376R0104

28.1.76 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* N:o L 20/35

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 104/76,

annettu 19 päivänä tammikuuta 1976,

Crangon-lajien katkarapujen kaupan pitämistä koskevista yhteisistä vaatimuksista

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon kalastustuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä 19 päivänä tammikuuta 1976 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 100/76[1] ja erityisesti sen 2 artiklan 3 kohdan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

sekä katsoo, että

asetuksessa (ETY) N:o 100/76 säädetään mahdollisuudesta vahvistaa kaupan pitämistä koskevat yhteiset vaatimukset; näiden vaatimusten soveltamisen tarkoituksena on parantaa myytävien katkarapujen laatua ja siten edistää niiden myyntiä,

laatua voidaan parantaa erityisesti siten, että katkarapuja, joiden tuoreusaste ei täytä tiettyjä vaatimuksia tai jotka ovat pienikokoisia, ei pidetä kaupan ihmisravinnoksi,

suurin osa yhteisön tuottamista katkaravuista keitetään välittömästi pyynnin jälkeen nopean pilaantumisen estämiseksi; näin ollen olisi ensin vahvistettava vaatimukset pelkästään vedessä keitettyjä katkarapuja varten,

lähes kaikissa merikalastusta harjoittavissa jäsenvaltioissa kansallisen lainsäädännön nojalla ihmisravinnoksi soveltuviksi katsotut katkaravut asetetaan myyntiin koon perusteella tapahtuvan lajittelun jälkeen; katkaravut voidaan luokitella myös tuoreusasteen perusteella,

ottaen huomioon hintojen määrityksestä ja muodostuksesta asetuksessa (ETY) N:o 100/76 säädetyt toimenpiteet katkarapuja koskevien yhteisten vaatimusten vahvistaminen on erityisen tärkeää; sen vuoksi olisi yhdenmukaistettava tähän saakka kansallisella tasolla suoritetut luokitukset,

tähän asti katkaravut on luokiteltu ainoastaan ennen ensimmäistä myyntiä, koska suuri osa näistä katkaravuista kuoritaan tai jalostetaan eri tavoin välittömästi; sen vuoksi olisi yhteisiä vaatimuksia sovellettava ainoastaan ensimmäiseen yhteisössä tapahtuvaan myyntivaiheeseen,

vaatimuksia on sovellettava kaikkiin ihmisravinnoksi tarkoitettuihin, yhteisön jäsenvaltioiden alueella kaupan pidettäviin katkarapuihin maahantuodut katkaravut mukaan luettuna; rajaamalla alan ammattilaisille näin annettu velvoite ihmisravinnoksi tarkoitettuihin katkarapuihin mahdollistetaan selkeämpi ja nopeampi erottelu ihmisravinnoksi hyväksyttäviin tuotteisiin, jotka käytetään tähän tarkoitukseen ja näin ollen luokitellaan, ja muihin tuotteisiin; sekä kaupan pitäminen vaatimusten soveltamisvaiheessa että näiden vaatimusten noudattamisen valvonta helpottuu; olisi kuitenkin tarpeen olla soveltamatta vaatimuksia sellaisiin tapauksiin, joissa myydään pieniä määriä suoraan vähittäiskauppiaille tai kuluttajille,

tuoreus on ratkaiseva tekijä katkarapujen laadun arvioinnissa: koon perusteella tapahtuva luokittelu on myös välttämätön johtuen kuluttajien erilaisista ostotottumuksista ja yhteisössä yleisesti käytössä olevista jalostusmenetelmistä,

tällä hetkellä ei ole olemassa objektiivista menetelmää, jolla pystyttäisiin sekä nopeasti että edullisesti arvioimaan katkarapujen tuoreus; ainoastaan jäsenvaltioissa jo käytössä oleva aistinvarainen tutkimus täyttää tämän vaatimuksen ja on hyväksyttävä menetelmä,

ottaen huomioon useimmissa jäsenvaltioissa vallitsevat käytännöt olisi tarkoituksenmukaista, että alan ammattilaiset suorittavat luokittelun tuoreuden ja koon mukaan; erityisesti aistinvaraisin perustein suoritettavaa tuoreusluokitusta varten olisi säädettävä, että ammatilliset järjestöt järjestäisivät tarvittaessa tätä tarkoitusta varten asiantuntija-apua,

vastavuoroisen tiedottamisen aikaansaamiseksi jokaisen jäsenvaltion olisi annettava tiedoksi muille jäsenvaltioille ja komissiolle alan asiantuntijoiden ja ammatillisten järjestöjen nimi- ja osoiteluettelo,

