

REGOLAMENTO (CEE) N. 103/76 DEL CONSIGLIO

del 19 gennaio 1976

che stabilisce norme comuni di commercializzazione per alcuni pesci freschi o refrigerati

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 100/76 del Consiglio, del 19 gennaio 1976, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

vista la proposta della Commissione,

considerando che il regolamento (CEE) n. 100/76 prevede la possibilità di fissare norme comuni di commercializzazione; che l'applicazione di tali norme può contribuire al miglioramento qualitativo dei pesci commercializzati, facilitandone pertanto lo smercio;

considerando che detto miglioramento qualitativo può essere ottenuto in particolare escludendo i pesci che non possiedono un certo grado di freschezza dalla commercializzazione per il consumo umano;

considerando che in quasi tutti gli Stati membri che praticano la pesca marittima i pesci ritenuti idonei al consumo umano in base alla regolamentazione nazionale sono messi in vendita dopo cernita secondo la dimensione, il peso, la presentazione ed altri criteri; che esiste anche una classificazione secondo il grado di freschezza;

considerando che, tenuto conto delle misure previste dal regolamento (CEE) n. 100/76 per la determinazione e la formazione dei prezzi, la normalizzazione di taluni prodotti riveste particolare importanza; che è pertanto opportuno uniformare le classificazioni finora operate sul piano nazionale;

considerando che finora la classificazione dei pesci precede la fase della prima vendita, poiché in gran parte i pesci vengono tagliati immediatamente in filetti o altrimenti trasformati; che è pertanto opportuno limitare l'applicazione delle norme comuni alla fase della prima vendita nella Comunità;

considerando che le norme devono applicarsi a tutti i pesci destinati al consumo umano commercializzati nel territorio degli Stati membri della Comunità,

compresi i pesci importati; che, limitando ai pesci destinati al consumo umano l'obbligo in tal modo imposto agli operatori, è possibile procedere ad una distinzione più netta e più rapida fra i prodotti che, essendo ammessi al consumo umano, sono utilizzati a tal fine e sono pertanto soggetti a classificazione, e gli altri prodotti; che ne risulteranno facilitati sia la commercializzazione allo stadio dell'applicazione delle norme sia il controllo dell'osservanza di queste ultime; che appare tuttavia necessario escludere dal campo di applicazione delle norme i piccoli quantitativi venduti direttamente al dettagliante o al consumatore;

considerando che le undici specie oggetto del presente regolamento rappresentano il 60 % circa della produzione comunitaria di pesce fresco e l'80 % delle importazioni dai paesi terzi; che occorre pertanto applicare le norme anzitutto a tali specie;

considerando che lo stato di freschezza del pesce ha una funzione determinante nell'apprezzamento della qualità; che è anche indispensabile una ripartizione in categorie di calibrazione, dati la diversità delle abitudini d'acquisto dei consumatori ed i metodi correnti di trasformazione nella Comunità;

considerando che i diversi gradi di freschezza e le diverse dimensioni devono essere posti in evidenza in modo adeguato; che è pertanto opportuno prevedere un numero limitato ma sufficiente di categorie di freschezza e di calibrazione;

considerando che attualmente non esiste alcun metodo obiettivo che permetta di apprezzare rapidamente e con poca spesa lo stato di freschezza del pesce; che soltanto l'esame organolettico, che del resto è già applicato negli Stati membri, risponde a tale esigenza e costituisce un metodo accettabile;

considerando che, tenuto conto delle pratiche seguite nella maggior parte degli Stati membri, è opportuno che le persone appartenenti alla categoria professionale effettuino la classificazione per categorie di freschezza e di calibrazione; che d'altra parte, per quanto riguarda in particolare l'apprezzamento della freschezza in base a criteri organolettici, è opportuno prevedere il concorso alle suddette classificazioni di esperti designati a tale scopo dalle organizzazioni professionali interessate;

⁽¹⁾ Vedi pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale.

