

I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

VERORDNUNG (EG) Nr. 2406/96 DES RATES

vom 26. November 1996

über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 3759/92 des Rates vom 17. Dezember 1992 über die gemeinsame Marktorganisation für Fischereierzeugnisse und Erzeugnisse der Aquakultur⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Gemeinsame Vermarktungsnormen wurden mit der Verordnung (EWG) Nr. 103/76⁽²⁾ für bestimmte Fischereierzeugnisse und mit der Verordnung (EWG) Nr. 104/76⁽³⁾ für bestimmte Krebstiere festgelegt. Um den Entwicklungen des Marktes und Änderungen der Handelsbedingungen Rechnung zu tragen, sind weitere umfangreiche Änderungen der genannten Verordnungen erforderlich. All diese Bestimmungen müssen in einem einzigen Rechtsakt zusammengefaßt werden, damit sie die nötige Klarheit besitzen und vorschriftsmäßig angewandt werden können. Es empfiehlt sich also, die Verordnungen (EWG) Nr. 103/76 und (EWG) Nr. 104/76 zu ersetzen.

Hauptzweck der gemeinsamen Vermarktungsnormen für Fischereierzeugnisse ist, sowohl im Interesse der Erzeuger als auch der Verbraucher zur Verbesserung der Erzeugnisqualität und somit zur Erleichterung des Absatzes beizutragen. Da es sich bei Fischereierzeugnissen um nicht verarbeitete Erzeugnisse handelt, die frisch oder gekühlt auf den Markt kommen, ist ihre Qualität größtenteils

vom Frischzustand abhängig, der durch eine organoleptische Prüfung anhand objektiver Kriterien festgestellt wird. Damit die einzelnen Lose von Fischereierzeugnissen hinsichtlich ihres Frischzustands einheitlich sind, dürfen sie jeweils nur Erzeugnisse einer Art enthalten und sollten vom selben Fangplatz und vom selben Schiff stammen.

Es ist eine begrenzte, aber ausreichende Zahl von Frischeklassen vorzusehen, wobei die Einteilung aufgrund angemessener Beurteilungsschemata für die einzelnen Gruppen von Erzeugnissen erfolgt. Da nur Qualitätserzeugnisse gefördert werden sollen, sollten jedoch spätestens ab 1. Januar 2000 für Interventionsmaßnahmen im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation nicht mehr alle Frischeklassen in Frage kommen.

Mit Hilfe der gemeinsamen Vermarktungsnormen können auch einheitliche Handelsmerkmale der betreffenden Erzeugnisse für den gesamten Gemeinschaftsmarkt festgelegt werden, um Wettbewerbsverzerrungen vorzubeugen und darüber hinaus eine einheitliche Anwendung der Preisregelung der gemeinsamen Marktorganisation zu erlauben. Zu diesem Zweck müssen die Fischereierzeugnisse nach Größenklassen eingeteilt werden, die aufgrund des Gewichts oder in bestimmten Fällen nach Größen festgelegt werden.

Die gemeinsamen Vermarktungsnormen gelten beim ersten Verkauf in der Gemeinschaft von Fischereierzeugnissen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, unabhängig davon, ob sie aus der Gemeinschaft oder aus Drittländern stammen. Diese Normen gelten unbeschadet bestehender Hygienevorschriften oder im Rahmen der Bestandserhaltung erlassener Bestimmungen. Es ist besonders wichtig, daß zur Bestandserhaltung festgelegte Mindestfanggrößen in jedem Fall Vorrang vor den Größenklassen der gemeinsamen Vermarktungsnormen haben.

Die Anwendung der gemeinsamen Vermarktungsnormen auf Erzeugnisse aus Drittländern setzt zusätzliche Angaben auf den Verpackungen voraus. Diese Angaben sind

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 388 vom 31. 12. 1992, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3318/94 (ABl. Nr. L 350 vom 31. 12. 1994, S. 15).

⁽²⁾ ABl. Nr. L 20 vom 28. 1. 1976, S. 29. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1935/93 (ABl. Nr. L 176 vom 20. 7. 1993, S. 1).

⁽³⁾ ABl. Nr. L 20 vom 28. 1. 1976, S. 35. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1300/95 (ABl. Nr. L 126 vom 9. 6. 1995, S. 3).

jedoch nicht erforderlich, wenn es sich um Erzeugnisse handelt, die von Schiffen unter der Flagge von Drittländern unter den gleichen Bedingungen in die Gemeinschaft eingeführt werden, wie sie für die Gemeinschaftserzeugung gelten.

In Anbetracht der in den meisten Mitgliedstaaten üblichen Praxis empfiehlt es sich, daß der Berufshandel die Einteilung in Frischeklassen und Größenklassen vornimmt. Insbesondere für die Beurteilung des Frischegrades anhand organoleptischer Kriterien sollte die Zusammenarbeit mit Sachverständigen vorgesehen werden, die zu diesem Zweck von den betreffenden Berufsverbänden benannt werden.

Im Hinblick auf eine gegenseitige Unterrichtung sollte jeder Mitgliedstaat den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission ein Verzeichnis der Namen und Anschriften der betreffenden Sachverständigen und Berufsverbände übermitteln —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

A. Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1

(1) Mit dieser Verordnung werden für bestimmte Fischereierzeugnisse gemeinsame Vermarktungsnormen gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3759/92, nachstehend „Grundverordnung“ genannt, festgelegt.

(2) Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

- a) „Vermarktung“ das erste Anbieten und den ersten Verkauf für den menschlichen Verzehr auf dem Gebiet der Gemeinschaft;
- b) „Los“ eine bestimmte Menge von Fischereierzeugnissen einer bestimmten Art, die derselben Behandlung unterworfen wurde und vom selben Fangplatz und vom selben Schiff stammen könnte;
- c) „Fangplatz“ die in der Fischerei gebräuchliche Bezeichnung des Ortes, an dem die Fänge getätigt worden sind;
- d) „Aufmachung“ die Form, in der der Fisch vermarktet wird, d. h. ganz, ausgenommen, ohne Kopf usw.;
- e) „sichtbare Parasiten“ die Parasiten oder Gruppen von Parasiten, die eine Größe, eine Farbe oder eine Zeichnung haben, die eine klare Unterscheidung von den Fischgeweben und für das menschliche Auge unter guten Lichtverhältnissen eine Erkennung ohne optische Vergrößerungsmittel erlaubt.

