

I

(Retsakter hvis offentliggørelse er obligatorisk)

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 2406/96

af 26. november 1996

om fælles handelsnormer for visse fiskerivarer

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 3759/92 af 17. december 1992 om den fælles markedsordning for fiskerivarer og akvakulturprodukter ⁽¹⁾, særlig artikel 2, stk. 3,

under henvisning til forslag fra Kommissionen, og

ud fra følgende betragtninger:

Der fastlagdes med forordning (EØF) nr. 103/76 ⁽²⁾ og (EØF) nr. 104/76 ⁽³⁾ fælles handelsnormer for henholdsvis visse fiskearter og visse krebsdyr; der bør foretages nye væsentlige ændringer af disse forordninger for at tage hensyn til udviklingen på markedet og handelspraksis; alle disse bestemmelser bør derfor samles i en enkelt retsakt, således at der opnås klarhed og en korrekt anvendelse af bestemmelserne; der bør derfor vedtages en enkelt forordning, der træder i stedet for både forordning (EØF) nr. 103/76 og forordning nr. 104/76;

de fælles handelsnormer for fiskerivarer har først og fremmest til formål at forbedre varernes kvalitet og derigennem fremme afsætningen af dem — til fordel for både producenter og forbrugere; eftersom der er tale om uforarbejdede varer, der sælges ferske eller kølede,

afhænger kvaliteten i høj grad af, hvor friske de er, hvilket vurderes ud fra objektive kriterier ved en organoleptisk undersøgelse; af hensyn til fiskerivarernes ensartethed med hensyn til friskhed er det nødvendigt, at parterne kun omfatter varer af samme art fra én og samme fangstplads og samme fartøj;

der bør fastlægges et begrænset, men tilstrækkeligt antal friskhedsgrader på grundlag af kriterier, der er tilpasset de enkelte varegrupper; af hensyn til behovet for senest fra den 1. januar 2000 at støtte kvalitetsvarer er det imidlertid ikke hensigtsmæssigt at lade alle friskhedsgrader være omfattet af de interventionsmekanismer, der er fastlagt i den fælles markedsordning for fiskerivarer;

det er ligeledes formålet med de fælles handelsnormer, at der fastlægges harmoniserede handelskarakteristika for de pågældende varer på hele Fællesskabets marked for at forebygge konkurrenceforvriddning og gøre det muligt at anvende prisordningen under den fælles markedsordning på et ensartet grundlag; der bør til det formål ved hjælp af et størrelsesskema foretages en størrelsesopdeling af fiskerivarerne på grundlag af disse varers vægt og i visse særlige tilfælde på grundlag af deres størrelse;

de fælles handelsnormer anvendes, første gang alle de berørte varer sælges til konsum i Fællesskabet, hvad enten de har oprindelse i Fællesskabet eller i tredjelande; de fælles handelsnormer anvendes med forbehold af de regler, der er fastsat på sundhedsområdet eller som led i foranstaltningerne til bevarelse af fiskeressourcerne; det bør erindres, at eventuelle bestemmelser om biologiske mindstestørrelser under alle omstændigheder går forud for de mindstestørrelser, der er fastsat for fisk i de fælles handelsnormer;

anvendelsen af fælles handelsnormer på varer fra tredjelande forudsætter supplerende angivelser på emballagen; sådanne angivelser er imidlertid ikke nødvendige, hvis der

⁽¹⁾ EFT nr. 388 af 31. 12. 1992, s. 1. Forordningen er senest ændret ved forordning (EF) nr. 3318/94 (EFT nr. L 350 af 31. 12. 1994, s. 15).

⁽²⁾ EFT nr. L 20 af 28. 1. 1976, s. 29. Forordningen er senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1935/93 (EFT nr. L 176 af 20. 7. 1993, s. 1.)

⁽³⁾ EFT nr. L 20 af 28. 1. 1976, s. 35. Forordningen er senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1300/95 (EFT nr. L 126 af 9. 6. 1995, s. 3).

er tale om varer, der på samme betingelser som fællesskabsproduktionen indføres til Fællesskabet af fartøjer, som fører et tredjeland's flag;

i betragtning af den praksis, der er gældende i de fleste medlemsstater, bør der i fiskerisektoren foretages en inddeling i kategorier efter friskhed og størrelse; de berørte erhvervsorganisationer bør udpege eksperter, der kan foretage en vurdering af varernes friskhed efter organoleptiske kriterier;

med henblik på gensidig underretning bør hver medlemsstat tilsende de øvrige medlemsstater og Kommissionen en liste over de pågældende eksperter og erhvervsorganisationers navne og adresser —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

A. Almindelige bestemmelser

Artikel 1

1. I denne forordning fastsættes for visse fiskerivarer fælles handelsnormer i henhold til artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3759/92, i det følgende benævnt »grundforordningen«.

2. I denne forordning forstås ved:

- a) »afsætning«: første udbud og/eller første salg til konsum i Fællesskabet
- b) »parti«: en bestemt mængde af samme fiskeart, der har været underkastet den samme behandling og eventuelt stammer fra samme fangstplads og fra samme fartøj
- c) »fangstplads«: den sædvanlige betegnelse inden for fiskeriet for det sted, hvor fangsten er gjort
- d) »behandlingsgrad«: den tilstand, hvori fisken udbydes, såsom hel, rensset, uden hoved, m.v.
- e) »synlige parasitter«: en parasit eller en gruppe af parasitter, hvis dimension, farve eller struktur klart kan skelnes fra fiskevæv, og som umiddelbart kan ses under gode lysforhold uden optisk forstørrelse.

