

Šis dokuments ir izveidots vienīgi dokumentācijas nolūkos, un iestādes neuzņemas nekādu atbildību par tā saturu

► B

PADOMES REGULA (EEK) Nr. 2136/89

(1989. gada 21. jūnijs),

► M1 nosaka kopējus tirdzniecības standartus konservētām sardīnēm un tirdzniecības aprakstus konservētām sardīnēm un sardīņveida produktiem ◀

(OV L 212, 22.7.1989., 79. lpp.)

Grozīta ar:

Oficiālais Vēstnesis

		Nr.	Lappuse	Datums
► <u>M1</u>	Komisijas Regula (EK) Nr. 1181/2003 (2003. gada 2. jūlijs)	L 165	17	3.7.2003.
► <u>M2</u>	Komisijas Regula (EK) Nr. 1345/2008 (2008. gada 23. decembris)	L 348	76	24.12.2008.



PADOMES REGULA (EEK) Nr. 2136/89

(1989. gada 21. jūnijs),

►M1 nosaka kopējus tirdzniecības standartus konservētām sardīnēm un tirdzniecības aprakstus konservētām sardīnēm un sardīņveida produktiem ◀

EIROPAS KOPIENU PADOME,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1981. gada 29. decembra Regulu (EEK) Nr. 3796/81 ⁽¹⁾ par zivsaimniecības produktu tirgus kopīgo organizāciju, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Padomes Regulu (EEK) Nr. 1495/89 ⁽²⁾, un jo īpaši tās 2. panta 3. punktu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu,

tā kā, Regula (EEK) Nr. 3796/81 paredz iespēju pieņemt kopējus tirdzniecības standartus zivsaimniecības produktiem Kopienā, jo īpaši, lai nepieļautu nepietiekamas kvalitātes produktu nokļūšanu tirgū un lai veicinātu tirdzniecības attiecības, kas pamatojas uz godīgu konkurenci;

tā kā šādu standartu pieņemšana attiecībā uz konservētām sardīnēm var uzlabot sardīņu ražošanas ienesīgumu Kopienā, kā arī veicināt to tirgus noietus un sekmēt produktu laišanu tirgū;

tā kā šajā kontekstā nepieciešams precizēt, jo īpaši, lai nodrošinātu tirgus caurskatāmību, ka attiecīgajiem produktiem ir jābūt gatavotiem vienīgi no sugas *Sardina pilchardus Walbaum* zivīm un tiem jā satur minimāls zivju skaits;

tā kā, lai nodrošinātu labu pārdošanas noformējumu, jānosaka kritēriji zivju sagatavošanai pirms iepakojšanas, noformējumi, kādos tās var pārdot, un to konservēšanas vide, kā arī papildus sastāvdaļas, ko var izmantot; tā kā tomēr šie kritēriji nedrīkst būt tādi, kas kavē jaunu produktu ieviešanu tirgū;

tā kā, lai novērstu nepiemērotu produktu nokļūšanu tirgū, ir jānosaka noteikti kritēriji, kas jāievēro attiecībā uz konservētām sardīnēm, lai tās varētu tirtot Kopienā lietošanai cilvēku uzturā;

tā kā Padomes 1978. gada 18. decembra Direktīva 79/112/EEK par dalībvalstu likumu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklamēšanu pārdošanai galapatērētājam ⁽³⁾, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 86/197/EEK ⁽⁴⁾ un Padomes 1976. gada 20. janvāra Direktīvu 76/211/EEK par dalībvalstu likumu tuvināšanu attiecībā uz noteiktu iepriekš iepakotu produktu šķirošanu pēc svara vai pēc apjoma, kurā jaunākie grozījumi ⁽⁵⁾ izdarīti ar Direktīvu 78/891/EEK, ⁽⁶⁾ nosaka, kādas ziņas vajadzīgas, lai pareizi informētu un aizsargātu patērētājus attiecībā uz iepakojumu saturu; tā kā attiecībā uz konservētām sardīnēm tirdzniecības apraksts ir jānosaka atbilstoši piedāvātajai kulinārijas receptei, jo īpaši, ņemot vērā attiecību starp dažādām sastāvdaļām gala produktā; tā kā gadījumā, ja konservēšanas vide ir eļļa, ir jānosaka veids, kādā eļļai jābūt aprakstītai;

tā kā Komisijai ir jāuzņemas atbildība par visu tehnisko ieviešanas pasākumu pieņemšanu,

⁽¹⁾ OV L 379, 31.12.1981., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 148, 1.6.1989., 1. lpp.

⁽³⁾ OV L 33, 8.2.1979., 1. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 144, 29.5.1986., 38. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 46, 21.2.1976., 1. lpp.

⁽⁶⁾ OV L 311, 4.11.1978., 21. lpp.

▼B

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

▼M1*1. pants*

Šī regula nosaka standartus, kas reglamentē konservētu sardīņu tirdzniecību, un Kopienā tirgotu konservētu sardīņu un konservētu sardīņveida produktu tirdzniecības aprakstus.