considerando che ai fini della necessaria informazione reciproca è opportuno che ciascuno degli Stati membri comunichi agli altri Stati membri ed alla Commissione un elenco col nome e l'indirizzo degli esperti e delle organizzazioni professionali interessate;

considerando che i pesci importati dai paesi terzi devono essere conformi alle norme comunitarie;

considerando che l'applicazione delle norme suddette a tali pesci rende necessaria l'apposizione di talune indicazioni supplementari sugli imballaggi; che tuttavia dette indicazioni non sono necessarie per i pesci introdotti nella Comunità da battelli alle stesse condizioni della produzione comunitaria,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Ai sensi del presente regolamento si intende per:

- a) *commercializzazione*: la prima messa in vendita e la prima vendita dopo introduzione nella Comunità;
- b) *partita*: una certa quantità di pesce appartenente ad una stessa specie, sottoposta allo stesso trattamento ed eventualmente proveniente dallo stesso luogo di pesca e dallo stesso battello;
- c) *luogo di pesca*: la denominazione usuale nella pesca del luogo dove sono state effettuate le catture;
- d) *presentazione*: forma nella quale il pesce è commercializzato, per esempio: intero, senza viscere, decapitato, ecc.,

Articolo 2

1. I pesci di cui all'articolo 3, di produzione comunitaria, possono essere commercializzati per il consumo umano all'interno della Comunità soltanto se soddisfano alle disposizioni del presente regolamento.
2. Tuttavia, le disposizioni del presente regolamento non si applicano alle piccole quantità di pesci cedute direttamente dal pescatore costiero al dettagliante o al consumatore.
3. Le modalità di applicazione del paragrafo 2 sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento (CEE) n. 100/76.

Articolo 3

Sono stabilite norme di commercializzazione per le seguenti specie di pesci di mare della sottovoce ex 03.01 B I della tariffa doganale comune, salvo i pesci vivi, congelati o in pezzi:

Merluzzi bianchi	(Gadus Morrhua),
Merluzzi carbonari	(Pollachius virens),
Eglefini	(Melanogrammus aeglefinus),
Merlani	(Merlangus merlangus),
Passere di mare	(Pleuronectes platessa),
Sebasti	(Sebastes marinus),
Sgombri	(Scomber scombrus),
Aringhe	(Culpea harengus),
Sardine	(Culpea pilchardus Walbaum),
Acciughe	(Engraulis encrasicolus).
Naselli	(Merluccius sp.p.)

Articolo 4

Le norme di commercializzazione di cui all'articolo 3 comprendono:

- a) categorie di freschezza,
- b) categorie di calibrazione.

Articolo 5

Le categorie di freschezza sono determinate per ogni partita in funzione del grado di freschezza dei pesci e di talune caratteristiche complementari.

Il grado di freschezza è definito sulla base della tabella di valutazione di cui all'allegato A comprendente i seguenti elementi:

- a) aspetto,
- b) stato,
- c) odore.

A ciascun oggetto d'esame è attribuito un punto di valutazione corrispondente ai criteri di freschezza indicati nella tabella. La media aritmetica dei punti di valutazione fornisce il grado di freschezza.

Articolo 6

1. Sulla base delle disposizioni di cui all'articolo 5, i pesci sono classificati in partite corrispondenti ad una delle categorie di freschezza Extra, A o B.

Categoria di freschezza Extra

Il grado di freschezza dei pesci di questa categoria è uguale o superiore a 2,7. I pesci devono essere privi di segni di pressione o di scorticature, di sudicie e di forte decolorazione.

Categoria di freschezza A

Il grado di freschezza dei pesci di questa categoria è uguale o superiore a 2 e inferiore a 2,7. È tollerata una proporzione minima di pesci recanti leggeri segni di pressione o scorticature superficiali. I pesci devono essere privi di sudiciume e di forte decolorazione.

Categoria di freschezza B

Il grado di freschezza dei pesci di questa categoria è uguale o superiore a 1 e inferiore a 2. È tollerata una proporzione minima di pesci recanti segni più evidenti di pressione e leggere scorticature. I pesci devono essere privi di sudiciume e di forte decolorazione.

