

31996R2406

23.12.1996

ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ

L 334/1

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2406/96 НА СЪВЕТА
от 26 ноември 1996 година
относно определяне на общите стандарти за търговия с някои рибни продукти

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора създаване на Европейската Общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 3759/92 на Съвета от 17 декември 1992 г. относно общата организация на пазара на рибни продукти и продукти от аквакултури ⁽¹⁾, и по-специално член 2, параграф 3 от него,

като взе предвид предложението на Комисията,

като има предвид, че общите стандарти за търговия са фиксирани от една страна за някои видове риби в Регламент (ЕИО) № 103/76 ⁽²⁾ и, от друга страна, за някои видове ракообразни в Регламент (ЕИО) № 104/76 ⁽³⁾, като има предвид необходимостта от нови, чувствителни промени в тези регламенти с цел съобразяване с развитието на пазара и на търговските практики; че следователно е необходимо сливането всички тези разпоредби в единен правен инструмент с цел осигуряване на яснота и добро приложение и че е необходимо следователно заменяне на Регламенти (ЕИО) № 103/76 и (ЕИО) № 104/76;

като има предвид, че целите на общите стандарти за търговия с рибните продукти основно са ориентирани към подобряване качеството на продуктите и улесняване по този начин на продажбата в полза на производителите и на потребителите; като има предвид, че става дума за непреработени рибни продукти, продавани пресни или замразени, качеството до голяма степен зависи от степента на свежест, която се оценява на основата на обективни критерии чрез

оглед на продуктите; че еднородността на партидите улов от гледна точка на свежестта налага един улов да включва продукти от един вид с произход от едно място на риболов и от един кораб;

като има предвид необходимостта от определяне на ограничен, но достатъчен брой категории свежест на основата на подходящи таблици за оценка по групи продукти; че не е целесъобразно, предвид необходимостта от запазване на качествени продукти, от 1 януари 2000 г. най-късно, да се приемат всякакви категории свежест за сметка на механизмите за интервенция на общата организация на пазара;

като има предвид, че общите стандарти за търговия имат също за цел определяне за тези продукти на съгласувани търговски характеристики за целия общностен пазар с цел предотвратяване нарушения на принципа на конкуренцията и прилагане режима на общата организация на пазара на еднородна основа; като има предвид необходимостта за тази цел да бъде наложена класификация на рибните продукти по таблица за калибриране, определена в зависимост от теллото на тези продукти или, в някои случаи, от техния размер;

като има предвид, че общите стандарти за търговия се прилагат при първата продажба на територията на Общността на всички продукти предназначени за консумация от хора, били те с произход от Общността или от трети страни; като има предвид, че тези стандарти се прилагат, без да се засягат санитарните норми или тези определени като мярка за опазване на рибните ресурси; като има предвид необходимостта да бъде напомнено най-вече предимството при всички случаи на евентуално действащите минимални биологични размери пред минималните размери определени за рибните продукти от общите стандарти за търговия;

като има предвид, че прилагането на общите стандарти за търговия с продуктите с произход от трети страни доведе до изискване за допълнителни индикации върху опаковките и че тези

⁽¹⁾ ОВ L 388, 31.12.1992 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 3318/94 (ОВ L 350, 31.12.1994 г., стр. 15).

⁽²⁾ ОВ L 20, 28.1.1976 г., стр. 9. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1935/93 (ОВ L 76, 20.7.1993 г., стр. 1).

⁽³⁾ ОВ L 20, 28.1.1976 г., стр. 35. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1300/95 (ОВ L 126, 9.6.1995 г., стр. 3).

индикации не са необходими за продуктите от кораби, плаващи под флага на трети страни, внесени в Общността при същите условия като тези за общностната продукция;

като има предвид, че с оглед съществуващите в повечето държави-членки практики, е целесъобразно класирането на рибните продукти по категории свежест и размери да се извършва от професионалисти и че за преценката на свежестта на основата на оглед е необходимо да се потърси съдействието на експерти, назначени от заинтересованите професионални организации;

като има предвид, че с цел взаимното информиране, е желателно всяка държава-членка да предостави на другите държави-членки и на Комисията списък с имената и адресите на заинтересованите експерти и професионални организации,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

А. Общи разпоредби

Член 1

1. Настоящият регламент определя, за някои рибни продукти, общите стандарти за търговия, предвидени в член 2 от Регламент (ЕИО) № 3759/92, наричан по-нататък „основния регламент“.

2. За целите на настоящия регламент:

- а) „пускане на пазара“ означава първото предлагане за продажба и/или първата продажба на продукти на територията на Общността, с цел консумация от хора;
 - б) „партида“ означава определено количество рибни продукти от един вид, които са били предмет на една и съща обработка и могат да са с произход от едно и също място на риболов и от един кораб;
 - в) „място на риболов“ означава обичайно наименование в професионалните среди на мястото, където е извършен улова;
 - г) „обработка“ е формата, под която рибата се пуска на пазара, тоест цяла, чистена, без глави и т.н.
 - д) „видим паразит“ означава паразит или група паразити, чиито размери, цвят и тъкан могат да бъдат ясно разграничени от плътта на рибата и който може да бъде наблюдаван с невъоръжено око, без увеличаваща оптична техника, когато условията на осветление са добри за човешкото око.
3. а) Разпоредбите на настоящия регламент относно категориите рибни продукти се прилагат без да се засягат изискванията на Директива 91/493/ЕИО на Съвета от 22 юли 1991 г. за

установяване на ветеринарно-санитарните изисквания за производство и пускането на пазара на рибни продукти ⁽¹⁾.

- б) До решението на Комисията в приложение на Директива 91/493/ЕИО, критериите, определящи, че дадена риба е негодна за консумация от хора, са посочени в колонката „не се допуска“ в приложение I към настоящия регламент.

Член 2

1. Рибните продукти, посочени в член 3, с произход от Европейската общност или от трети страни могат да бъдат продавани единствено ако отговарят на изискванията на настоящия регламент.
2. Независимо от това, настоящият регламент не се прилага за малките количества предоставени директно от крайбрежен риболовец на търговец на дребно или на потребител.
3. Подробни правила за прилагането на настоящия регламент се приемат по процедурата в член 32 на основния регламент.