(3) a) Die Bestimmungen dieser Verordnung über Frischeklassen für Fischereierzeugnisse gelten unbeschadet der Bedingungen der Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung

von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen ⁽¹⁾.

- b) Bis zum Erlass eines Beschlusses der Kommission im Rahmen der Richtlinie 91/493/EWG ergeben sich die Kriterien für zum menschlichen Verzehr ungeeigneten Fisch aus der Spalte „Nicht zugelassen“ in Anhang I dieser Verordnung

Artikel 2

(1) Die in Artikel 3 genannten Erzeugnisse mit Ursprung in der Gemeinschaft oder aus Drittländern dürfen nur dann vermarktet werden, wenn sie dieser Verordnung entsprechen.

(2) Diese Verordnung gilt jedoch nicht für kleine Erzeugnismengen, die von Küstenfischern direkt an Einzelhändler oder an Verbraucher abgegeben werden.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 32 der Grundverordnung erlassen.

Artikel 3

(1) Für folgende Erzeugnisse werden Vermarktungsnormen festgelegt:

- a) Seefische des KN-Codes 0302:
 - Schollen oder Goldbutt (*Pleuronectes platessa*),
 - Weißer Thun (*Thunnus alalunga*),
 - Roter Thun (*Thunnus thynnus*),
 - Großäugiger Thun (*Thunnus* oder *Parathunnus obesus*),
 - Heringe der Art *Clupea harengus*,
 - Kabeljau der Art *Gadus morhua*,
 - Sardinen der Art *Sardina pilchardus*,
 - Schellfisch (*Melanogrammus aeglefinus*),
 - Köhler (*Pollachius virens*),
 - Pollack (*Pollachius pollachius*),
 - Makrelen der Art *Scomber scombrus*,
 - Makrelen der Art *Scomber japonicus*,
 - Stöcker (*Trachurus*-Arten),
 - Dornhaie (*Squalus acanthias*) und Katzenhaie (*Scyliorhinus*-Arten),
 - Rotbarsche, Goldbarsche oder Tiefenbarsche (*Sebastes*-Arten),
 - Merlan (*Merlangius merlangus*),
 - Blauer Wittling (*Micromesistius poutassou* oder *Gadus poutassou*),

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 15. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/23/EG (ABl. Nr. L 125 vom 23. 5. 1996, S. 10).

- Leng (Molva-Arten),
 - Sardellen (Engraulis-Arten),
 - Seehechte der Art *Merluccius merluccius*,
 - Scheefsnut (Lepidorhombus-Arten),
 - Brachsenmakrelen (Brama-Arten),
 - Seeteufel (Lophius-Arten),
 - Scharben (*Limanda limanda*),
 - Echte Rotzunge (*Microstomus kitt*),
 - Franzosendorsch (*Trisopterus luscus*) und Zwergdorsch (*Trisopterus minutus*),
 - Gelbstriemen (*Boops boops*),
 - Laxierfisch (*Maena smaris*),
 - Meeraal (*Conger conger*),
 - Knurrhähne (*Trigla*-Arten),
 - Meeräschen (*Mugil*-Arten),
 - Rochen (*Raja*-Arten),
 - Flunder (*Platichthys flesus*),
 - Seezungen (*Solea*-Arten),
 - Degenfische und Haarschwänze (*Lepodopus caudatus* und *Aphanopus carbo*);
- b) Krebstiere des KN-Codes 0306, lebend, frisch oder gekühlt oder in Wasser gekocht oder gedünstet:
- Garnelen (*Crangon crangon*) und Tiefseegarnelen (*Pandalus borealis*),
 - Taschenkrebse (*Cancer pagurus*),
 - Kaisergranate (*Nephrops norvegicus*);
- c) Kopffüßer des KN-Codes 0307:
- Tintenfische (*Sepia officinalis* und *Rossia macrosoma*).

(2) Die in Absatz 1 genannten Vermarktungsnormen umfassen:

- a) Frischeklassen und
- b) Größenklassen.

B. Frischeklassen

Artikel 4

(1) Die Frischeklassen werden für jedes Los nach dem Frischegrad der Erzeugnisse und einigen zusätzlichen Merkmalen bestimmt.

Der Frischegrad wird anhand der spezifischen Beurteilungsschemata für verschiedene Erzeugnistypen gemäß Anhang I bestimmt.

(2) Die in Artikel 3 genannten Erzeugnisse werden auf der Grundlage der Beurteilungsschemata nach Absatz 1 in Lose einer der folgenden Frischeklassen eingestuft:

- a) Extra, A oder B für Fische, Knorpelfische, Kopffüßer und Kaisergranate;
- b) Extra oder A für Garnelen.

Lebende Kaisergranate werden jedoch in eine Frischeklasse E eingestuft.

(3) Für die in Artikel 3 genannten Krebse gelten keine besonderen Frischnormen.

Es können jedoch nur ganze Krebse vermarktet werden, ausgenommen tragende weibliche Krebse oder Krebse mit weicher Schale.

Artikel 5

(1) Jedes Los muß hinsichtlich des Frischegrades einheitlich sein. Ein Los von geringem Umfang braucht jedoch nicht einheitlich zu sein; in diesem Fall wird es in die niedrigste der darin vertretenen Frischeklassen eingestuft.

(2) Die Frischeklasse muß in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben von mindestens fünf Zentimeter Höhe auf den Losen angegeben sein.

