

Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű, az intézmények semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért

► **B**

A TANÁCS 2136/89/EGK RENDELETE

(1989. június 21.)

► **M1** a tartósított szardínia forgalmazására vonatkozó közös előírások, valamint a tartósított szardínia és szardíniához hasonló termékek kereskedelmi megnevezésének megállapításáról ◀

(HL L 212 , 22.7.1989, o. 79)

Módosította:

► **M1** A Bizottság 1181/2003/EK rendelete (2003. július 2.)

Hivatalos Lap

Szám	Oldal	Dátum
L 165	17	3.7.2003



A TANÁCS 2136/89/EGK RENDELETE

(1989. június 21.)

► **MI a tartósított szardínia forgalmazására vonatkozó közös előírások, valamint a tartósított szardínia és szardíniához hasonló termékek kereskedelmi megnevezésének megállapításáról** ◄

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb az 1495/89/EGK rendelettel ⁽¹⁾ módosított, a halászati termékek piacának közös szervezéséről szóló, 1981. december 29-i 3796/81/EGK tanácsi rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 2. cikke ⁽³⁾ bekezdésére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

mivel a 3796/81/EGK rendelet rendelkezik Közösségen belül a halászati termékekre vonatkozó közös forgalmazási előírások megállapításának lehetőségéről, különösen a nem megfelelő minőségű termékeknek a piactól való távol tartása és a tisztességes versenyen alapuló piaci viszonyok elősegítése céljából;

mivel a konzerv szardíniára vonatkozóan az ilyen előírások megállapítása javíthatja a közösségi szardíniatermelés jövedelmezőségét és ennek következtében annak piacait is, valamint elősegítheti a termékek értékesítését;

mivel ezzel összefüggésben – különösen a piac átláthatóságának biztosítása céljából – meg kell határozni azt, hogy az érintett termékeket kizárólag a „*Sardina pilchardus* Walbaum” fajba tartozó halak felhasználásával kell előállítani, és e termékeknek egy meghatározott minimális mennyiségű halat kell tartalmazniuk;

mivel a termékek jó piaci megjelenésének biztosítása céljából meg kell határozni a halak csomagolás előtti előkészítésére vonatkozó kritériumokat, a forgalmazási kiszerezéseket és a felhasználható felöntő közegeket és adalékanyagokat; mivel azonban ezek a kritériumok nem lehetnek olyanok, amelyek megakadályozzák az új termékeknek a piacra történő bevezetését;

mivel a nem kielégítő termékek forgalmazásának meggátolása céljából meg kell határozni bizonyos kritériumokat, amelyeknek a konzerv szardíniának meg kell felelnie ahhoz, hogy emberi fogyasztás céljából a Közösségen belül forgalmazható legyen;

mivel a legutóbb a 86/197/EGK irányelvvel ⁽³⁾ módosított, a végső fogyasztók részére értékesítendő élelmiszerek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1978. december 18-i 79/112/EGK tanácsi irányelv ⁽⁴⁾ és a legutóbb a 78/891/EGK irányelvvel ⁽⁵⁾ módosított, az egyes előre csomagolt áruk tömeg vagy térfogat alapján történő kiszerezésére vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1976. január 20-i 76/211/EGK tanácsi irányelv ⁽⁶⁾ meghatározza a fogyasztó megfelelő tájékoztatásához és védelméhez előírt, a csomagolás tartalmára vonatkozó részletes felvilágosításokat; mivel a konzerv szardínia esetében a kereskedelmi megnevezést a javasolt konyhai elkészítés szerint kell meghatározni, különös tekintettel a végtermék különböző alkotórészei közötti arányra; mivel amennyiben a felöntő közegolaj, akkor meg kell határozni az olaj leírásának módját;

mivel amennyiben szükséges, a technikai jellegű végrehajtási intézkedések elfogadásával a Bizottságot kell megbízni,

⁽¹⁾ HL L 148., 1989.6.1., 1. o.

⁽²⁾ HL L 379., 1981.12.31., 1. o.

⁽³⁾ HL L 144., 1986.5.29., 38. o.

⁽⁴⁾ HL L 33., 1979.2.8., 1. o.

⁽⁵⁾ HL L 311., 1978.11.4., 21. o.

⁽⁶⁾ HL L 46., 1976.2.21., 1. o.

▼B

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

▼M1*1. cikk*

Ez a rendelet a tartósított szardínia forgalmazását, valamint a Közösségben forgalomba hozott tartósított szardínia és tartósított szardíniához hasonló termékek kereskedelmi megnevezését szabályozó előírásokat állapítja meg.