Член 3

1. Общи стандарти за търговия се определят за следните продукти:

а) морски риби с код по КН 0302:

- Писия морска (*Pleuronectes platessa*),
- Тон (*Thunnus alalunga*),
- Тон червен (*Thunnus thynnus*),
- Тон дебел (*Thunnus* или *Parathunnus obesus*),
- Херинга (океанска селда) от вида *Clupea harengus*,
- Треска от вида *Gadus morhua*,
- Сардела от вида *Sardina pilchardis*,
- Пикша (*Melanogrammus aeglefinus*),
- Сайда (*Pollachius virens*),
- Сайда сребриста (*Pollachius pollachius*),
- Скумрия от вида *Scomber scombrus* (черноморска),
- Скумрия от вида *Scomber japonicus*,
- Сафрид (*Trachurus* spp.),
- Акули (черноморска и котешка) (*Squalus acanthias* и *Scylorhinus* spp.),
- Бибани (*Sebastes* spp.),
- Мерланг (*Merlangius merlangus*),
- Путас (*Micromesistius poutassou* или *Gadus poutassou*),

⁽¹⁾ ОВ L 268, 24.9.1991 г., стр. 15. Директива, последно изменена с Директива 96/23/ЕО (ОВ L 125, 23.5.1996 г., стр. 10).

- Молва (*Molva* spp.),
 - Хамсия (*Engraulis* spp.),
 - Мерлуза от вида *Merluccius merluccius*,
 - Мегрим (*Lepidorhombus* spp.),
 - Платика (*Brama* spp.),
 - Морски дявол (*Lophius* spp.),
 - Лиманда (*Limanda limanda*),
 - Писия малоуста (*Microstomus kitt*),
 - Паут френски (*Trisopterus liscus*) и Паут малък (*Trisopterus minutus*)
 - Бопс (*Boops boops*),
 - Смарид (*Maena smaris*),
 - Змиорка морска (*Conger conger*),
 - Морска лястовица (*Trigla* spp.),
 - Кефал (*Mugil* spp.),
 - Скат (*Raja* spp.),
 - Писия (*Platichthys flesus*),
 - Морски език (*Solea* spp.),
 - Лепидоп (*Lepidopus caudatus* и *Aphanopus carbo*),
- б) раковидни с код по КН 0306, при обработка живи, пресни, охладени или варени във вода или на пара:
- Скариди сиви (*Crangon crangon*) и скариди розови (*Leander serratus*),
 - Раци пустинници (*Cancer pagurus*),
 - Лангустини (*Nerphrops norvegicus*);
- в) главоноги с код по КН 0307:
- Сепия (*Sepia officinalis* и *Rossia macrosoma*).

2. Стандартите за търговия, посочени в параграф 1, включват:

- а) категории свежест и
- б) категории размери.

Б. Категории свежест

Член 4

1. Категориите свежест се определят за всяка партида в зависимост от степента на свежест на продуктите и на някои допълнителни характеристики.

Степента на свежест се определя по специфични таблици за оценка, представени по видове продукти в приложение I.

2. На основата на таблиците по параграф 1, продуктите, визирани в член 3, се класират по групи, отговарящи на една от следните категории на свежест:

- а) екстра, А или Б, за рибите, хрущялните, главоногите и лангустините;
- б) екстра или А за скаридите.

Независимо от това, живите лангустини се класират в категория Е.

3. Раците, визирани в член 3, не се класират съобразно специфичните стандарти за свежест.

Въпреки това могат да бъдат продавани само целите raci, с изключение на петнистите женски raci и raci с мека черупка.

Член 5

1. Всяка партида трябва да бъде еднородна по свежест. Независимо от това, партида с малък обем може да не бъде еднородна, като в този случай се класира в най-ниската категория свежест, която е представена в нея.

2. Категорията свежест се изписва върху етикетите на партидите с четливи и неизличими обозначения с минимум 5 сантиметра височина.

Член 6

1. Класирането в категория свежест Б на партида риби, хрущялни, главоноги и лангустини по член 3, води до изключване на партидата от правото на финансовите помощи, предвидени в членове 12, 12а, 14 и 15 на основния регламент.

2. Рибите, хрущялните, главоногите и лангустините от категория свежест Екстра, трябва да бъдат без следи от натиск или драскотини, нечистоти и силно обезцветяване.

3. Рибите, хрущялните, главоногите и лангустините от категория свежест А, трябва да бъдат без следи от нечистоти и силно обезцветяване. Допуска се минимално количество от тях със следи от натиск или повърхностни драскотини.

4. За рибите, хрущялните, главоногите и лангустините от категория свежест Б, се допуска малък процент със следи от натиск или по-дълбоки драскотини. Рибите не трябва да са замърсени или силно обезцветени.

5. За класирането на продуктите в различните категории свежест, без да се засяга действащата санитарна нормативна уредба, се взема предвид и наличието на видими паразити и евентуалното им отражение върху качеството на продукта предвид неговото естество и обработка.

6. Редът и условията за приложение на настоящия член се определят при нужда съобразно процедурата в член 32 на основния регламент.

В. Категории размери

Член 7

1. Сортирането по размери на продуктите по член 3 се основава на теглото им или на броя им в един килограм. За сивите скариди и раците, категориите размери се определят на основата на широчината на черупката.

2. Минималните размери, определени от настоящия регламент, по таблицата в приложение II, се прилагат без да се засягат минималните големина, изразени в дължина и изисквани от:

- Регламент (ЕИО) № 1866/86 на Съвета от 12 юни 1986 г. определящ някои технически мерки за опазване на рибните ресурси в Балтийско море, проливите Белт и Орсунд ⁽¹⁾,
- Регламент (ЕИО) № 3094/86 на Съвета от 7 октомври 1986 г. определящ някои технически мерки за опазване на рибните ресурси ⁽²⁾,
- Регламент (ЕИО) № 1626/94 на Съвета от 27 юни 1984 г. определящ някои технически мерки за опазване на рибните ресурси в Средиземно море ⁽³⁾.

