

I

(Säädökset, jotka on julkaistava)

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 2406/96

annettu 26 päivänä marraskuuta 1996,

tiettyjen kalastustuotteiden kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten vahvistamisesta

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon yhteisestä kalastus- ja vesiviljelytuotealan markkinajärjestelystä 17 päivänä joulukuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 3759/92⁽¹⁾ ja erityisesti sen 2 artiklan 3 kohdan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

sekä katsoo, että

kaupan pitämistä koskevat yhteiset vaatimukset vahvistettiin toisaalta tiettyjen kalalajien osalta 19 päivänä tammikuuta 1976 annetulla asetuksella (ETY) N:o 103/76⁽²⁾, ja toisaalta tiettyjen äyriäislajien osalta 19 päivänä tammikuuta 1976 annetulla asetuksella (ETY) N:o 104/76⁽³⁾; näihin asetuksiin on tehtävä uusia, olennaisia muutoksia markkinoiden ja kaupan käytäntöjen kehityksen huomioon ottamiseksi; tämän seurauksena on tarpeen muotoilla nämä säännökset kokonaisuudessaan uudestaan yhdeksi säännökseksi selkeyden ja moitteettoman soveltamisen varmistamiseksi; tämän vuoksi asetukset (ETY) N:o 103/76 ja (ETY) N:o 104/76 olisi korvattava,

kalastustuotteiden kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten tavoitteena on erityisesti tuotteiden laadun parantaminen ja tällä tavoin niiden kaupan pitämisen helpottaminen sekä tuottajien että kuluttajien eduksi; jalostamattomien, tuoreena tai jäähdytettynä kaupan pidettävien tuotteiden osalta laatu riippuu pitkälti tuoreusasteesta, joka voidaan todeta puolueettomien

perusteiden mukaisesti aistinvaraisella tutkimuksella; kalastustuote-erien tuoreuden yhtenäisyyden vuoksi on tärkeää, että eriin kuuluu ainoastaan samaan lajiin kuuluvia tuotteita, jotka ovat peräisin samasta kalastuspaikasta ja samalta alukselta,

on säädettävä suppeasta mutta riittävästä tuoreusluokkien määrästä tuoteluokittain mukautettujen luokitusasteikkojen perusteella; laatutuotteiden ylläpidon tarpeellisuus viimeistään 1 päivästä tammikuuta 2000 lähtien huomioon ottaen ei ole kuitenkaan suotavaa hyväksyä kaikkia tuoreusluokkia yhteisen markkinajärjestelyn yhteydessä säädettyyn interventiojärjestelmään,

kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten tavoitteena on myös määritellä kyseisten tuotteiden osalta koko yhteisön markkinoilla yhdenmukaistetut kaupalliset ominaisuudet kilpailun vääristymien ehkäisemiseksi ja toisaalta yhteisen markkinajärjestelyn hintajärjestelmän soveltamisen mahdollistamiseksi yhtenäisin perustein; tämän vuoksi olisi määrättävä kalastustuotteiden luokittelusta mainittujen tuotteiden painon, tai tietyissä tapauksissa koon, mukaisesti määritellyn luokitusasteikon perusteella,

kaupan pitämistä koskevia yhteisiä vaatimuksia sovelletaan kaikkien ihmisravinnoksi tarkoitettujen tuotteiden ensimmäisen yhteisön alueella tapahtuvan myynnin yhteydessä sekä yhteisöstä että kolmansista maista peräisin olevien tuotteiden osalta; kyseisten vaatimusten soveltaminen ei kuitenkaan estä terveyteen tai kalavarojen säilyttämistoimenpiteisiin liittyvien sääntöjen soveltamista; on pidettävä erityisesti mielessä voimassa olevien biologisten vähimmäiskokojen ensisijaisuus kaikissa olosuhteissa verrattuna kaupan pitämistä koskevissa yhteisissä vaatimuksissa kalastustuotteille vahvistettuihin vähimmäiskokoihin,

kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten soveltaminen kolmansista maista peräisin oleviin tuotteisiin aiheuttaa vaatimuksen lisätietojen merkitsemisestä pak-

⁽¹⁾ EYVL N:o L 388, 31.12.1992, s. 1, asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 3318/94 (EYVL N:o L 350, 31.12.1994, s. 15).

⁽²⁾ EYVL N:o L 20, 28.1.1976, s. 29. asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1935/93 (EYVL N:o L 176, 20.7.1993, s. 1).

⁽³⁾ EYVL N:o L 20, 28.1.1976, s. 35. asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1300/95 (EYVL N:o L 126, 9.6.1995, s. 3).

kauksiin; nämä merkinnät eivät ole kuitenkaan tarpeellisia, jos on kyse kolmannen maan lipun alla purjehtivan aluksen samoin edellytyksin kuin yhteisön tuotannon osalta yhteisöön tuomista tuotteista,

suurimmassa osassa jäsenvaltioita voimassa olevat käytännöt huomioon ottaen vaikuttaa suotavalta, että alan ammattilaiset suorittavat luokittelun tuoreus- ja kokoluokkiin; erityisesti tuoreuden arvioimiseksi aistivaraisten perusteiden olisi säädettävä asianomaisten ammatillisten järjestöjen nimeämien asiantuntijoiden osallistumisesta, ja

vastavuoroisen tiedotuksen luomiseksi jokaisen jäsenvaltion olisi toimitettava muille jäsenvaltioille ja komissiolle luettelo asianomaisista asiantuntijoista ja ammatillisista järjestöistä,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

