRÄFTDJUR

### 1) Räkor

| | KRITERIER | |
|---|---|---|
| | FÄRSKHETSKATEGORI | |
| | **Extra** | **A** |
| Lägsta krav på egenskaper | - Skalyta: fuktig och glänsande.<br>- Vid omflyttning skall räkorna falla separat.<br>- Kött utan främmande lukt.<br>- Fria från sand, slem och andra främmande ämnen. | Samma som för kategorin Extra. |
| Räkans utseende med skalet på | Mycket böjd.<br>- Räka: livlig rödbrun färg som stöter i grått; skalets ryggsida till större delen glänsande.<br><br>- Nordhavsräka: Enhetlig rosa färg. | Böjd.<br>- Färgen något matt rödbrun; skalets ryggsida mestadels mörkare färg.<br><br>- Rosa färg som börjar mörkna under huvudskalet. |
| Köttets tillstånd vid och efter urtagning ur skalet | - Lossnar lätt med nästan inga förluster av kött.<br>- Fast, inte segt. | - Lossnar mindre lätt med smärre förluster av kött.<br>- Mindre fast, lätt segt. |
| Lossnade räkdelar | Få lossnade räkdelar är tillåtet. | Ett mindre antal lossnade räkdelar är tillåtet. |

**2) Havskräfta**

| | KRITERIER | | |
|---|---|---|---|
| | FÄRSKHETSKATEGORI | | |
| | **Extra** | **A** | **B** |
| Skal | Blekrosa eller rosa till orangerött. | Blekrosa eller rosa till orangerött; inga svarta fläckar. | Lätt missfärgning; aningen svarta fläckar och färgen med en dragning åt grått, särskilt på skalet och mellan stjärtsegmenten. |
| Ögon och gälar | Ögat glänsande svart; gälarna rosa. | Ögat matt gråsvart; gälarna med en dragning åt grått. | Gälarna mörkgrå eller grön färg på skalets ryggsida. |
| Lukt | Karakteristisk för skaldjur från sötvatten. | Förlust av den karakteristiska lukten av skaldjur, men ingen lukt av ammoniak. | Lätt syrlig lukt. |
| Kött (i stjärten) | Genomskinligt, blåaktigt kött med dragning åt vitt. | Köttet har förlorat genomskinligheten men är inte missfärgat. | Ogenomskinligt och något matt. |

## BILAGA II
## STORLEKSKATEGORIER

| Storleksskala | | | | Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Art | Storlek | Kg/fisk(1) | Antal fiskar per kilo (2) | Område | Geografisk zon | Minimistorlek |
| Sill | 1 | ***0,25 och däröver*** | ***4 eller färre*** | 1 | ICES V b (EG-zon) | 20 cm |
| (Clupea harengus) | 2 | ***0,125 till 0,25*** | ***5 till 8*** | 2 | (a) | 20 cm |
| | 3 | 0,085 till 0,125 | 9 till 11 | | (b) | 18 cm |
| Östersjön norr om | 4 | 0,05 till 0,085 | 12 till 20 | 3 | | 20 cm |
| 59°30' | 5 | ***0,031 till 0,05*** | ***20 till 32*** | | | |
| Sardiner | 1 | ***0,067 och däröver*** | ***15 eller färre*** | | | |
| (Sardina pilchardus) | 2 | ***0,042 till 0,067*** | ***16 till 24*** | | | |
| | 3 | ***0,032 till 0,042*** | ***25 till 32*** | | | ännu ej fastställd |
| | 4 | 0,015 till 0,032 | 33 till 67 | | | |
| Medelhavet | | 0,011 till 0,032 | 33 till 91 | | | |
| Rödhaj | 1 | 2 och däröver | | | | |
| (Scyliorhinus spp.) | 2 | 1 till 2 | - | | | - |
| | 3 | 0,5 till 1 | | | | |
| Pigghaj | 1 | 2,2 och däröver | | | | |
| (Squalus acanthias) | 2 | 1 till 2,2 | - | | | - |
| | 3 | 0,5 till 1 | | | | |
| Rödfisk | 1 | 2 och däröver | | | | |
| (Sebastes spp.) | 2 | 0,6 till 2 | - | | | - |
| | 3 | 0,35 till 0,6 | | | | |
| Torsk | 1 | 7 och däröver | | 1 | | 35 cm |
| (Gadus morhua) | 2 | 4 till 7 | | 2 | (a) | 35 cm |
| | 3 | 2 till 4 | | | (b) | 30 cm |
| | 4 | 1 till 2 | | 3 | | 35 cm |
| | 5 | 0,3 till 1 | | Östersjön | Söder om 59°30'N | 30 cm |
| Sej | 1 | 5 och däröver | | 1 | | 35 cm |
| (Pollachius virens) | 2 | 3 till 5 | | 2 | (a) | 35 cm |
| | 3 | 1,5 till 3 | - | | (b) | 30 cm |
| | 4 | 0,3 till 1,5 | | 3 | | 35 cm |
| | | | | Östersjön | Söder om 59°30'N | 30 cm |
| Kolja | 1 | 1 och däröver | | 1 | ICES V b (EG-zon) | 30 cm |
| (Melanogrammus | 2 | 0,57 till 1 | | 2 | (a) | 30 cm |
| aeglefinus) | 3 | ***0,37 till 0,57*** | - | | (b) | 27 cm |
| | 4 | ***0,17 till 0,37*** | | 3 | | 30 cm |
| Vitling | 1 | 0,5 och däröver | | 1 | | 27 cm |
| (Merlangius | 2 | 0,35 till 0,5 | | 2 | (a) | 23 cm |
| merlangus) | 3 | 0,25 till 0,35 | - | | (b) | 23 cm |
| | 4 | 0,11 till 0,25 | | 3 | | 23 cm |

