REGOLAMENTO (CEE) N. 104/76 DEL CONSIGLIO

del 19 gennaio 1976

che stabilisce norme comuni di commercializzazione per i gamberetti grigi del genere «Crangon» sp.p.

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 100/76 del Consiglio, del 19 gennaio 1976, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca [1], in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

vista la proposta della Commissione,

considerando che il regolamento (CEE) n. 100/76 prevede la possibilità di fissare norme comuni di commercializzazione; che l'applicazione di tali norme può contribuire al miglioramento qualitativo dei gamberetti commercializzati, facilitandone in tal modo lo smercio;

considerando che il miglioramento qualitativo può essere ottenuto in particolare escludendo dalla commercializzazione per il consumo umano i gamberetti che non possiedono un certo grado di freschezza o un certo calibro;

considerando che la quasi totalità dei gamberetti di produzione comunitaria sono cotti immediatamente dopo la cattura al fine di evitare un rapido deterioramento della loro freschezza; che è necessario quindi adottare in primo luogo le norme per i gamberetti semplicemente cotti in acqua;

considerando che, in quasi tutti gli Stati membri che praticano la pesca marittima, i gamberetti ritenuti idonei al consumo umano in base alla regolamentazione nazionale sono messi in vendita dopo la cernita secondo il calibro; che esiste anche una classificazione secondo il grado di freschezza;

considerando che, tenuto conto delle misure previste dal regolamento (CEE) n. 100/76 per la determinazione e la formazione dei prezzi, la normalizzazione dei gamberetti riveste particolare importanza; che è pertanto opportuno uniformare le classificazioni finora operate sul piano nazionale;

considerando che finora la classificazione dei gamberetti precede la fase della prima vendita, poiché in gran parte questi vengono immediatamente privati del carapace o altrimento trasformati; che è pertanto opportuno limitare l'applicazione delle norme comuni alla fase della prima vendita nella Comunità;

considerando che le norme devono applicarsi a tutti i gamberetti destinati al consumo umano commercializzati nel territorio degli Stati membri della Comunità, compresi i gamberetti importati; che limitando ai gamberetti destinati al consumo umano l'obbligo in tal modo imposto agli operatori è possibile procedere ad una distinzione più netta e più rapida fra i prodotti che, essendo ammessi al consumo umano, sono utilizzati a tal fine e sono pertanto soggetti a classificazione, e altri prodotti; che ne risulteranno facilitati sia la commercializzazione allo stadio dell'applicazione delle norme sia il controllo dell'osservanza di queste ultime; che appare tuttavia necessario escludere dal campo di applicazione delle norme i piccoli quantitativi venduti direttamente al dettagliante o al consumatore;

considerando che lo stato di freschezza dei gamberetti ha una funzione determinante nell'apprezzamento della qualità; che è anche indispensabile una ripartizione in categorie secondo il calibro in considerazione della diversità delle abitudini d'acquisto dei consumatori e dei metodi correnti di trasformazione applicati nella Comunità;

considerando che non esiste attualmente alcun metodo obiettivo che permetta di apprezzare rapidamente e con poca spesa lo stato di freschezza dei gamberetti; che soltanto l'esame organolettico, che del resto è già applicato negli Stati membri, risponde a tale esigenza e costituisce un metodo accettabile;

considerando che, tenuto conto delle pratiche seguite nella maggior parte degli Stati membri, è opportuno che gli appartenenti alla categoria professionale effettuino la classificazione per categorie di freschezza e per categorie di calibro; che d'altra parte per quanto riguarda in particolare l'apprezzamento della freschezza in base a criteri organolettici, è opportuno prevedere la partecipazione eventuale di esperti designati a tale scopo dalle organizzazioni professionali interessate;

[1] Vedi pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale.

considerando che, ai fini della necessaria informazione reciproca, è opportuno che ciascuno degli Stati membri comunichi agli altri Stati membri ed alla Commissione un elenco dei nomi e degli indirizzi degli esperti e delle organizzazioni professionali interessate;

considerando che i gamberetti importati dai paesi terzi devono essere conformi alle norme comunitarie;

considerando che l'applicazione delle suddette norme a tali gamberetti rende necessaria l'apposizione di talune indicazioni supplementari sugli imballaggi; che tuttavia dette indicazioni non sono necessarie per i gamberetti introdotti nella Comunità da battelli dei paesi terzi provenienti direttamente dal luogo di pesca, fermo restando che tali gamberetti devono essere commercializzati in conformità delle disposizioni applicabili alla produzione comunitaria,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Sono stabilite norme di commercializzazione per i gamberetti grigi del genere «Crangon» sp.p., semplicemente cotti in acqua, della sottovoce ex 03.03 A IV b) 1 della tariffa doganale comune.

Articolo 2

Ai sensi del presente regolamento si intende per:

a) *commercializzazione:* la prima messa in vendita e la prima vendita dopo introduzione nella Comunità;

b) *partita:* una certa quantità di gamberetti sottoposta allo stesso condizionamento;

c) *condizionamento:* tipo di contenitore nel quale sono presentati i gamberetti: cassette, ceste, ecc.

Articolo 3

1. I gamberetti di cui all'articolo 1, di produzione comunitaria, possono essere commercializzati per il consumo umano all'interno della Comunità soltanto se sono conformi alle disposizioni del presente regolamento.

2. Tuttavia, le disposizioni del presente regolamento non si applicano alle piccole quantità di gamberetti cedute direttamente dal pescatore costiero al dettagliante o al consumatore.