A. Yleiset säännökset

1 artikla

1. Tässä asetuksessa vahvistetaan asetuksen (ETY) N:o 3759/92, jäljempänä 'perusasetus', 2 artiklassa säädetty kaupan pitämistä koskevat yhteiset vaatimukset tiettyjen kalastustuotteiden osalta.
2. Tässä asetuksessa tarkoitetaan:
 - a) 'kaupan' pitämisellä ihmisravinnoksi tarkoitettujen tuotteiden ensimmäistä myyntiin asettamista ja/tai ensimmäistä myyntiä yhteisön alueella,
 - b) 'erällä' tiettyä määrää samaan lajiin kuuluvia, samalla tavalla käsiteltyjä kaloja, jotka saattavat olla lähtöisin samasta kalastuspaikasta ja samalta alukselta,
 - c) 'kalastuspaikalla' kalastuksen yhteydessä käytettävää yleistä nimitystä paikasta, jossa pyynti on suoritettu,
 - d) 'jalostusasteella' muotoa, jossa kala markkinoidaan kuten esimerkiksi kokonaisuutena, perattuna, päättömänä jne,
 - e) 'näkyvällä loisella' loista tai loisryhmää, jonka koko, väri tai rakenne selvästi poikkeaa kalan kudoksesta ja jotka voidaan nähdä ilman suurentavia optisia välineitä hyvissä valaistusolosuhteissa.
3. a) Tässä asetuksessa olevia tuotteiden tuoreusluokkia koskevia säännöksiä sovelletaan sanotun kuitenkaan rajoittamatta terveyttä koskevista vaatimuksesta kalastustuotteiden tuotannossa ja saattami-

ssa markkinoille 22 päivänä heinäkuuta 1991 annetun neuvoston direktiivin 91/493/ETY⁽¹⁾ vaatimuksia.

- b) Kunnes komission päätös direktiivin 91/493/ETY mukaisesti on tehty, perusteet ihmisravinnoksi soveltumattomalle kalalle säädetään tämän asetuksen liitteen I luokassa kelpaamaton.

2 artikla

1. Jäljempänä 3 artiklassa tarkoitettuja, yhteisöstä tai kolmansista maista peräisin olevia kalastustuotteita voidaan pitää kaupan ainoastaan, jos ne vastaavat tässä asetuksessa säädettyjä vaatimuksia.
2. Tämän asetuksen säännöksiä ei kuitenkaan sovelleta pieniin määriin kaloja, jotka rannikkokalastaja luovuttaa suoraan vähittäiskauppiaalle tai kuluttajalle.
3. Tämän asetuksen soveltamista koskevat yksityiskohdalliset säännöt vahvistetaan perusasetuksen 32 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

3 artikla

1. Yhteiset kaupan pitämistä koskevat vaatimukset vahvistetaan seuraaville tuotteille:
 - a) CN-koodiin 0302 kuuluvat suolaisen veden kalat:
 - Punakampela (*Pleuronectes platessa*)
 - Albakori eli valkotonnikala (*Thunnus alalunga*)
 - Tonnikala (*Thunnus thynnus*)
 - Isosilmätönnikala (*Thunnus tai Parathunnus obesus*)
 - Clupea harengus -lajin silli/silakka
 - Gadus morhua -lajin turska
 - Sardina pilchardus -lajin sardiini
 - Kolja (*Melanogrammus aeglefinus*)
 - Seiti (*Pollachius virens*)
 - Lyyraturkska (*Pollachius pollachius*)
 - Scomber scombrus -lajin makrilli
 - Scomber japonicus -lajin makrilli
 - Piikkimakrilli (*Trachurus*-lajit)
 - Piikkihai (*Squalus acanthias*)
 - Punahai (*Scyliorhinus*-lajit)
 - Punasimppu (puna-ahven) (*Sebastes*-lajit)
 - Valkoturska (*Merlangius merlangus*)
 - Mustakitaturska (*Micromesistius poutassou tai Gaduspoutassou*)

(¹) EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 15. direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 96/23/EY (EYVL N:o L 125, 23.5.1996, s. 10).

- Molva (Molva-lajit)
 - Sardelli (Engraulis-lajit)
 - Merluccius merluccius -lajin kummeliturska
 - Lasikampela (Lepidorhombus-lajit)
 - Merilahna (Brama-lajit)
 - Merikrotti (Lophius-lajit)
 - Hietakampela (Limanda limanda)
 - Pikkupääkampela (Microstomus kitt)
 - Partaturska (Trisopterus luscus) ja pikkuturska (Trisopterus minutus)
 - Boga (Boops boops)
 - Pikarelli (Maena smarisi)
 - Meriankerias (Conger conger)
 - Kurnusimppu (Trigla-lajit)
 - Keltti (Mugil-lajit)
 - Rausku (Raja-lajit)
 - Kampela (Platichthys flesus)
 - Kielikampela (meriantura) (Solea-lajit)
 - Huotrakala (Lepidopus Caudatus ja Aphanopus carbo);
- b) CN-koodiin 0306 kuuluvat äyriäiset joko elävänä, tuoreena, jäähdytettynä, keitettynä tai höyrytettynä:
- Hietakatkarapu (Crangon crangon) ja pohjankatkarapu (Pandalus borealis)
 - Isotaskurapu (Cancer pagurus), ja
 - Keisarihummeri (Nephrops norvegicus);
- c) CN-koodiin 0307 kuuluvat pääjalkaiset:
- Seepia (Sepia officinalis ja Rossia macrosoma).

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettuihin kaupan pitämistä koskeviin vaatimuksiin kuuluvat:

- a) tuoreusluokat ja
- b) kokoluokat.

B. Tuoreusluokat

4 artikla

1. Jokaisen erän tuoreusluokka määritellään tuotteen tuoreusasteen ja eräiden muiden ominaisuuksien perusteella.

Tuoreusaste määritellään liitteessä I tuotetyypeittäin kuvattujen erityisten arviointiasteikkojen avulla.

2. Edellä 3 artiklassa tarkoitettujen tuotteet luokitellaan 1 kohdassa tarkoitettujen arviointiasteikkojen perusteella seuraavia tuoreusluokkia vastaaviin eriin:

- a) 'erinomainen', A tai B kalojen, rustokalojen, pääjalkaisten ja keisarihummereiden osalta
- b) 'erinomainen' tai A katkarapujen osalta.

Elävät keisarihummerit luokitellaan kuitenkin luokkaan E.

3. Edellä 3 artiklassa tarkoitettuja rapuja ei luokitella erityisten tuoreusvaatimusten mukaan.

Kuitenkin ainoastaan kokonaisia rapuja, mätimunia kantavia naaraita ja pehmeäkilpisiä rapuja lukuun ottamatta voidaan pitää kaupan.