3. a) Denne forordnings bestemmelser om kategorier af friskhed for fiskerivarer finder anvendelse med

forbehold af Rådets direktiv 91/493/EØF af 22. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer ⁽¹⁾.

- b) I afventen af vedtagelsen af en kommissionsafgørelse i henhold til direktiv 91/493/EØF findes kriterierne for fisk, som er uegnet til konsum, i kategorien »ikke-godkendt« i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 2

1. De varer, der er nævnt i artikel 3, og som har oprindelse i Fællesskabet eller er indført fra tredjelande, må kun afsættes, hvis de opfylder kravene i denne forordning.

2. Denne forordning anvendes dog ikke på små mængder fisk, som kystfiskere leverer direkte til detailhandlere eller forbrugere.

3. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter proceduren i artikel 32 i grundforordningen.

Artikel 3

1. Der fastsættes herved fælles handelsnormer for følgende varer:

- a) saltvandsfisk under KN-kode 0302:
 - Rødspætte (*Pleuronectes platessa*)
 - Hvid tun eller langfinnet tun (*Thunnus alalunga*)
 - Almindelig tun (*Thunnus thynnus*)
 - Storøjet tun (*Thunnus* eller *Parathunnus obesus*)
 - Sild af arten *Clupea harengus*)
 - Torsk af arten *Gadus morhua*
 - Sardin af arten *Sardina pilchardus*
 - Kuller (*Melanogrammus aeglefinus*)
 - Sej (*Pollachius virens*)
 - Lubbe (*Pollachius pollachius*)
 - Makrel af arten *Scomber scombrus*
 - Makrel af arten *Scomber japonicus*
 - Hestemakrel (*Trachurus*-arter)
 - Pighaj (*Squalus acanthias* og *Scyliorhinus*-arter)
 - Rødfisk (*Sebastes*-arter)
 - Hvilling (*Merlangius merlangus*)
 - Blåhvilling (*Micromesistius poutassou* eller *Gadus poutassou*)

⁽¹⁾ EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 15. Direktivet er senest ændret ved direktiv 96/23/EF (EFT nr. L 125 af 23. 5. 1996, s. 10).

- Lange (Molva-arter)
 - Ansjos (Engraulis-arter)
 - Kulmule af arten *Merluccius merluccius*
 - Glashvarre (*Lepidorhombus*-arter)
 - Havbrasen (*Brama*-arter)
 - Havtaske (*Lophius*-arter)
 - Ising (*Limanda limanda*)
 - Rødtunge (*Microstomus kitt*)
 - Skægtorsk (*Trisopterus luscus*) og glyse (*Trisopterus minutus*)
 - Okseøjefisk (*Boops boops*)
 - Pikarel (*Maena smaris*)
 - Havål (*Conger conger*)
 - Knurhane (*Trigla*-arter)
 - Multe (*Mugil*-arter)
 - Rokke (*Raja*-arter)
 - Skrubbe (*Platichthys flesus*)
 - Tunge (*Solea*-arter)
 - Strømpebåndsfisk (*Lepidopus caudatus* og *Aphanobus carbo*).
- b) Krebsdyr under KN-kode 0306, levende, ferske, kølede, kogt i vand eller dampkogte:
- Hesterejer (*Crangon crangon*) og dybhavsrejer (*Pandalus borealis*)
 - Taskekrabber (*Cancer pagurus*)
 - Jomfruummer (*Nephrops norvegicus*).
- c) Blæksprutter under KN-kode 0307:
- Tiarret blæksprutte (*Sepia officinalis* og *Rossia macrosoma*).

2. De fælles handelsnormer, jf. stk. 1, omfatter:

- a) friskhedsklasser
- b) størrelsesklasser.

B. Friskhedsklasser

Artikel 4

1. Friskhedsklasserne fastsættes for hvert parti fisk på grundlag af fiskenes friskhedsgrad samt enkelte andre kriterier.

Friskhedsgraden bestemmes ved hjælp af skemaet i bilag I, som indeholder specifikke angivelser for de enkelte varetyper.

2. De varer, der er nævnt i artikel 3, klassificeres på grundlag af det i stk. 1 nævnte skema i følgende friskhedsklasser:

- a) Ekstra, A eller B for fisk, selachier, blæksprutter og jomfruummer
- b) Ekstra eller A for rejer.

Levende jomfruummer klassificeres dog i en friskhedsklasse med betegnelsen E.

3. De krabber, der er nævnt i artikel 3, klassificeres ikke i henhold til særlige normer for friskhed.

Kun hele krabber, med undtagelse af hunkrabber med æg eller blødskjoldede krabber, må bringes i handelen.

Artikel 5

1. Hvert parti skal være ensartet med hensyn til friskhedsgrad. Et parti af ringe omfang behøver dog ikke at være ensartet. I så fald klassificeres det i den laveste af de friskhedsklasser, der forekommer i det pågældende parti.

2. Friskhedsklassen angives på etiketter, der anbringes på partiet med let læselige, mindst 5 cm høje bogstaver, der ikke kan slettes.

