Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

RÈGLEMENT (CEE) Nº 2136/89 DU CONSEIL

du 21 juin 1989

►M1 portant fixation de normes communes de commercialisation pour les conserves de sardines et des dénominations commerciales applicables aux conserves de sardines et aux conserves de produits du type sardines ◄

(JO L 212 du 22.7.1989, p. 79)

Modifié par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►**M1**	Règlement (CE) nº 1181/2003 de la Commission du 2 juillet 2003	L 165	17	3.7.2003

▼B

RÈGLEMENT (CEE) Nº 2136/89 DU CONSEIL

du 21 juin 1989

►M1 portant fixation de normes communes de commercialisation pour les conserves de sardines et des dénominations commerciales applicables aux conserves de sardines et aux conserves de produits du type sardines ◄

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) nº 3796/81 du Conseil, du 29 décembre 1981, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche ([1]), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) nº 1495/89 ([2]), et notamment son article 2 paragraphe 3,

vu la proposition de la Commission,

considérant que le règlement (CEE) nº 3796/81 prévoit la possibilité de fixer des normes communes de commercialisation pour les produits de la pêche dans la Communauté, en vue notamment d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale;

considérant que la fixation de telles normes pour les conserves de sardines est susceptible d'améliorer la rentabilité de la production sardinière de la Communauté ainsi que de ses débouchés, et de faciliter l'écoulement des produits;

considérant que, en vue notamment d'assurer une bonne transparence du marché, il est nécessaire de spécifier que les produits concernés doivent être préparés exclusivement avec des poissons de l'espèce «*sardina pilchardus* WALBAUM» et contenir au moins une quantité minimale de poisson;

considérant que, afin de garantir une bonne présentation commerciale des produits, il convient de définir les éléments relatifs à la préparation du poisson, préalablement à son conditionnement, les présentations sous lesquelles il peut être commercialisé ainsi que les milieux de couverture et les ingrédients additionnels qui peuvent être utilisés; que ces éléments ne peuvent toutefois être de nature à exclure les éventuels produits nouveaux qui pourraient apparaître sur le marché;

considérant que, pour empêcher la commercialisation de produits non satisfaisants, il convient de définir certains critères auxquels les conserves de sardines doivent satisfaire pour pouvoir être écoulées dans la Communauté pour l'alimentation humaine;

considérant que la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard ([3]), modifiée en dernier lieu par la directive 86/197/CEE ([4]), et la directive 76/211/CEE du Conseil, du 20 janvier 1976, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages ([5]), modifiée en dernier lieu par la directive 78/891/CEE ([6]), définissent les indications nécessaires à une information et une protection correctes du consommateur quant au contenu des récipients; que, pour ce qui est des conserves de sardines, il convient de déterminer la dénomination de vente des produits en fonction de la préparation culinaire proposée et notamment du rapport existant entre les différents ingrédients qui composent le produit fini; que, dans le

([1]) JO nº L 379 du 31. 12. 1981, p. 1.
([2]) JO nº L 148 du 1. 6. 1989, p. 1.
([3]) JO nº L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.
([4]) JO nº L 144 du 29. 5. 1986, p. 38.
([5]) JO nº L 46 du 21. 2. 1976, p. 1.
([6]) JO nº L 311 du 4. 11. 1978, p. 21.

▼B

cas où le milieu de couverture est l'huile, il convient de préciser la façon dont cette huile doit être dénommée;

considérant qu'il convient de confier à la Commission l'adoption, si nécessaire, des mesures d'application à caractère technique,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

▼M1

Article premier

Le présent règlement définit les normes auxquelles sont soumises la commercialisation des conserves de sardines et les dénominations commerciales applicables aux conserves de sardines et aux conserves de produits du type sardines commercialisées dans la Communauté.