(1) Den övre gräns som fastställts för storlekskategorierna skall alltid förstås som "utesluten"
(2) För makrill = antal fiskar per 25 kg
(a) Utom Skagerrak och Kattegatt
(b) Skagerrak och Kattegatt

| Storleksskala | | | | Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Art | Storlek | Kg/fisk(1) | Antal fiskar per kilo (2) | Område | Geografisk zon | Minimistorlek |
| Långa | 1 | 5 och däröver | | 1 | | - |
| (Molva spp.) | 2 | ***3 till 5*** | | 2 | (a) | ännu ej fastställd |
| | 3 | ***1,5 till 3*** | - | | (b) | - |
| | 4 | ***mindre än 1,5*** | | 3 | | 63 cm |
| Makrill | 1 | 0,5 och däröver | 50 eller färre | 1 | | 20 cm |
| (Scomber | 2 | 0,2 till 0,5 | 51 till 125 | 2 | Utom Nordsjön | 20 cm |
| scombrus) | 3 | 0,1 till 0,2 | 126 till 250 | | Nordsjön | 30 cm |
| Medelhavet | | 0,08 till 0,2 | 126 till 325 | 3 | | 20 cm |
| | | | | 5 | | 20 cm |
| | | | | | Medelhavet | 18 cm |
| Spansk | 1 | 0,5 och däröver | | | | |
| makrill | 2 | 0,25 till 0,5 | | | | |
| (Scomber | 3 | 0,14 till 0,25 | - | | | - |
| japonicus) | 4 | 0,05 till 0,14 | | | | |
| Ansjovis | 1 | 0,033 och däröver | 30 eller färre | 3 | Utom ICES IX a) | 12 cm |
| (Engraulis spp.) | 2 | 0,020 till 0,033 | 31 till 50 | 3 | ICES IX a) | 10 cm |
| | 3 | 0,012 till 0,020 | 51 till 83 | | Medelhavet | 9 cm |
| | 4 | 0,008 till 0,012 | 84 till 125 | | | |
| Rödspätta | 1 | 0,6 och däröver | | 1 | | 25 cm |
| (Pleuronectes | 2 | 0,4 till 0,6 | | 2 | (a) | 25 cm |
| platessa) | 3 | 0,3 till 0,4 | - | | (b) | 27 cm |
| | 4 | 0,15 till 0,3 | | | Nordsjön | 27 cm |
| | | | | 3 | | 25 cm |
| | | | | Östersjön | underområden 22 till 25 | 25 cm |
| | | | | | underområden 26 till 28 | 21 cm |
| | | | | | underområden 29 Söder om 59°30'N | 18 cm |
| Kummel | 1 | 2,5 och däröver | | 1 | | 30 cm |
| (Merluccius | 2 | 1,2 till 2,5 | | 2 | (a) | 30 cm |
| merluccius) | 3 | 0,6 till 1,2 | | | (b) | 30 cm |
| | 4 | 0,28 till 0,6 | - | 3 | | 27 cm |
| | 5 | 0,2 till 0,28 | | | Medelhavet | 20 cm |
| Medelhavet | | 0,15 till 0,28 | | | | |
| Glasvar | 1 | 0,45 och däröver | | 1 | | 25 cm |
| (Lepidorhombus | 2 | 0,25 till 0,45 | | 2 | (a) | 25 cm |
| spp.) | 3 | 0,20 till 0,25 | - | | (b) | 25 cm |
| | 4 | 0,11 till 0,20 | | 3 | | 20 cm |
| Medelhavet | | 0,05 till 0,20 | | | | |
| Braxen | 1 | 0,8 och däröver | - | | | - |
| (Brama spp.) | 2 | 0,2 till 0,8 | | | | |
| Marulk | 1 | ***8 och däröver*** | | 1 | | - |
| (Lophius spp.) | 2 | ***4 till 8*** | | 2 | (a) | ännu ej fastställd |
| hela rensade | 3 | ***2 till 4*** | - | | (b) | - |
| | 4 | ***1 till 2*** | | 3 | | ännu ej fastställd |
| | 5 | 0,5 till 1 | | | Medelhavet | 30 cm |

