376R0104

REGLAMENTO (CEE) Nº 104/76 DEL CONSEJO

de 19 de enero de 1976

por el que se establecen normas comunes de comercialización para las quisquillas del tipo «Crangon spp»

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 100/76 del Consejo, de 19 de enero de 1976, sobre organización común de mercados en el sector de los productos pesqueros [1] y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 100/76 prevé la posibilidad de establecer normas comunes de comercialización; que la aplicación de dichas normas puede contribuir a mejorar la calidad de las quisquillas comercializadas y a facilitar así un mercado para éstas;

Considerando que la mejora de la calidad puede lograrse, especialmente, excluyendo de la comercialización para el consumo humano a las quisquillas que no ofrezcan un cierto grado de frescor o que sean de tamaño pequeño;

Considerando que la casi totalidad de las quisquillas de la producción comunitaria se cuecen tan pronto como se capturan, con vistas a evitar el rápido deterioro de su frescor; que es conveniente, por lo tanto, establecer prioritariamente normas para las quisquillas cocidas en agua;

Considerando que en casi todos los Estados miembros que practican la pesca marítima se ponen en venta, tras una clasificación por calibres, aquellas quisquillas que con arreglo a la normativa nacional hayan sido consideradas aptas para el consumo humano; que existe también una clasificación según el grado de frescor;

Considerando que, teniendo en cuenta las medidas previstas en el Reglamento (CEE) nº 100/76 sobre determinación y formación de precios, la normalización de las quisquillas reviste una importancia particular; que procede, en consecuencia, uniformizar las clasificaciones efectuadas hasta ahora en el plan nacional;

Considerando que, hasta la fecha, sólo se hace una clasificación de las quisquillas antes de la primera venta, puesto que gran parte de dichas quisquillas son inmediatamente peladas o transformadas de diferentes maneras; que es, pues, conveniente limitar la aplicación de las normas comunes a la fase de primera venta en la Comunidad;

Considerando que las normas deben aplicarse a todas las quisquillas destinadas a la alimentación humana y comercializadas en el territorio de los Estados miembros de la Comunidad, incluídas las importaciones; que al limitar la obligación impuesta a los profesionales respecto a las quisquillas destinadas al consumo humano es posible distinguir de manera más clara y rápida entre, por una parte, los productos que siendo admitidos para el consumo humano son utilizados con ese fin y, por tal motivo, se encuentran sujetos a clasificación y por otra parte, los demás productos; que tanto la comercialización en la fase de aplicación de las normas como el control del cumplimiento de éstas se verán facilitados; que parece, no obstante, necesario excluir de su ámbito de aplicación ciertas ventas directas de pequeñas cantidades al detallista o al consumidor;

Considerando que el estado de frescor de las quisquillas interviene de manera determinante en la apreciación de su calidad; que un reparto por categorías de calibrado es igualmente imprescindible, debido a las diversas costumbres de compra de los consumidores y a los métodos corrientes de transformación en la Comunidad;

Considerando que no existe actualmente un método objetivo que permita apreciar, rápidamente y a un costo reducido, el estado de frescor de las quisquillas; que sólo el examen organoléptico, que se aplica por otra parte en los Estados miembros, satisface esta exigencia y constituye un método aceptable;

Considerando que, teniendo en cuenta las prácticas existentes en la mayoría de los Estados miembros, parece oportuno que los profesionales efectúen la clasificación por grado de frescor y categoría de calibrado; que, con vistas, especialmente, a la apreciación del frescor a partir de criterios organolépticos, es conveniente prever la ayuda eventual de expertos nombrados para dicho fin por las organizaciones profesionales afectadas;

[1] DO nº L 20 de 28.1.1976, p. 1.

Considerando que, para lograr una información recíproca, es conveniente que cada Estado miembro comunique a los demás Estados miembros y a la Comisión una lista de los nombres y direcciones de los expertos y organizaciones profesionales implicados;

Considerando que es imprescindible que las quisquillas importadas de terceros países cumplan las normas comunitarias;

Considerando que la aplicación de dichas normas a las quisquillas conduce a exigir indicaciones adicionales en los envoltorios; que no obstante, dichas indicaciones no serán necesarias cuando se trate de quisquillas introducidas directamente desde las zonas de pesca a la Comunidad por parte de buques de terceros países, dando por supuesto que dichas quisquillas no podrán ser comercializadas, no obstante, más que de conformidad con las disposiciones aplicables a la produción comunitaria,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se establecen normas de comercialización para las quisquillas cocidas en agua del tipo *Grango spp* e incluídas en la sub-posición ex. 03.03 A IV b) 1 del arancel aduanero común.

Artículo 2

Con arreglo al presente Reglamento, se entiende por:

a) comercialización: la primera puesta en venta y la primera venta, tras la introducción en la Comunidad;

b) lote: cierta cantidad de quisquillas que hayan sido objeto del mismo acondicionamiento;

c) acondicionamiento: tipo de envase en el que se presentan las quisquillas, como cajas, cestas, etc.

Artículo 3

1. Las quisquillas mencionadas en el artículo 1 y que pertenezcan a la producción comunitaria sólo podrán ser comercializadas para la alimentación humana en el interior de la Comunidad cuando cumplan el presente Reglamento.

2. El presente Reglamento no es aplicable, no obstante, a las pequeñas cantidades de quisquillas vendidas directamente por el pescador costero al detallista o al consumidor.

