RÈGLEMENT (CEE) N° 104/76 DU CONSEIL

du 19 janvier 1976

portant fixation des normes communes de commercialisation pour les crevettes grises du genre «Crangon» sp. p.

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 100/76 du Conseil, du 19 janvier 1976, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche [1], et notamment son article 2 paragraphe 3,

vu la proposition de la Commission,

considérant que le règlement (CEE) n° 100/76 prévoit la possibilité de fixer des normes communes de commercialisation; que l'application de telles normes est de nature à contribuer à l'amélioration de la qualité des crevettes commercialisées et de faciliter de ce fait leur écoulement;

considérant que l'amélioration de la qualité peut notamment être atteinte en excluant de la commercialisation pour la consommation humaine les crevettes qui ne présentent pas un certain degré de fraîcheur ou qui sont de petite taille;

considérant que la presque totalité des crevettes de la production communautaire sont cuites aussitôt après leur capture en vue d'éviter la détérioration rapide de leur fraîcheur; qu'il convient de ce fait d'arrêter par priorité des normes pour les crevettes simplement cuites à l'eau;

considérant que, dans presque tous les États membres pratiquant la pêche en mer, les crevettes qui, en vertu de la réglementation nationale, ont été jugées propres à la consommation humaine sont mises en vente à la suite de triage selon leur calibrage; qu'il existe aussi une classification suivant le degré de fraîcheur;

considérant que, compte tenu des mesures prévues dans le règlement (CEE) n° 100/76 visant à la détermination et à la formation des prix, la normalisation des crevettes revêt une importance particulière; qu'il y a lieu, par conséquent, d'uniformiser les classifications effectuées jusqu'à présent sur le plan national;

considérant que, jusqu'à présent, une classification des crevettes n'a lieu qu'avant la première vente, étant donné qu'une grande partie de ces crevettes sont immédiatement décortiquées ou transformées de différentes manières; qu'il convient donc de limiter l'application des normes communes au stade de la première vente dans la Communauté;

considérant que les normes doivent s'appliquer à toutes les crevettes destinées à l'alimentation humaine commercialisées sur le territoire des États membres de la Communauté, y compris les importations; que la limitation aux crevettes destinées à l'alimentation humaine de l'obligation ainsi imposée aux professionnels permet en effet une distinction plus nette et plus rapide entre les produits qui, étant admis pour l'alimentation humaine, sont utilisés à cette fin et, de ce fait, soumis à classification, et les autres produits; que tant la commercialisation au stade de l'application des normes que le contrôle du respect de celles-ci se trouveront ainsi facilités; qu'il apparaît toutefois nécessaire d'exclure de leur champ d'application certaines ventes directes portant sur de petites quantités au détaillant ou au consommateur;

considérant que l'état de fraîcheur des crevettes intervient de façon déterminante dans l'appréciation de leur qualité; qu'une répartition en catégories de calibrage est également indispensable du fait de la diversité des habitudes d'achat des consommateurs et des méthodes courantes de transformation dans la Communauté;

considérant qu'il n'existe pas actuellement de méthode objective permettant d'apprécier à la fois rapidement et à un coût réduit l'état de fraîcheur des crevettes; que seul l'examen organoleptique, qui est d'ailleurs appliqué dans les États membres, répond à cette exigence et constitue une méthode acceptable;

considérant que, compte tenu des pratiques existant dans la plupart des États membres, il apparaît opportun que les professionnels effectuent la classification par catégorie de fraîcheur et par catégorie de calibrage; que, en vue, notamment, de l'appréciation de la fraîcheur à partir de critères organoleptiques, il convient de prévoir le concours éventuel d'experts désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées;

[1] Voir page 1 du présent Journal officiel.

considérant que, dans un but d'information réciproque, il convient que chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission une liste des noms et adresses des experts et organisations professionnelles concernés;

considérant qu'il est indispensable que les crevettes importées en provenance de pays tiers soient conformes aux normes communautaires;

considérant que l'application desdites normes à ces crevettes conduit à exiger des indications supplémentaires sur les emballages; que, toutefois, ces indications ne sont pas nécessaires s'il s'agit de crevettes introduites directement des lieux de pêche dans la Communauté par des navires de pays tiers, étant entendu que ces crevettes ne peuvent cependant être commercialisées que conformément aux dispositions applicables à la production communautaire,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Des normes de commercialisation sont fixées pour les crevettes grises du genre *Crangon sp. p.*, simplement cuites à l'eau, relevant de la sous-position ex 03.03 A IV b) 1 du tarif douanier commun.

Article 2

Au sens du présent règlement, on entend par:

a) *commercialisation:* la première mise en vente et la première vente, suite à l'introduction dans la Communauté;

b) *lot:* certaine quantité de crevettes ayant fait l'objet du même conditionnement;

c) *conditionnement:* type de récipient dans lequel les crevettes sont présentées, tel que caisses, corbeilles, etc.