2. Per la classificazione dei prodotti nelle varie categorie di freschezza è anche presa in considerazione la presenza di parassiti, tenuto conto della natura del prodotto, del luogo di pesca e della sua presentazione.

Le modalità di applicazione del presente paragrafo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 32 del regolamento (CEE) n. 100/76. L'indicazione del luogo di pesca per partita può essere prescritta secondo la stessa procedura.

Articolo 7

1. Ogni partita deve essere omogenea quanto allo stato di freschezza. Tuttavia, una partita di scarso volume può non essere omogenea; in tal caso essa viene classificata nella più bassa categoria di freschezza che vi è rappresentata.

2. La categoria di freschezza deve essere indicata, in caratteri leggibili e indelebili di un'altezza minima di 5 cm, su etichette apposte sulle partite.

Articolo 8

1. La calibrazione dei pesci è basata sul loro peso o sul loro numero per chilogrammo.

2. Le partite sono classificate in categorie di calibrazione secondo la tabella di cui all'allegato B.

3. Ogni partita deve essere omogenea quanto alla calibrazione. Tuttavia, una partita di scarso volume può non essere omogenea; in tal caso essa viene classificata nella categoria di calibrazione meno vantaggiosa che vi è rappresentata.

4. La categoria di calibrazione e il modo di presentazione devono essere indicati in caratteri leggibili ed indelebili di un'altezza minima di 5 cm su etichette apposte sulle partite.

Articolo 9

Le persone appartenenti alla categoria professionale effettuano la classificazione per categorie di freschezza e categorie di calibrazione, con la partecipazione di esperti designati a tal fine dalle organizzazioni professionali interessate.

Articolo 10

Ciascuno Stato membro comunica agli altri Stati membri ed alla Commissione, al più tardi un mese prima della data di applicazione del presente regolamento, l'elenco dei nomi e degli indirizzi degli esperti e delle organizzazioni professionali di cui all'articolo 9. Ogni modifica dell'elenco è comunicata agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Articolo 11

1. I pesci di cui all'articolo 3 in provenienza da paesi terzi possono essere ammessi al consumo nella Comunità per essere destinati al consumo umano, soltanto se:

- a) rispondono alle disposizioni degli articoli 4, 5, 6, 7 e 8,
- b) sono presentati in imballaggi recanti l'indicazione chiaramente visibile e perfettamente leggibile:
 - del paese d'origine impressa in caratteri latini, di una altezza di 20 mm almeno,
 - della specie del pesce,
 - del modo di presentazione,
 - della categoria di freschezza e della categoria di calibrazione,
 - del peso netto in chilogrammi di pesci contenuti negli imballaggi,
 - della data della classificazione e della data della spedizione,
 - del nome e dell'indirizzo dello speditore.

2. Tuttavia, i pesci provenienti direttamente dai luoghi di pesca, introdotti da battelli battenti bandiera di un paese terzo in un porto della Comunità e destinati ad essere commercializzati per il consumo umano, sono soggetti, ai fini della loro ammissione al consumo, alle stesse disposizioni applicabili alla produzione comunitaria.

Articolo 12

1. Il regolamento (CEE) n. 2455/70 del Consiglio, del 30 novembre 1970, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per alcuni pesci freschi o refrigerati ⁽¹⁾, modificato dal regolamento (CEE) n. 3308/75 ⁽²⁾, è abrogato.

2. I riferimenti al regolamento abrogato a norma del paragrafo 1 sono da intendersi come riferimenti al presente regolamento.

Articolo 13

Il presente regolamento entra in vigore il 1° febbraio 1976.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, addì 19 gennaio 1976.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. HAMILIUS

⁽¹⁾ GU n. L 264 del 5. 12. 1970, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 328 del 20. 12. 1975, pag. 9.