1a. cikk

E rendelet alkalmazásában:

1. a „tartósított szardínia” a *Sardina pilchardus* fajhoz tartozó halból készült termék;
2. a „tartósított szardíniához hasonló termék” a tartósított szardíniával azonos módon forgalomba hozott és kiszerelt termék, amely a következő halfajok egyikéből készült:
 - a) *Sardinops melanosticus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeryleus*;
 - b) *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*;
 - c) *Clupea harengus*;
 - d) *Sprattus sprattus*;
 - e) *Hyperlophus vittatus*;
 - f) *Nematalosa vlaminghi*;
 - g) *Etrumeus teres*;
 - h) *Ethmidium maculatum*;
 - i) *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*;
 - j) *Opisthonema oglinum*.

▼B*2. cikk*

Kizárólag a következő feltételeknek megfelelő termékek hozhatók forgalomba konzerv szardíniaként a 7. cikkben említett kereskedelmi megnevezés szerint:

▼M1

- az 1604 13 11, az 1604 13 19 és az ex 1604 20 50 KN-kód alá kell tartozniuk;

▼B

- a termékeknek kizárólag a „*Sardina pilchardus* Walbaum” halfajból kell készülniük;
- a termékeket valamilyen megfelelő felöntő közeg felhasználásával egy hermetikusan lezárt tartályba kell előre csomagolni,
- a termékeket megfelelő kezeléssel sterilizálni kell.

3. cikk

A termékek jó piaci megjelenéséhez szükséges mértékben a szardíniáról el kell távolítani a fejet, a kopolyúkat, a farokúszót, illetve az ikra, a haltej és a vesék kivételével a belsőségeket, és az adott piaci kiszereleéstől függően a gerincet és a bőrt.

4. cikk

A konzerv szardínia a következő kiszerelések valamelyikében forgalmazható:

1. szardínia: az alaptermék olyan hal, amelyről megfelelő módon eltávolították a fejet, a kopolyúkat, a belső szerveket és a farokúszót. A fejet a gerincre merőlegesen, a kopolyúkhöz közel eső vágással kell eltávolítani.

▼B

2. szálkamentes szardínia: ugyanaz, mint az 1. pontban említett alaptermék, de a gerinc további eltávolításával;
3. bőr- és szálkamentes szardínia: ugyanaz, mint az 1. pontban említett alaptermék, de a gerinc és a bőr további eltávolításával;
4. szardíniafilé: a gerinc, az úszók és a hasvonal szélének eltávolítása után a hal teljes hossza mentén vagy annak egy részén a gerinccel párhuzamos vágásokkal nyert húsdarabok. A filé kiszerelése lehet bőrös vagy bőr nélküli;
5. szardíniadarabok: a fejvel szomszédos, legalább 3 cm hosszúságú szardíniadarabok, amelyeket az 1. pontban említett alaptermékéből a gerincre merőleges vágásokkal nyertek;
6. bármilyen más kiszerelési forma azzal a feltétellel, hogy az jól megkülönböztethető az 1-5. pontban meghatározott kiszerelésektől.

5. cikk

A 7. cikkben meghatározott kereskedelmi megnevezés céljából a következő felöntő közegeket különböztetjük meg, más alkotórészek hozzáadásával vagy anélkül:

1. olívaolaj;
2. egyéb finomított növényi olajok, beleértve az egymagában vagy keverékekben felhasznált maradvány olívaolajat;
3. paradicsomszós;
4. természetes lé (a halból a főzés során kiváló lé), sóoldat vagy víz;
5. pác, borral vagy anélkül;
6. bármilyen más felöntő közeg azzal a feltétellel, hogy az jól megkülönböztethető az 1-5. pontban meghatározott felöntő közegektől.

Ezek a felöntő közegek összekeverhetők, de az olívaolaj nem keverhető össze más olajokkal.

6. cikk

(1) A sterilizálás után a tartályban lévő termékeknek a következő minimális kritériumoknak kell megfelelniük:

- a) a 4. cikk 1-5. pontjában említett kiszerelések esetében a szardíniáknak vagy a szardíniadaraboknak(nak):
 - lényegében azonos méretűeknek kell lenniük, és azokat a tartályban megfelelő módon kell elrendezni,
 - egymástól könnyen elválaszthatóaknak kell lenniük,
 - nem mutathatnak lényeges töréseket a hasfalán,
 - nem mutathatnak töréseket vagy szakadásokat a húspan,
 - enyhe nyomok kivételével nem mutathatják a hús sárgulását,
 - húsuknak rendes állagúnak kell lennie. A hús nem lehet túlságosan rostos, puha vagy szivacsos,
 - húsuik világos vagy rózsaszínes színű, amely enyhe nyomok kivételével nem lehet piros a gerinc mellett;
- b) a felöntő közeg megnevezésére és a felhasznált alkotórészekre jellemző színűnek és állagúnak kell lennie. Olaj-felöntőközeg esetében az olaj nem tartalmazhat a tiszta tömeg 8 %-ánál több vizet anyagot;
- c) a terméknek meg kell őriznie a „*Sardina pilchardus* Walbaum” halfaj és a felöntő közeg típusának jellegzetes illatát és ízét, és mentesnek kell lennie bármilyen kellemetlen szagtól vagy íztől, különös tekintettel a keserű ízre, illetve az oxidáció vagy az avasodás által okozott ízekre;
- d) a terméknek mentesnek kell lennie bármilyen idegen testtől;
- e) a szálkás termékek esetében a gerincnek könnyen el kell válnia a hústól és omlósnak kell lennie;
- f) a bőr- és szálkamentes termékekben nem lehetnek e részek nagyobb maradványai.

▼B

(2) A tartályon nem lehet olyan külső oxidáció vagy deformáció, amely hatással van a jó kereskedelmi kiszerelésre.

7. cikk

A 79/112/EGK és a 76/211/EGK irányelvek sérelme nélkül a konzerv szardínia előcsomagolásán szereplő kereskedelmi megnevezést a sterilizálást követően a dobozban található szardínia grammban kifejezett tömege és a grammban kifejezett tiszta tömeg közötti arány alapján határozzák meg.

a) A 4. cikk 1–5. pontjában említett kiszerelések esetében az arány nem lehet kevesebb a következő értékeknél:

- 70 % az 5. cikk 1., 2., 4. és 5. pontjában felsorolt felöntő közegek esetében,
- 65 % az 5. cikk 3. pontjában felsorolt felöntő közeg esetében,
- 50 % az 5. cikk 6. pontjában felsorolt felöntő közeg esetében.

Amennyiben ezeket az értékeket betartják, a kereskedelmi megnevezést a 4. cikkben említett megfelelő megjelölés alapján a szardínia kiszerelésétől függően állapítják meg. A felhasznált felöntő közeg megjelölésének a kereskedelmi megnevezés szerves részét kell képeznie.

Az olajban lévő termékek esetében a felöntő közeget a következő kifejezések egyikével kell megjelölni:

- „olívaolajban”, ha ezt az olajat használják,
vagy
- „növényi olajban”, ha más finomított növényi olajat használnak, beleértve a maradvány olívaolajat vagy annak keverékeit,
vagy,
- „... olajban”, feltüntetve az olaj különleges jellegét.

b) A 4. cikk 6) pontjában említett kiszerelések esetében az első albekezdésben említett arálynak legalább 35 %-nak kell lennie.

c) az a) pontban meghatározottaktól eltérő konyhai készítmények esetében a kereskedelmi megnevezésnek fel kell tüntetnie a konyhai készítmény különleges jellegét.

A 2. cikk második francia bekezdésétől és az e cikk b) pontjától eltérve a homogenizált szardíniahúsból készülő készítmények – amelyeknél a hús izomstruktúrája eltűnik – tartalmazhatják más halak olyan húsát is, amely ugyanolyan kezelésen esett át, feltéve hogy a szardínia aránya legalább 25 %.

d) Az e cikkben meghatározott kereskedelmi megnevezést a 2. cikkben említett termékekre alkalmazzák.

▼M1

7a. cikk

(1) Az Európai Parlament és a Tanács 2000/13/EK irányelvének ⁽¹⁾ sérelme nélkül, a tartósított szardíniához hasonló termékek olyan kereskedelmi megnevezéssel hozhatók forgalomba a Közösségen belül, amely a „szardínia” szó mellett az érintett faj tudományos nevét is magában foglalja.

(2) Amennyiben az (1) bekezdésben előírt kereskedelmi megnevezést feltüntetik a tartósított szardíniához hasonló termékek csomagolásán, a megnevezést egyértelműen és jól megkülönböztethető módon kell feltüntetni.

(3) A tudományos névnek minden esetben magában kell foglalnia a faj köznapit nevét és latin nevét is.

(4) Egyetlen kereskedelmi megnevezés alatt csak egyetlen faj hozható forgalomba.

⁽¹⁾ HL L 109., 2000.5.6., 29. o.

▼B*8. cikk*

A Bizottság szükség esetén és a 3796/81/EGK rendelet 33. cikkében meghatározott eljárás szerint meghozza az e rendelet végrehajtásához szükséges intézkedéseket, különös tekintettel a gyártási tételek e rendeletnek való megfelelőségének becsléséhez szükséges mintavételi tervre.

9. cikk

Ez a rendelet az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 1990. január 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.