3. Le modalità d'applicazione del paragrafo 2 sono adottate secondo la procedura prevista dall'articolo 32 del regolamento (CEE) n. 100/76.

Articolo 4

Le norme di commercializzazione di cui all'articolo 1 comprendono:

a) categorie di freschezza,

b) categorie di calibro.

Articolo 5

1. I gamberetti di cui all'articolo 1 sono classificati in partite corrispondenti a una delle categorie di freschezza A o B.

Categoria di freschezza A

a) Caratteristiche minime:
   — superficie del carapace: umida e lucente;
   — in caso di travaso, i gamberetti devono cadere separatamente;
   — carne senza odori estranei;
   — esenti da sabbia e da altre materie estranee.

b) Aspetto del gamberetto provvisto del carapace:
   — colore rosso-rosato evidente, con piccole macchie bianche; parte pettorale del carapace chiara;
   — molto ricurvo.

c) Aspetto della carne durante e dopo l'asportazione del carapace:
   — agevole asportazione del carapace con perdite di carne tecnicamente inevitabili;
   — soda, non coriacea.

d) Frammenti:
   — sono ammessi rari frammenti di gamberetto.

Categoria di freschezza B

a) Caratteristiche minime:
   — le stesse della categoria di freschezza A.

b) Aspetto del gamberetto provvisto del carapace:
   — colore variante dal rosso-rosato leggermente sfumato al rosso-bluastro con macchie bianche; parte pettorale del carapace chiara tendente al grigio;
   — ricurvo.

c) Aspetto delle carne durante e dopo l'asportazione del carapace:

— asportazione del carapace meno facile con limitate perdite di carne;

— meno soda, leggermente coriacea.

d) Frammenti:

— è ammessa una piccola quantità di frammenti di gamberetto.

2. Per la classificazione dei prodotti nelle diverse categorie di freschezza, si prende anche in considerazione il loro tenore d'acqua.

Le modalità d'applicazione del presente paragrafo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento (CEE) n. 100/76.

Articolo 6

1. Ogni partita deve essere omogenea quanto allo stato di freschezza. Tuttavia, una partita di scarso volume può non essere omogenea; in tal caso la partita viene classificata nella più bassa categoria di freschezza in essa rappresentata.

2. La categoria di freschezza deve essere indicata in caratteri leggibili e indelebili di un'altezza minima di 5 cm su etichette apposte sulle partite.

Articolo 7

1. I gamberetti sono classificati secondo le seguenti categorie di calibro:

	Larghezza del carapace	Unità/kg
Calibro 1	6,8 mm e più	620 o meno
Calibro 2	meno di 6,8 mm	621 e più

2. Ogni partita deve essere omogenea quanto al calibro dei gamberetti. Tuttavia, una partita di scarso volume può non essere omogenea; in tal caso la partita viene classificata nella categoria di calibro 2.

3. La categoria di calibro deve essere indicata in caratteri leggibili ed indelebili di un'altezza minima di 5 cm su etichette apposte sulle partite.

Articolo 8

Gli appartenenti alla categoria professionale effettuano la classificazione per categorie di freschezza e categorie di calibro eventualmente con la partecipazione di esperti designati a tal fine dalle organizzazioni professionali interessate.

Articolo 9

Ciascuno Stato membro comunica agli altri Stati membri ed alla Commissione, al più tardi un mese prima della data di applicazione del regime previsto dal presente regolamento, un elenco dei nomi e degli indirizzi degli esperti e delle organizzazioni professionali di cui all'articolo 8. Ogni modifica dell'elenco è comunicata agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Articolo 10

1. I gamberetti di cui all'articolo 1 provenienti dai paesi terzi possono essere ammessi al consumo nella Comunità per essere destinati al consumo umano soltanto:

a) se sono conformi alle disposizioni degli articoli 4, 5, 6 e 7;

b) se sono presentati in imballaggi recanti l'indicazione chiaramente visibile e perfettamente leggibile:

— del paese d'origine, impressa in caratteri latini, di un'altezza di almeno 20 mm,

— di una delle seguenti menzioni:

«Crevettes grises»,
«Garnelen»,
«Gamberetti grigi»,
«Garnalen»,
«Shrimps»,
«Hesterejer»;

— della categoria di freschezza e della categoria di calibro,

— del peso netto in chilogrammi dei gamberetti contenuti negli imballaggi,

— della data di classificazione e della data di spedizione,

— del nome e dell'indirizzo dello speditore.

2. Tuttavia, i gamberetti provenienti direttamente dai luoghi di pesca, introdotti da battelli battenti bandiera di un paese terzo in un porto della Comunità e destinati ad essere commercializzati per il consumo umano, sono soggetti, ai fini della loro ammissione al consumo, alle stesse disposizioni applicabili alla produzione comunitaria.

Articolo 11

1. Il regolamento (CEE) n. 166/71 del Consiglio, del 26 gennaio 1971, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per i gamberetti grigi del genere «Crangon» sp.p. [1], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3400/73 [2], è abrogato.

2. I riferimenti al regolamento abrogato a norma del paragrafo 1 sono da intendersi come riferimenti al presente regolamento.

Articolo 12

Il presente regolamento entra in vigore il 1° febbraio 1976.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, addì 19 gennaio 1976.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. HAMILIUS

---

(1) GU n. L 23 del 29. 1. 1971, pag. 3.
(2) GU n. L 349 del 19. 12. 1973, pag. 8.