ALLEGATO A

TABELLA DI VALUTAZIONE — FRESCHEZZA

Oggetto dell'esame	CRITERI			
	Punti di valutazione			
	3	2	1	0
ASPETTO				
PELLE	pigmentazione viva e cangiante; senza tracce di decolorazione; muco trasparente	pigmentazione viva ma priva di lucentezza; muco leggermente torbido	pigmentazione in via di decolorazione e spenta; muco lattiginoso	pigmentazione spenta; muco opaco (1)
OCCHIO	convesso; cornea trasparente; pupilla nera, brillante	convesso e lievemente infossato; cornea leggermente opalescente; pupilla nera, spenta	piatto; cornea opalescente; pupilla più opaca	concavo al centro; (1) cornea lattiginosa; pupilla grigia
BRANCHIE	colore brillante; assenza di muco	più pallide; lievi tracce di muco chiaro	in via di decolorazione; muco opaco	giallastre; (1) muco lattiginoso
CARNE (taglio nell'addome)	azzurrognola, traslucida, liscia, brillante; senza tracce di decolorazione della pigmentazione originale	vellutata, simile a cera, felpata; colore lievemente modificato	lievemente opaca	opaca (1)
COLORE LUNGO LA COLONNA VERTE- BRALE	nessuna colorazione	lievemente rosa	rosa	rosso (1)
ORGANI	reni, residui di altri organi, sangue all'interno dell'aorta, di color rosso brillante	reni e residui di altri organi di color rosso opaco; sangue in via di decolorazione	reni, residui di altri organi e sangue di color rosso pallido	reni, residui di altri organi e sangue di color brunastro (1)
STATO				
CARNE	compatta ed elastica; superficie liscia	minore elasticità	lievemente molle (flaccida), minore elasticità; superficie simile a cera (vellutata) e opaca	molle (flaccida); (1) le squame si staccano facilmente dalla pelle; superficie granulosa
COLONNA VERTE- BRALE	si spezza invece di staccarsi	aderente	poco aderente	non aderente (1)
PERITONEO	aderisce completamente alla carne	aderente	poco aderente	non aderente (1)
ODORE				
BRANCHIE, PELLE, CAVITA ADDOMINALE	alghe marine	né di alghe, né sgradevole	lievemente acre	acre (1)

(1) 0 in uno stadio di più avanzata alterazione.

ALLEGATO B

TABELLA DI CALIBRAZIONE

(kg/pesce)

	Merluzzi bianchi	Merluzzi carbonari	Eglefini	Merlani
Dimensione 1	7 e più	5 e più	1 e più	0,5 e più
Dimensione 2	da 4 a meno di 7	da 3 a meno di 5	da 0,4 a meno di 1	da 0,35 a meno di 0,5
Dimensione 3	da 2 a meno di 4	da 1,5 a meno di 3	da 0,25 a meno di 0,4	da 0,2 a meno di 0,35
Dimensione 4	da 1 a meno di 2	meno di 1,5	meno di 0,25	meno di 0,2
Dimensione 5	meno di 1			

(kg/pesce)

	Passere di mare	Sebasti	Sgombri
Dimensione 1	0,6 e più	2 e più	0,5 e più
Dimensione 2	da 0,4 a meno di 0,6	meno di 2	da 0,2 a meno di 0,5
Dimensione 3	da 0,3 a meno di 0,4		da 0,1 a meno di 0,2
Dimensione 4	meno di 0,3		meno di 0,1

	Aringhe		Sardine	
	kg/pesce	unità/kg	kg/pesce	unità/kg
Dimensione 1	0,125 e più	8 o meno	0,060 e più	17 o meno
Dimensione 2	da 0,085 a meno di 0,125	da 9 a 12	da 0,040 a meno di 0,060	da 18 a 25
Dimensione 3	meno di 0,085	13 e più	da 0,030 a meno di 0,040	da 26 a 33
Dimensione 4			meno di 0,030	34 e più

	Acciughe		Naselli
	kg/pesce	unità/kg	kg/pesce
Dimensione 1	0,040 e più	25 o meno	più di 1,2
Dimensione 2	da 0,020 a meno di 0,040	da 26 a 50	da 0,6 a 1,2
Dimensione 3	meno di 0,020	51 e più	da 0,250 a meno di 0,6
Dimensione 4			meno di 0,250