Artikel 6

1. For fisk, selachier, blæksprutter og jomfruummere, der er nævnt i artikel 3, medfører klassificering af et parti i klasse B, at det pågældende parti udelukkes fra adgang til finansiel støtte i tilfælde af intervention som omhandlet i artikel 12, 12a, 14 og 15 i grundforordningen.

2. Fisk, selachier, blæksprutter og jomfruummere af friskhedsklasse Ekstra må ikke fremvise mærker efter tryk eller beskadigelser og må ikke være tilsmudset eller udvise stærke farveændringer.

3. Fisk, selachier, blæksprutter og jomfruummere af friskhedsklasse A må ikke være tilsmudset eller udvise stærke farveændringer. Det tillades, at en lille del af fiskene fremviser lette mærker efter tryk og overfladiske beskadigelser.

4. For fisk, selachier, blæksprutter og jomfruummere af friskhedsklasse B tillades det, at en lille del fremviser kraftigere mærker efter tryk og overfladiske beskadigelser. Fisk skal være pletfri og må ikke være affarvede.

5. Med forbehold af gældende sundhedsbestemmelser tages der ved klassificeringen af varerne i de forskellige friskhedsklasser ligeledes hensyn til tilstedeværelsen af umiddelbart synlige parasitter og deres eventuelle negative indflydelse på varernes kvalitet, alt efter disses art og præsentation.

6. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter proceduren i artikel 32 i grundforordningen.

C. Størrelsesklasser

Artikel 7

1. Størrelsesinddelingen af de varer, der er nævnt i artikel 3, sker efter vægt eller efter antal pr. kg. For hesterejer og taskekrabber foretages denne inddeling dog på grundlag af skjoldets bredde.

2. De mindstestørrelser, der er fastsat i denne forordning efter skemaet i bilag II, anvendes med forbehold af de mindstestørrelser, udtrykt i længde, der er fastsat i:

- Rådets forordning (EØF) nr. 1866/86 af 12. juni 1986 om fastsættelse af tekniske foranstaltninger til bevarelse af fiskeressourcerne i Østersøen, Bælterne og Øresund ⁽¹⁾
- Rådets forordning (EØF) nr. 3094/86 af 7. oktober 1986 om fastlæggelse af tekniske foranstaltninger til bevarelse af fiskeressourcerne ⁽²⁾
- Rådets forordning (EF) nr. 1626/94 af 27. juni 1994 om tekniske foranstaltninger til bevarelse af fiskeressourcerne i Middelhavet ⁽³⁾.

Med henblik på myndighedernes kontrol skal de arter, der er omfattet af handelsnormerne, overholde de biologiske mindstestørrelser, der er anført i bilag II.

Artikel 8

1. Partierne inddeles i størrelsesklasser i overensstemmelse med skemaet i bilag II.

2. Hvert parti skal være ensartet med hensyn til størrelsesklasse. Et lille parti behøver dog ikke være ensartet. I så fald klassificeres det i den mindst fordelagtige af de i partiet forekommende størrelsesklasser.

3. Størrelsesklasse og præsentationsmåde angives på etiketter, der anbringes på partiet med let læselige, mindst 5 cm høje tal eller bogstaver, der ikke kan slettes.

Nettovægten i kg angives tydeligt og let læseligt på hvert parti. Vægtangivelse er ikke nødvendig for partier, som udbydes til salg i standardkasser, såfremt det af den

⁽¹⁾ EFT nr. L 162 af 18. 6. 1986, s. 1. Forordningen er senest ændret ved forordning (EF) nr. 1821/96 (EFT nr. L 241 af 21. 9. 1996, s. 8).

⁽²⁾ EFT nr. L 288 af 11. 10. 1986, s. 1. Forordningen er senest ændret ved forordning (EF) nr. 3071/95 (EFT nr. L 329 af 30. 12. 1995, s. 14).

⁽³⁾ EFT nr. L 171 af 6. 7. 1994, s. 1. Forordningen er senest ændret ved forordning (EF) nr. 1075/96 (EFT nr. L 142 af 15. 6. 1996, s. 1.).

vejning, der er foretaget, inden varerne blev udbudt til salg, fremgår, at kassernes indhold svarer til det formodede indhold udtrykt i kilo.

4. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel, særlig vedrørende vejningsmetode og bestemmelse af udsving i nettovægten under eller over den angivne eller formodede vægt, som er tilladt for hvert parti, fastsættes efter proceduren i artikel 32 i grundforordningen.

Artikel 9

Pelagiske fisk kan klassificeres i de forskellige størrelses- og friskhedsklasser på grundlag af stikprøver. Denne ordning skal sikre, at hvert enkelt parti i videst muligt omfang er homogent med hensyn til fiskenes friskhed og størrelse.

Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel, særlig vedrørende antallet af de stikprøver, der skal udtages, vægt og rumfang af fiskene i hver stikprøve samt metoderne til vurdering af klassificeringen og til kontrol med vægten af de markedsførte partier, fastsættes efter proceduren i artikel 32 i grundforordningen.

Artikel 10

For at sikre den lokale eller regionale forsyning med rejer og krabber i visse kystområder i Fællesskabet kan der fastsættes undtagelser fra de mindstestørrelser, der er anført i bilag II for disse varer.

Disse områder fastlægges, og de hertil svarende handelsstørrelser fastsættes efter proceduren i artikel 32 i grundforordningen.