Artikel 6

(1) Die Einstufung eines Loses von Fischen, Knorpelfischen, Kopffüßern oder Kaisergranat gemäß Artikel 3 in Klasse B hat zur Folge, daß für dieses Los im Fall von Interventionen nach den Artikeln 12, 12a, 14 und 15 der Grundverordnung keine Beihilfen gewährt werden.

(2) Fische, Knorpelfische, Kopffüßer und Kaisergranat der Frischeklasse Extra dürfen weder Druckstellen noch Verletzungen, Verschmutzungen oder starke Farbveränderungen aufweisen.

(3) Fische, Knorpelfische, Kopffüßer und Kaisergranat der Frischeklasse A dürfen weder Verschmutzungen noch starke Farbveränderungen aufweisen. Eine geringe Menge mit Druckstellen und oberflächlichen Verletzungen leichter Art ist zulässig.

(4) Bei Fischen, Knorpelfischen, Kopffüßern und Kaisergranat der Frischeklasse B ist eine geringe Menge mit Druckstellen und oberflächlichen Verletzungen stärkerer Art zulässig. Sie dürfen weder Verschmutzungen noch starke Farbveränderungen aufweisen.

(5) Bei der Einstufung der Erzeugnisse in die einzelnen Frischeklassen werden unbeschadet der geltenden Hygienevorschriften auch das Auftreten sichtbarer Parasiten und — je nach Art und Aufmachung des Erzeugnisses — deren etwaiger negativer Einfluß auf die Erzeugnisqualität berücksichtigt.

(6) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 32 der Grundverordnung erlassen.

C. Größenklassen

Artikel 7

(1) Die Größeneinteilung der in Artikel 3 genannten Erzeugnisse wird nach Gewicht oder Anzahl je Kilogramm vorgenommen. Für Sandgarnelen und Taschenkrebse erfolgt die Einteilung anhand der Breite des Panzers.

(2) Die mit dieser Verordnung nach dem Schema in Anhang II festgelegten Mindestgrößen gelten unbeschadet der in Länge ausgedrückten Mindestgrößen, die mit den folgenden Verordnungen festgelegt wurden:

- Verordnung (EWG) Nr. 1866/86 des Rates vom 12. Juni 1986 über bestimmte technische Maßnahmen zur Erhaltung der Fischereiressourcen in der Ostsee, den Belten und dem Øresund ⁽¹⁾,
- Verordnung (EWG) Nr. 3094/86 des Rates vom 7. Oktober 1986 über technische Maßnahmen zur Erhaltung der Fischbestände ⁽²⁾,
- Verordnung (EG) Nr. 1626/94 des Rates vom 27. Juni 1994 über technische Maßnahmen zur Erhaltung der Fischbestände im Mittelmeer ⁽³⁾.

Zur Erleichterung der Kontrollen durch die zuständigen Behörden sind bei den von den Vermarktungsnormen betroffenen Arten die festgelegten biologischen Mindestgrößen, die in Anhang II aufgeführt sind, einzuhalten.

Artikel 8

(1) Die Lose werden nach dem Schema in Anhang II in Größenklassen eingeteilt.

(2) Jedes Los muß hinsichtlich der Größenklassen einheitlich sein. Ein Los von geringem Umfang braucht jedoch nicht einheitlich zu sein; in diesem Fall wird es in die ungünstigste der darin vertretenen Größenklassen eingestuft.

(3) Größenklasse und Art der Aufmachung sind in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben von mindestens 5 cm Höhe auf den Losen anzugeben.

Auf jedem Los wird deutlich lesbar das Eigengewicht in Kilogramm angebracht. Bei Losen, die in genormten Kisten zum Verkauf angeboten werden, ist diese

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 162 vom 18. 6. 1986, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1821/96 (AbI. Nr. L 241 vom 21. 9. 1996, S. 8).

⁽²⁾ ABl. Nr. L 288 vom 11. 10. 1986, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3071/95 vom 22. 12. 1995 (AbI. Nr. L 329 vom 30. 12. 1995, S. 14).

⁽³⁾ ABl. Nr. L 171 vom 6. 7. 1994, S. 1. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1075/96 (AbI. Nr. L 142 vom 15. 6. 1996, S. 1).

Gewichtsangabe nicht erforderlich, wenn aus dem vor dem Verkauf vorgenommenen Wiegen hervorgeht, daß der in Kilogramm ausgedrückte Inhalt der Kisten ihrem angenommenen Fassungsvermögen entspricht.

(4) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel, insbesondere für die Methode des Wiegens und die Festlegung einer bei jedem Los zulässigen Abweichung gegenüber dem angegebenen oder angenommenen Eigengewicht nach unten oder nach oben, werden nach dem Verfahren des Artikels 32 der Grundverordnung erlassen.

Artikel 9

Pelagische Fische können auf der Grundlage eines Stichprobensystems in die verschiedenen Frische- und Größenklassen eingeteilt werden. Dieses System muß hinsichtlich Frische und Größe der Fische eine möglichst weitgehende Einheitlichkeit des Loses gewährleisten.

Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, insbesondere die Festlegung der Zahl der Stichproben, des Gewichts oder Fischvolumens jeder Stichprobe sowie der Verfahren zur Beurteilung der Einteilung und der Überprüfung des Gewichts der vermarkteten Lose, werden nach dem Verfahren des Artikels 32 der Grundverordnung erlassen.

Artikel 10

Zur Sicherstellung der örtlichen oder regionalen Versorgung bestimmter Küstengebiete der Gemeinschaft mit Garnelen können Ausnahmen von den in Anhang II für diese Erzeugnisse vorgesehenen Mindestgrößen festgelegt werden.

Die Bestimmung dieser Gebiete und die Festsetzung der entsprechenden Vermarktungsgrößen erfolgt nach dem Verfahren des Artikels 32 der Grundverordnung.