5 artikla

1. Jokaisen erän on oltava tuoreudeltaan yhtenäinen. Määrältään pienen erän ei kuitenkaan tarvitse olla tuoreudeltaan yhtenäinen; tällaisessa tapauksessa erä luokitellaan kuuluvaksi alimpaan erässä esiintyvään tuoreusluokkaan.

2. Tuoreusluokka on merkittävä erin kiinnitettuihin etiketteihin selvästi luettavilla ja lähtemättömillä, vähintään viiden senttimetrin korkuisilla kirjaimilla.

6 artikla

1. Edellä 3 artiklassa tarkoitettujen kalojen, rustokalojen, pääjalkaisten ja keisarihummerien osalta luokittelu luokkaan B aiheuttaa tämän erän sulkemisen perusasetuksen 12, 12a, 14 ja 15 artiklassa säädetyn vetäytymistä koskevan taloudellisen tuen ulkopuolelle.

2. Tuoreusluokkaan 'Erinomainen' kuuluvissa lakoissa, rustokaloissa, pääjalkaisissa ja keisarihummereissa ei saa olla painaumia, naarmuja, tahroja eikä voimakasta värin muuttumista.

3. Tuoreusluokkaan A kuuluvissa kaloissa, rustokaloissa, pääjalkaisissa ja keisarihummereissa ei saa olla tahroja eikä voimakasta värin, muuttumista. Hyvin pienessä määrässä kaloja sallitaan lieviä painaumia ja pintanaarmuja.

4. Pienessä määrässä tuoreusluokkaan B kuuluvia kaloja, rustokaloja, pääjalkaisia ja keisarihummereita sallitaan syvempiä painaumia ja pintanaarmuja. Kaloissa ei saa olla tahroja eikä voimakasta värin muuttumista.

5. Luokiteltaessa tuotteita eri tuoreusluokkiin on myös otettava huomioon, että tuotteessa saattaa olla näkyviä loisia, joilla on kielteinen vaikutus tuotteen laatuun sen luonne ja jalostusaste huomioon ottaen, sanotun kuitenkin rajoittamatta terveyttä koskevaa lainsäädäntöä.

6. Tämän artiklan soveltamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt vahvistetaan tarvittaessa perusasetuksen 32 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

C. Kokoluokat*7 artikla*

1. Edellä 3 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden kokoluokituksen perustana on kalojen paino tai niiden lukumäärä kilogrammaa kohti. Hietakatkaravun ja isotaskuravun osalta kokoluokituksen perustana on kuitenkin selkäkilven koko.

2. Tässä asetuksessa liitteessä II esitetyn asteikon mukaan vahvistettuja vähimmäiskokoja sovelletaan sanotun kuitenkaan rajoittamatta sitä, mitä pituutena ilmaistuista vähimmäispituuksista säädetään seuraavissa asetuksissa:

- tietyistä Itämeren, Belttien ja Juutinrauman vesialueiden kalavarojen teknisistä säilyttämistoimenpiteistä 12 päivänä kesäkuuta 1986 annettu neuvoston asetus (ETY) N:o 1866/86 ⁽¹⁾,
- tietyistä kalavarojen teknisistä säilyttämistoimenpiteistä 7 päivänä lokakuuta 1986 annettu neuvoston asetus (ETY) N:o 3094/86 ⁽²⁾,
- tietyistä Välimeren kalavarojen teknisistä säilyttämistoimenpiteistä 27 päivänä kesäkuuta 1994 annettu asetus (ETY) N:o 1626/94 ⁽³⁾.

Toimivaltaisten viranomaisten tarkastuksia varten sellaisten lajien osalta, joita kaupan pitämistä koskevat vaatimukset koskevat, on noudatettava biologisia vähimmäiskokoja sellaisina kuin niistä määrätään ja jotka ovat liitteessä II.

8 artikla

1. Erät luokitellaan kokoluokkiin liitteessä II olevan asteikon mukaan.

2. Jokaisen erän on oltavat tuotteiden koon puolesta yhtenäinen. Pienen erän ei kuitenkaan tarvitse olla yhtenäinen; tällaisessa tapauksessa erä luokitellaan kuuluvaksi pienimpään erässä esiintyvään kokoluokkaan.

3. Kokoluokka ja jalostusaste on merkittävä eriin kiinnitettyihin etiketteihin selvästi luettavilla ja lähtemättömillä, vähintään viiden senttimetrin korkuisilla kirjaimilla.

Jokaiseen erään on merkittävä kilogrammoina ilmoitettu nettopaino siten, että se on selvästi nähtävissä ja luettavissa. Nettopainoa ei tarvitse merkitä yhteisten vaatimus-

⁽¹⁾ EYVL N:o L 162, 18.6.1986, s. 1. asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1821/96 (EYVL N:o L 241, 21.9.1996, s. 8).

⁽²⁾ EYVL N:o L 288, 11.10.1986, s. 1. asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna 22 päivänä joulukuuta 1995 annetulla asetuksella (EY) N:o 3071/95 (EYVL N:o L 329, 30.12.1995, s. 14).

⁽³⁾ EYVL N:o L 171, 6.7.1994, s. 1. asetus sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 1075/96 (EYVL N:o L 142, 15.6.1996, s. 1).

ten mukaisissa laatikoissa myyntiin luovutettuihin eriin, jos ennen myyntiin luovutusta suoritettu punnitus osoittaa laatikoiden sisällön vastaavan hyvin niiden oletettua sisältöä kilogrammoissa ilmaistuna.

4. Yksityiskohtaiset säännöt tämän artiklan soveltamisesta, erityisesti punnitusmenetelmän ja jokaiselle erälle sallitun nettopainon, joka voi alittaa tai ylittää ilmoitetun tai oletetun painon, vaihtelun määrittämisen osalta, vahvistetaan perusasetuksen 32 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

9 artikla

Pelagiset lajit voidaan luokitella eri tuoreus- ja kokoluokkiin näytteenottojärjestelmän perusteella. Tällä järjestelmällä on varmistettava, että erä on kalojen tuoreuden ja koon osalta mahdollisimman yhtenäinen.