D. Varer fra tredjelande

Artikel 11

1. Med forbehold af artikel 2, stk. 1, må de varer, der er nævnt i artikel 3, og som indføres fra tredjelande, kun sælges i emballage, på hvilken der let læseligt og tydeligt er angivet følgende oplysninger:

- oprindelsesland trykt med mindst 20 mm høje latinske bogstaver
- artens videnskabelige navn og dens handelsbetegnelse
- præsentationsmåde
- friskhedsklasse og størrelsesklasse
- den emballerede fisks nettovægt i kg
- dato for klassificering og forsendelse
- afsenderens navn og adresse.

2. For de i artikel 3 nævnte varer, der direkte fra fangstpladserne landes i en havn i Fællesskabet af skibe, der sejler under et tredjelands flag, og som er beregnet til afsætning, gælder dog med hensyn til afsætningen de samme bestemmelser som for fællesskabsfangster, jf. dog forordning (EØF) nr. 1093/94 ⁽¹⁾.

E. Afsluttende bestemmelser

Artikel 12

1. Fiskeindustrien klassificerer fiskerivarer i friskhedsklasse Ekstra, A og B og størrelse i samarbejde med sagkyndige, der er udpeget hertil af vedkommende erhvervsorganisationer. Medlemsstaterne fører kontrol med, at bestemmelserne i denne artikel overholdes.

2. Hvis klassificeringen ikke foretages efter proceduren i stk. 1, kan de kompetente nationale myndigheder selv påtage sig at klassificere varerne.

Artikel 13

Hver medlemsstat sender senest en måned inden datoen for denne forordnings ikrafttrædelse de andre medlems-

stater og Kommissionen en liste med navne og adresser på de sagkyndige og erhvervsorganisationer, der er omhandlet i artikel 12. Enhver ændring af denne liste meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

Artikel 14

Inden den 31. december 2001 forelægger Kommissionen Rådet en rapport om resultaterne af anvendelsen af denne forordnings artikel 6, stk. 1, om nødvendigt ledsaget af passende forslag.

Artikel 15

Forordning (EØF) nr. 103/76 og (EØF) nr. 104/76 ophæves. Henvvisninger til de nævnte forordninger betragtes som henvvisninger til nærværende forordning.

Artikel 16

1. Denne forordning træder i kraft den 1. januar 1997.

2. Uanset stk. 1 anvendes artikel 6, stk. 1, fra den 1. januar 2000.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 26. november 1996.

På Rådets vegne

E. KENNY

Formand

⁽¹⁾ EFT nr. L 121 af 12. 5. 1994, s. 3.

BILAG I

BEDØMMESESKEMA — FRISKHED

Skemaet i dette bilag anvendes på følgende varer eller grupper af varer efter evalueringskriterier, der er specifikke for hver af disse.

A. Hvidfisk

Kuller, torsk, sej, lubbe, rødfisk, hvilling, lange, kulmule, havbrasen, havtaske, skægtorsk og glyse, okseøjefisk, pikarel, havål, knurhane, multe, rødspætte, glashvarre, tunge, ising, rødtunge, skrubbe og strømpebåndsfisk.

B. Fed fisk

Hvid tun, almindelig tun, storøjet tun, blåhvilling, sild, sardin, makrel, hestemakrel og ansjos.

C. Selachier (haj og rokke)

Pighaj, rødhaj og rokke.

D. Blæksprutter

Tiarret blæksprutte.

E. Krebsdyr

1. Rejer

2. Jomfruhummer

A. HVIDFISK

	Kriterier			
	Friskhedsklasse			Ikke godkendt ⁽¹⁾
	Ekstra	A	B	
Skind	Kraftig, glinsende (undtagen for rødfisk) eller opalagtig pigment; ingen affarvning	Kraftig pigmentering, uden glans	Glansløs pigmentering; begyndende affarvning	Glansløs pigmentering ⁽²⁾
Slim på skind	Vandagtigt, gennemsigtigt	Let uklar	Mælket	Grågulligt, uigennemsigtigt slim
Øjne	Konvekse (hvælvede); sort glinsende pupil, klar hornhinde	Konveks og let indsunkne; sorte, glansløse pupiller, let uigennemsigtig hornhinde	Flade; uigennemsigtig pupil, hornhinde med opalglans	Indsunkne; grå pupiller; mælket hornhinde ⁽²⁾
Gæller	Skinnende farve; ingen slim	Mindre farvet; gennemsigtigt slim	Brune/grå, begyndende affarvning; uigennemsigtigt og tykt slim	Gulligt; mælket slim ⁽²⁾
Bughinde (i renset fisk)	Glat, skinnende og vanskelig at skille fra kødet	Let glansløs; kan skilles fra kødet	Grynet; forholdsvis let at skille fra kødet	Hænger ikke fast ⁽²⁾

	Kriterier			
	Friskhedsklasse			Ikke godkendt ⁽¹⁾
	Ekstra	A	B	
Lugt fra gæller og bughule — hvidfisk bortset fra rødspætte — rødspætte	Tang Frisk olie; metallisk, peber og jord	Ingen tanglugt, neutral lugt Olie; tang eller let sødlig	Gæret, let syrlig Olie; gæret, rådden, en smule harsk	⁽²⁾ Syrlig Syrlig
Kød	Fast og elastisk; glat overflade ⁽³⁾	Mindre elastisk	Slap (slatten), mindre elastisk; voksagtig (fløjsagtig) og glansløs overflade	Slap (slatten) ⁽²⁾ ; skællene er lette at fjerne fra skindet; ret rynket skind

Ekstra kriterier for havtaske med afskåret hoved

Blodkar (bugmuskler)	Skarpe konturer og klar rød farve	Skarpe konturer, mørkere blod	Diffuse og brune	Helt ⁽²⁾ diffuse; brunt og gulligt kød
----------------------	-----------------------------------	-------------------------------	------------------	---

⁽¹⁾ Denne kolonne finder anvendelse, indtil der i henhold til direktiv 91/493/EØF træffes en kommissionsafgørelse om fastsættelse af kriterier for fisk, som er uegnet til konsum.

