VERORDNUNG (EWG) Nr. 104/76 DES RATES

vom 19. Januar 1976

zur Festlegung gemeinsamer Vermarktungsnormen für Garnelen der Gattung Crangon

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 100/76 des Rates vom 19. Januar 1976 über die gemeinsame Marktorganisation für Fischereierzeugnisse [1], insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Verordnung (EWG) Nr. 100/76 sieht die Möglichkeit vor, gemeinsame Vermarktungsnormen festzulegen. Die Anwendung derartiger Normen ist geeignet, zur Verbesserung der Qualität vermarkteter Garnelen und somit zur Erleichterung ihres Absatzes beizutragen.

Die Qualitätsverbesserung kann insbesondere dadurch erreicht werden, daß Garnelen, die einen bestimmten Frischegrad oder eine bestimmte Größe nicht erreichen, von der Vermarktung für den menschlichen Verzehr ausgenommen werden.

Der weitaus größte Teil der Garnelen der Gemeinschaftserzeugung wird sofort nach dem Fang gekocht, um ihren schnellen Frischeverfall zu verhindern. Es erscheint daher zweckmäßig, Normen vorrangig für nur in Wasser gekochte Garnelen zu erlassen.

In fast allen Mitgliedstaaten, die Seefischerei betreiben, werden die Garnelen, die auf Grund der einzelstaatlichen Vorschriften als für den menschlichen Verzehr geeignet befunden worden sind, nach der Größe sortiert zum Verkauf angeboten; außerdem wird eine Klassifizierung nach dem Frischegrad vorgenommen.

In Anbetracht der in der Verordnung (EWG) Nr. 100/76 vorgesehenen Maßnahmen zur Preisermittlung und Preisbildung kommt der Festlegung von Normen für Garnelen eine besondere Bedeutung zu. Es empfiehlt sich deshalb, die bisher auf einzelstaatlicher Ebene vorgenommenen Einteilungen zu vereinheitlichen.

Bisher wird eine Einteilung der Garnelen nach Klassen nur vor dem ersten Verkauf vorgenommen, da ein großer Teil von ihnen unmittelbar danach geschält oder auf verschiedene Weise bearbeitet wird. Es erscheint daher zweckmäßig, die Anwendung der gemeinsamen Normen auf die erste Verkaufsstufe in der Gemeinschaft zu beschränken.

Die Normen müssen für alle im Hoheitsgebiet der Mitgliedstaaten der Gemeinschaft vermarkteten Garnelen einschließlich der Einfuhren gelten. Die Begrenzung der dem Berufshandel auferlegten Verpflichtungen auf zum menschlichen Verzehr bestimmte Garnelen ermöglicht eine klarere und schnellere Unterscheidung zwischen den Erzeugnissen, die wegen ihrer Zulassung zum menschlichen Verzehr zu diesem Zweck verwendet werden und somit der Klassifizierung unterliegen, und den übrigen Erzeugnissen. Dies erleichtert sowohl die Vermarktung auf der Stufe, auf der die Normen angewendet werden, als auch die Kontrolle der Einhaltung dieser Normen. Es erscheint jedoch erforderlich, von ihrem Anwendungsbereich bestimmte Direktverkäufe geringer Mengen an Einzelhändler oder Verbraucher auszunehmen.

Ausschlaggebend für die Beurteilung der Qualität der Garnelen ist ihr Frischezustand. Darüber hinaus ist in Anbetracht der unterschiedlichen Kaufgewohnheiten der Verbraucher und der in der Gemeinschaft üblichen Verarbeitungsmethoden auch eine Einteilung nach Größenklassen unerläßlich.

Es gibt bisher keine objektive Methode, um den Frischezustand ohne großen Zeit- und Kostenaufwand zu beurteilen. Allein die organoleptische Beurteilung, die im übrigen in den Mitgliedstaaten angewandt wird, erfüllt diese Anforderung und stellt somit ein brauchbares Verfahren dar.