Yksityiskohtaiset säännöt tämän artiklan soveltamisesta, erityisesti otettavien näytteiden lukumäärän määrittämisen, jokaisen näytteen sisältämien kalojen painon tai lukumäärän, luokituksessa käytettävien arviointimenetelmien sekä kaupan pidettävien erien painon tarkastamisen osalta, vahvistetaan perusasetuksen 32 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

10 artikla

Liitteessä II vahvistettuihin vähimmäiskokoihin voidaan myöntää poikkeuksia katkarapujen ja rapujen paikallisen tai alueellisen saatavuuden varmistamiseksi tietyillä yhteisön rannikkovyöhykkeillä.

Kyseiset vyöhykkeet määritetään ja vastaavat myyntikoot vahvistetaan perusasetuksen 32 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

D. Kolmansista maista tulevat tuotteet*11 artikla*

1. Edellä 3 artiklassa tarkoitettuja, kolmansista maista tulevia kaloja voidaan pitää kaupan ainoastaan, jos niiden pakkauksissa on selvästi nähtävissä ja luettavissa:

- alkuperämaa latinalaisin ja vähintään 20 millimetrin korkuisin painokirjaimin merkittynä,
- lajin latinalainen nimi ja sen kauppanimi,
- jalostusaste,
- tuoreus- ja kokoluokka,
- pakkauksien sisältämien kalojen nettopaino kilogrammoina,
- luokittelupäivämäärä ja lähetyspäivämäärä,
- lähettäjän nimi ja osoite,

sanotun kuitenkaan rajoittamatta 2 artiklan 1 kohtaa.

2. Edellä 3 artiklassa tarkoitettuihin suoraan pyyntipalkalta tuleviin, kolmannen maan lipun alla purjehtivien alusten yhteisön satamaan tuomiin ja kaupan pidettäviksi tarkoitettuihin tuotteisiin sovelletaan kuitenkin, samoja säännöksiä kuin yhteisön saaliisiin sanotun kuitenkin rajoittamatta asetuksen (ETY) N:o 1093/94 ⁽¹⁾ soveltamista.

E. Loppusäännökset

12 artikla

1. Kalastusteollisuus luokittelee kalastustuotteet tuoreusluokkiin erinomainen, A ja B sekä kokoluokkiin asianomaisten ammatillisten järjestöjen tätä tarkoitusta varten osoittamien asiantuntijoiden avustuksella. Jäsenvaltioiden on järjestettävä tarkastuksia sen varmistamiseksi, että tämän artiklan määräyksiä noudatetaan.

2. Jollei luokittelua suoriteta 1 kohdassa säädetyn menettelyn mukaisesti, kansalliset toimivaltaiset viranomaiset voivat itse suorittaa luokittelun.

13 artikla

Jäsenvaltioiden on annettava viimeistään kuukautta ennen tämän asetuksen voimaantulopäivää muille jäsen-

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 26 päivänä marraskuuta 1996.

valtioille ja komissiolle tiedoksi 12 artiklassa tarkoitettujen asiantuntijoiden ja ammatillisten järjestöjen nimi- ja osoiteluettelo. Kaikki tätä luetteloa koskevat muutokset on annettava tiedoksi muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

14 artikla

Komissio antaa neuvostolle ennen 31 päivää joulukuuta 2001 tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan soveltamisen tuloksia koskevan kertomuksen tarvittaessa asianmukaisine ehdotuksineen.

15 artikla

Kumotaan asetukset (ETY) N:o 103/76 ja (ETY) N:o 104/76. Viittauksia mainittuihin asetuksiin on pidettävä viittauksina tähän asetukseen.

16 artikla

1. Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 1997.

2. Sen estämättä, mitä 1 kohdassa säädetään, sovelletaan 6 artiklan 1 kohtaa 1 päivästä tammikuuta 2000.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

E. KENNY

⁽¹⁾ EYVL N:o L 121, 12.5.1994, s. 3.

LIITE I

TUOREUDEN ARVIOINTIASTEIKOT

Tässä liitteessä vahvistettuja asteikkoja sovelletaan seuraaviin tuotteisiin tai tuoteryhmiin niitä koskevien erityisten perusteiden mukaisesti.

A. Valkokalat

Kolja, turska, seiti, lyyraturska, punasimppu (puna-ahven), valkoturska, molva, kummeliturska, merilahna, merikrotti, partaturska ja pikkuturska, boga, pikarelli, meriankerias, kurnusimppu, keltti, punakampela, lasikampela, lielikampela, pikkupääkampela, hietakampela, kampela, huotrakala.

B. Sinikalat

Valkotonnikala, tonnikala, isosilmätonnikala, mustakitaturska, silli/silakka, sardiini, makrilli, piikki-makrilli, sardelli.

C. Rustokalat

Piikkihai, punahai, rausku.

D. Pääjalkaiset

Seepia

E. Äyriäiset

1. Katkaravut
2. Keisarihummeri

A. VALKOKALAT

	Perusteet			
	Tuoreusluokka			Kelpaamaton ⁽¹⁾
	Erinomainen	A	B	
Nahka	Pigmenti kirkas ja kiiltävä (paitsi puna-ahvenen osalta) tai opaalinvärinen; ei värin muuttumista	Pigmenti kirkas mutta ei kiiltävä	Pigmenti himmeä ja muuttamassa väriään	Pigmenti himmeä ⁽²⁾
Nahan lima	Vetinen, läpinäkyvä	Hieman samea	Maitomainen	Lima kellertävän harmaata ja läpinäkymätöntä
Silmä	Kupera (pullottava); pupilli musta ja kiiltävä; sarveiskalvo läpinäkyvä	Kupera ja hieman painunut; pupilli musta ja himmeä; sarveiskalvo hieman opaalinvärinen	Litteä; sarveiskalvo opaalinvärinen; pupilli samea	Kovera keskeltä; pupilli harmaa; sarveiskalvo maitomainen ⁽²⁾
Kidukset	Väri kirkas; ei limaa	Värittömämmät; lima läpinäkyvää	Ruskeat/harmaat ja väri muuttumassa; lima läpinäkymätöntä ja paksua	Kellertävät; lima maitomaista ⁽²⁾
Vatsakalvo (kalalla, jolta on poistettu sisälmykset)	Tasainen, kiiltävä, vaikea irrottaa lihasta	Hieman himmeä, voidaan irrottaa lihasta	Rakeinen, irtoaa lihasta varsin helposti	Ei ole kiinni ⁽²⁾

