

REGOLAMENTO (CEE) N. 2136/89 DEL CONSIGLIO

del 21 giugno 1989

che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di sardine

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 3796/81 del Consiglio, del 29 dicembre 1981, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1495/89 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

vista la proposta della Commissione,

considerando che a norma del regolamento (CEE) n. 3796/81 possono essere stabilite norme comuni di commercializzazione per i prodotti della pesca nella Comunità, allo scopo soprattutto di eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente e di agevolare le relazioni commerciali sulla base di una leale concorrenza;

considerando che l'adozione di queste norme per le conserve di sardine potrebbe migliorare la redditività della produzione comunitaria di sardine e dei relativi sbocchi e facilitare lo smercio dei prodotti;

considerando che occorre precisare, soprattutto al fine di garantire un'ampia trasparenza del mercato, che i prodotti suddetti devono essere preparati esclusivamente con pesci della specie «sardina pilchardus Walbaum» e contenere una determinata quantità minima di pesce;

considerando che, per garantire una buona presentazione commerciale dei prodotti, è opportuno definire gli elementi relativi alla preparazione del pesce prima che venga condizionato, le presentazioni in cui può essere commercializzato nonché i mezzi di copertura e gli ingredienti supplementari che possono essere impiegati; che tali elementi non possono tuttavia determinare l'esclusione degli eventuali nuovi prodotti che potranno essere presentati sul mercato;

considerando che, per impedire la commercializzazione di prodotti non soddisfacenti, è opportuno definire alcuni criteri cui dovranno rispondere le conserve di sardine smerciate nella Comunità per l'alimentazione umana;

considerando che la direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consuma-

tore finale, nonché la relativa pubblicità ⁽³⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 86/197/CEE ⁽⁴⁾, e la direttiva 76/211/CEE del Consiglio, del 20 gennaio 1976, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al condizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati ⁽⁵⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 78/891/CEE ⁽⁶⁾, definiscono le indicazioni necessarie per un'adeguata informazione e tutela del consumatore circa il contenuto dei recipienti; che, per quanto riguarda le conserve di sardine, è opportuno determinare la denominazione di vendita dei prodotti in base alla preparazione culinaria proposta, la quale dipende in particolare dal rapporto esistente tra i vari ingredienti che compongono il prodotto finale; che, nel caso in cui la sostanza di copertura sia l'olio, è opportuno precisare come quest'ultimo debba essere denominato;

considerando che è opportuno demandare alla Commissione l'adozione, se necessario, delle misure d'applicazione di carattere tecnico,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il presente regolamento definisce le norme cui è soggetta nella Comunità la commercializzazione delle conserve di sardine.

Articolo 2

Possono essere commercializzati come conserve di sardine e possono recare le denominazioni di vendita di cui all'articolo 7 soltanto i prodotti che soddisfano alle condizioni seguenti:

- sono ricompresi nel codice NC 1604 13 10 ed ex 1604 20 50;
- sono preparati esclusivamente con pesci della specie «sardina pilchardus Walbaum»;
- sono preconfezionati con qualunque mezzo di copertura adeguato in recipienti ermeticamente chiusi;
- sono sterilizzati con un trattamento idoneo.

Articolo 3

Nella misura necessaria alla buona presentazione commerciale del prodotto, le sardine devono essere adeguatamente

⁽³⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 144 del 29. 5. 1986, pag. 38.

⁽⁵⁾ GU n. L 46 del 21. 2. 1976, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU n. L 311 del 4. 11. 1978, pag. 21.

⁽¹⁾ GU n. L 379 del 31. 12. 1981, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 148 dell'1. 6. 1989, pag. 1.

private della testa, delle branchie, della pinna caudale e dei visceri, esclusi uova, lattime e reni, nonché, a seconda delle presentazioni commerciali di cui trattasi, della colonna vertebrale e della pelle.

Articolo 4

Le sardine messe in conserva possono essere commercializzate in una delle presentazioni di seguito elencate:

- 1) sardine: prodotto di base; adeguata eliminazione della testa, delle branchie, della pinna caudale e dei visceri. La testa è recisa perpendicolarmente alla colonna vertebrale, in prossimità delle branchie;
- 2) sardine spinate: rispetto al prodotto di base di cui al punto 1), è eliminata anche la colonna vertebrale;
- 3) sardine spinate e spellate: rispetto al prodotto di base di cui al punto 1), sono eliminate anche la colonna vertebrale e la pelle;
- 4) filetti di sardina: masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- 5) trancie di sardina: porzioni di pesce contigue alla testa, lunghe almeno tre centimetri, ottenute dal prodotto di base di cui al punto 1) mediante tagli perpendicolari alla colonna vertebrale;
- 6) qualsiasi altra forma di presentazione, a condizione che sia chiaramente distinta dalle presentazioni definite nei punti da 1) a 5).