Article premier bis

Aux fins du présent règlement, on entend par:

1) conserves de sardines: les produits préparés avec des poissons de l'espèce *Sardina pilchardus*;

2) conserves de produits du type sardines: les produits commercialisés et présentés de la même manière que les conserves de sardines et préparés avec des poissons des espèces suivantes:

   a) *Sardinops melanosticus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeryleus*;

   b) *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*;

   c) *Clupea harengus*;

   d) *Sprattus sprattus*;

   e) *Hyperlophus vittatus*;

   f) *Nematalosa vlaminghi*;

   g) *Etrumeus teres*;

   h) *Ethmidium maculatum*;

   i) *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*;

   j) *Opisthonema oglinum*.

▼B

Article 2

Ne peuvent être commercialisés en tant que conserves de sardines et ne peuvent recevoir la dénomination de vente visée à l'article 7 que les produits qui satisfont aux conditions suivantes:

▼M1

— relever des codes NC 1604 13 11, 1604 13 19 et ex 1604 20 50,

▼B

— être préparés exclusivement à partir de poissons de l'espèce «*sardina pilchardus* WALBAUM»,

— être préemballés avec tout milieu de couverture approprié dans des récipients hermétiquement clos,

— être stérilisés par un traitement approprié.

Article 3

Dans la mesure nécessaire à une bonne présentation commerciale des produits, les sardines doivent être convenablement débarrassées de la tête, des branchies, de la nageoire caudale et des viscères autres que les œufs, la laitance et les reins, ainsi que, selon les présentations commerciales concernées, de la colonne vertébrale et de la peau.

▼B

Article 4

Les sardines mises en conserve peuvent être commercialisées sous l'une des présentations suivantes:

1) sardines: produit de base; élimination convenable de la tête, des branchies, de la nageoire caudale et des viscères. La tête est coupée perpendiculairement à la colonne vertébrale, à proximité des branchies;

2) sardines sans arêtes: par rapport au produit de base visé au point 1), élimination supplémentaire de la colonne vertébrale;

3) sardines sans peau et sans arêtes: par rapport au produit de base visé au point 1), élimination supplémentaire de la colonne vertébrale et de la peau;

4) filets de sardine: masses musculaires prélevées parallèlement à la colonne vertébrale, soit sur toute la longueur du poisson, soit sur une partie de celle-ci, après élimination de la colonne vertébrale, des nageoires, ainsi que du bord de la paroi abdominale. Les filets peuvent être présentés avec ou sans peau;

5) tronçons de sardines: portions de poisson contiguës à la tête, d'une longueur de trois centimètres au moins, obtenues à partir du produit de base, visé au point 1), par découpes perpendiculaires à la colonne vertébrale;

6) toute autre forme de présentation, à condition qu'elle se distingue clairement des présentations définies aux points 1) à 5).

Article 5

Aux fins de la dénomination de vente, visée à l'article 7, on distingue les milieux de couverture suivants, avec ou sans addition d'ingrédients supplémentaires:

1) huile d'olive;

2) autres huiles, végétales raffinées, y compris l'huile de grignon d'olive, utilisées seules ou en mélange;

3) sauce tomate;

4) jus naturel (liquide exsudant du poisson lors de la cuisson), solution saline ou eau;

5) marinades avec ou sans vin;

6) tout autre milieu de couverture, à condition qu'il se distingue clairement des milieux de couverture définis aux points 1) à 5).

Ces milieux de couverture peuvent être mélangés entre eux, à l'exception de l'huile d'olive qui ne peut pas être mélangée avec d'autres huiles.

Article 6

1. Les produits contenus dans le récipient, tels qu'ils se présentent après application du traitement de stérilisation, doivent au moins satisfaire aux critères suivants:

a) les sardines ou parties de sardines doivent, pour les présentations décrites à l'article 4 points 1) à 5):
   — être de dimensions raisonnablement uniformes et régulièrement disposées dans le récipient,
   — être aisément séparables l'une de l'autre,
   — être exemptes de ruptures importantes de la paroi abdominale,
   — être exemptes de ruptures ou de déchirures de la chair,
   — être exemptes de jaunissement des tissus, à l'exception de faibles traces,
   — la chair doit présenter une consistance normale. Elle ne peut en aucun cas être excessivement fibreuse ou excessivement molle ou spongieuse,
   — la chair doit être de couleur claire ou rosée et ne peut présenter de rougissement périvertébral, à l'exception de faibles traces;