	Perusteet			
	Tuoreusluokka			Kelpaamaton ⁽¹⁾
	Erinomainen	A	B	
Kidusten ja vatsaontelon haju — muut valkokalat kuin punakampela — punakampela	Merilevän haju Tuoreen öljyn haju; pippurinen; maan haju	Ei merilevän hajua, neutraali haju Öljyinen; merilevän haju tai makeahko haju	Hiivainen; hieman kitkerä Öljyinen; hiivainen; homeinen; hieman härskiintynyt	⁽²⁾ Kitkerä Kitkerä
Liha	Kiinteä ja kimmoisa; pinta sileä ⁽³⁾	Menettämässä kimmoisuuttaan	Pehmeähkö (veltto), menettämässä kimmoisuuttaan; pinta vahamainen (samettinen) ja samea	Pehmeä (veltto) ⁽²⁾ ; suomet irtoavat helposti nahasta, pinta melko rypyyinen

Merikrottia, jolla on pää, koskevat lisäperusteet

Verisuonet (vatsalihakset)	Selvät ääriiviivat ja kirkkaan punaiset	Selvät ääriiviivat, veren tummentumista	Hajallaan ja ruskeat	Täysin ⁽²⁾ hajallaan, ruskeat ja liha kellastumassa
----------------------------	---	---	----------------------	--

⁽¹⁾ Tätä saraketta sovelletaan vain siihen asti, kun komissio päättää neuvoston direktiivin 91/493/ETY mukaisesti perusteista, jotka koskevat ihmisravinnoksi soveltumatonta kalaa.

⁽²⁾ Tai pilaantuneemmassa tilassa.

⁽³⁾ Tuore kala ennen rigor mortiksen alkua ei ole kiinteä eikä kimmoisa, mutta luokitellaan yhä kuuluvaksi erinomainen-luokkaan

B. SINIKALAT

	Perusteet			
	Tuoreusluokka			Kelpaamaton ⁽¹⁾
	Erinomainen	A	B	
Nahka ⁽²⁾	Pigmentti kiiltävää, voimakkaat, kirkkaat, helmiäishoitoiset värit; selkeä ero selkä- ja vatsapinnan välillä	Hohdon ja kirkkauden vähenemistä; himmeämmät värit; pienempi ero selkä- ja vatsapinnan välillä	Himmeä, hohdoton, haaleat värit; kalaa taivuttaessa nahka poimuuntuu	Hyvin himmeä pigmentti; nahka irtoamassa lihasta ⁽³⁾
Nahan lima	Vetinen, läpinäkyvä	Hieman samea	Maitomainen	Lima kellertävän harmaata ja läpinäkymätöntä ⁽³⁾
Lihan kiinteys ⁽²⁾	Kiinteä, luja	Varsin kiinteä, luja	Hieman pehmeä	Pehmeä (veltto) ⁽³⁾
Kiduskansi	Hopeinen	Hopeinen, hieman punaisen tai ruskean sävyinen	Ruskeahko, runsasta verenvuotoa	Kellertävä ⁽³⁾
Silmä	Kupera, pullottava; pupilli sinimusta ja kiiltävä; ”silmluomi” läpinäkyvä	Kupera ja hieman painunut; pupilli tumma; sarveiskalvo hieman opaalinvärinen	Litteä; pupilli sumea; verenvuotoa silmän ympärillä	Kovera keskeltä; pupilli harmaa; sarveiskalvo maitomainen ⁽³⁾

	Perusteet			Kelpaamaton ⁽¹⁾
	Tuoreusluokka			
	Erinomainen	A	B	
Kidukset ⁽²⁾	Yhtenäinen; tumman tai purppuran punainen, ei limaa	Vähemmän kirkkaat värit, haaleammat reunat. Lima läpinäkyvää	Väri muuttumassa, lima läpinäkymätöntä ja paksua	Kellertävät; lima maitomaista ⁽³⁾
Kidusten haju	Tuoreen merilevän haju; pistävä; jodimainen	Ei merilevän hajua tai hajuton. Neutraali haju	Rasvainen, rikkiä muistuttava haju ⁽⁴⁾ , pilaantuneen pekonin tai mädän hedelmän haju	Kitkerä mädän haju ⁽³⁾

⁽¹⁾ Tätä saraketta sovelletaan vain siihen asti, kun komissio päättää neuvoston direktiivin 91/493/ETY mukaisesti perusteista, jotka koskevat ihmisravinnoksi soveltumatonta kalaa.

⁽²⁾ Viileässä merivedessä säilytettyihin silleihin ja makrilleihin (joko jäällä (CSW) tai mekaanisesti jäädytettyihin (RSW)), jotka ovat direktiivin 92/48/ETY (EYVL N:o L 187, 7. 7. 1992, s. 41) liitteessä II olevassa 8 kohdassa annettujen vaatimusten mukaisia, sovelletaan seuraavia tuoreusluokkia:
— Perustetta A sovelletaan erinomaisen- ja A-luokkiin.

⁽³⁾ Tai pilaantuneemmassa tilassa.

⁽⁴⁾ Jäätynyt kala härskiintyy ennen pilaantumista, CSW/RSW-kala pilaantuu ennen härskiintymistä.