За целите на контрола от компетентните органи, за видовете, за които се отнасят стандартите за търговия, се спазват минималните биологични размери, посочени в приложение II.

Член 8

1. Партидите се класират по категория размери по таблицата в приложение II.

2. Всяка партида трябва да бъде еднородна по отношение на размерите на продуктите. Въпреки това, партида с малък обем може да не бъде еднородна, в този случай се класира в най-ниската категория на размери, представени в партидата.

3. Категорията размер и вида на обработката трябва да бъде изписани върху етикетите на партидите с четливи и неизличими обозначения с минимум 5 сантиметра височина.

Обозначението за чистото тегло в килограми се изписва ясно и четливо на всяка партида. За партидите, продавани в стандартни съдове, обозначаването не е необходимо, ако измерването преди

⁽¹⁾ ОВ L 162, 18.6.1986 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1821/96 (ОВ L 241, 21.9.1996 г., стр. 8).

⁽²⁾ ОВ L 288, 11.10.1986 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 3071/95 от 22.12.1995 г. (ОВ L 329, 30.12.1995 г., стр. 14).

⁽³⁾ ОВ L 171, 6.7.1994 г., стр. 1. Регламент, изменен с Регламент (ЕО) № 1075/96 (ОВ L 142, 15.6.1996 г., стр. 1).

продажбата докаже, че съдържанието на съдовете отговаря на предполагаемото съдържание в килограми.

4. Подробните правила за прилагане на настоящия член, особено по отношение метода и определянето на допустимо отклонение за всяка партида на нетното тегло под или над посоченото или предполагаемото, се приемат съобразно процедурата в член 32 на основния регламент.

Член 9

Пелагичните видове могат да бъдат класирани в различни категории свежест и размери на базата на система проби, която трябва да гарантира максимална еднородност на партидата по отношение свежестта и размерите на продуктите.

Подробните правила за прилагане на настоящия член, особено относно определянето на броя проби, теглото и обема на рибата във всяка проба, както и методите за оценка за класиране и за проверка на теглото на продаваните партиди, се приемат съобразно процедурата в член 32 на основния регламент.

Член 10

За снабдяване на местния или регионален пазар на скариди и раци на някои крайбрежни зони на Общността, може да се предвидят някои изключения от минималните размери, определени за тези продукти в приложение II.

Определянето на тези зони и фиксирането на съответните размери за продажба се приемат съобразно процедурата в член 32 на основния регламент.

Г. Продукти от трети страни

Член 11

1. Без да се засяга член 2, параграф 1, продуктите, посочени в член 3, внесени от трети страни могат да се пускат на пазара, само ако са пакетирани и носят ясно и четливо обозначение за:

- страната, от която произхождат, изписана с латински букви с височина минимум 20 милиметра,
- научното и търговското наименование на продукта,
- вида обработка,
- категорията свежест и категорията размер,
- нетното тегло на продукта в амбалажа,
- датата на класиране и датата на спедиция,
- името и адреса на спедитора.

2. Въпреки това, продуктите по член 3, доставени директно от мястото на улова в пристанища на Общността от кораби, плаващи под флага на трети страни и които са предназначени за продажба, са обект на същите разпоредби като тези за улова на кораби от Общността, без да се засяга Регламент (ЕО) № 1093/94 ⁽¹⁾.

Д. Окончателни разпоредби

Член 12

1. Специалистите от сектора на риболова извършват класирането по категории свежест Екстра, А и Б и по категории размери с помощта на експерти, назначени от заинтересованите професионални организации. Държавите-членки упражняват контрол на спазването на разпоредбите на настоящия член.

2. Ако класирането не е извършено в съответствие с процедурата по параграф 1, то може да бъде извършено от компетентните национални органи.

Член 13

Всяка държава-членка предава на другите държави-членки и на Комисията, най-късно до един месец преди датата на влизане в

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки

Съставено в Брюксел на 26 ноември 1996 година.

сила на настоящия регламент, списък с имената и адресите на експертите и на професионалните организации по член 12. Всяка промяна на този списък се съобщава на другите държави-членки и на Комисията.

Член 14

Комисията представя на Съвета, най-късно до 31 декември 2001 г., отчет за резултатите от прилагането на член 6, параграф 1 от настоящия регламент придружен, ако е необходимо, от полезни препоръки.

Член 15

Регламенти (ЕИО) № 103/76 и (ЕИО) 104/76 се отменят. Позоваванията на тези регламенти се считат за позовавания към настоящия регламент.

Член 16

1. Настоящият регламент влиза в сила на 1 януари 1997 г.
2. Независимо от параграф 1 от настоящия член, разпоредбите на член 6, параграф 1 се прилагат от 1 януари 2000 г.

За Съвета
Председател
E. KENNY

⁽¹⁾ ОВ L 121, 12.5.1994 г., стр. 3.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ТАБЛИЦИ ЗА ОЦЕНКА НА СВЕЖЕСТ

Представените в настоящото приложение таблици за оценка на свежестта се отнасят за следните продукти, в зависимост от специфичните за всеки вид критерии за оценка.

А. Бели риби

Пикша, сайда, сребриста сайда, морски бибани, мерланг, молва, мерлуза, платика морски дявол, френски и малък паут, бопс, смарид, змиорка, морска лястовица, кефал, писия, мегрим, морски език, лиманда, малоуста писия, обикновена писия, лепидоп.

Б. Сини риби

Бял или обикновен тон, червен тон, дебел тон, северен путас, океанска селда, сардела, скумрия, сафрид, хамсия.

В. Хрущялни

Черноморска акула, скат.

Г. Главоноги

Сепия

Д. Раковидни

1. Скариди,
2. Лангустини.