D. Erzeugnisse aus Drittländern

Artikel 11

(1) Unbeschadet des Artikels 2 Absatz 1 dürfen die in Artikel 3 genannten Erzeugnisse mit Ursprung aus Drittländern nur dann vermarktet werden, wenn sie in Verpackungen angeboten werden, die gut sichtbar und deutlich lesbar folgende Angaben tragen:

- Ursprungsland in lateinischen Druckbuchstaben von mindestens 20 mm Höhe,
- wissenschaftliche Bezeichnung der Art und Handelsbezeichnung,
- Art der Aufmachung,
- Frischeklasse und Größenklasse,
- Nettogewicht in Kilogramm der in den Verpackungen enthaltenen Erzeugnisse,
- Datum der Einstufung und Versanddatum,
- Name und Anschrift des Absenders.

(2) Für die in Artikel 3 genannten Erzeugnisse, die von Schiffen unter der Flagge eines Drittlandes direkt von den Fangplätzen aus in einen Hafen der Gemeinschaft verbracht werden und für die Vermarktung bestimmt sind, gelten jedoch unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1093/94 ⁽¹⁾ die gleichen Bestimmungen wie für die Gemeinschaftserzeugung.

E. Schlußbestimmungen

Artikel 12

(1) Der Berufshandel nimmt die Einstufung in die Frischeklassen Extra, A und B sowie nach Größenklassen zusammen mit Sachverständigen vor, die zu diesem Zweck von den betreffenden Berufsverbänden benannt werden. Die Mitgliedstaaten führen Kontrollen durch, um die Einhaltung dieser Bestimmung sicherzustellen.

(2) Wird die Einstufung nicht gemäß dem Verfahren in Absatz 1 durchgeführt, können die zuständigen einzelstaatlichen Behörden die Einstufung selbst vornehmen.

Artikel 13

Jeder Mitgliedstaat übermittelt den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission spätestens einen Monat vor

Inkrafttreten dieser Verordnung ein Verzeichnis der Namen und Anschriften der in Artikel 12 genannten Sachverständigen und Berufsverbände. Jede Änderung dieses Verzeichnisses wird den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission mitgeteilt.

Artikel 14

Die Kommission legt dem Rat vor dem 31. Dezember 2001 einen Bericht über die Ergebnisse der Anwendung des Artikels 6 Absatz 1 dieser Verordnung vor, dem sie bei Bedarf geeignete Vorschläge beifügt.

Artikel 15

Die Verordnungen (EWG) Nr. 103/76 und (EWG) Nr. 104/76 werden aufgehoben. Verweisungen auf diese Verordnungen gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung.

Artikel 16

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1997 in Kraft.

(2) Unbeschadet des Absatzes 1 gilt Artikel 6 Absatz 1 ab 1. Januar 2000.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am 26. November 1996.

Im Namen des Rates

Der Präsident

E. KENNY

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 121 vom 12. 5. 1994, S. 3.

ANHANG I

FRISCHEKLASSEN

Dieser Anhang findet Anwendung auf die nachstehenden Erzeugnisse oder Erzeugnisgruppen, wobei jeweils spezifische Beurteilungsschemata zu berücksichtigen sind.

A. Magerfische

Schellfisch, Kabeljau, Köhler, Pollack, Rotbarsch, Goldbarsch oder Tiefenbarsch, Merlan, Leng, Seehecht, Brachsenmakrele, Seeteufel, Zwergdorsch und Franzosendorsch, Gelbstriemen, Laxierfische, Meeraal, Knurrhahn, Meeräsche, Scholle oder Goldbutt, Scheefsnut, Seezunge, Scharbe, Echte Rotzunge, Flunder, Degenfische/Haarschwänze.

B. Fettfische

Weißer Thun, Roter Thun, Großäugiger Thun, Blauer Wittling, Heringe, Sardinen, Makrelen, Bastardmakrele, Sardellen.

C. Knorpelfische

Dornhaie, Katzenhaie, Rochen.

D. Kopffüßer

Tintenfische.

E. Krebstiere

1. Garnelen
2. Kaisergranat.

A. MAGERFISCHE

	Beurteilungsschema			
	Frischeklasse			Nicht zugelassen ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Haut	Kräftige, glänzende Farbe (außer bei Rotbarsch, Goldbarsch oder Tiefenbarsch) oder schillernde Farbe; ohne Verfärbung	Kräftige Farbe, aber ohne Glanz	Verblassende und stumpf werdende Farbe	Stumpfe Farbe ⁽²⁾
Schleimmantel	Wasserklar	Etwas wolzig	Milchig	Gelblich-grauer trüber Schleim
Augen	Hervortretend (prall); schwarze glänzende Pupille; durchsichtige Hornhaut	Hervortretend, aber nicht mehr prall; schwarze stumpfe Pupillen; leicht schillernde Hornhaut	Flach; schillernde Hornhaut; getrübbte Pupille	In der Mitte eingesunken; graue Pupille; milchige Hornhaut ⁽²⁾
Kiemens	Kräftige Farbe; kein Schleim	Nachlassende Farbe: durchsichtiger Schleim	Braun/grau, blasser werdend; trüber zähflüssiger Schleim	Gelblich; milchiger Schleim ⁽²⁾
Peritoneum (bei ausgenommenem Fisch)	Glatt; glänzend; schwer vom Muskelfleisch abzulösen	Etwas stumpf; kann vom Muskelfleisch abgelöst werden	Uneben; leicht vom Muskelfleisch abzulösen	Löst sich von selbst ab ⁽²⁾