⁽²⁾ Eller i mere fremskreden dekomposition.

⁽³⁾ Frisk fisk er inden rigor mortis ikke fast og elastisk, men klassificeres alligevel i friskhedsklasse Ekstra.

B. FED FISK

	Kriterier			
	Friskhedsklasse			Ikke godkendt ⁽¹⁾
	Ekstra	A	B	
Skind ⁽²⁾	Glinsende pigmentering, stærke farver, skinnende med regnbuefarver, tydelig forskel på rygparti og bugparti	Mindre skinnende overflade, blegere farver og mindre forskel på rygparti og bugparti	Glansløst, mat, blege farver; rynket skind, når fisken bøjes	Helt glansløs pigmentering; skindet falder af kødet ⁽³⁾
Slim på skind	Vandagtigt, gennemsigtigt	Let uklart	Mælket	Grågulligt, uigennemsigtigt slim ⁽³⁾
Kødets konsistens ⁽²⁾	Meget fast	Temmelig fast	Lidt slapt	Slapt (slattent) ⁽³⁾
Gællelæg	Sølvfarvede	Sølvfarvede, let rødlige eller brunlige	Brunfarvning og udbredte blodudtrædninger	Gulligt ⁽³⁾
Øjne	Konvekse, hvælvede, mørkeblå, skinnende pupiller og gennemsigtigt »øjenlæg«	Konvekse og let indsunkne, mørke pupiller; let uigennemsigtigt hornhinde	Flade slørede pupiller; blodudtrædninger omkring øjne	Sammensunken i midten; grå pupiller, mælket hornhinde ⁽³⁾

	Kriterier			
	Friskhedsklasse			Ikke godkendt ⁽¹⁾
	Ekstra	A	B	
Gæller ⁽²⁾	Mørk rød til purpur, ensartet farvning. Ingen slim	Mindre stærk farvning, blegere ved kanterne. Gennemsnitligt slim	Begyndende affarvning og uigennemsnitligt slim	Gulligt mælket slim ⁽³⁾
Lugt ved gæller	Frisk tang, skarp, jodagtig	Ingen lugt eller tang. Neutral lugt	Let svovlrig ⁽⁴⁾ , harsk gær eller rådden frugt	Rådden, sur ⁽³⁾

⁽¹⁾ Denne kolonne finder anvendelse, indtil der i henhold til Rådets 91/493/EØF træffes en kommissionsafgørelse om fastsættelse af kriterier for fisk, som er uegnet til konsum.

⁽²⁾ Følgende friskhedskategorier gælder for sild og makrel, som opbevares i køligt havvand (enten iskølet (CSW) eller mekanisk kølet (RSW)), som opfylder kravene i direktiv 92/48/EØF (EFT nr. L 187 af 7. 7. 1992, s. 41, bilag II, punkt 8):
— Kriterie A gælder for klasserne Ekstra og A.

⁽³⁾ Eller i mere fremskreden dekomposition.

⁽⁴⁾ Isafkølede fisk bliver harske, før de mister deres friskhed; CSW/RSW-fisk mister deres friskhed, før de bliver harske.

C. SELACHIER (haj og rokke)

	Kriterier			
	Friskhedsklasse			Ikke godkendt ⁽¹⁾
	Ekstra	A	B	
Øjne	Konvekse, meget skinnende og regnbuefarvede; små pupiller	Konvekse og let indsinkne; uden glans eller regnbueeffekt, ovale pupiller	Flade og glansløse	Indsinkne og gullige ⁽²⁾
Udseende	Rigor mortis eller næsten rigor mortis; lidt klart slim på skindet	Ikke længere rigor mortis; intet slim på skindet og navnlig ikke i munden eller i gælleåbninger	Noget slim i munden og på gælleåbninger; let sammentrykket kæbeparti	Store mængder slim i munden og i gælleåbninger ⁽²⁾
Lugt	Tang	Uden lugt eller let gammel, men ikke ammoniaklugt	Let ammoniak, sur	Skarp ammoniaklugt ⁽²⁾

Særlige eller supplerende kriterier for rokke

	Ekstra	A	B	Ikke godkendt
Skind	Kraftig regnbuefarvet og glinsende pigmentering, vandagtigt slim	Kraftig pigmentering, vandagtigt slim	Glansløs pigmentering, begyndende affarvning, uigennemsnitligt slim	Affarvet rynket skind, tykt slim
Kødets konsistens	Fast og elastisk	Fast	Blødt	Slapt
Udseende	Kanten af finnerne gennemsnitlig og bølget	Stive finner	Blød	Slap
Bug	Hvid og glinsende med en lyslilla kant rundt om finnerne	Hvid og glinsende med røde pletter rundt om finnerne	Hvid og mat, med mange røde og gule pletter	Gul til grønlig bug, røde pletter i selve kødet

⁽¹⁾ Denne kolonne finder anvendelse, indtil der i henhold til Rådets direktiv 91/493/EØF træffes en kommissionsafgørelse om fastsættelse af kriterier for fisk, som er uegnet til konsum.