А. БЕЛИ РИБИ

| | Критерии | | | |
|-------------------------------------|--|--|---|--|
| | Категория свежест | | | Не се допуска ⁽¹⁾ |
| | Екстра | А | Б | |
| Кожа | Ярка пигментация с ирисов отблясък (освен при бибаните) или опалесцентно, без избледняване | Ярка пигментация без блясък | Помътняла пигментация пред обезцветяване | Обезцветена пигментация ⁽²⁾ |
| Кожна слуз | Водниста, прозрачна | Леко помътняла | Белезникава | Сива жълтеникава, непрозрачна |
| Очи | Изпъкнали, с черна лъскава зеница, прозрачна роговица | Изпъкнали и леко сплескани, черна помътняла зеница, леко опалесцентна роговица | Плоски, опалесцентни роговици, непрозрачна зеница | Хлътнали в средата, сива зеница, белезникава роговица ⁽²⁾ |
| Хриле | Ярко оцветяване, без слуз | Леко обезцветяване, прозрачна слуз | Сиви/кафяви пред обезцветяване, гъста, непрозрачна слуз | Жълтеникави, белезникава слуз ⁽²⁾ |
| Коремна ципа (при изчистената риба) | Гладка, лъскава, отделя се трудно от плътта | Леко потъмняла, може да се отделя от плътта | Петниста, отделя се лесно от плътта | Не лепне ⁽²⁾ |

⁽¹⁾ Критериите в тази колона се прилагат до приемането от Комисията на решение за определяне критериите, които характеризират рибата негодна за консумация от хора, съгласно Директива 91/493/ЕИО на Съвета.

⁽²⁾ Или в по-напреднал стадий на разлагане.

| | Критерии | | | Не се допуска ⁽¹⁾ |
|---|---|---|--|--|
| | Категория свежест | | | |
| | Екстра | А | Б | |
| Миризма на хрилете и на коремната кухина: | | | | ⁽²⁾ |
| — бели риби освен писиите | На морски водорасли | Липса на миризма на морски водорасли; неутрална миризма | На ферментирало, леко кисела | Кисела |
| — писии | На прясно олио, на черен пипер, на пръст | На олио; на морски водорасли или леко сладникава | На олио, на фермент, на не много прясно, леко кисела | Кисела |
| Плът | Стегната, еластична, с гладка повърхност ⁽³⁾ | По-малко еластична | Леко мека (отпусната), по-малко еластична, с въсьчна повърхност (кацифена) и потъмняла | Мека (отпусната) ⁽²⁾ , люспите се отделят лесно от кожата; нагърчена повърхност |

Допълнителни критерии за платиката без глави

| | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--|
| Кръвоносни съдове (коремни мускули) | Добре очертани контури, ярко червени | Добре очертани контури, по-тъмна кръв | Не много ясни контури, кафяви | Напълно неясни контури ⁽²⁾ , кафяви кръвоносни съдове, пожълтяване на плътта, |
|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--|

⁽¹⁾ Критериите в тази колона се прилагат до приемането от Комисията на решение за определяне критериите, които характеризират рибата негодна за консумация от хора, съгласно Директива 91/493/ЕИО на Съвета.

⁽²⁾ Или в по-напреднал стадий на разлагане.

⁽³⁾ Прясната риба преди стадия на *rigor mortis* не е твърда и еластична, но независимо от това се класира в категория Екстра.

Б. СИНИ РИБИ

| | Критерии | | | Не се допуска ⁽¹⁾ |
|---|---|--|---|--|
| | Категория свежест | | | |
| | Екстра | А | Б | |
| Кожа ⁽²⁾ | Ярка пигментация с ярки цветове, блестящи, с ирисов оттенък, ясно разграничаване между гръбни и коремни повърхности | Загуба на яркост и блясък; по мътни цветове; по-слаба разлика между гръбни и коремни повърхности | Потъмняла без блясък, избледнели цветове; при съгване на рибата кожата се набръчква | Силно потъмняла пигментация; кожата се отлепя от плътта ⁽³⁾ |
| Кожна слуз | Водниста, прозрачна | Леко мътна | Белезникава | Сива жълтеникава, непрозрачна слуз ⁽³⁾ |
| Консистентност на плътта ⁽²⁾ | Стегната, твърда | Доста твърда, стегната | Леко мека | Мека (отпусната) ⁽³⁾ |
| Хрилни капачета | Сребристи | Сребристи, оцветени леко в червено или кафяво | Промяна на цвета в кафяво, разширени кръвоизливи | Жълтеникави ⁽³⁾ |
| Очи | Изгъкнали, с черно-синя лъскава зеница, прозрачни „клепачи“ | Изгъкнали и леко сплескани, тъмна зеница, леко опалесцентна роговица | Плоски, замъглена зеница; кръвоизливи около очите, | Хлътнали в средата, сива зеница, белезникава роговица ⁽³⁾ |

⁽¹⁾ Критериите в тази колона се прилагат до приемането от Комисията на решение за определяне критериите, които характеризират рибата негодна за консумация от хора, съгласно Директива 91/493/ЕИО на Съвета.

⁽²⁾ За селдата и скумрията съхранявани в охладена морска вода (или в лед (CSW) или посредством механични средства (RSW) отговарящи на предписанията на Директива № 92/48/ЕИО (ОВ L 187, 7.7.1992 г., стр. 41), приложение II, точка 8, се прилагат следните категории за свежест:

— критериите от колона А се прилагат също и за категория Екстра.

⁽³⁾ Или в по-напреднал стадий на разлагане.

| | Критерии | | | |
|----------------------|--|--|--|--|
| | Категория свежест | | | Не се допуска ⁽¹⁾ |
| | Екстра | А | Б | |
| Хриле ⁽²⁾ | Ярко червени до пурпурни, еднородно оцветени, без слуз | Не така ярък цвят, по бледи по ръбовете; прозрачна слуз | Удебеляване, обезцветяване; непрозрачна слуз | Жълтеникави, белезникава слуз ⁽³⁾ |
| Миризма на хрилете: | На пресни морски водорасли; резлива; на йод | Липса на миризма или на миризма на морски водорасли; неутрална миризма | Миризма на мазнина ⁽⁴⁾ с лек дъх на сяр; на гранясала сланина или на гнил плод. | Кисела миризма на гнило ⁽³⁾ |

⁽¹⁾ Критериите в тази колона се прилагат до приемането от Комисията на решение за определяне критериите, които характеризират рибата негодна за консумация от хора, съгласно Директива 91/493/ЕИО на Съвета.