C. RUSTOKALAT

	Perusteet			Kelpaamaton ⁽¹⁾
	Tuoreusluokka			
	Erinomainen	A	B	
Silmä	Kupera, hyvin kiiltävä ja sateenkaaren värinen; pienet pupillit	Kupera ja hieman ainunut; ei enää kiiltävä tai helmiäishohtoinen, soikeat pupillit	Tasainen, himmeä	Kova, kellertävä ⁽²⁾
Ulkonäkö	Täydellinen tai osittainen rigor mortis; hieman kirkasta limaa nahan päällä	Rigor-aste ohi; nahan päällä tai erityisesti suussa tai kidusaukoissa ei ole limaa	Jonkin verran limaa suussa ja kidusaukoissa; leuat hieman litistyneet	Paljon limaa suussa ja kidusaukoissa ⁽²⁾
Haju	Merilevän haju	Hajuton tai hyvin heikko homeen haju, ei kuitenkaan ammoniakkin haju	Heikko ammoniakkin haju; kitkerä	Pistävä ammoniakkin haju ⁽²⁾

Rauskuja koskevat erityis- ja lisäperusteet

	Erinomainen	A	B	Kelpaamaton
Nahka	Pigmentti kirkas, helmiäishohtoinen ja kiiltävä, lima vetistä	Pigmentti kirkas, lima vetistä	Pigmentti himmeä ja muuttamassa väriään, lima läpinäkymätöntä	Värimuutoksia, nahka rypistynyt, lima paksua
Lihan koostumus	Kiinteä ja kimmoisa	Kiinteä	Pehmeä	Veltto
Ulkonäkö	Evien reuna läpikuultava ja kaareva	Jäykät evät	Pehmeä	Riippuva
Vatsanahka	Valkoinen ja kiiltävä, evien ympärillä malvansävyinen raja	Valkoinen ja kiiltävä, punaisia laikkuja evien ympärillä	Valkoinen ja himmeä, paljon punaisia ja keltaisia laikkuja	Vihertävänkeltainen vatsanahka, punaisia laikkuja itse lihassa

⁽¹⁾ Tätä saraketta sovelletaan vain siihen asti, kun komissio päättää neuvoston direktiivin 91/493/ETY mukaisesti perusteista, jotka koskevat ihmisravinnoksi soveltumatonta kalaa

⁽²⁾ Tai pilaantuneemmassa tilassa.

D. PÄÄJALKAISET

	Perusteet		
	Tuoreusluokka		
	Erinomainen	A	B
Nahka	Kirkas pigmentti, nahka kiinni lihassa	Himmeä pigmentti; nahka kiinni lihassa	Värimuutoksia; nahka lähtee varsin helposti irti lihasta
Liha	Erittäin kiinteä; helmiäisenvalkoinen	Kiinteä; liidunvalkoinen	Pehmeätkö; vaaleanpunertavan valkoinen tai hieman kellertävä
Lonkerot	Vaikeasti irrotettavat	Vaikeasti irrotettavat	Irtoavat helpommin
Haju	Tuore; merilevän haju	Hajuton tai heikko haju	Musteen haju

E. ÄYRIÄISET

1) Katkaravut

	Perusteet	
	Tuoreusluokka	
	Erinomainen	A
Vähimmäisvaatimukset	<ul style="list-style-type: none"> — kuoren pinta: kostea ja kiiltävä — kaadettaessa katkarapuja astiasta toiseen niiden on pysyttävä irti toisistaan — lihassa ei saa olla vierasta hajua — katkaravuissa ei saa olla hiekkaa, limaa eikä muita vieraita aineita 	Samat kuin luokassa Erinomainen
Ulkonäkö		
1) Kuorellinen katkarapu	Väri kirkas vispipuuronpunainen, pieniä valkoisia pilkkuja; selkakilven rintapuoli pääosin vaalea	<ul style="list-style-type: none"> — väri vaihtelee lievästi haalistuneesta vispipuuronpunaisesta sinertävänpunaiseen, valkoisia pilkkuja; selkakilven rintapuolen pitäisi olla vaalea, harmaaseen vivahtava
2) Pohjankatkarapu	kokonaan vaaleanpunainen	<ul style="list-style-type: none"> — vaaleanpunainen, mahdollisesti tummumisen alkua päässä
Liha kuorimisen aikana ja kuorimisen jälkeen	<ul style="list-style-type: none"> — kuori irtoaa helposti ja lihaa menee hukkaan vain sen verran kuin on teknisesti väistämätöntä — kiinteää, mutta ei sitkeää 	<ul style="list-style-type: none"> — kuori ei irtoa kovin helposti ja lihaa menee hieman hukkaan — vähemmän kiinteää, sitkeätköä
Palaset	Satunnaiset katkaravun palaset sallitaan	Pieni määrä katkaravun palasia sallitaan
Haju	Tuore merilevän haju, makeahko	Hapahko, ei merilevän hajua

2) Keisarihummeri

	Perusteet		
	Tuoreusluokka		
	Erinomainen	A	B
Selkakilpi	Väri vaaleanruusunpunaisen tai vaaleanpunaisen ja oranssinpunaisen väliltä	Väri vaaleanruusunpunaisen tai vaaleanpunaisen ja oranssinpunaisen väliltä; ei mustia läikkä	Hieman värin muuttumista, hentoja mustia läikkä, väri harmahtava erityisesti selkakilvessä ja pyrstön jaokkeiden välillä
Silmä ja kidukset	Silmä musta ja kiiltävä, kidukset ruusunpunaiset	Silmä mustanharmaa ja samea, kidukset harmahtavat	Kidusten väri tummanharmaa, kilven selkäpinnalla jonkin verran vihertävää
Haju	Äyriäisille ominainen, mieto	Ei enää äyriäisille ominainen, mieto. Ei ammoniakkin hajua	Hieman kitkerä
Liha (pyrstössä)	Läpikuultavaa ja valkoisen sinertävää	Menettänyt läpikuultavuutensa, mutta väri ei muuttunut	Läpinäkymätöntä ja himmeää