⁽²⁾ Eller i mere fremskreden dekomposition.

D. BLÆKSPRUTTE

	Kriterier		
	Friskhedsklasse		
	Ekstra	A	B
Skind	Kraftig pigmentering, kødet hænger fast ved skindet	Mindre glansfuld pigmentering; kødet hænger fast ved skindet	Affarvning; forholdsvis nemt at skille kødet fra skindet
Kød	Meget fast og perlemorsfarvet	Fast, stærk hvid farve	Forholdsvis løst; hvidt med enten lyserødt eller gulligt skær
Fangarme	Vanskelige at rive af	Vanskelige at rive af	Nemmere at rive af
Lugt	Frisk, tang	Svag eller ingen	Blæk

E. KREBSDYR

1) Rejer

	Kriterier	
	Friskhedsklasse	
	Ekstra	A
Mindstekrav	<ul style="list-style-type: none"> — Skjoldets overflade: fugtig og glinsende — Når rejerne hældes om, skal de falde enkeltvis — Kødet må ikke have nogen fremmed lugt — Rejerne skal være fri for slim, sand og andre fremmedlegemer 	De samme som for friskhedsklassen Ekstra
Udseende		
1) Reje med skjold	Klar rødlig-lyserød farve med små hvide pletter; brystpartiet overvejende hvidt	— Farven kan variere fra let udvasket rødlig-lyserød til blårød med hvide pletter; brystpartiet skal være lyst gråligt
2) Dybhavsreje	Jævnt lyserød	— Lyserød, men med mulighed for mørkfarvning af hovedet
Kødets tilstand før og efter pilningen	<ul style="list-style-type: none"> — Let at pille med uundgåeligt kødtab — Fast, ikke sejt 	<ul style="list-style-type: none"> — Mindre let at pille med lille kødtab — Mindre fast og lidt sejt
Brudstykker	Enkelte brudstykker af rejer tillades	En mindre mængde brudstykker af rejer tillades
Lugt	Frisk tang, let sødlig	Syrlig; ingen tanglugt

2) Jomfruhummer

	Kriterier		
	Friskhedsklasse		
	Ekstra	A	B
Skjold	Lys rosa eller rosa til rødlig orange	Lys rosa eller rosa til rødlig orange; ingen sorte pletter	Let affarvning; let sort plet og farve hen imod det grå, især på skal og mellem haleleddene
Øjne og gæller	Sorte glinsende øjne og rosa gæller	Gråsorte øjne og grålige gæller	Mørkegrå gæller eller grønfarvning på skjoldets rygside
Lugt	Den karakteristiske lugt for bløde krebsdyr	Tab af krebsdyrs karakteristiske lugt; ingen ammoniaklugt	Let bitter lugt
Kød (i halen)	Kødet er gennemsigtigt og farven blå til hvidlig	Kødet mister sin gennemsigtighed, men ingen affarvning	Uigennemsigtigt, glansløst kød

Bilag II

STØRRELSESKATEGORIER

Størrelsesskema				Mindstestørrelser, der skal overholdes i overensstemmelse med de betingelser, der er fastsat i de forordninger, der er nævnt i artikel 7			
Art	Størrelse	Kg/fisk ⁽¹⁾	Stk. pr. kg ⁽²⁾	Region	Geografisk område	Mindstestørrelse	
Sild (Clupea harengus)	1	0,25 og derover	4 eller derunder	1	ICES Vb (EF-område)	20 cm	
	2	0,125-0,25	5-8	2		(a)	20 cm
	3	0,085-0,125	9-11	3		(b)	18 cm
	4	0,05-0,085	12-20			20 cm	
Østersøild, fanget og landet, nord for 59°30'	5	0,031-0,05	12-32				
Sardiner (Sardina pilchardus)	1	0,067 og derover	15 eller derunder			skal fastsættes	
	2	0,042-0,067	16-24				
	3	0,028-0,042	25-35				
	4	0,015-0,028	36-67				
Middelhaver		0,011-0,028	36-91				
Rødhaj (Scyliorhinus spp.)	1	2 og derover	—			—	
	2	1-2					
	3	0,5-1					
Pighaj (Squalus acanthias)	1	2,2 og derover	—			—	
	2	1-2,2					
	3	0,5-1					
Rødfisk (Sebastes-arter)	1	2 og derover	—			—	
	2	0,6-2					
	3	0,35-0,6					
Torsk (Gadus morhua)	1	7 og derover	—	1	(a)	35 cm	
	2	4-7		2		35 cm	
	3	2-4		3		(b)	30 cm
	4	1-2				35 cm	
	5	0,3-1				Østersøen	Syd for 59°30'N
Sej (Pollachius virens)	1	5 og derover	—	1	(a)	35 cm	
	2	3-5		2		35 cm	
	3	1,5-3		3		(b)	30 cm
	4	0,3-1,5				Østersøen	Syd for 59°30'N
						30 cm	
Kuller (Melanogrammus aeglefinus)	1	1 og derover	—	1	ICES Vb (EF-område)	30 cm	
	2	0,57-1		2		(a)	30 cm
	3	0,37-0,57		3		(b)	27 cm
	4	0,17-0,37				30 cm	
Hvilling (Merlangius merlangus)	1	0,5 og derover	—	1	(a)	27 cm	
	2	0,35-0,5		2		23 cm	
	3	0,25-0,35		3		(b)	23 cm
	4	0,11-0,25				23 cm	
Lange (Molva-arter)	1	5 og derover	—	1	(a)	—	
	2	3-5		2		skal fastsættes	
	3	1,2-3		3		(b)	—
						63 cm	