⁽²⁾ За селсата и скумрията съхранявани в охладена морска вода (или в лед (CSW) или посредством механични средства (RSW) отговарящи на предписанията на Директива № 92/48/ЕИО (ОВ L 187, 7.7.1992 г., стр. 41), приложение II, точка 8, се прилагат следните категории за свежест:

— критериите от колона А се прилагат също и за категория Екстра.

⁽³⁾ Или в по-напреднал стадий на разлагане.

⁽⁴⁾ Рибата съхранявана в лед има леко кисел дъх преди да започне да мирише на нещо не много прясно. При рибата съхранявана чрез CSW/RSW е обратно.

В. ХРУЩЯЛНИ

| | Критерии | | | |
|---------------------|---|--|--|--|
| | Категория свежест | | | Не се допуска ⁽¹⁾ |
| | Екстра | А | Б | |
| Очи | Изпъкнали и много лъскави с ирисен отблясък, малки зеници | Изпъкнали и леко отпуснати; загуба на ирисния и опалесцентен отблясък; овални зеници | Плоски, мътни | Хлътнали и жълтеникави ⁽²⁾ |
| Общ вид | In rigor mortis или частично in rigor; наличие на малко светла слуз по кожата | Стадий на rigor отминат; липса на | Наличие на малко слуз в устната кухина и в хрилните отвори; отпусната челюст | Голямо количество слуз в устната кухина и в хрилните отвори ⁽²⁾ |
| Миризма на хрилете: | На морски водорасли | Липса на миризма или лека миризма на нещо не прясно, но без миризма на амоняк | Кисела миризма, леко амонячна. | Остра амонячна миризма на ⁽²⁾ |

Специфични или допълнителни критерии за ската

| | Екстра | А | Б | Не се допуска |
|--------------------|---|---|--|--|
| Кожа | Ярка пигментация лъскава и с ирисен отблясък; водниста слуз | Ярка пигментация; водниста слуз | Леко помътняла, обезцветяваща се пигментация; непрозрачна слуз | Обезцветяване; набръчкана кожа; гъста слуз |
| Текстура на кожата | Стегната и еластична | Стегната | Мека | Отпусната |
| Общ вид | Заоблени и пропускащи светлината ръбове на перките | Корави перки | Меки | Меки и отпуснати |
| Корем | Бял, лъскав, с бледо лилав отблясък около перките | Бял, лъскав, с червени петна само около перките | Бял, помътнял, с многобройни червени и жълти петна | Жълт до зеленикав корем, червени петна в самата плът |

⁽¹⁾ Критериите в тази колона се прилагат до приемането от Комисията на решение за определяне критериите, които характеризират рибата негодна за консумация от хора, съгласно Директива 91/493/ЕИО на Съвета.

⁽²⁾ Или в по-напреднал стадий на разлагане.

Г. ПЛАВОНОГИ

| | Критерии | | |
|----------|--|--|--|
| | Категория свежест | | |
| | Екстра | А | Б |
| Кожа | Ярка пигментация кожа здраво залепнала за плътта | Леко потъмняла пигментация; кожа слабо залепнала за плътта | Обезцветена, отлепя се лесно от плътта |
| Плът | Много стегната; бяла със седефен отблясък | Стегната, бяла с тебеширен цвят | Леко мека; бяло розов или леко жълтеникав цвят |
| Пипала | Устойчиви на откъсване | Устойчиви на откъсване | Откъсват се по-лесно |
| Миризма: | Прясна, на морски водорасли | Слаба или никаква | На мастило |

Д. РАКООБРАЗНИ

1. Скариди

| | Критерии | |
|--|--|---|
| | Категория свежест | |
| | Екстра | А |
| Минимални характеристики | <ul style="list-style-type: none"> — повърхност на черупката: влажна и лъскава; — в случай на пресипване, скарипите не трябва да залепват една за друга; — плът без чужда миризма; — без пясък, слуз и други чужди материи | Същите като за категория Екстра |
| Външен вид на: | | |
| 1. скаридата с черупката | Цвят розов, бледочервен, с малки бели петна; гръдна част на черупката светла | От леко измит розов-червен цвят до синкаво червен с бели петна; гръдната част на черупката трябва да е светла, леко сивкава |
| 2. дълбоководна скарарида | Равномерен розов цвят | Розова, но с леко почерняване на главата |
| Състояние на плътта след отстраняване на черупката | <ul style="list-style-type: none"> — черупката се сваля лесно само с малки загуби на плът, технически неизбежни — стегната, но не жилава | <ul style="list-style-type: none"> — черупката се сваля по-трудно със загуби на плът — не толкова стегната, леко жилава |
| Фрагменти | Рядко се допускат парчета скариди | Малко количество парчета е допустимо |
| Миризма | Пресен дъх на морски водорасли; леко сладникава миризма | Кисел мирис; отсъствие на миризма на морски водорасли |

2. Лангустини

| | Критерии | | |
|-------------|---|--|--|
| | Категория свежест | | |
| | Екстра | А | Б |
| Черупка | Бледо розов цвят или розов до оранжево червен | Бледо розов цвят или розов до оранжево червен; без черни петна | Леко обезцветяване; няколко черни и сивкави петна, особено по черупката и между сегментите на опашката |
| Очи и хриле | Черно лъскаво око; розови хриле | Помътняло черно сивкаво око; хриле леко сивкави | Хриле тъмносиви на цвят или с леко оцветяване в зелено по гръбната повърхност на черупката |
| Миризма | Лек характерен дъх на черупчести | Загуба на характерната миризма за черупчести. Отсъствие на амонячна миризма. | Леко кисела миризма на мас-тило |
| Плът | Пропускаща светлината плът със син цвят, леко белезникава | Плътта не пропуска светлината, но не е обезцветена | Непропускаща светлината, с помътнял вид |

