

31989R2136

22.7.1989.

SLUŽBENI LIST EUROPSKIH ZAJEDNICA

L 212/79

UREDBA VIJEĆA (EEZ) br. 2136/89**od 21. lipnja 1989.****o utvrđivanju zajedničkih tržišnih standarda za konzervirane srdele**

VIJEĆE EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske ekonomske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 3796/81 od 29. prosinca 1981. o zajedničkoj organizaciji tržišta proizvoda ribarstva (¹), kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EEZ) br. 1495/89 (²), posebno njezin članak 2. stavak 3.,

uzimajući u obzir prijedlog Komisije,

budući da se Uredbom (EEZ) br. 3796/81 predviđa mogućnost donošenja zajedničkih tržišnih standarda za proizvode ribarstva u Zajednici, posebno kako bi se uklonili s tržišta proizvodi slabe tržišne kakvoće i olakšali trgovinski odnosi koji se temelje na poštenom tržišnom natjecanju;

budući da bi donošenje takvih standarda za konzervirane srdele moglo poboljšati profitabilnost proizvodnje srdela u Zajednici i njezine prodajne mogućnosti, te olakšala prodaja proizvoda;

budući da se s tim u vezi mora navesti, posebno kako bi se osigurala transparentnost tržišta, da se dotični proizvodi moraju pripremiti isključivo od ribe vrste „*Sardina pilchardus Walbaum*” i moraju sadržavati minimalnu količinu ribe;

budući da je, kako bi se osiguralo dobrog predstavljanja na tržištu, potrebno utvrditi kriterije za pripremu ribe prije pakiranja, oblik u kojem se proizvodi mogu staviti na tržište, medij u kojemu je sadržan proizvod i dodatne sastojke koji se mogu koristiti; budući da ti kriteriji ne smiju onemogućiti unošenje novih proizvoda na tržište;

budući da je potrebno utvrditi određene kriterije koje konzervirane srdele moraju ispuniti kako bi se stavile na tržište u Zajednici za prehranu ljudi kako bi se spriječilo stavljanje na tržište nezadovoljavajućih proizvoda;

budući da se u Direktivi Vijeća 79/112/EEZ od 18. prosinca 1978. o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu

(¹) SL L 379, 31.12.1981., str. 1.

(²) SL L 148, 1.6.1989., str. 1.

na označivanje, predstavljanje i oglašavanje hrane (¹), kako je zadnje izmijenjena Direktivom 86/197/EEZ (²), i u Direktivi Vijeća 76/211/EEZ od 20. siječnja 1976. o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na pakiranje određenih pretpakovina označenih masom ili obujmom (³), kako je zadnje izmijenjena Direktivom 78/891/EEZ (⁴), navode pojedinstvene potrebne za točno informiranje i zaštitu potrošača u pogledu sadržaja pakiranja; budući da je za konzervirane srdele također potrebno utvrditi trgovacki opis s obzirom na predloženu kulinarsku pripremu, uzimajući posebno u obzir omjer između različitih sastojaka u gotovom proizvodu; budući da je potrebno utvrditi način za opis ulja ako je medij u kojemu je sadržan proizvod ulje;

budući da bi Komisija trebala snositi odgovornost za donošenje svih tehničkih provedbenih mjera,

DONIJELO JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Ovom se Uredbom utvrđuju standardi za prodaju konzerviranih srdele u Zajednici.

Članak 2.

Samo proizvodi koji ispunjavaju sljedeće zahtjeve smiju se prodavati kao konzervirane srdele i pod trgovackim opisom iz članka 7.:

- moraju potpadata pod oznake KN 1604 13 10 i ex 1604 20 50;
- moraju biti pripremljeni isključivo od ribe vrste „*Sardina pilchardus Walbaum*”;
- moraju biti pretpakirani u odgovarajućem mediju u hermetički zatvorenoj posudi;
- moraju biti sterilizirani odgovarajućim postupkom.

Članak 3.

U mjeri u kojoj je to potrebno za dobro predstavljanje proizvoda na tržištu, srdele moraju biti primjereno očišćene, bez

(¹) SL L 33, 8.2.1979., str. 1.

(²) SL L 144, 29.5.1986., str. 38.

(³) SL L 46, 21.2.1976., str. 1.

(⁴) SL L 311, 4.11.1978., str. 21.

glave, škrge, repa i unutarnjih organa, osim jajašaca, slezene i bubrega, te u skladu s dotičnim tržišnim oblikom ponude, bez kralježnice i kože.

Članak 4.

Konzervirane srdele mogu se staviti na tržište u bilo kojem od sljedećih oblika:

1. srdele: osnovni proizvod, riba s koje su primijereno odstranjeni glava, škrge, unutarnji organi i rep. Glava se mora odstraniti okomitim rezom u odnosu na kralježnicu u blizini škrge;
2. srdele bez kostiju: kao osnovni proizvod iz točke 1., ali uz dodatno odstranjenu kralježnicu;
3. srdele bez kože ili kostiju: kao osnovni proizvod iz točke 1., ali uz dodatno odstranjenu kralježnicu i kožu;
4. fileti srdele: dijelovi mesa dobiveni rezanjem usporedno uz kralježnicu čitavom dužine ribe ili njezinim dijelom nakon odstranjanja kralježnice, peraja i ruba potrbušnice. Fileti se mogu ponuditi s ili bez kože;
5. trup srdele: dijelovi srdele u blizini glave, dužine najmanje 3 cm, dobiveni iz osnovnog proizvoda iz točke 1. poprečnim rezovima u odnosu na kralježnicu;
6. bilo koji drugi oblik ponude pod uvjetom da se jasno razlikuje od oblika ponude opisanih u točkama 1. do 5.