Størrelsesskema				Mindstestørrelser, der skal overholdes i overensstemmelse med de betingelser, der er fastsat i de forordninger, der er nævnt i artikel 7		
Art	Størrelse	Kg/fisk ⁽¹⁾	Stk. pr. kg ⁽²⁾	Region	Geografisk område	Mindstestørrelse
Makrel (Scomber scombrus)	1	0,5 og derover	50 eller derunder	1	Undtagen Nordsøen Nordsøen	20 cm
	2	0,2-0,5	51-125	2		20 cm
	3	0,1-0,2	126-250	3		30 cm
Middelhavet		0,08-0,2	126-325	5	Middelhavet	20 cm
						18 cm
Spansk makrel (Scomber japonicus)	1	0,5 og derover	—			—
	2	0,25-0,5				
	3	0,14-0,25				
	4	0,05-0,14				
Ansjos (Engraulis-arter)	1	0,033 og derover	30 eller derunder	3	Undtagen ICES IXa ICES IXa Middelhavet	12 cm
	2	0,020-0,033	31-50	3		10 cm
	3	0,012-0,020	51-83			9 cm
	4	0,008-0,012	84-125			
Rødspætte (Pleuronectes platessa)	1	0,6 og derover	—	1	(a) (b) Nordsøen	25 cm
	2	0,4-0,6		2		25 cm
	3	0,3-0,4				27 cm
	4	0,15-0,3		3		27 cm
Kulmule (Merluccius)					Østersøen	25 cm
						undersafsnit 22-25
						undersafsnit 26-28
						undersafsnit 29
Middelhavet					Syd for 59°30'N	18 cm
	1	2,5 og derover	—	1	(a) (b) Middelhavet	30 cm
	2	1,2-2,5		2		30 cm
	3	0,6-1,2				30 cm
	4	0,28-0,6		3		27 cm
5	0,2-0,28			20 cm		
Glashvarre (Lepidorhombus-arter)	1	0,45 og derover	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	0,25-0,45		2		25 cm
	3	0,20-0,25				25 cm
	4	0,11-0,20		3		20 cm
Middelhavet		0,05-0,20				
Havbrasen (Brama-arter)	1	0,8 og derover	—			—
	2	0,2-0,8				
Havtaske (Lophius-arter) hele, rensede	1	8 og derover	—	1	(a) (b) Middelhavet	—
	2	4-8		2		skal fastsættes
	3	2-4				—
	4	1-2		3		skal fastsættes
	5	0,5-1				30 cm
Havtaske (Lophius-arter) uden hoved	1	4 og derover	—			—
	2	2-4				
	3	1-2				
	4	0,5-1				
	5	0,2-0,5				
Ising (Limanda limanda)	1	0,25 og derover	—	1	(a) (b) Nordsøen	15 cm
	2	0,13-0,25		2		15 cm
				3		23 cm
					23 cm	
					23 cm	

Størrelsesskema				Mindstestørrelser, der skal overholdes i overensstemmelse med de betingelser, der er fastsat i de forordninger, der er nævnt i artikel 7		
Art	Størrelse	Kg/fisk ⁽¹⁾	Stk. pr. kg ⁽²⁾	Region	Geografisk område	Mindstestørrelse
Rødtunge (<i>Microstomus kitt</i>)	1	0,6 og derover	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	0,35-0,6	—	2		25 cm
	3	0,18-0,35	—	3		25 cm
Hvid tun (<i>Thunnus alalunga</i>)	1	4 og derover	—			—
	2	1,5-4	—			—
Almindelig tun (<i>Thunnus thynnus</i>)	1	70 og derover	—		Middelhavet	70 cm eller 6,4 kg
	2	50-70	—			
	3	25-50	—			
	4	10-25	—			
	5	6,4-10	—			
Storøjet tun (<i>Thunnus obesus</i>)	1	10 og derover	—			—
	2	3,2-10	—			—
Lubbe (<i>Pollachius pollachius</i>)	1	5 og derover	—	1	(a) (b)	—
	2	3-5	—	2		30 cm
	3	1,5-3	—	3		—
	4	0,3-1,5	—			30 cm
Blåhvilling Poutassou (<i>Micromesistius poutassou</i> eller <i>Gadus poutassou</i>)	1	—	7 eller derunder			—
	2	—	8-14			—
	3	—	15-25			—
	4	—	26-30			—
Skægtorsk (<i>Trisopterus luscus</i>) og Capelan de glyse Middelhavet (<i>Trisopterus minutus</i>)	1	0,4 og derover	—	3		skal fastsættes
	2	0,25-0,4	—			
	3	0,125-0,25	—			
	4	0,05-0,125	—			
Okseøjefisk (<i>Boops boops</i>)	1	—	5 eller derunder			—
	2	—	6-31			—
	3	—	32-70			—
Pikarel (<i>Maena sararis</i>)	1	—	20 eller derunder			—
	2	—	21-40			—
	3	—	41-90			—
Havål (<i>Conger conger</i>)	1	7 og derover	—	1	(a) (b)	—
	2	5-7	—	2		58 cm
	3	0,5-5	—	3		58 cm
Knurhane (<i>Trigla</i> -arter)	1	1 og derover	—			—
	2	0,4-1	—			—
	3	0,2-0,4	—			—
	4	0,06-0,2	—			—
Andre knurhaner	1	0,25 og derover	—			—
	2	0,2 — 0,25	—			—
Hestemakrel (<i>Trachurus</i> -arter)	1	0,6 og derover	—	1	Middelhavet	15 cm
	2	0,4-0,6	—	2		15 cm
	3	0,2-0,4	—	3		15 cm
	4	0,08-0,2	—	5		15 cm
	5	0,02-0,08	—			12 cm