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КАТЕГОРИИ РАЗМЕРИ

| Таблица за размерите | | | | Минимални размери, които трябва да се спазват при условията в регламентите визирани в член 7 | | |
|---|--------|--|----------------------------|--|--|-------------------|
| Вид | Размер | Кг/риба ⁽¹⁾ | Бр. В 1 кг. ⁽²⁾ | Регион | Географска зона | Минимален размер |
| Селда (<i>Clupea harengus</i>) | 1 | 0,25 и повече | 4 или по—малко | 1 | СИЕМ V b (зона ЕО) (^a) (^b) | 20 cm |
| | 2 | от 0,125 до 0,25 | от 5 до 8 | 2 | | 20 cm |
| | 3 | от 0,085 до 0,125 | от 9 до 11 | 3 | | 18 cm |
| | 4 | от 0,05 до 0,085 | от 12 до 20 | | | 20 cm |
| | 5 | от 0,031 до 0,085 | от 12 до 32 | | | |
| Балтийска херинга уловена и дебаркирана на север от 59°30'N | | | | | | |
| Сардела (<i>Sardina pilchardis</i>) | 1 | 0,067 и повече | 15 или—по малко | | | Да се определи |
| | 2 | от 0,042 до 0,067 | от 16 до 24 | | | |
| | 3 | от 0,028 до 0,042 | от 25 до 35 | | | |
| | 4 | от 0,015 до 0,028 от 0,011 до 0,028 | от 36 до 67 от 36 до 91 | | | |
| Средиземно море | | | | | | |
| Акули котешка (<i>Scyliorhinus spp.</i>) | 1 | 2 и повече | — | | | — |
| | 2 | от 1 до 2 | | | | |
| | 3 | от 0,5 до 1 | | | | |
| Акула черноморска (<i>Squalus acanthias</i>) | 1 | 2,2 и повече | — | | | — |
| | 2 | от 1 до 2,2 | | | | |
| | 3 | от 0,5 до 1 | | | | |
| Бибани морски (<i>Sebastes spp.</i>) | 1 | 2 и повече | — | | | — |
| | 2 | от 0,6 до 2 | | | | |
| | 3 | от 0,35 до 0,6 | | | | |
| Треска атлантическа (<i>Gadus morhua</i>) | 1 | 7 и повече | — | 1 | (а) (б) жно от 59°30'N | 35 cm |
| | 2 | от 4 до 7 | | 2 | | 35 cm |
| | 3 | от 2 до 4 | | 3 Балтика | | 30 cm |
| | 4 | от 1 до 2 | | | | 35 cm |
| | 5 | от 0,3 до 1 | | | | 35 cm |
| Сайда (<i>Pollachius virens</i>) | 1 | 5 и повече | — | 1 | (а) (б) жно от 59°30'N | 35 cm |
| | 2 | от 3 до 5 | | 2 | | 35 cm |
| | 3 | от 1,5 до 3 | | 3 Балтика | | 30 cm |
| | 4 | от 0,3 до 1,5 | | | | 35 cm 30 cm |
| Пикша (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>) | 1 | 1 и повече | — | 1 | СИЕМ V b (зона ЕО) (а) (б) | 30 cm |
| | 2 | от 0,57 до 1 | | 2 | | 30 cm |
| | 3 | от 0,37 до 0,57 | | 3 | | 27 cm |
| | 4 | от 0,17 до 0,37 | | | | 30 cm |
| Мерланг (<i>Merlangius merlangus</i>) | 1 | 0,5 и повече | — | 1 | (а) (б) | 27 cm |
| | 2 | от 0,35 до 0,5 | | 2 | | 23 cm |
| | 3 | от 0,25 до 0,35 | | 3 | | 23 cm |
| | 4 | от 0,11 до 0,25 | | | | 23 cm |
| Молва (<i>Molva spp.</i>) | 1 | 5 и повече | — | 1 | (а) (б) | — |
| | 2 | от 3 до 5 | | 2 | | да се определи |
| | 3 | от 1,2 до 3 | | 3 | | — 63 cm |

(1) Горната граница определена за категориите размери винаги се подразбира „изключена“.

(2) За скумриите и белите скумрии = брой риби на 25 кг.

(а) Освен Скагерак и Категат.

(б) Скагерак и Категат.