| Storleksskala | | | | Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Art | Storlek | Kg/fisk(1) | Antal fiskar per kilo (2) | Område | Geografisk zon | Minimistorlek |
| Marulk (Lophius spp.) utan huvud | 1<br>2<br>3<br>4<br>5 | ***4 och däröver***<br>***2 till 4***<br>1 till 2<br>0,5 till 1<br>***0,25 till 0,5*** | - | | | - |
| Sandskädda (Limanda limanda) | 1<br>2 | 0,25 och däröver<br>0,13 till 0,25 | - | 1<br>2<br><br><br>3 | <br>(a)<br>(b)<br>Nordsjön | 15 cm<br>15 cm<br>23 cm<br>23 cm<br>23 cm |
| Bergstunga (Microstomus kitt) | 1<br>2<br>3 | 0,6 och däröver<br>0,35 till 0,6<br>0,18 till 0,35 | - | 1<br>2<br><br>3 | <br>(a)<br>(b) | 25 cm<br>25 cm<br>25 cm<br>25 cm |
| Tonfisk (Thunnus alalunga) | 1<br>2 | 4 och däröver<br>1,5 till 4 | - | | | - |
| Tonfisk (Thunnus thynnus) | 1<br>2<br>3<br>4<br>5 | 70 och däröver<br>50 till 70<br>25 till 50<br>10 till 25<br>6,4 till 10 | - | | Medelhavet | 70 cm eller 6,4 kg |
| Tonfisk (Thunnus obesus) | 1<br>2 | 10 och däröver<br>3,2 till 10 | - | | | - |
| Bleka (Pollachius pollachius) | 1<br>2<br>3<br>4 | 5 och däröver<br>***3 till 5***<br>***1,5 till 3***<br>***0,3 till 1,5*** | - | 1<br>2<br><br>3 | <br>(a)<br>(b) | -<br>30 cm<br>-<br>30 cm |
| Blåvitling (Micromesistius poutassou eller Gadus poutassou) | 1<br>2<br>3<br>4 | - | 7 eller färre<br>8 till 14<br>15 till 25<br>26 till 30 | | | - |
| Skäggtorsk (Trisopterus luscus) och Glyskolja (Trisopterus minutus) | 1<br>2<br>3<br>4 | ***0,4 och däröver***<br>***0,25 till 0,4***<br>0,125 till 0,25<br>0,05 till 0,125 | - | 3 | | ännu ej fastställd |
| Oxögonfisk (Boops boops) | 1<br>2<br>3 | - | 5 eller färre<br>6 till 31<br>32 till 70 | | | - |
| Picarel (Maena sararis) | 1<br>2<br>3 | - | 20 eller färre<br>21 till 40<br>41 till 90 | | | - |