[1] EYVL N:o L 20, 28.1.1976, s. 1

on välttämätöntä, että kolmansista maista yhteisön alueelle tuodut katkaravut ovat yhteisön vaatimusten mukaiset, ja

kyseisten vaatimusten soveltaminen näihin katkarapuihin edellyttää lisätietojen merkitsemistä pakkauksiin; nämä merkinnät eivät kuitenkaan ole tarpeen, mikäli kyseessä ovat kolmansista maista lähtöisin olevien kalastusalusten suoraan pyyntipaikoilta yhteisöön tuomat katkaravut edellyttäen kuitenkin, ettei näitä katkarapuja voida pitää kaupan muuten kuin yhteisön tuotantoon sovellettavien säännösten mukaisesti,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Vahvistetaan pelkästään vedessä keitettyjen, yhteisen tullitariffin alanimikkeeseen ex 03.03 A IV b 1 kuuluvien *Crangon*-lajien katkarapujen kaupan pitämistä koskevat vaatimukset.

2 artikla

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

a) "kaupan pitämisellä" ensimmäistä myyntiin asettamista ja ensimmäistä myyntiä yhteisöön tulon jälkeen,

b) "erällä" tiettyä määrää katkarapuja, jotka on pakattu yhdessä.

c) "pakkauksella" astiaa, esim. laatikkoa tai koria, jossa katkaravut asetetaan näytteille.

3 artikla

1. Edellä 1 artiklassa tarkoitettuja, yhteisössä tuotettuja katkarapuja voidaan pitää kaupan ihmisravinnoksi yhteisön sisällä ainoastaan, jos ne täyttävät tämän asetuksen vaatimukset.

2. Tätä asetusta ei kuitenkaan sovelleta pieniin määriin katkarapuja, jotka rannikkokalastaja vie suoraan vähittäiskauppiaalle tai kuluttajalle.

3. Yksityiskohtaiset säännöt 2 kohdan soveltamisesta vahvistetaan asetuksen (ETY) N:o 100/76 32 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

4 artikla

Edellä 1 artiklassa tarkoitettuihin kaupan pitämistä koskeviin vaatimuksiin kuuluvat:

a) tuoreusluokat,

b) kokoluokat.

5 artikla

1. Edellä 1 artiklassa tarkoitetut katkaravut luokitellaan tuoreusluokkaan A tai B kuuluviin eriin.

Tuoreusluokka A:

a) Vähimmäisvaatimukset:

— kuoren pinnan on oltava kostea ja kiiltävä,

— kaadettaessa katkarapuja astiasta toiseen niiden on pysyttävä irti toisistaan,

— lihassa ei saa olla vierasta hajua,

— katkaravuissa ei saa olla hiekkaa eikä muita vieraita aineita,

b) kuorimattoman katkaravun ulkonäkö:

— väri on heleän vaaleanpunertavan punainen, jossa on pieniä valkoisia läikkiä; kuoren rintapuoli on vaalea,

— voimakkaasti sisäänpäin käyristyvä;

c) liha kuorimisen aikana ja kuorimisen jälkeen:

— kuori irtoaa helposti ja lihaa menee hukkaan vain sen verran, kuin on teknisesti väistämätöntä,

— lihan on oltava kiinteää, mutta ei kuitenkaan sitkeää,

d) palaset:

— hyvin satunnaiset katkaravun palaset sallitaan.

Tuoreusluokka B:

a) Vähimmäisvaatimukset:

samat kuin tuoreusluokassa A.

b) kuorimattoman katkaravun ulkonäkö:

— väri vaihtelee lievästi haalistuneen vaaleanpunertavan punaisesta sinertävän punaiseen, jossa on valkoisia läikkiä; kuoren rintapuoli on harmaaseen vivahtava vaalea,

— voimakkaasti sisäänpäin käyristyvä,

c) liha kuorimisen aikana ja kuorimisen jälkeen:

— kuori ei irtoa kovin helposti ja lihaa menee hukkaan vähäisiä määriä,

— liha ei ole kovin kiinteää, ja se on hieman sitkeää;

d) palaset:

— vähäinen määrä katkaravun palasia sallitaan.