	Beurteilungsschema			
	Frischeklasse			Nicht zugelassen ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Geruch von Kiemen und Leibeshöhle — Magerfische außer Scholle oder Goldbutt — Scholle oder Goldbutt	Nach Seetang Nach frischem Öl; Pfeffergeruch; Erdgeruch	Kein Geruch nach Seetang; neutraler Geruch Nach Öl; nach Seetang oder leicht süßlich	Fermentiert; leicht säuerlich Nach Öl; fermentiert, verschimmelt, leicht ranzig	⁽²⁾ Säuerlich Säuerlich
Muskelfleisch	Fest und geschmeidig; glatte Oberfläche ⁽³⁾	Weniger geschmeidig	Etwas weich (schlaff), weniger geschmeidig; wächserne (samtene) und stumpfe Oberfläche	Weich (schlaff) ⁽²⁾ ; Schuppen lösen sich leicht vom Muskelfleisch ab, ziemlich runzelige Oberfläche

Besondere Kriterien für Seeteufel ohne Kopf

Blutgefäße (Bauchmuskeln)	Scharf gezeichnet und kräftig rot	Scharf gezeichnet, Blut wird dunkler	Diffus und braun	Völlig diffus ⁽²⁾ braun und gelbe Färbung des Fleisches
---------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	------------------	--

⁽¹⁾ Diese Spalte gilt nur bis zum Erlass eines Beschlusses der Kommission über Kriterien für zum menschlichen Verzehr ungeeigneten Fisch gemäß der Richtlinie 91/493/EWG.

⁽²⁾ Oder noch stärker verdorben.

⁽³⁾ Vor Eintritt der Totenstarre ist frischer Fisch nicht fest und geschmeidig, er wird aber dennoch in Frischeklasse Extra eingestuft.

B. FETTFISCHE

	Beurteilungsschema			
	Frischeklasse			Nicht zugelassen ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Haut ⁽²⁾	Kräftige, glänzende Farbe, leuchtend und irisierend; deutlicher Unterschied zwischen Rücken- und Bauchseite	Weniger kräftig und leuchtend; blassere Farben; weniger Unterschied zwischen Rücken- und Bauchseite	Stumpf und ohne Glanz, verwaschene Farben; faltige Haut beim gebogenen Fisch	Sehr stumpfe Farbe; Haut löst sich von selbst vom Fleisch ⁽³⁾
Schleimmantel	Wasserklar	Etwas wolkig	Milchig	Gelblich-grauer trüber Schleim ⁽³⁾
Muskelfleisch ⁽²⁾	Sehr fest, steif	Ziemlich steif, fest	Etwas weich	Weich (schlaff) ⁽³⁾
Kiemendeckel	Silbrig	Silbrig, leicht rötlich oder bräunlich	Braunfärbung und großflächiges Austreten von Blut	Gelblich ⁽³⁾
Augen	Hervortretend, prall; schwarzblaue glänzende Pupille, durchsichtiges „Lid“	Hervortretend, aber weniger prall; dunkle Pupille; leicht schillernde Hornhaut	Flach; verschwommene Pupille; ausgetretenes Blut rund um die Augen	In der Mitte eingesunken; graue Pupille; milchige Hornhaut ⁽³⁾

	Beurteilungsschema			
	Frischeklasse			Nicht zugelassen ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Kiemens ⁽²⁾	Gleichmäßig dunkelrot bis purpur; kein Schleim	Farbe weniger kräftig; blasser am Rand; durchsichtiger Schleim	Geschwollen, verblaßt; zähflüssiger Schleim	Gelblich; milchiger Schleim ⁽³⁾
Geruch der Kiemen	Nach frischem Seetang; würzig; nach Jod	Kein Geruch nach Seetang; neutraler Geruch	Fetter, etwas schwefeliger Geruch ⁽⁴⁾ nach ranziger Hefe oder verfaultem Obst	Faulig, säuerlich ⁽³⁾

⁽¹⁾ Diese Spalte gilt nur bis zum Erlass eines Beschlusses der Kommission über Kriterien für zum menschlichen Verzehr ungeeigneten Fisch gemäß der Richtlinie 91/493/EWG.

⁽²⁾ Für Heringe und Makrelen, die entsprechend den Bestimmungen von Anhang II Nummer 8 der Richtlinie 92/48/EWG (ABl. Nr. L 187 vom 7. 7. 1992, S. 41) in kaltem Meerwasser aufbewahrt werden, das mit Eis (CSW) oder durch mechanische Mittel (RSW) gekühlt wird, gilt in bezug auf die Frischeklassen folgendes:

— Für die Frischeklasse Extra gilt ebenfalls das Kriterium der Frischeklasse A.

⁽³⁾ Oder noch stärker verdorben.

⁽⁴⁾ In Eis gelegter Fisch wird ranzig, bevor er verschimmelt riecht, CSW-/RSW-Fisch verschimmelt, bevor er ranzig riecht.

C. KNORPELFISCHE

	Beurteilungsschema			
	Frischeklasse			Nicht zugelassen ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Augen	Hervortretend, sehr glänzend und irisierend; kleine Pupillen	Hervortretend, aber nicht prall; weniger glänzend und irisierend; ovale Pupillen	Flach, getrübt	Eingesunken, gelblich ⁽²⁾
Aussehen	Zumindest teilweise Totenstarre; etwas klarer Schleim auf der Haut	Totenstarre vorüber; kein Schleim mehr auf der Haut und vor allem in der Mundhöhle und den Kiemenspalten	Etwas Schleim in der Mundhöhle und auf den Kiemenspalten; Kiefer leicht abgeflacht	Viel Schleim in der Mundhöhle und auf den Kiemenspalten ⁽²⁾
Geruch	Geruch nach Seetang	Geruchlos oder sehr leichter Schimmelgeruch, aber nicht ammoniakalisch	Leicht ammoniakalisch; säuerlich	Beißender ammoniakalischer Geruch ⁽²⁾

Besondere oder zusätzliche Kriterien für Rochen

	Extra	A	B	Nicht zugelassen ⁽¹⁾
Haut	Kräftige, irisierende und leuchtende Farbe; wasserklarer Schleim	Kräftige Farbe; wasserklarer Schleim	Verlassende und stumpf werdende Farbe; trüber Schleim	Verblaßt; faltige Haut; zähflüssiger Schleim
Muskelfleisch	Fest und geschmeidig	Fest	Weich	Schlaff
Aussehen	Flossenkante durchscheinend und gebogen	Steife Flossen	Weich	Schlaff
Bauchseite	Weiß und glänzend, mit mauvefarbener Flossenkante	Weiß und glänzend, mit roten Flecken nur an der Flossenkante	Weiß und stumpf, mit zahlreichen roten oder gelben Flecken	Gelb oder grünlich; rote Flecken auch im Muskelfleisch

⁽¹⁾ Diese Spalte gilt nur bis zum Erlass eines Beschlusses der Kommission über für zum menschlichen Verzehr ungeeigneten Fisch gemäß der Richtlinie 91/493/EWG.