| Storleksskala | | | | Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Art | Storlek | Kg/fisk(1) | Antal fiskar per kilo (2) | Område | Geografisk zon | Minimistorlek |
| Havsål | 1 | 7 och däröver | | 1 | | - |
| (Conger conger) | 2 | 5 till 7 | - | 2 | (a) | 58 cm |
| | 3 | 0,5 till 5 | | | (b) | - |
| | | | | 3 | | 58 cm |
| Knot | 1 | 1 och däröver | | | | |
| (Trigla spp.) | 2 | ***0,5 till 1*** | | | | |
| rouge | 3 | ***0,35 till 0,5*** | - | | | - |
| | 4 | ***0,2 till 0,35*** | | | | |
| | 5 | ***mindre än 0,2*** | | | | |
| Andra | 1 | ***1 och däröver*** | | | | |
| slag av knot | 2 | ***0,5 till 1*** | | | | |
| | 3 | ***0,35 till 0,5*** | - | | | - |
| | 4 | ***0,25 till 0,35*** | | | | |
| | 5 | ***0,2 till 0,25*** | | | | |
| Fjärsing | 1 | 0,6 och däröver | | 1 | | 15 cm |
| (Trachurus spp.) | 2 | 0,4 till 0,6 | | 2 | | 15 cm |
| | 3 | 0,2 till 0,4 | - | 3 | | 15 cm |
| | 4 | ***0,08 till 0,2*** | | 5 | | 15 cm |
| | 5 | ***0,02 till 0,08*** | | | Medelhavet | 12 cm |
| Multe | 1 | 1 och däröver | | 1 | | - |
| (Mugil spp.) | 2 | 0,5 till 1 | | 2 | (a) | 20 cm |
| | 3 | 0,2 till 0,5 | - | | (b) | - |
| | 4 | 0,1 till 0,2 | | 3 | | 20 cm |
| | | | | | Medelhavet | 16 cm |
| Rocka | 1 | 5 och däröver | | | | |
| (Raja spp.) | 2 | 3 till 5 | | | | |
| | 3 | 1 till 3 | - | | | - |
| | 4 | 0,3 till 1 | | | | |
| Rocka | 1 | 3 och däröver | - | | | - |
| (vingar) | 2 | 0,5 till 3 | | | | |
| Flundra, Skrubba | 1 | mer än 0,3 | | 1 | | 24 cm |
| (Platichthys | 2 | 0,2 till och med 0,3 | - | 2 | (a) | 24 cm |
| Flesus) | | | | | (b) | 24 cm |
| | | | | 3 | | 24 cm |
| | | | | Östersjön | underområden 22 till 25 | 25 cm |
| | | | | | underområden 26 till 28 | 21 cm |
| | | | | | underområden 29 et 32 | |
| | | | | | Söder om 59°30'N | 18 cm |
| Tunga | 1 | ***0,8 och däröver*** | | 1 | | 24 cm |
| (Solea spp.) | 2 | ***0,6 till 0,8*** | | 2 | (a) | 24 cm |
| | 3 | ***0,4 till 0,6*** | | | (b) | 24 cm |
| | 4 | ***0,3 till 0,4*** | - | 3 | | 24 cm |
| | 5 | ***0,2 till 0,3*** | | | Medelhavet | 20 cm |
| | 6 | ***0,16 till 0,2*** | | | | |
| | 7 | ***0,12 till 0,16*** | | | | |
| Strumpebandsfisk | 1 | 3 och däröver | | | | |
| (Lepidopus | 2 | 2 till 3 | - | | | - |
| caudatus) | 3 | 1 till 2 | | | | |
| | 4 | 0,5 till 1 | | | | |
| Dolkfisk | 1 | 3 och däröver | - | | | - |

| Storleksskala | | | | Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Art | Storlek | Kg/fisk(1) | Antal fiskar per kilo (2) | Område | Geografisk zon | Minimistorlek |
| (Aphanopus carbo) | 2 | 0,5 till 3 | | | | |
| Bläckfisk (Sepia officinalis och Rossia macrosoma) | 1<br>2<br>3 | 0,5 och däröver<br>0,3 till 0,5<br>0,1 till 0,3 | - | | | - |
| Havskräfta (Nephrops norvegicus | 1<br>2<br>3<br>4 | - | 20 och färre<br>***21 till 30***<br>***31 till 40***<br>***fler än 40*** | 2<br><br>2<br><br><br><br>2<br><br><br>3<br><br><br>Medelhavet | Skagerrak och Kattegatt<br><br>Utom Skottland, Irländska sjön [ICES VI a) och VII a)], Skagerrak och Kattegatt<br>Havet väster om Skottlan och Irländska sjön [ICES VI a) och VII a)] | 40 mm (*)<br>130 mm (**)<br><br>25 mm (*)<br>85 mm (**)<br><br>20 mm (*)<br>70 mm (**)<br><br>20 mm (*)<br>70 mm (**)<br>20 mm (*)<br>70 mm (**) |
| Havskräftstjärtar | 1<br>2<br>3<br>4 | - | 60 och färre<br>61 till 120<br>121 till 180<br>fler än 180 | 2<br><br>2<br><br><br><br>2<br><br><br>3 | Skagerrak och Kattegatt<br><br>Utom havet väster om Skottland, Irländska sjön [ICES VI a) och VII a)]<br>Skagerrak och Kattegatt avet väster om Skottland och Irländska sjön [ICES VI a) och VII a)], | 72 mm<br><br>46 mm<br><br><br><br>37 mm<br><br><br>37 mm |
| Sandräkor (Crangon crangon) | ***Enhetlig storlek*** | ***6,7 mm och däröver (3)*** | - | | | - |
| Djuphavsräkor, (Pandalus borealis) färska eller kylda | Enhetlig storlek | - | 250 och färre | | | - |
| Djuphavsräkor, kokta eller ångkokta | 1<br>2 | - | 160 och färre<br>161 till 250 | | | - |
| Krabbtaska (Cancer pagurus) | 1<br>2 | 16 cm och däröver(4)<br>13 till 16 cm (4) | - | | | - |

(*) Skalets längd
(**) Total längd
(3) Skalets bredd
(4) Skalets bredd, mätt på det bredaste stället

ISSN 1024-4506

KOM(96) 157 slutlig

# DOKUMENT

SV 03

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

ISBN 92-78-02630-1

Byrån för Europeiska gemenskapernas officiella publikationer

L-2985 Luxemburg