Article 3

1. Les crevettes visées à l'article 1er et faisant partie de la production communautaire ne peuvent être commercialisées pour l'alimentation humaine à l'intérieur de la Communauté que si elles satisfont au présent règlement.

2. Le présent règlement n'est toutefois pas applicable aux petites quantités de crevettes cédées directement par le pêcheur côtier au détaillant ou au consommateur.

3. Les modalités d'application du paragraphe 2 sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement (CEE) n° 100/76.

Article 4

Les normes de commercialisation visées à l'article 1er comprennent:

a) des catégories de fraîcheur,

b) des catégories de calibrage.

Article 5

1. Les crevettes visées à l'article 1er sont classées en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur A ou B.

Catégorie de fraîcheur A:

a) Caractéristiques minimales:
   - surface de la carapace: humide et luisante,
   - en cas de transvasement, les crevettes doivent tomber séparées,
   - chair sans odeur étrangère,
   - exemptes de sable et autres matières étrangères;

b) aspect de la crevette pourvue de sa carapace:
   - couleur rouge-rose nette, avec de petites taches blanches; partie pectorale de la carapace claire,
   - très incurvée;

c) état de la chair pendant et après le décorticage:
   - se décortique aisément avec des pertes de chair techniquement inévitables,
   - ferme, pas coriace;

d) fragments:

   rares fragments de crevettes admis.

Catégorie de fraîcheur B:

a) Caractéristiques minimales:

   les mêmes que celles de la catégorie de fraîcheur A;

b) aspect de la crevette pourvue de sa carapace:
   - couleur allant du rouge-rose légèrement délavé au rouge-bleuâtre, avec des taches blanches; partie pectorale de la carapace claire, tirant sur le gris,
   - incurvée;

c) état de la chair pendant et après le décorticage:

— se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair,

— moins ferme, légèrement coriace;

d) fragments:

faible quantité de fragments de crevettes admise.

2. Pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur, la teneur en eau est également prise en considération.

Les modalités d'application du présent paragraphe sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement (CEE) n° 100/76.

Article 6

1. Chaque lot doit être homogène quant à son état de fraîcheur. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène; dans ce cas, il est classé dans la catégorie de fraîcheur la plus basse qui y est représentée.

2. La catégorie de fraîcheur doit être inscrite en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres sur des étiquettes apposées sur les lots.

Article 7

1. Les crevettes sont classées selon les catégories de calibrage suivantes:

	Largeur de la carapace	Pièces au kg
Taille 1	6,8 mm et plus	620 ou moins
Taille 2	moins de 6,8 mm	621 et plus

2. Chaque lot doit être homogène quant au calibrage des crevettes. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène; dans ce cas, il est classé dans la catégorie de calibrage 2.

3. La catégorie de calibrage doit être inscrite en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres sur des étiquettes apposées sur les lots.

Article 8

Les professionnels effectuent la classification par catégories de fraîcheur et catégories de calibrage éventuellement avec le concours d'experts désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées.

Article 9

Chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission, au plus tard un mois avant la date de la mise en application du régime prévu par le présent règlement, une liste des noms et adresses des experts et organisations professionnelles visées à l'article 8. Toute modification de cette liste est communiquée aux autres États membres et à la Commission.

Article 10

1. Les crevettes visées à l'article 1er en provenance des pays tiers ne peuvent être mises à la consommation dans la Communauté pour l'alimentation humaine, que:

a) si elles répondent aux dispositions des articles 4, 5, 6 et 7;

b) si elles sont présentées dans des emballages portant l'indication clairement visible et parfaitement lisible:

— du pays d'origine imprimé en caractères latins d'une hauteur d'au moins 20 millimètres,

— de l'une des mentions suivantes:

«Crevettes grises»,

«Garnelen»,

«Gamberetti grigi»,

«Garnalen»,

«shrimps»,

«hesterejer»,

— de la catégorie de fraîcheur et de la catégorie de calibrage,

— du poids net en kilogrammes des crevettes contenues dans les emballages,

— de la date de la classification et de la date de l'expédition,

— du nom et de l'adresse de l'expéditeur.

2. Toutefois, les crevettes provenant directement des lieux de pêche, introduites dans un port de la Communauté par des navires battant pavillon d'un pays tiers et destinées à être commercialisées pour l'alimentation humaine, sont soumises, pour leur mise à la consommation, aux mêmes dispositions que celles applicables à la production communautaire.

Article 11

1. Le règlement (CEE) n° 166/71 du Conseil, du 26 janvier 1971, portant fixation des normes communes de commercialisation pour les crevettes grises du genre *Crangon sp. p.* (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3400/73 (2), est abrogé.

2. Les références au règlement abrogé en vertu du paragraphe 1 doivent s'entendre comme faites au présent règlement.

Article 12

Le présent règlement entre en vigueur le 1er février 1976.

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

Fait à Bruxelles, le 19 janvier 1976.

Par le Conseil

Le président

J. HAMILIUS

(1) JO n° L 23 du 29. 1. 1971, p. 3.
(2) JO n° L 349 du 19. 12. 1973, p. 8.