In Anbetracht der in den meisten Mitgliedstaaten üblichen Praxis erscheint es zweckmäßig, daß der Berufshandel die Einteilung in Frischeklassen und Größenklassen vornimmt. Es empfiehlt sich insbesondere für die Beurteilung des Frischegrads an Hand organoleptischer Merkmale gegebenenfalls Sachverständige hinzuzuziehen, die von den betreffenden Berufsverbänden benannt werden.

[1] Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

Im Hinblick auf die gegenseitige Unterrichtung ist es zweckmäßig, daß jeder Mitgliedstaat den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission ein Verzeichnis der Namen und Anschriften der betreffenden Sachverständigen und Berufsverbände übermittelt.

Die aus dritten Ländern eingeführten Garnelen müssen unbedingt den Gemeinschaftsnormen entsprechen.

Die Anwendung der genannten Gemeinschaftsnormen auf diese Garnelen macht es notwendig, zusätzliche Angaben auf den Verpackungen vorzuschreiben. Dies gilt jedoch nicht für Garnelen, die von Schiffen dritter Länder direkt von den Fangplätzen in die Gemeinschaft eingeführt werden, wobei diese Garnelen jedoch nur gemäß den für die Gemeinschaftserzeugung geltenden Bestimmungen vermarktet werden dürfen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Für Garnelen der Gattung Crangon, nur in Wasser gekocht, der Tarifstelle ex 03.03 A IV b) 1 des Gemeinsamen Zolltarifs werden Vermarktungsnormen festgelegt.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung sind:

a) Vermarktung: erstes Anbieten und erster Verkauf nach dem Eintreffen in der Gemeinschaft;

b) Los: eine bestimmte Menge von Garnelen der gleichen Aufmachung;

c) Aufmachung: Art des Behältnisses, in dem die Garnelen angeboten werden, wie zum Beispiel Kisten, Körbe usw.

Artikel 3

(1) Die in Artikel 1 genannten, in der Gemeinschaft erzeugten Garnelen dürfen innerhalb der Gemeinschaft für den menschlichen Verzehr nur vermarktet werden, wenn sie dieser Verordnung entsprechen.

(2) Diese Verordnung gilt jedoch nicht für kleine Mengen von Garnelen, die von Küstenfischern direkt an Einzelhändler oder Verbraucher abgegeben werden.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu Absatz 2 werden nach dem Verfahren des Artikels 32 der Verordnung (EWG) Nr. 100/76 erlassen.

Artikel 4

Die in Artikel 1 genannten Vermarktungsnormen umfassen:

a) Frischeklassen,

b) Größenklassen.

Artikel 5

(1) Die in Artikel 1 genannten Garnelen werden je Los in die Frischeklasse A oder B eingestuft.

Frischeklasse A

a) Mindesteigenschaften:
   — Oberfläche des Panzers: feucht glänzend,
   — beim Umschütten müssen die Garnelen einzeln fallen,
   — Fleisch ohne Fremdgeruch,
   — frei von Sand, ohne Fremdkörper;

b) Aussehen der Garnelen in ihrem Panzer:
   — Farbe kräftig rötlich-rosa mit kleinen weißen Flecken, Brustpanzer hell,
   — stark gekrümmt;

c) Beschaffenheit des Fleisches beim und nach dem Schälen:
   — leicht schälbar mit technisch unvermeidbaren Fleischverlusten,
   — fest, nicht zäh;

d) Bruchstücke:

   vereinzelte Garnelenbruchstücke sind zulässig.

Frischeklasse B

a) Mindesteigenschaften:
   — die gleichen wie für die Frischeklasse A;

b) Aussehen der Garnelen in ihrem Panzer:
   — Farbe etwas abgeblaßt, rötlich-rosa bis rötlich-blau mit weißen Flecken, Brustpanzer hell bis grau,
   — gekrümmt;

c) Beschaffenheit des Fleisches beim und nach dem Schälen:

— weniger leicht schälbar mit geringen Fleischverlusten,

— weniger fest, leicht zäh;

d) Bruchstücke:

geringer Anteil an Garnelenbruchstücken ist zulässig.