Størrelsesskema				Mindstestørrelser, der skal overholdes i overensstemmelse med de betingelser, der er fastsat i de forordninger, der er nævnt i artikel 7		
Art	Størrelse	Kg/fisk (¹)	Stk. pr. kg (²)	Region	Geografisk område	Mindstestørrelse
Mulle (Mugil-arter)	1	1 og derover	—	1	(a) (b) Middelhavet	—
	2	0,5-1	—	2		20 cm
	3	0,2-0,5	—	3		—
	4	0,1-0,2	—			20 cm 16 cm
Rokke (Raja-arter)	1	5 og derover	—			—
	2	3-5	—			
	3	1-3	—			
	4	0,3-1	—			
Rokke (vinger)	1	3 og derover	—			—
	2	0,5-3	—			
Skrubbe (Platichthys Flesus)	1	0,3 og derover	—	1	(a) (b) underafsnit 22-25 underafsnit 26-28 underafsnit 29-32 Syd for 59°30'N	24 cm
	2	0,2-0,3 inkl.	—	2		24 cm
				3		24 cm
				Østersøen		25 cm 21 cm 18 cm
Tunge (Solea-arter)	1	0,5 og derover	—	1	(a) (b) Middelhavet	24 cm
	2	0,33-0,5	—	2		24 cm
	3	0,25-0,33	—	3		24 cm
	4	0,17-0,25	—			24 cm
	5	0,12-0,17 (³)	—			20 cm
	1	0,5 og derover	—			
	2	0,33-0,5	—			
	3	0,25-0,35	—			
	4	0,20-0,25	—			
	5	0,12-0,2 (⁴)	—			
Hvid strømpebåndsfisk (Lepidopus caudatus)	1	3 og derover	—			—
	2	2-3	—			
	3	1-2	—			
	4	0,5-1	—			
Sort strømpebåndsfisk (Aphanopus carbo)	1	3 og derover	—			—
	2	0,5-3	—			
Tiarmet blæksprutte (Sepia officinalis og Rossia macrosoma)	1	0,5 og derover	—			—
	2	0,3-0,5	—			
	3	0,1-0,3	—			
Jomfruhummer (Nephrops norvegicus)	1	—	20 og derunder	2	Skagerrak og Kattegat	40 mm ([*])
	2	—	21-30			130 mm (^{**})
	3	—	31-40	2	Undtagen Skotland Det Irske Hav (ICES VIa) og VIIa)),	25 mm ([*]) 85 mm (^{**})
	4	—	over 40	2	Skagerrak og Kattegat Havet vest for Skotland og Det Irske Hav (ICES VIa) og VIIa))	20 mm ([*]) 70 mm (^{**})
				3		20 mm ([*]) 70 mm (^{**}) 20 mm ([*]) 70 mm (^{**})
					Middelhavet	

Størrelsesskema				Mindstestørrelser, der skal overholdes i overensstemmelse med de betingelser, der er fastsat i de forordninger, der er nævnt i artikel 7			
Art	Størrelse	Kg/fisk ⁽¹⁾	Stk. pr. kg ⁽²⁾	Region	Geografisk område	Mindstestørrelse	
Jomfruummerhaler	1	—	60 og derunder	2	Skagerrak og Kattegat	72 mm	
	2			61-120		Undtagen havet vest for Skotland, Det Irske Hav (ICES VIa) og VIIa))	46 mm
	3			121-180			
	4			over 180			
Hesterejer (Crangon crangon)	1	6,8 mm og derover ⁽⁵⁾	—				
	2					6,5 mm og derover	
Dybhavsrejer (Pandalus borealis) ferske eller kølede	Enhedsstørrelse	—	250 og derunder			—	
Dybhavsrejer kogt i vand eller dampkogt	1	—	160 og derunder			—	
	2						161-250
Taskekrabbe (Cancer pagurus)	1	16 cm og derover ⁽⁶⁾	—			—	
	2						13-16 cm ⁽⁶⁾

⁽¹⁾ Den øverste grænse for størrelsesangivelserne er altid at forstå som »under«.

⁽²⁾ For makrel og spansk makrel = stk. pr. 25 kg.

⁽³⁾ Dette skema gælder indtil den 31. december 1997.

⁽⁴⁾ Dette skema gælder fra den 1. januar 1998.

⁽⁵⁾ Skjoldets bredde.

⁽⁶⁾ Største skjoldbredde.

(a) Undtagen Skagerrak og Kattegat.

(b) Skagerrak og Kattegat.

(*) Skjoldets længde.

(**) Samlet længde.