| Таблица за размерите | | | | Минимални размери, които трябва да се спазват при условията в регламентите визирани в член 7 | | |
|--|--------|------------------------|----------------------------|--|---|--|
| Вид | Размер | Кг/риба ⁽¹⁾ | Бр. в 1 кг. ⁽²⁾ | Регион | Географска зона | Минимален размер |
| Скумрия от вида <i>Scomber scombrus</i> | 1 | 0,5 и повече | 50 или по—малко | 1 | Освен в Северно море Северно море | 20 cm |
| | 2 | от 0,2 до 0,5 | от 51 до 125 | 2 | | 20 cm |
| | 3 | от 0,1 до 0,2 | от 126 до 250 | 3 | | 30 cm |
| | | от 0,08 до 0,2 | от 126 до 325 | 5 | | 20 cm |
| | | | | | Средиземно море | 20 cm |
| | | | | | | 18 cm |
| Скумрия от вида <i>Scomber japonicus</i> | 1 | 0,5 и повече | — | | | — |
| | 2 | от 0,25 до 0,5 | | | | |
| | 3 | от 0,14 до 0,25 | | | | |
| | 4 | от 0,05 до 0,14 | | | | |
| Хамсия (<i>Engraulis spp.</i>) | 1 | 0,033 и повече | 30 или по—малко | 3 | Освен СИЕМ IX а СИЕМ IX а Средиземно море | 12 cm |
| | 2 | от 0,020 до 0,033 | от 31 до 50 | 3 | | 10 cm |
| | 3 | от 0,012 до 0,020 | от 51 до 83 | | | 9 cm |
| | 4 | от 0,008 до 0,012 | от 84 до 125 | | | |
| Писия морска (<i>Pleuronectes platessa</i>) | 1 | 0,6 и повече | — | 1 | (a) (b) Северно море | 25 cm |
| | 2 | от 0,4 до 0,6 | | 2 | | 25 cm |
| | 3 | от 0,3 до 0,4 | | | | 27 cm |
| | 4 | от 0,15 до 0,3 | | | | 27 cm |
| | | | | 3 | Балтика | 25 cm |
| | | | | | | Сектори 22 до 25 Сектори 26 до 28 Сектор 29 Южно от 59°30'N |
| | | | | | | 21 cm |
| | | | | | | 18 cm |
| Мерлуза (<i>Merluccius merluccius.</i>) | 1 | 2,5 и повече | — | 1 | (a) (b) Средиземно море | 30 cm |
| | 2 | от 1,2 до 2,5 | | 2 | | 30 cm |
| | 3 | от 0,6 до 1,2 | | | | 30 cm |
| | 4 | от 0,28 до 0,6 | | 3 | | 27 cm |
| | 5 | от 0,2 до 0,28 | | | | 20 cm |
| Средиземно море Мегрим (<i>Lepidorhombus spp.</i>) | 1 | от 0,15 до 0,28 | — | 1 | (a) (b) | 25 cm |
| | 2 | 0,45 и повече | | 2 | | 25 cm |
| | 3 | от 0,25 до 0,45 | | | | 25 cm |
| | 4 | от 0,20 до 0,25 | | 3 | | 20 cm |
| | | от 0,11 до 0,20 | | | | |
| Средиземно море Платика (<i>Brama spp.</i>), | 1 | от 0,05 до 0,20 | — | | | — |
| | 2 | 0,8 и повече | | | | |
| | | от 0,2 до 0,8 | | | | |
| Морски дявол (<i>Lophius spp.</i>) Монах | 1 | 8 и повече | — | 1 | (a) (b) Средиземно море | — |
| | 2 | от 4 до 8 | | 2 | | да се определи |
| | 3 | от 2 до 4 | | | | — |
| | 4 | от 1 до 2 | | 3 | | да се определи |
| | 5 | от 0,5 до 1 | | | | 30 cm |
| Морски дявол (<i>Lophius spp.</i>) без глава | 1 | 4 и повече | — | | | — |
| | 2 | от 2 до 4 | | | | |
| | 3 | от 1 до 2 | | | | |
| | 4 | от 0,5 до 1 | | | | |
| | 5 | от 0,2 до 0,5 | | | | |
| Лиманда (<i>Limanda limanda</i>) | 1 | 0,25 и повече | — | 1 | (a) (b) Северно море | 15 cm |
| | 2 | от 0,13 до 0,25 | | 2 | | 15 cm |
| | | | | 3 | | 23 cm |
| | | | | | | 23 cm |
| | | | | | | 23 cm |

(1) Горната граница определена за категориите размери винаги се подразбира „изключена“.

(2) За скумриите и белите скумрии = брой риби на 25 кг.

(a) Освен Скагерак и Категат.

(b) Скагерак и Категат.

| Таблица за размерите | | | | Минимални размери, които трябва да се спазват при условията в регламентите визирани в член 7 | | |
|---|--------|------------------------|----------------------------|--|-----------------|---------------------|
| Вид | Размер | Кг/риба ⁽¹⁾ | Бр. в 1 кг. ⁽²⁾ | Регион | Географска зона | Минимален размер |
| Писия малоуста (<i>Microstomus kitt</i>) | 1 | 0,6 и повече | — | 1 | (a) (b) | 25 cm |
| | 2 | от 0,35 до 0,6 | | 2 | | 25 cm |
| | 3 | от 0,18 до 0,35 | | 3 | | 25 cm |
| Тон (<i>Thunnus alalunga</i>) | 1 | 4 и повече | — | | | — |
| | 2 | от 1,5 до 4 | | | | |
| Тон червен (<i>Thunnus thynnus</i>) | 1 | 70 и повече | — | | Средиземно море | 70 cm или 6,4 kg |
| | 2 | от 50 до 70 | | | | |
| | 3 | от 25 до 50 | | | | |
| | 4 | от 10 до 25 | | | | |
| | 5 | от 6,4 до 10 | | | | |
| Тон дебел (<i>Thunnus obesus</i>) | 1 | 10 и повече | — | | | — |
| | 2 | от 3,2 до 10 | | | | |
| Сайда сребриста (<i>Pollachius pollachius</i>) | 1 | 5 и повече | — | 1 | (a) (b) | — |
| | 2 | от 3 до 5 | | 2 | | 30 cm |
| | 3 | от 1,5 до 3 | | 3 | | — |
| | 4 | от 0,3 до 1,5 | | | | 30 cm |
| Пугас (<i>Micromesistius poutassou</i> или <i>Gadus poutassou</i>) | 1 | — | 7 или по—малко | | | — |
| | 2 | | от 8 до 14 | | | |
| | 3 | | от 15 до 25 | | | |
| | 4 | | от 26 до 30 | | | |
| Паут френски (<i>Trisopterus liscus</i>) Малък паут (<i>Trisopterus minutus</i>) | 1 | 0,4 и повече | — | 3 | | Да се определи |
| | 2 | от 0,25 до 0,4 | | | | |
| | 3 | от 0,125 до 0,25 | | | | |
| | 4 | от 0,05 до 0,125 | | | | |
| Бопс (<i>Boops boops</i>) | 1 | — | 5 и по—малко | | | — |
| | 2 | | от 6 до 31 | | | |
| | 3 | | от 32 до 70 | | | |
| Смариц (<i>Maena sararis</i> .) | 1 | — | 20 или по—малко | | | — |
| | 2 | | от 21 до 40 | | | |
| | 3 | | от 41 до 90 | | | |
| Змиорка морска (<i>Conger conger</i>) | 1 | 7 и повече | — | 1 | (a) (b) | — |
| | 2 | от 5 до 7 | | 2 | | 58 cm |
| | 3 | от 0,5 до 5 | | 3 | | 58 cm |
| Морска лястовица (<i>Trigla spp.</i>) | 1 | 1 и повече | — | | | — |
| | 2 | от 0,4 до 1 | | | | |
| | 3 | от 0,2 до 0,4 | | | | |
| | 4 | от 0,06 до 0,2 | | | | |
| Други морски лястовици | 1 | 0,25 и повече | | | | |
| | 2 | 0,2 до 0,25 | | | | |
| Сафрид (<i>Trachurus spp.</i>) | 1 | 0,6 и повече | — | 1 | Средиземно море | 15 cm |
| | 2 | от 0,4 до 0,6 | | 2 | | 15 cm |
| | 3 | от 0,2 до 0,4 | | 3 | | 15 cm |
| | 4 | от 0,08 до 0,2 | | 5 | | 15 cm |
| | 5 | от 0,02 до 0,08 | | | | 12 cm |

(1) Горната граница определена за категориите размери винаги се подразбира „изключена“.