(2) Bei der Einstufung der Erzeugnisse in die verschiedenen Frischeklassen wird auch der Wassergehalt berücksichtigt.

Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Absatz werden nach dem Verfahren des Artikels 32 der Verordnung (EWG) Nr. 100/76 erlassen.

Artikel 6

(1) Jedes Los muß hinsichtlich des Frischegrades einheitlich sein. Ein Los von geringem Umfang braucht jedoch nicht einheitlich zu sein; in diesem Fall wird es in die niedrigste der darin vertretenen Frischeklassen eingestuft.

(2) Die Frischeklasse muß in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben von mindestens 5 cm Größe auf Zetteln angegeben sein, die auf den Losen angebracht werden.

Artikel 7

(1) Die Garnelen werden in folgende Größenklassen eingeteilt:

	Breite des Panzers	Stück je kg
Größe 1	6,8 mm und mehr	620 oder weniger
Größe 2	weniger als 6,8 mm	621 und mehr

(2) Jedes Los muß hinsichtlich der Größenklassen einheitlich sein. Ein Los von geringem Umfang braucht jedoch nicht einheitlich zu sein; in diesem Fall wird es in die Größenklasse 2 eingestuft.

(3) Die Größenklasse muß in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben von mindestens 5 cm Größe auf Zetteln angegeben sein, die auf den Losen angebracht werden.

Artikel 8

Der Berufshandel nimmt die Einteilung nach Frischeklassen und Größenklassen gegebenenfalls zusammen mit Sachverständigen vor, die zu diesem Zweck von den betreffenden Berufsverbänden benannt werden.

Artikel 9

Jeder Mitgliedstaat übermittelt den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission spätestens einen Monat vor der Anwendung dieser Verordnung ein Verzeichnis der Namen und Anschriften der in Artikel 8 genannten Sachverständigen und Berufsverbände. Jede Änderung dieses Verzeichnisses wird den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission mitgeteilt.

Artikel 10

(1) Die in Artikel 1 genannten Garnelen mit Herkunft aus dritten Ländern dürfen in der Gemeinschaft für den menschlichen Verzehr nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

a) den Vorschriften der Artikel 4 bis 7 entsprechen;

b) in Verpackungen angeboten werden, die gut sichtbar und deutlich lesbar folgende Angaben tragen:

— Ursprungsland in lateinischen Druckbuchstaben von mindestens 20 mm Größe,

— eine der folgenden Angaben:
„Crevettes grises"
„Garnelen"
„Gamberetti grigi"
„Garnalen"
„Shrimps"
„hesterejer"

— Frischeklasse und Größenklasse,

— Nettogewicht in kg der in den Verpackungen enthaltenen Garnelen,

— Datum der Klasseneinteilung und Versanddatum,

— Name und Anschrift des Absenders.

(2) Für Garnelen, die von unter der Flagge eines dritten Landes fahrenden Schiffen direkt von den Fangplätzen aus in einen Hafen der Gemeinschaft verbracht werden, gelten jedoch im Hinblick auf das Inverkehrbringen die gleichen Bestimmungen wie für die Gemeinschaftserzeugung.

Artikel 11

(1) Die Verordnung (EWG) Nr. 166/71 des Rates vom 26. Januar 1971 zur Festlegung gemeinsamer Vermarktungsnormen für Garnelen der Gattung Crangon [1], zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3400/73 [2], wird aufgehoben.

(2) Verweisungen auf die durch Absatz 1 aufgehobene Verordnung gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung.

Artikel 12

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 1976 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am 19. Januar 1976.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. HAMILIUS

[1] ABl. Nr. L 23 vom 29. 1. 1971, S. 3.
[2] ABl. Nr. L 349 vom 19. 12. 1973, S. 8.