▼B

b) en ce qui concerne le milieu de couverture, avoir une couleur et une consistance caractéristiques de sa dénomination et des ingrédients utilisés. Dans le cas d'une couverture à l'huile, celle-ci ne peut contenir un exsudat aqueux supérieur à 8 % du poids net;

c) conserver l'odeur et le goût caractéristiques de l'espèce «*sardina pilchardus* WALBAUM» et du type de milieu de couverture et être exempts d'odeurs et de goûts désagréables, notamment de goût amer, oxydé ou rance;

d) être exempts de corps étrangers;

e) en ce qui concerne les produits avec arêtes, la colonne vertébrale doit être aisément séparable de la chair et friable;

f) en ce qui concerne les produits sans peau ou sans arêtes, ne pas présenter de résidus importants de ces matières.

2. Le récipient ne peut présenter des oxydations extérieures ou des déformations affectant une bonne présentation commerciale.

Article 7

Sans préjudice des directives 79/112/CEE et 76/211/CEE, la dénomination de vente figurant sur les préemballages des conserves de sardines est déterminée en fonction du rapport entre le poids des sardines contenu dans le récipient après stérilisation et le poids net, exprimés en grammes.

a) Pour les présentations visées à l'article 4 points 1) à 5), ce rapport est au moins égal aux valeurs suivantes:

— 70 % pour les milieux de couverture visés à l'article 5 points 1), 2), 4) et 5),

— 65 % pour le milieu de couverture visé à l'article 5 point 3),

— 50 % pour les milieux de couverture visés à l'article 5 point 6).

Lorsque ces valeurs sont respectées, la dénomination de vente est établie en fonction de la présentation de la sardine, sur la base de la désignation concernée visée à l'article 4. La désignation du milieu de couverture utilisé doit faire partie intégrante de la dénomination de vente.

Dans le cas des produits à l'huile, le milieu de couverture est désigné par:

— «à l'huile d'olive», lorsque cette huile a été utilisée,

ou

— «à l'huile végétale», lorsque sont utilisées les autres huiles végétales raffinées, y compris l'huile de grignon d'olive, ou leurs mélanges

ou

— «à l'huile de», suivi de la désignation de sa nature spécifique.

b) Pour les présentations visées à l'article 4 point 6), ce rapport doit au moins être égal à 35 %.

c) Pour les préparations culinaires autres que celles décrites au point a), la dénomination de vente doit indiquer la spécificité de la préparation culinaire.

Par dérogation à l'article 2 deuxième tiret et au point b) du présent article, les préparations à base de chair de sardines, impliquant la disparition de sa structure musculaire, peuvent contenir la chair d'autres poissons ayant subi le même traitement, à condition que la part de sardine soit au moins égale à 25 %.

▼B

d) La dénomination de vente, telle que définie au présent article, est réservée aux produits visés à l'article 2.

▼M1

Article 7 bis

1. Sans préjudice de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil [1], les conserves de produits du type sardines peuvent être commercialisées dans la Communauté sous une dénomination commerciale comportant le terme «sardine» accolé au nom scientifique de l'espèce.

2. Lorsque la dénomination commerciale visée au paragraphe 1 figure sur le contenant d'une conserve de produit du type sardines, elle doit être indiquée d'une manière claire et distincte.

3. Le nom scientifique inclut dans tous les cas le nom générique et le nom latin spécifique.

4. Une dénomination commerciale donnée ne peut s'appliquer qu'à une seule espèce.

▼B

Article 8

La Commission arrête, en tant que de besoin et selon la procédure prévue à l'article 33 du règlement (CEE) nº 3796/81, les mesures nécessaires à l'application du présent règlement, notamment le plan d'échantillonage destiné à apprécier la conformité des lots de fabrication avec le présent règlement.

Article 9

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 1er janvier 1990.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

[1] JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.