1.a pants

Šajā regulā izmantoto jēdzienu definīcijas:

1. "Konservētas sardīnes" ir produkti, kas izgatavoti no *Sardina pilchardus* sugas zivīm;
2. "Konservēti sardīņveida produkti" ir produkti, ko tirgo un noformē tāpat kā konservētas sardīnes un kas ir izgatavoti no šādu sugu zivīm:
 - 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*;
 - k) *Strangomera bentincki*.

▼M2**▼B***2. pants*

Vienīgi tos produktus, kas atbilst šādām prasībām, var tirgot kā konservētas sardīnes un saskaņā ar tirdzniecības aprakstu, kas minēts 7. pantā:

▼M1

— tiem jābūt ietvertiem KN kodos 1604 13 11, 1604 13 19 un ex 1604 20 50;

▼B

- tiem jābūt gatavotiem vienīgi no sugas *Sardina pilchardus Walbaum* zivīm;
- tiem ir jābūt iepriekš iepakotiem jebkādā atbilstošā konservēšanas vidē hermētiski noslēgtos traukos;
- tiem ir jābūt sterilizētiem ar atbilstošu apstrādes procedūru.

3. pants

Tādā mērā, kādā to prasa labs pārdošanas noformējums, sardīnēm jābūt atgalvotām, ar izgriezām žaunām, nogrieztu asti un izņemtiem iekšējiem orgāniem, izņemot ikrus, pieņus un nieres, un — atkarībā no attiecīgā pārdošanas noformējuma — ar izņemtu mugurkaulu un ādu.

▼B

4. pants

Konservētas sardīnes var pārdot jebkādā no šādiem noformējumiem:

1. Sardīnes: pamatprodukts — zivs, kam ir nogriezta galva, izgrieztas žaunas, izņemti iekšējie orgāni un nogriezta aste. Galvai ir jābūt nogrieztai ar griezienu, kas perpendikulārs mugurkaulam, tuvu pie žaunām;
2. Sardīnes bez asakām — tas pats pamatprodukts, kas minēts 1. punktā, bet ar papildus tam izņemtu mugurkaulu;
3. Sardīnes bez ādas un asakām — tas pats pamatprodukts, kas minēts 1. punktā, bet ar papildus tam izņemtu mugurkaulu un novilkto ādu;
4. Sardīņu filejas — gaļas gabaliņi, kas iegūti, izdarot mugurkaulam paralēlus griezienus visā zivs garumā vai tās daļā pēc tam, kad ir izņemts mugurkauls, nogrieztas spuras un vēdera iekšējās virsmas mala. Fileja var būt sagatavota ar ādu vai bez tās;
5. Sardīņu sāni — sardīnes daļas, kas atrodas blakus galvai, ir vismaz 3 cm garas, un tiek iegūtas no 1. punktā minētā pamatprodukta, izdarot šķēsgriezienus pāri mugurkaulam;
6. Jebkurš cits noformējuma veids, ar nosacījumu, ka tas ir skaidri atšķirams no noformējumiem, kas noteikti 1. līdz 5. punktā.

5. pants

Tā tirdzniecības apraksta nolūkiem, kas ir izklāstīti 7. pantā, ir jānosaka atšķirība starp šādām konservēšanas vidēm, ar vai bez citu sastāvdaļu pievienošanas:

1. Olīveļļa;
2. Citas rafinētas augu eļļas, ieskaitot olīvu atlikumu eļļu, kas izmantota atsevišķi vai maisījumos;
3. Tomātu mērce;
4. Dabiskā sula (šķidrums, kas izsūcas no zivs tās kulinārās apstrādes laikā), sāls šķīdums vai ūdens;
5. Marināde, ar vīnu vai bez tā;
6. Jebkura cita konservēšanas vide, ar nosacījumu, ka tā ir skaidri nošķirama citām konservēšanas vidēm, kas noteiktas 1. līdz 5. punktā.

Šīs konservēšanas vides var būt jauktas, tomēr olīveļļu nedrīkst sajaukt ar citām eļļām.

6. pants

1. Pēc sterilizācijas produktiem, kas atrodas traukā, ir jāatbilst šādiem obligātiem kritērijiem:

- a) noformējumos, kas noteikti 4. panta 1. līdz 5. punktā, sardīnēm vai to daļām ir jābūt:
 - pietiekami vienādām pēc lieluma un kārtīgi sakārtotām traukā;
 - viegli atdalāmām citai no citas;
 - bez lielākiem plīsumiem vēdera daļā;
 - bez plīsumiem vai plaisām gaļā;
 - bez audu dzeltējumiem, izņemot nenožīmīgas dzeltējumu pēdas;
 - sastāvošām no normālas konsistences gaļas. Gaļa nedrīkst būt pārlicēģi šķiedraina, mīksta vai poraina;