⁽²⁾ Oder noch stärker verdorben.

D. KOPFFÜSSER

	Beurteilungsschema		
	Frischeklasse		
	Extra	A	B
Haut	Kräftige Farbe, Haut festanliegend	Getrübte Färbung; Haut festanliegend	Verblaßt; Haut läßt sich ziemlich leicht ablösen
Muskelfleisch	Sehr fest; weiß schimmernd	Fest; kreidig weiß	Etwas weich; rötlich-weiß oder leicht gelblich
Arme	Schwer abzureißen	Schwer abzureißen	Leichter abzureißen
Geruch	Frisch; nach Seetang	Schwacher oder kein Geruch	Tintengeruch

E. KREBSTIERE

1. Garnelen

	Beurteilungsschema	
	Frischeklasse	
	Extra	A
Mindesteigenschaften	— Oberfläche des Panzers: feucht und glänzend — Beim Umschütten müssen die Garnelen einzeln fallen — Fleisch ohne Fremdgeruch — Frei von Sand, ohne Fremdkörper	Wie bei Klasse Extra
Aussehen der		
1. Garnele in ihrem Panzer	Kräftig rosarot mit kleinen weißen Flecken; Brustpanzer größtenteils hell	— Von etwas verblaster rosaroter bis zu bläulich-roter Farbe mit weißen Flecken; Brustpanzer sollte hell sein und ins Graue gehen
2. Tiefseegarnele	Einheitlich rosa	— Rosa, eventuell beginnende Schwarzfärbung des Kopfes
Beschaffenheit des Fleisches beim und nach dem Schälen	— Leicht schälbar, mit nur technisch unvermeidbaren Fleischverlusten — Fest, aber nicht zäh	— Weniger leicht schälbar, mit geringen Fleischverlusten — Weniger fest, leicht zäh
Bruchstücke	Einzelne wenige Garnelenbruchstücke zulässig	Geringer Anteil an Garnelenbruchstücken zulässig
Geruch	Nach frischem Seetang, leicht süßlich	Säuerlich; kein Geruch nach Seetang

2. Kaisergranat

	Beurteilungsschema		
	Frischeklasse		
	Extra	A	B
Panzer	Farbe blaßrosa oder rosa bis rotorange	Farbe blaßrosa oder rosa bis rotorange; keine schwarzen Flecken	Leicht verblaßt; einige schwarze Flecken und ins Graue gehende Farbe, insbesondere auf dem Panzer und zwischen den Schwanzsegmenten
Augen und Kiemen	Augen schwarz und glänzend; Kiemen rosafarbig	Augen stumpf, von grau-schwarzer Farbe; die Farbe der Kiemen geht ins Graue	Kiemen von dunkelgrauer Farbe oder grüne Farbe auf der Rückenseite des Panzers
Geruch	Charakteristischer milder Schalentiergeruch	Verlust des charakteristischen Schalentiergeruchs; kein Ammoniakgeruch	Leicht säuerlich
Muskelfleisch (Schwanz)	Durchsichtig und bläulich bis weiß	Nicht mehr durchsichtig, jedoch auch nicht verblaßt	Undurchsichtiges stumpfes Fleisch

ANHANG II

GRÖSSENKLASSEN

Größenschema				Mindestgrößen nach den in Artikel 7 genannten Verordnungen		
Art	Größe	Kg/Fisch ⁽¹⁾	Stück/kg ⁽²⁾	Region	Geographisches Gebiet	Mindestgröße
Hering (Clupea harengus)	1	0,25 und mehr	4 oder weniger	1	ICES Vb) (EG-Zone) (a) (b)	20 cm
	2	0,125 bis 0,25	5 bis 8	2		20 cm
	3	0,085 bis 0,125	9 bis 11	3		18 cm
	4	0,05 bis 0,085	12 bis 20			20 cm
	5	0,031 bis 0,085	12 bis 32			
Ostseehering, gefangen und ange- landet nördlich von 59°30' N						
Sardine (Sardina pilchardus)	1	0,067 und mehr	15 oder weniger			Noch festzulegen
	2	0,042 bis 0,067	16 bis 24			
	3	0,028 bis 0,042	25 bis 35			
		0,015 bis 0,028	36 bis 67			
Mittelmeer	4	0,011 bis 0,028	36 bis 91			
Katzenhai (Scyliorhinus spp.)	1	2 und mehr	—			—
	2	1 bis 2				
	3	0,5 bis 1				
Dornhai (Squalus acanthias)	1	2,2 und mehr	—			—
	2	1 bis 2,2				
	3	0,5 bis 1				
Rotbarsch, Goldbarsch oder Tiefenbarsch (Sebastes spp.)	1	2 und mehr	—			—
	2	0,6 bis 2				
	3	0,35 bis 0,6				
Kabeljau (Gadus morhua)	1	7 und mehr	—	1	(a) (b) Südlich von 59°30' N	35 cm
	2	4 bis 7		2		35 cm
	3	2 bis 4		3 Ostsee		30 cm
	4	1 bis 2				35 cm
	5	0,3 bis 1				35 cm
Köhler (Pollachius virens)	1	5 und mehr	—	1	(a) (b) Südlich von 59°30' N	35 cm
	2	3 bis 5		2		35 cm
	3	1,5 bis 3		3 Ostsee		30 cm
	4	0,3 bis 1,5				35 cm 30 cm
Schellfisch (Melanogrammus aeglefinus)	1	1 und mehr	—	1	ICES Vb) (EG-Zone) (a) (b)	30 cm
	2	0,57 bis 1		2		30 cm
	3	0,37 bis 0,57		3		27 cm
	4	0,17 bis 0,37				30 cm
Merlan (Merlangius merlangus)	1	0,5 und mehr	—	1	(a) (b)	27 cm
	2	0,35 bis 0,5		2		23 cm
	3	0,25 bis 0,35		3		23 cm
	4	0,11 bis 0,25				23 cm
Leng (Molva spp.)	1	5 und mehr	—	1	(a) (b)	—
	2	3 bis 5		2		noch festzulegen
	3	1,2 bis 3		3		— 63 cm