Članak 5.

Za potrebe trgovackog opisa iz članka 7., potrebno je razlikovati sljedeće medije u kojima je sadržan proizvod, s ili bez dodavanja drugih sastojaka:

1. maslinovog ulja;
2. ostalih rafiniranih biljnih ulja, uključujući ulje komine maslina, koja se koriste odvojeno ili u mješavinama;
3. umaka od rajčice;
4. vlastitog soka (tekućina koja se izlučuje iz ribe tijekom kuhanja), slane otopine ili vode;
5. marinade, s ili bez vina;
6. bilo kojeg drugog medija pod uvjetom da se jasno razlikuje od medija opisanih u točkama 1. do 5.

Ovi se mediji mogu miješati, ali maslinovo se ulje ne smije miješati s drugim uljima.

Članak 6.

1. Nakon sterilizacije proizvodi u spremniku moraju ispunjavati sljedeće minimalne uvjete:

- (a) za oblike ponude opisane u točkama 1. do 5. članka 4., srdele ili dijelovi srdele:
 - moraju biti gotovo jednake veličine i pravilno raspoređene u spremniku,
 - moraju se lako međusobno odvajati;
 - ne smiju imati veće rascjepe u trbušnom zidu;
 - ne smiju imati rascjepe ili rezove u mesu;
 - ne smiju imati požutjelo tkivo, izuzev manjih tragova,
 - moraju sadržavati meso normalne čvrstoće. Meso ne smije biti pretjerano vlaknasto, mekano ili sružvasto;
 - moraju sadržavati meso svijetle ili ružičaste boje, bez tragova crvene boje oko kralježnice, izuzev manjih tragova;
 - (b) medij u kojemu je sadržan proizvod mora imati boju i postojanost svojstvene njegovom opisu i upotrijebljениm sastojcima. U slučaju medija ulja, ulje ne smije sadržavati vodene kapljice u količini većoj od 8 % neto mase;
 - (c) proizvod mora sačuvati miris i okus svojstven vrsti „*Sardina pilchardus* Walbaum” i vrsti medija, te ne smije imati neugodan miris ili okus, posebno gorčinu ili okus po oksidaciji ili užeglosti;
 - (d) proizvod ne smije sadržavati nikakva strana tijela;
 - (e) ako se radi o proizvodu s kostima, kralježnica se mora lako odvajati od mesa i mora biti krhkna;
 - (f) u proizvodima bez kože i kostiju ne smiju biti prisutni veći ostaci kože ili kostiju.
2. Na spremniku ne smiju biti prisutni znakovi vanjske oksidacije ili deformacije, što može utjecati na dobro predstavljanje proizvoda na tržištu.

Članak 7.

Ne dovodeći u pitanje direktive 79/112/EEZ i 76/211/EEZ, trgovacki opis na pretpakiranju konzerviranih srdela mora odgovarati omjeru između mase srdele u spremniku nakon sterilizacije i neto mase, od kojih obje moraju biti izražene u gramima.

- (a) Za oblike ponude opisane u točkama 1. do 5. članka 4., omjer ne smije biti manji od sljedećih vrijednosti:
 - 70 % za medije navedene u točkama 1., 2., 4. i 5. članka 5.,
 - 65 % za medij opisan u točki 3. članka 5.,
 - 50 % za medije iz točke 6. članka 5.

Ako se te vrijednosti poštuju, trgovački opis mora odgovarati obliku ponude srdela na temelju odgovarajućeg opisa iz članka 4. Opis medija mora činiti sastavni dio trgovačkoga opisa proizvoda.

U slučaju proizvoda u ulju, medij se mora označiti jednim od sljedećih izraza:

- „u maslinovom ulju” ako se upotrebljava to ulje,
- ili
- „u biljnom ulju” ako se upotrebljavaju ostala rafinirana biljna ulja, uključujući ulje komine maslina, ili njihove mješavine,
- ili
- „u ... ulju”, čime se označava posebna priroda ulja.

- (b) Za oblike ponude iz točke 6. članka 4., omjer iz prvog podstavka mora iznositi najmanje 35 %.
- (c) U slučaju kulinarskih priprema, osim onih utvrđenih u točki (a), u trgovačkom se opisu mora navesti posebna priroda kulinarske pripreme.

Odstupajući od odredaba članka 2. druge alineje točke (b) ovog članka, pripravci kod kojih se koristi homogenizirano meso srdele, u kojem je nestala mišićna struktura, smiju sadržavati i meso druge ribe podvrgnuto istome postupku pod uvjetom da udio mesa srdele iznosi najmanje 25 %.

- (d) Trgovački opis, kako je utvrđeno ovim člankom, rezerviran je za proizvode iz članka 2.

Članak 8.

Prema potrebi, Komisija u skladu s postupkom utvrđenim člankom 33. Uredbe (EEZ) br. 3796/81 donosi mjere potrebne za primjenu ove Uredbe, posebno plan uzorkovanja za ocjenjivanje sukladnosti proizvedenih partija sa zahtjevima ove Uredbe.

Članak 9.

Ova Uredba stupa na snagu trećeg dana od dana objave u Službenom listu Europskih zajednica.

Primjenjuje se od 1. siječnja 1990.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Luxembourgu 21. lipnja 1989.

Za Vijeće
Predsjednik
C. ROMERO HERRERA