LIITE II

KOKOLUOKAT

Kokoasteikko				Asetuksen 7 artiklassa tarkoitetuissa asetuksissa säädettyjen edellytysten mukaisesti noudatettavat vähimmäiskoot		
Laji	Koko	Kg/kala (¹)	Lukumäärä/kg (²)	Alue	Maantieteellinen alue	Vähimmäiskoko
Silli (Clupea harengus)	1	0,25 tai enemmän	4 tai vähemmän	1	ICES Vb (EY-alue) a) b)	20 cm
	2	0,125—0,25	5—8	2		20 cm
	3	0,085—0,125	9—11	3		18 cm
	4	0,05—0,085	12—20			20 cm
	5	0,031—0,085	12—32			
Silakka pyydettyinä ja maihin tuotuna pohjoiseen pisteestä 59°30'						
Sardiini (Sardina pilchardus)	1	0,067 tai enemmän	15 tai vähemmän			päätetään myöhemmin
	2	0,042—0,067	16—24			
	3	0,028—0,042	25—35			
	4	0,015—0,028	36—67			
Välimeri		0,011—0,028	39—91			
Punahai (Scyliorhinus spp.)	1	2 tai enemmän	—			—
	2	1—2				
	3	0,5—1				
Piikkihai (Squalus acanthias)	1	2,2 tai enemmän	—			—
	2	1—2,2				
	3	0,5—1				
Punasimppu (Sebastes spp.)	1	2 tai enemmän	—			—
	2	0,6—2				
	3	0,35—0,6				
Turska (Gadus morhua)	1	7 tai enemmän	—	1	a) b) Etelään pisteestä 59°30'N	35 cm
	2	4—7		2		35 cm
	3	2—4		3		30 cm
	4	1—2				35 cm
	5	0,3—1				Itämeri
Seiti (Pollachius virens)	1	5 tai enemmän	—	1	a) b) Etelään pisteestä 59°30'N	35 cm
	2	3—5		2		35 cm
	3	1,5—3		3		30 cm
	4	0,3—1,5				Itämeri
Kolja (Melanogrammus aeglefinus)	1	1 tai enemmän	—	1	ICES Vb (EY-alue) a) b)	30 cm
	2	0,57—1		2		30 cm
	3	0,37—0,57		3		27 cm
	4	0,17—0,37				30 cm
Valkoturska (Merlangius merlangus)	1	0,5 tai enemmän	—	1	a) b)	27 cm
	2	0,35—0,5		2		23 cm
	3	0,25—0,35		3		23 cm
	4	0,11—0,25				23 cm
Molva (Molva spp.)	1	5 tai enemmän	—	1	a) b)	—
	2	3—5		2		vahvistetaan myöhemmin
	3	1,2—3		3		— 63 cm

Kokoasteikko				Asetuksen 7 artiklassa tarkoitetuissa asetuksissa säädettyjen edellytysten mukaisesti noudatettavat vähimmäiskoot			
Laji	Koko	Kg/kala ⁽¹⁾	Lukumäärä/kg ⁽²⁾	Alue	Maantieteellinen alue	Vähimmäiskoko	
Makrilli (<i>Scomber scombrus</i>) Välimeri	1	0,5 tai enemmän	50 tai vähemmän	1	Ei Pohjanmeri Pohjanmeri	20 cm	
	2	0,2—0,5	51—125	2		20 cm	
	3	0,1—0,2	126—250	5	Välimeri	30 cm	
		0,08—0,2	126—325			20 cm	
					20 cm		
					18 cm		
Japaninmakrilli (<i>Scomber japonicus</i>)	1	0,5 tai enemmän	—			—	
	2	0,25—0,5					
	3	0,14—0,25					
	4	0,05—0,14					
Sardelli (<i>Engraulis spp.</i>)	1	0,033 tai enemmän	30 tai vähemmän	3	Ei ICES IXa	12 cm	
	2	0,020—0,033	31—50	3	ICES IXa	10 cm	
	3	0,012—0,020	51—83		Välimeri	9 cm	
	4	0,008—0,012	84—125				
Punakampela (<i>Pleuronectes platessa</i>)	1	0,6 tai enemmän	—	1		25 cm	
	2	0,4—0,6		2	a)	25 cm	
	3	0,3—0,4		3	Pohjanmeri	b)	27 cm
						27 cm	
4	0,15—0,3		Itämeri	osa-alueet 22—25 osa-alueet 26—28 osa-alue 29 etelään pisteestä 59°30'N	25 cm	25 cm	
					21 cm	18 cm	
Kummeliturska (<i>Merluccius merluccius</i>) Välimeri	1	2,5 tai enemmän	—	1		30 cm	
	2	1,2—2,5		2	a)	30 cm	
	3	0,6—1,2		3	b)	30 cm	
	4	0,28—0,6			27 cm		
	5	0,2—0,28			Välimeri	20 cm	
		0,15—0,28					
Lasikampela (<i>Lepidorhombus spp.</i>) Välimeri	1	0,45 tai enemmän	—	1		25 cm	
	2	0,25—0,45		2	a)	25 cm	
	3	0,20—0,25		3	b)	25 cm	
	4	0,11—0,20			20 cm		
		0,05—0,20					
Merilahna (<i>Brama spp.</i>)	1	0,8 tai enemmän	—			—	
	2	0,2—0,8					
Merikrotti (<i>Lophius spp.</i>) kokonainen, perattu	1	8 tai enemmän	—	1		—	
	2	4—8		2	a)	vahvistetaan myöhemmin	
	3	2—4		3	b)	—	
	4	1—2				vahvistetaan myöhemmin	
	5	0,5—1				30 cm	
				Välimeri			
Merikrotti (<i>Lophius spp.</i>) pää poistettu	1	4 tai enemmän	—			—	
	2	2—4					
	3	1—2					
	4	0,5—1					
	5	0,2—0,5					
Hietakampela (<i>Limanda limanda</i>)	1	0,25 tai enemmän	—	1		15 cm	
	2	0,13—0,25		2	a)	15 cm	
				3	b)	23 cm	
				Pohjanmeri	23 cm		
						23 cm	