Größenschema				Mindestgrößen nach den in Artikel 7 genannten Verordnungen		
Art	Größe	Kg/Fisch ⁽¹⁾	Stück/kg ⁽²⁾	Region	Geographisches Gebiet	Mindestgröße
Makrele (<i>Scomber scombrus</i>)	1	0,5 und mehr	50 oder weniger	1	Außer Nordsee Nordsee	20 cm
	2	0,2 bis 0,5	51 bis 125	2		20 cm
	3	0,1 bis 0,2	126 bis 250	3		30 cm
		0,08 bis 0,2	126 bis 325	5	Mittelmeer	30 cm
						20 cm
						18 cm
Spanische Makrele (<i>Scomber japonicus</i>)	1	0,5 und mehr	—			—
	2	0,25 bis 0,5				
	3	0,14 bis 0,25				
	4	0,05 bis 0,14				
Sardelle (<i>Engraulis spp.</i>)	1	0,033 und mehr	30 oder weniger	3	Außer ICES IXa) ICES IXa) Mittelmeer	12 cm
	2	0,020 bis 0,033	31 bis 50	3		10 cm
	3	0,012 bis 0,020	51 bis 83			9 cm
	4	0,008 bis 0,012	84 bis 125			
Scholle oder Goldbutt (<i>Pleuronectes platessa</i>)	1	0,6 und mehr	—	1	(a) (b) Nordsee	25 cm
	2	0,4 bis 0,6		2		25 cm
	3	0,3 bis 0,4				27 cm
	4	0,15 bis 0,3				27 cm
				3	Untergebiete 22 bis 25 Untergebiete 26 bis 28 Untergebiete 29 südlich von 59°30' N	25 cm
				Ostsee		25 cm
						21 cm
						18 cm
Seehecht (<i>Merluccius merluccius</i>)	1	2,5 und mehr	—	1	(a) (b)	30 cm
	2	1,2 bis 2,5		2		30 cm
	3	0,6 bis 1,2				30 cm
	4	0,28 bis 0,6		3	Mittelmeer	27 cm
	5	0,2 bis 0,28				20 cm
Mittelmeer		0,15 bis 0,28				
Scheefsnut (<i>Lepidorhombus spp.</i>)	1	0,45 und mehr	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	0,25 bis 0,45		2		25 cm
	3	0,20 bis 0,25				25 cm
	4	0,11 bis 0,20		3		20 cm
Mittelmeer		0,05 bis 0,20				
Brachsenmakrele (<i>Brama spp.</i>)	1	0,8 und mehr	—			—
	2	0,2 bis 0,8				
Seeteufel (<i>Lophius spp.</i>) ganz, ausgenommen	1	8 und mehr	—	1	(a)	—
	2	4 bis 8		2		Noch festzulegen
	3	2 bis 4			(b)	—
	4	1 bis 2		3		Noch festzulegen
	5	0,5 bis 1				30 cm
					Mittelmeer	
Seeteufel (<i>Lophius spp.</i>) ohne Kopf	1	4 und mehr	—			—
	2	2 bis 4				
	3	1 bis 2				
	4	0,5 bis 1				
	5	0,2 bis 0,5				
Scharbe (<i>Limanda limanda</i>)	1	0,25 und mehr	—	1	(a) (b) Nordsee	15 cm
	2	0,13 bis 0,25		2		15 cm
						23 cm
				3		23 cm
						23 cm

Größenschema				Mindestgrößen nach den in Artikel 7 genannten Verordnungen		
Art	Größe	Kg/Fisch ⁽¹⁾	Stück/kg ⁽²⁾	Region	Geographisches Gebiet	Mindestgröße
Echte Rotzunge (<i>Microstomus kitt</i>)	1	0,6 und mehr	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	0,35 bis 0,6		2		25 cm
	3	0,18 bis 0,35		3		25 cm
Weißer Thun (<i>Thunnus alalunga</i>)	1	4 und mehr	—			—
	2	1,5 bis 4				
Roter Thun (<i>Thunnus thynnus</i>)	1	70 und mehr	—		Mittelmeer	70 cm oder
	2	50 bis 70				6,4 kg
	3	25 bis 50				
	4	10 bis 25				
	5	6,4 bis 10				
Großäugiger Thun (<i>Thunnus obesus</i>)	1	10 und mehr	—			—
	2	3,2 bis 10				
Pollack (<i>Pollachius pollachius</i>)	1	5 und mehr	—	1	(a) (b)	—
	2	3 bis 5		2		30 cm
	3	1,5 bis 3		3		—
	4	0,3 bis 1,5				30 cm
Blauer Wittling (<i>Micromesistius poutassou</i> oder <i>Gadus poutassou</i>)	1	—	7 oder weniger			—
	2		8 bis 14			
	3		15 bis 25			
	4		26 bis 30			
Franzosen dorsch (<i>Trisopterus luscus</i>) und Zwergdorsch (<i>Trisopterus minutus</i>)	1	0,4 und mehr	—	3		Noch
	2	0,25 bis 0,4				festzulegen
	3	0,125 bis 0,25				
	4	0,05 bis 0,125				
Gelbstriemen (<i>Boops boops</i>)	1	—	5 oder weniger			—
	2		6 bis 31			
	3		32 bis 70			
Laxierfisch (<i>Maena maris</i>)	1	—	20 oder weniger			—
	2		21 bis 40			
	3		41 bis 90			
Meeraal (<i>Conger conger</i>)	1	7 und mehr	—	1	(a) (b)	—
	2	5 bis 7		2		58 cm
	3	0,5 bis 5		3		58 cm
Knurrhahn (<i>Trigla spp.</i>) Roter Knurrhahn	1	1 und mehr	—			—
	2	0,4 bis 1				
	3	0,2 bis 0,4				
	4	0,06 bis 0,2				
Sonstige Knurrhähne	1	0,25 und mehr				
	2	0,2 — 0,25				
Bastardmakrele (<i>Trachurus spp.</i>)	1	0,6 und mehr	—	1	Mittelmeer	15 cm
	2	0,4 bis 0,6		2		15 cm
	3	0,2 bis 0,4		3		15 cm
	4	0,08 bis 0,2		5		15 cm
	5	0,02 bis 0,08				12 cm