(2) За скумриите и белите скумрии = брой риби на 25 кг.

(a) Освен Скагерак и Категат.

(b) Скагерак и Категат.

| Таблица за размерите | | | | Минимални размери, които трябва да се спазват при условията в регламентите визирани в член 7 | | |
|---|--------|---|---|--|--|--|
| Вид | Размер | Кг/риба (1) | Бр. в 1 кг. (2) | Регион | Географска зона | Минимален размер |
| Кефал (<i>Mugil spp.</i>) | 1 | 1 и повече от 0,5 до 1 от 0,2 до 0,5 от 0,1 до 0,2 | — | 1 | (a) (b) Средиземно море | — |
| | 2 | | | 2 | | 20 cm |
| | 3 | | | 3 | | — |
| | 4 | | | 3 | | 20 cm 16 cm |
| Скат (<i>Raja spp.</i>) | 1 | 5 и повече от 3 до 5 от 1 до 3 от 0,3 до 1 | — | | | — |
| | 2 | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| | 4 | | | | | |
| Скат криле (wings) | 1 | 3 и повече от 0,5 до 3 | — | | | — |
| | 2 | | | | | |
| Обикновена писия (<i>Platichthys flesus</i>) | 1 | Повече от 0,3 от 0,2 до 0,3 вкл. | — | 1 | (a) (b) Сектори 22 до 25 Сектори 26 до 28 Сектори 29 до 32 Южно от 59°30'N | 24 cm |
| | 2 | | | 2 | | 24 cm |
| | | | | 3 | | 24 cm |
| | | | | Балтика | | 25 cm 21 cm 18 cm |
| Морски език (<i>Solea spp.</i>) | 1 | 0,5 и повече от 0,33 до 0,5 от 0,25 до 0,33 от 0,17 до 0,25 от 0,12 до 0,17 (3) | — | 1 | (a) (b) Средиземно море | 24 cm |
| | 2 | | | 2 | | 24 cm |
| | 3 | | | 2 | | 24 cm |
| | 4 | | | 3 | | 24 cm |
| | 5 | | | 3 | | 20 cm |
| | 1 | 0,5 и повече от 0,33 до 0,5 от 0,25 до 0,35 от 0,2 до 0,25 от 0,12 до 0,2 (4) | — | | | |
| | 2 | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| | 4 | | | | | |
| | 5 | | | | | |
| Лепидоп (<i>Lepidopus caudatus</i>), | 1 | 3 и повече 2 до 3 1 до 2 0,5 до 1 | — | | | — |
| | 2 | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| | 4 | | | | | |
| Афанопус (<i>Aphanopus carbo</i>) | 1 | 3 и повече от 0,5 до 3 — | — | | | — |
| | 2 | | | | | |
| Сепия <i>Sepia officinalis</i> и <i>Rossia macrosoma</i> | 1 | 0,5 и повече от 0,3 до 0,5 от 0,1 до 0,3 | — | | | — |
| | 2 | | | | | |
| | 3 | | | | | |
| Лангустина (<i>Nephrops norvegicus</i>) | 1 | — | 20 и по—малко от 21 до 30 от 31 до 40 повече от 40 | 2 | Скагерак и Категат Освен Шотландия Ирландско море (СИЕМ VIa и VIIa) Скагерак и Категат Запад Шотландия и Ирландско море (СИЕМ VIa и VIIa) Средиземно море | 40 mm (*) 130 mm (**) |
| | 2 | | | 2 | | 25 mm (*) 85 mm (**) |
| | 3 | | | 2 | | 20 mm (*) |
| | 4 | | | 3 | | 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) |

(*) Дължина на черупката.

(**) Обща дължина.

(1) Горната граница определена за категориите размери винаги се подразбира „изключена“.

(2) За скумриите и белите скумрии = брой риби на 25 кг.

(3) Прилага се до 31 декември 1997 г.

(4) Прилага се от 1 януари 1998 г.

(a) Освен Скагерак и Категат.

(b) Скагерак и Категат.

| Таблица за размерите | | | | Минимални размери, които трябва да се спазват при условията в регламентите визирани в член 7 | | |
|---|---------------------|--|---------------------------------|--|--|------------------|
| Вид | Размер | Кг/риба ⁽¹⁾ | Бр. В 1 кг. ⁽²⁾ | Регион | Географска зона | Минимален размер |
| Опашки от лангустини | 1 | — | 60 и по—малко от 61 до 120 | 2 | Скагерак и Категат Освен Шотландия Ирландско море (СИЕМ VIa и VIIa) Скагерак и Категат и Запад Шотландия и Ирландско море (СИЕМ VIa и VIIa) | 72 mm |
| | 2 | | | 2 | | 46 mm |
| | 3 | | | 2 | | 37 mm |
| | 4 | | | 3 | | 37 mm |
| Сиви скариди (<i>Crangon crangon</i>) | 1 | 6,8 mm и повече ⁽³⁾ 6,5 mm и повече | — | | | — |
| | 2 | | | | | |
| Северни скариди (<i>Pandalus borealis</i>) пресни или замразени | Единствен размер | — | 250 и по—малко | | | — |
| Северни скариди варени във вода или на пара | 1 | — | 160 и по—малко от 161 до 250 | | | — |
| | 2 | | | | | |
| Раци пустинници (<i>Cancer pagurus</i>) | 1 | 16 cm и повече ⁽⁴⁾ от 13 до 16 cm ⁽⁴⁾ | — | | | — |
| | 2 | | | | | |

⁽¹⁾ Горната граница определена за категориите размери винаги се подразбира „изключена“.

⁽²⁾ За скумриите и белите скумрии = брой риби на 25 кг.

⁽³⁾ Широчина на черупката.

⁽⁴⁾ Широчина на черупката измерена в най-големия ѝ размер.