Kokoasteikko				Asetuksen 7 artiklassa tarkoitetuissa asetuksissa säädettyjen edellytysten mukaisesti noudatettavat vähimmäiskoot		
Laji	Koko	Kg/kala (¹)	Lukumäärä/kg (²)	Alue	Maantieteellinen alue	Vähimmäiskoko
Pikkupääkampela (Microstomus kitt)	1	0,6 tai enemmän	—	1	a) b)	25 cm
	2	0,35—0,6		2		25 cm
	3	0,18—0,35		3		25 cm
Valkotonnikala (Thunnus alalunga)	1	4 tai enemmän	—			—
	2	1,5—4				
Tonnikala (Thunnus thynnus)	1	70 tai enemmän	—		Välimeri	70 cm tai 6,4 kg
	2	50—70				
	2	25—50				
	4	10—25				
	5	6,4—10				
Isosilmätunnikala (Thunnus obesus)	1	10 tai enemmän	—			—
	2	3,2—10				
Lyyraturška (Pollachius pollachius)	1	5	—	1	a) b)	—
	2	3—5		2		30 cm
	3	1,5—3				—
	4	0,3—1,5		3		30 cm
Mustakitaturška (Micromesistius poutassou or Gadus poutassou)	1	—	7 tai vähemmän			—
	2		8—14			
	3		15—25			
	4		26—30			
Partaturška (Trisopterus luscus) ja pikkuturska (Trisopterus minutus)	1	0,4 tai enemmän	—	3		vahvistetaan myöhemmin
	2	0,25—0,4				
	3	0,125—0,25				
	4	0,05—0,125				
Boga (Boops boops)	1	—	5 tai vähemmän			—
	2		6—31			
	3		32—70			
Pikarelli (Maena sararis)	1	—	20 tai vähemmän			—
	2		21—40			
	3		41—90			
Meriankerias (Conger conger)	1	7 tai enemmän	—	1	a) b)	—
	2	5—7		2		58 cm
	3	0,5—5		3		58 cm
Punakurnusimppu (Trigla spp.)	1	1 tai enemmän	—			—
	2	0,4—1				
	3	0,2—0,4				
	4	0,06—0,2				
Muut kurnusimput	1	0,25 tai enemmän				
	2	0,2 — 0,25				
Piikkimakrilli (Trachurus spp.)	1	0,6 tai enemmän	—	1	Välimeri	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

Kokoasteikko				Asetuksen 7 artiklassa tarkoitetuissa asetuksissa säädettyjen edellytysten mukaisesti noudatettavat vähimmäiskoot		
Laji	Koko	Kg/kala ⁽¹⁾	Lukumäärä/kg ⁽²⁾	Alue	Maantieteellinen alue	Vähimmäiskoko
Keltti (Mugil spp.)	1	1 tai enemmän	—	1	a) b) Välimeri	—
	2	0,5—1		2		20 cm
	3	0,2—0,5				—
	4	0,1—0,2		3		20 cm
Rausku (Raja spp.)	1	5 tai enemmän	—			—
	2	3—5				
	3	1—3				
	4	0,3—1				
Rausku (siivet)	1	3 tai enemmän	—			—
	2	0,5—3				
Kampela (Platichthys Flesus)	1	Enemmän kuin 0,3 0,2—0,3 rajaluvut mukaan luettuina	—	1	a) b) osa-alueet 22—25 osa-alueet 26—28 osa-alue 29—32 Etelään pisteestä 59°30'N	24 cm
	2		—	2		24 cm
Kielikampela (Solea spp.)	1	0,5 tai enemmän	—	1	a) b) Välimeri	24 cm
	2	0,33—0,5		2		24 cm
	3	0,25—0,33				24 cm
	4	0,17—0,25		3		24 cm
	5	0,12—0,17 ⁽³⁾				20 cm
	1	0,5 tai enemmän				
	2	0,35—0,5				
	3	0,25—0,35				
	4	0,20—0,25				
	5	0,12—0,2 ⁽⁴⁾				
Hoepeahuotrakala (Lepidopuscaudatus)	1	3 tai enemmän	—			—
	2	2—3				
	3	1—2				
	4	0,5—1				
Mustahuotrakala (Aphanopus carbo)	1	—			—	
	2					
Seepia (Sepia officinalis ja Rossia macrosoma)	1	0,5 tai enemmän	—			—
	2	0,3—0,5				
	3	0,1—0,3				
Keisarihummeri (Nephrops norvegicus)	1	—	20 tai vähemmän	2	Skagerrak ja Kattegat	40 mm ^(*)
	2		21—30			130 mm ^(**)
	3		31—40	2	Ei Skotlanti Irlanninmeri [ICES VI a VII a,] Skagerrak ja Kattegat	25 mm ^(*)
	4		enemmän kuin 40	2	Länsi-Skotlanti ja Irlanninmeri [ICES VIa ja VIIa]	85 mm ^(**)
				2		20 mm ^(*)
						70 mm ^(**)
				3	Välimeri	20 mm ^(*)
						70 mm ^(**)
						20 mm ^(*)
						70 mm ^(**)

Kokoasteikko				Asetuksen 7 artiklassa tarkoitetuissa asetuksissa säädettyjen edellytysten mukaisesti noudatettavat vähimmäiskoot			
Laji	Koko	Kg/kala ⁽¹⁾	Lukumäärä/kg ⁽²⁾	Alue	Maantieteellinen alue	Vähimmäiskoko	
Keisarihummerin pyrstö	1	—	60 ja vähemmän 61—120	2	Skagerrak ja Kattegat	72 mm	
	2			2		Ei Länsi-Skotlanti Irlanninmeri	46 mm
	3						2
	4			3		[ICES VI a ja VII a]	
Hietkatkarapu (Crangon crangon)	1	6,8 mm tai enemmän ⁽⁵⁾ 6,5 mm tai enemmän	—			—	
	2						
Pohjankatkarapu (Pandalus borealis) tuoreet tai jäähdetyt	Yksit- täinen koko	—	250 tai vähemmän			—	
Pohjankatkarapu keitetyt tai höyrytetyt	1	—	160 tai vähemmän 161—250			—	
	2						
Isotaskurapu (Cancer pargurus)	1	16 cm tai enemmän ⁽⁶⁾ 13—16 cm ⁽⁶⁾	—			—	
	2						

⁽¹⁾ Kuhunkin luokkaan katsotaan kuuluvaksi kalat, jotka painavat vähintään yhtä paljon kuin luokalle määritelty alaraja ja vähemmän kuin luokalle määritelty yläaraja.

⁽²⁾ Makrilli ja Japaninmakrilli = kalojen lukumäärä 25:ttä kilo kohti.

⁽³⁾ Tätä taulukkoa sovelletaan 31 päivään joulukuuta 1997 asti.

⁽⁴⁾ Tätä taulukkoa sovelletaan 1 päivä tammikuuta 1998 alkaen.

⁽⁵⁾ Selkäkilven koko.

⁽⁶⁾ Selkäkilven koko mitattuna sen leveimmältä tai pisimmältä kohdalta

(a) Paitsi Skagerrak ja Kattegat.

(b) Skagerrak ja Kattegat.

(⁷) Selkäkilven pituus.

(^{**}) Kokonaispituus.