Größenschema				Mindestgrößen nach den in Artikel 7 genannten Verordnungen		
Art	Größe	Kg/Fisch ⁽¹⁾	Stück/kg ⁽²⁾	Region	Geographisches Gebiet	Mindestgröße
Meeräsche (Mugil spp.)	1	1 und mehr	—	1	(a) (b) Mittelmeer	—
	2	0,5 bis 1		2		20 cm
	3	0,2 bis 0,5		3		—
	4	0,1 bis 0,2				20 cm 16 cm
Rochen (Raja spp.)	1	5 und mehr	—			—
	2	3 bis 5				
	3	1 bis 3				
	4	0,3 bis 1				
Rochen (Flügel)	1	3 und mehr	—			—
	2	0,5 bis 3				
Flunder (Platichthys flesus)	1	Mehr als 0,3	—	1	(a) (b) Untergebiete 22 bis 25 Untergebiete 26 bis 28 Untergebiete 29 bis 32 südlich von 59°30' N	24 cm
	2	0,2 bis 0,3 einschließlich		2		24 cm
				3		24 cm
				Ostsee		24 cm 25 cm 21 cm 18 cm
Seezunge (Solea spp.)	1	0,5 und mehr	—	1	(a) (b) Mittelmeer	24 cm
	2	0,33 bis 0,5		2		24 cm
	3	0,25 bis 0,33		3		24 cm
	4	0,17 bis 0,25				24 cm
	5	0,12 bis 0,17 ⁽³⁾				20 cm
	1	0,5 und mehr				
	2	0,33 bis 0,5				
	3	0,25 bis 0,35				
	4	0,2 bis 0,25				
	5	0,12 bis 0,2 ⁽⁴⁾				
Degenfisch (Lepidopus caudatus)	1	3 und mehr	—			—
	2	2 bis 3				
	3	1 bis 2				
	4	0,5 bis 1				
Kurzflossen-Haar- schwanz (Aphanopus carbo)	1	3 und mehr	—			—
	2	0,5 bis 3				
Tintenfisch (Sepia officinalis und Rossia macrosoma)	1	0,5 und mehr	—			—
	2	0,3 bis 0,5				
	3	0,1 bis 0,3				
Kaisergranat (Nephrops norvegicus)	1	—	20 und weniger	2	Skagerrak und Kattegat	40 mm ^(*)
	2		21 bis 30			130 mm ^(**)
	3		31 bis 40	2	Außer Schottland, Irische See (ICES VIa) und VIIa)), Skagerrak und Kattegat	25 mm ^(*) 85 mm ^(**)
	4		Mehr als 40	2	Westlich Schottland und Irische See (ICES VIa) und VIIa))	20 mm ^(*) 70 mm ^(**)
				3		20 mm ^(*) 70 mm ^(**) 20 mm ^(*) 70 mm ^(**)

Größenschema				Mindestgrößen nach den in Artikel 7 genannten Verordnungen		
Art	Größe	Kg/Fisch ⁽¹⁾	Stück/kg ⁽²⁾	Region	Geographisches Gebiet	Mindestgröße
Kaisergranatschwänze	1	—	60 und weniger 61 bis 120	2	Skagerrak und Kattegat	72 mm
	2					
	3		121 bis 180 Mehr als 180	2	Außer westlich Schottland, Irische See (ICES VIa) und VIIa)), Skagerrak und Kattegat Westlich Schottland und Irische See (ICES VIa) und VIIa))	46 mm
	4			2		37 mm
				3		37 mm
Garnelen (Crangon crangon)	1	6,8 mm und mehr ⁽⁵⁾	—			—
	2	6,5 mm und mehr				
Tiefseegarnelen (Pandalus borealis) frisch oder gekühlt	eine Größe	—	250 und weniger			—
Tiefseegarnelen in Wasser gekocht oder gedünstet	1	—	160 und weniger 161 bis 250			—
	2					
Taschenkrebs (Cancer pagurus)	1	16 cm und mehr ⁽⁶⁾	—			—
	2	13 bis 16 cm ⁽⁶⁾				

⁽¹⁾ Die Größenklassen schließen Fische der Untergrenze ein, schließen solche der Obergrenze jedoch aus.

⁽²⁾ Makrele und Spanische Makrele: Stück/25 kg.

⁽³⁾ Diese Tabelle gilt bis 31. Dezember 1997.

⁽⁴⁾ Diese Tabelle gilt ab 1. Januar 1998.

⁽⁵⁾ Breite des Panzers.

⁽⁶⁾ Breite des Panzers, gemessen an seiner breitesten Stelle.

(a) Außer Skagerrak und Kattegat.

(b) Skagerrak und Kattegat.

(*) Länge des Panzers.

(**) Länge insgesamt.