3. Las modalidades de aplicación del apartado 2 serán adoptadas con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 32 del Reglamento (CEE) nº 100/76.

Artículo 4

Las normas de comercialización mencionadas en el artículo 1 se componen de:

a) categorías de frescor,

b) categorías de calibrado.

Artículo 5

1. Las quisquillas mencionadas en el artículo 1 serán clasificadas en partidas correspondientes a las categorías de frescor A o B.

Categoría de frescor A:

a) Características mínimas:
   — superficie del caparazón, húmeda y lustrosa,
   — en caso de trasvase, las quisquillas deberían caer separadas,
   — carne sin olor extraño,
   — exento de arena y otras materias extrañas;

b) aspecto de la quisquilla con su caparazón:
   — color rojo-rosa nítido, con pequeñas manchas blancas; la parte pectoral del caparazón será clara;
   — encurvada;

c) estado de la carne durante y después del pelado:
   — se pelará fácilmente, con escasas pérdidas de carne, técnicamente inevitables,
   — firme, no coriácea;

d) fragmentos:
   — se admitirán unos pocos fragmentos de quisquillas.

Categoría de frescor B:

a) Características mínimas:
   las mismas que las de la categoría de frescor A;

b) aspecto de la quisquilla con su caparazón:
   — color que va del rojo-rosa deslavado al rojo azulado, con manchas blancas; la parte pectoral del caparazón será clara, tirando a gris,
   — encurvada;

c) estado de la carne durante y después del pelado:

— se pelará más difícilmente con algunas pérdidas de carne,

— menos firme, ligeramente coriácea;

d) fragmentos:

— se admitirá una escasa cantidad de fragmentos de quisquillas.

2. Para la clasificación de los productos en las diferentes categorías de frescor se tomará igualmente en consideración el contenido de agua.

Las modalidades de aplicación del presente apartado se adoptan con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 32 del Reglamento (CEE) nº 100/76.

Artículo 6

1. Cada partida deberá ser homogénea en cuanto a su estado de frescor se refiere: No obstante, una partida de pequeño volumen podrá no ser homogénea; en este caso, se clasificará dentro de la categoría de frescor más baja.

2. La categoría de frescor figurará en caracteres legibles e indelebles de una altura mínima de 5 centímetros en etiquetas que se fijarán sobre las partidas.

Artículo 7

1. Se clasificarán las quisquillas con arreglo a las siguientes categorías de calibrado:

	Anchura del caparazón	Piezas por kg
Talla 1	6,8 mm y más	620 o menos
Talla 2	menos de 6,8 mm	621 y más

2. Cada partida deberá ser homogénea, en cuanto al calibrado de quisquillas se refiere. No obstante, una partida de pequeño volumen podrá no ser homogénea; en este caso, se clasificará dentro de la categoría decalibrado 2.

3. La categoría de calibrado figurará en caracteres legibles e indelebles de una altura mínima de 5 centímetros en etiquetas que se fijarán sobre las partidas.

Artículo 8

Los profesionales efectuarán la clasificación por categorías de frescor o categorías de calibrado con la ayuda eventual de expertos nombrados para dicho fin por las organizaciones profesionales implicadas.

Artículo 9

Cada Estado miembro comunicará a los restantes Estados miembros y a la Comisión, a más tardar un mes antes de la fecha de la puesta en aplicación del régimen previsto por el presente Reglamento, una lista de los nombres y direcciones de los expertos y organizaciones profesionales mencionadas en el artículo 8.

Cualquier modificación de dicha lista será comunicada a los restantes Estados miembros y a la Comisión.

Artículo 10

1. Las quisquillas mencionadas en el artículo 1 y procedentes de terceros países sólo serán aptas para la alimentación humana en la Comunidad si:

a) cumplen las disposiciones de los artículos 4, 5, 6 y 7;

b) se ofrecen en envoltorios con indicación claramente visible y perfectamente leíble:

— del país de origen impreso en letra latina de 20 milímetros de altura,

— de una de los términos siguientes:
«Crevettes grises»,
«Garnelen»,
«Gamberetti grigi»,
«Garnalen»
«Shrimps»,
«Hesterejer»,

— de la categoría de frescor y de la categoría de calibrado,

— del peso neto en kilogramos de las quisquillas contenidas en los envoltorios,

— de la fecha de clasificación y de la fecha de expedición,

— del nombre y dirección del expedidor.

2. No obstante, las quisquillas procedentes directamente de las zonas de pesca e introducidas en un puerto de la Comunidad por buques con bandera de un tercer país y destinadas a ser comercializadas para la alimentación humana serán sometidas, para su consumo, a las mismas disposiciones que las aplicables a la producción comunitaria.

Artículo 11

1. Queda derogado el reglamento (CEE) nº 166/71 del Consejo, de 26 de enero de 1971, que establece normas comunes de comercialización para las quisquillas del tipo *Crangon spp* [1], modificado en última instancia por el Reglamento (CEE) nº 3400/73 [2].

2. Las referencias al Reglamento derogado en virtud del apartado 1 deberán entenderse como válidas para el presente Reglamento.

Artículo 12

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de febrero de 1976.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de enero de 1976.

Por el Consejo

El Presidente

J. HAMILIUS

---

[1] DO nº L 23 de 29.1.1971, p. 3.
[2] DO nº L 349 de 19.12.1973, p. 8.