Articolo 5

Ai fini della denominazione di vendita di cui all'articolo 7, si distinguono i seguenti mezzi di copertura, con o senza aggiunta di ingredienti supplementari:

- 1) olio d'oliva;
- 2) oli vegetali raffinati, compreso l'olio di sansa di oliva, utilizzati separatamente o mescolati;
- 3) salsa di pomodoro;
- 4) succo naturale (liquido trasudato dal pesce al momento della cottura), soluzione salina o acqua;
- 5) marinate con o senza vino;
- 6) qualsiasi altro mezzo di copertura, a condizione che sia chiaramente distinto dai mezzi di copertura definiti nei punti da 1) a 5).

Questi mezzi di copertura possono essere mescolati tra loro, ad eccezione dell'olio di oliva che non può essere mescolato con altri oli.

Articolo 6

1. I prodotti contenuti nel recipiente, quali si presentano dopo il trattamento di sterilizzazione, devono rispondere almeno ai seguenti criteri:

- a) per le presentazioni descritte all'articolo 4, punti da 1) a 5), le sardine o parti di sardine devono:
 - essere di dimensioni ragionevolmente uniformi e alloggiare regolarmente nel recipiente;
 - essere facilmente separabili l'una dall'altra;
 - essere prive di perforazioni rilevanti della parete addominale;
 - essere prive di perforazioni o lacerazioni della carne;
 - essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
 - avere una carne di consistenza normale, che non sia in alcun caso eccessivamente fibrosa, eccessivamente flaccida o spugnosa;
 - avere la carne di colore chiaro o rosato, che non presenti un arrossamento perivertebrale, salvo lievi tracce;
- b) per quanto riguarda il mezzo di copertura, avere una consistenza e un colore caratteristici della sua denominazione e degli ingredienti. Se trattasi di copertura all'olio, essa non può contenere un essudato acquoso superiore all'8 % del peso netto;
- c) conservare l'odore e il sapore caratteristici della specie «sardina pilchardus Walbaum» e del tipo di mezzo di copertura ed essere prive di odori e sapori sgradevoli, segnatamente sapore amaro, rancido o di ossidazione;
- d) essere prive di corpi estranei;
- e) per quanto riguarda i prodotti contenenti lisce, la colonna vertebrale deve essere facilmente separabile dalla carne e friabile;
- f) per quanto riguarda i prodotti privi di pelle o di lisce, non devono esservi residui rilevanti di tali materie.

2. Il recipiente non deve presentare ossidazioni esterne o deformazioni che ne pregiudichino la buona presentazione commerciale.

Articolo 7

Fatte salve le direttive 79/112/CEE e 76/211/CEE, la denominazione di vendita figurante sugli imballaggi preconfezionati delle conserve di sardine è determinata in base al rapporto esistente tra il peso di sardine contenuto nel recipiente dopo la sterilizzazione e il peso netto, espressi in grammi.

- a) Per le presentazioni di cui all'articolo 4, punti da 1) a 5), il rapporto suddetto è almeno pari ai valori seguenti:
 - 70 % per i mezzi di copertura di cui all'articolo 5, punti 1), 2), 4) e 5);
 - 65 % per il mezzo di copertura di cui all'articolo 5, punto 3);
 - 50 % per i mezzi di copertura di cui all'articolo 5, punto 6).

Se questi valori sono rispettati la denominazione di vendita è stabilita in funzione della presentazione delle sardine in base alla designazione corrispondente indicata all'articolo 4. La designazione del mezzo di copertura impiegato costituisce parte integrante della denominazione di vendita.

Per i prodotti sott'olio, il mezzo di copertura è designato per mezzo delle diciture seguenti:

- «all'olio d'oliva», quando è utilizzato questo olio, oppure
 - «all'olio vegetale», quando sono utilizzati gli altri oli vegetali raffinati, compreso l'olio di sansa di olive, o miscele degli stessi, oppure
 - «all'olio di» seguita dalla designazione della sua natura specifica.
- b) Per le presentazioni di cui all'articolo 4, punto 6), il rapporto suddetto deve essere perlomeno pari al 35%.
- c) Per le preparazioni culinarie diverse da quelle definite alla lettera a), la denominazione di vendita deve indicare le caratteristiche della preparazione culinaria.

In deroga all'articolo 2, secondo trattino e alla lettera b) del presente articolo, le preparazioni a base di carne di

sardine che comportano la scomparsa della struttura muscolare possono contenere la carne di altri pesci che hanno subito lo stesso trattamento, a condizione che la percentuale di sardine sia perlomeno pari al 25 %.

- d) La denominazione di vendita definita al presente articolo è riservata ai prodotti di cui all'articolo 2.

Articolo 8

Ove occorra, la Commissione adotta, secondo la procedura prevista all'articolo 33 del regolamento (CEE) n. 3796/81, le misure necessarie all'applicazione del presente regolamento, in particolare il piano per la campionatura destinato a stabilire la conformità delle partite di fabbricazione al presente regolamento.

Articolo 9

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso è applicabile a decorrere dal 1° gennaio 1990.

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

Fatto a Lussemburgo, addì 21 giugno 1989.

Per il Consiglio

Il Presidente

C. ROMERO HERRERA