▼B

- sastāvošām no gaļas, kas ir gaišā vai sārtā krāsā, bez sārtuma ap mugurkaulu, izņemot nenozīmīgas tā pazīmes;
 - b) konservēšanas videi ir jābūt tādā krāsā un konsistencē, kas raksturīga tās aprakstam un izmantotajām sastāvdaļām. Gadījumā, ja konservēšanas vide ir eļļa, tad šī eļļa nedrīkst saturēt udeņainas nogulsnes vairāk par 8 % no tīrsvara;
 - c) produktam ir jābūt ar tādām smaržas un garšas īpašībām, kas ir raksturīgas sugai *Sardina pilchardus Walbaum*, kā arī attiecīgajai konservēšanas videi, un tam jābūt brīvam no jebkādiem nepatīkamiem smaržas vai garšas piejaukumiem, jo sevišķi rūgtuma vai oksidācijas, vai sasmakuma garšas;
 - d) produktā nedrīkst būt nekādi svešķermeņi;
 - e) gadījumā, ja produkts ir ar asakām, mugurkaulam ir jābūt viegli atdalāmam no gaļas un irdenam;
 - f) produktiem, kas ir bez ādas un asakām, nedrīkst būt nekādu ievērojamu to palieku.
2. Konservu traukiem nedrīkst būt ārējas oksidācijas vai deformācijas, kas varētu ietekmēt labu komercioformējumu.

7. pants

Neierobežojot Direktīvas 79/112/EEK un 76/211/EEK, tirdzniecības aprakstam uz konservēto sardīņu iepriekšējā iepakojuma ir jāatbilst attiecībai starp sardīņu svaru traukā pēc sterilizācijas un tīrsvaru, abus izsakot gramos.

- a) Noformējumiem, kas noteikti 4. panta 1. līdz 5. punktā, minētā attiecība nedrīkst būt mazāka par šādām vērtībām:
- 70 %, ja ir izmantota konservēšanas vide, kas uzskaitīta 5. panta 1., 2., 4. un 5. punktā,
 - 65 %, ja ir izmantota konservēšanas vide, kas aprakstīta 5. panta 3. punktā,
 - 50 %, ja ir izmantota konservēšanas vide, kas minēta 5. panta 6. punktā.

Ja šīs vērtības ir ievērotas, tad tirdzniecības aprakstam ir jāatbilst sardīņu noformējumam, pamatojoties uz atbilstīgu nosaukumu, kas minēts 4. pantā. Konservēšanas vides nosaukumam ir jābūt neatņemamai tirdzniecības apraksta sastāvdaļai.

Gadījumā, ja produkts ir sagatavots eļļā, konservēšanas videi ir jābūt norādītai ar vienu no šādiem apzīmējumiem:

- “olīveļļā”, ja ir izmantota šī eļļa,
vai
 - “augu eļļā”, ja ir izmantotas citas rafinētas augu eļļas, ieskaitot olīvu atlikumu eļļu, vai arī to maisījumi,
vai
 - “... eļļā”, norādot konkrēto eļļu.
- b) Noformējumiem, kas minēti 4. panta 6. punktā, pirmajā daļā minētajai attiecībai jābūt vismaz 35 %.
- c) Gadījumā, ja tiek izmantoti citi kulinārās apstrādes veidi nekā tie, kas minēti a) apakšpunktā, tirdzniecības aprakstā ir jānorāda konkrētais kulinārās apstrādes veids.

Pieļaujot atkāpi no 2. panta otrā ievilkuma, šā panta b) apakšpunkta gadījumos, tādī produkti, kuros ir izmantota homogenizēta sardīņu gaļa, ietverot tās muskulatūras struktūras izzušanu, var saturēt arī citu

▼B

zivju gaļu, ja tā ir apstrādāta tādā pašā veidā, ar nosacījumu, ka sardīņu gaļai ir jābūt vismaz 25 %.

- d) Tirdzniecības apraksts, kas noteikts šajā pantā, ir paredzēts produktiem, kas minēti 2. pantā.

▼M2*7.a pants*

1. Neskarot Direktīvu 2000/13/EK, konservētus sardīņveida produktus Kopienā var tirgot ar tirdzniecības aprakstu, kurā iekļauts vārds "sardīnes" un minēts sugas zinātniskais nosaukums un ģeogrāfiskais apgabals, kurā šīs sugas zivis nozvejas.
2. Ja konservēta sardīņveida produkta tvertnes marķējumā ir iekļauts 1. punktā paredzētais tirdzniecības apraksts, tam jābūt attēlotam skaidri un precīzi.
3. Zinātniskais nosaukums vienmēr sastāv no ģints nosaukuma un sugas epiteta latīņu valodā.
4. Ģeogrāfisko apgabalu norāda, minot vienu no pielikuma pirmajā slejā iekļautajiem nosaukumiem, ņemot vērā attiecīgā apgabala identifikāciju, kas sniegta pielikuma otrajā slejā.
5. Ar vienu tirdzniecības aprakstu tirgo tikai vienu sugu.

▼B*8. pants*

Vajadzības gadījumā Komisija saskaņā ar procedūru, kas izklāstīta Regulas (EEK) Nr. 3796/81 33. pantā, pieņem pasākumus, kas ir nepieciešami šīs regulas piemērošanai, jo īpaši paraugu ņemšanas plānu, lai novērtētu ražošanas partiju atbilstību šīs regulas prasībām.

9. pants

Šī regula stājas spēkā trešajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro no 1990. gada 1. janvāra.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.