2. Luokiteltaessa tuotteita eri tuoreusluokkiin on myös otettava huomioon vesipitoisuus.

Yksityiskohtaiset säännöt tämän kohdan soveltamisesta vahvistetaan asetuksen (ETY) N:o 100/76 32 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

6 artikla

1. Jokaisen erän on oltava tuoreutensa puolesta homogeeninen. Pienen erän ei kuitenkaan tarvitse olla homogeeninen; tällaisessa tapauksessa erä luokitellaan kuuluvaksi alimpaan erässä esiintyvään tuoreusluokkaan.

2. Tuoreusluokka on merkittävä eriin kiinnitettyihin etiketteihin selvästi luettavilla ja pyyhkiytymättömillä, vähintään viiden senttimetrin korkuisilla kirjaimilla.

7 artikla

1. Katkaravut jaetaan seuraaviin kokoluokkiin:

	Kuoren leveys	Kappalemäärä/kg
Koko 1	6,8 mm tai yli	620 tai vähemmän
Koko 2	alle 6,8 mm	621 tai enemmän

2. Jokaisen erän on oltava katkarapujen koon puolesta homogeeninen. Pienen erän ei kuitenkaan tarvitse olla homogeeninen; tällaisessa tapauksessa erä luokitellaan kokoluokkaan 2.

3. Kokoluokka on merkittävä eriin kiinnitettyihin etiketteihin selvästi luettavilla ja pyyhkiytymättömillä, vähintään viiden senttimetrin korkuisilla kirjaimilla.

8 artikla

Alan ammattilaisten on suoritettava luokittelu tuoreuden ja koon mukaan tarvittaessa asianomaisten ammatillisten järjestöjen tätä tarkoitusta varten osoittamien asiantuntijoiden avustuksella.

9 artikla

Jäsenvaltioiden on viimeistään kuukautta ennen tässä asetuksessa säädetyn järjestelmän täytäntöönpanopäivää annettava tiedoksi muille jäsenvaltioille ja komissiolle 8 artiklassa tarkoitettujen asiantuntijoiden ja ammatillisten järjestöjen nimi- ja osoiteluettelo. Kaikki tätä luetteloa koskevat muutokset on annettava tiedoksi muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

10 artikla

1. Edellä 1 artiklassa tarkoitettuja, kolmansista maista lähtöisin olevia katkarapuja voidaan käyttää yhteisössä ihmisravinnoksi ainoastaan:

a) jos ne ovat 4, 5, 6 ja 7 artiklan säännösten mukaiset;

b) jos niiden pakkauksissa on selvästi nähtävissä ja luettavissa:

— alkuperämaa latinalaisin kirjaimin ja vähintään 20 millimetrin korkuisin kirjaimin kirjoitettuna,

— jokin seuraavista maininnoista:

"Crevettes grises",

"Garnelen",

"Gamberetti grigi",

"Garnalen",

"Shrimps",

"Hesterejer",

— tuoreusluokka ja kokoluokka,

— pakkauksen sisältämien katkarapujen nettopaino kilogrammoina,

— luokittelupäivämäärä ja lähetyspäivämäärä,

— lähettäjän nimi ja osoite.

2. Suoraan pyyntipaikalta tuleviin, kolmannen maan lipun alla purjehtivien alusten yhteisön satamaan tuomiin ja ihmisravinnoksi kaupan pidettäviksi tarkoitettuihin katkarapuihin sovelletaan kuitenkin samoja säännöksiä kuin yhteisön tuotantoon.

11 artikla

1. Kumotaan *Crangon*-lajien katkarapujen kaupan pitämistä koskevista yhteisistä vaatimuksista 26 päivänä tammikuuta 1971 annettu neuvoston asetus (ETY) N:o 166/71[1], sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 3400/73[2].

2. Edellä 1 kohdan nojalla poistettuun asetukseen tehdyt viittaukset on ymmärrettävä viittauksiksi tähän asetukseen.

12 artikla

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä helmikuuta 1976.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 19 päivänä tammikuuta 1976.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

J. HAMILIUS

---

(1) EYVL N:o L 23, 29.1.1971, s. 3
(2) EYVL N:o L 349, 19.12.1973, s. 8