

31996R2406

L 334/1

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

23.12.1996

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 2406/96**  
**z dnia 26 listopada 1996 r.**  
**ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do niektórych produktów rybołówstwa**

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 3759/92 z dnia 17 grudnia 1992 r. w sprawie organizacji wspólnego rynku w zakresie produktów rybołówstwa i akwakultury <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 2 ust. 3;

uwzględniając wniosek Komisji,

a także mając na uwadze, co następuje:

wspólne normy handlowe dotyczące niektórych gatunków ryb zostały określone przez rozporządzenie Rady (EWG) nr 103/76 <sup>(2)</sup>, a w odniesieniu do niektórych gatunków skorupiaków przez rozporządzenie Rady (EWG) nr 104/86 <sup>(3)</sup>; powyższe rozporządzenia powinny zostać obecnie zmienione w szerokim zakresie w celu odzwierciedlenia rozwoju rynku oraz zmian w praktykach handlowych; w związku z tym konieczna jest zasadnicza nowelizacja przepisów poprzez wprowadzenie jednego instrumentu prawnego celem zapewnienia przejrzystości i prawidłowego ich stosowania; rozporządzenia Rady (EWG) nr 103/76 i (EWG) nr 104/76 powinny zostać zastąpione;

głównym celem wspólnych norm handlowych dotyczących produktów rybołówstwa jest poprawa jakości produktów i w konsekwencji łatwiejsze wprowadzenie ich do obrotu z korzyścią zarówno dla producentów, jak i konsumentów; produkty

rybołówstwa są nieprzetwarzalne i wprowadzane są do obrotu w formie świeżej lub chłodzonej, w związku z czym ich jakość jest w dużym stopniu uzależniona od ich świeżości, którą ocenia się na podstawie obiektywnych kryteriów poprzez badanie organoleptyczne; w celu zapewnienia jednolitej świeżości poszczególnych partii produktów rybołówstwa powinny one zawierać produkty tego samego gatunku oraz powinny pochodzić z tych samych stref połowowych i z tego samego statku;

powinno się określić niewielką, lecz odpowiednią liczbę kategorii świeżości na podstawie wskaźników właściwych dla indywidualnych grup produktów; z uwagi jednak na konieczność wspierania produktów o wysokiej jakości, najpóźniej od dnia 1 stycznia 2000 r., nie wszystkie kategorie świeżości powinny być objęte mechanizmami interwencyjnymi wprowadzanymi jako część ustaleń organizujących rynek;

wspólne normy handlowe mają ponadto na celu określenie jednolitych charakterystyk handlowych danych produktów na całym rynku wspólnotowym, aby przeciwdziałać zakłóceniom konkurencji, jak również aby ustalenia dotyczące cen organizujących rynek mogły być stosowane jednolicie; w związku z powyższym powinien istnieć wymóg, aby produkty rybołówstwa były klasyfikowane według kategorii wielkości określanej na podstawie wagi lub w szczególnych przypadkach, na podstawie rozmiaru;

wspólne normy handlowe stosuje się w przypadku gdy wszystkie dane produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi, pochodzące zarówno ze Wspólnoty, jak i z państw trzecich, sprzedawane są po raz pierwszy na terenie Wspólnoty; normy te stosuje się bez uszczerbku dla stosowania przepisów sanitarnych lub zasad ustanowionych jako część środków służących ochronie zasobów; jednakże w każdej sytuacji podstawowe znaczenie mają obowiązujące minimalne wielkości biologiczne, a nie minimalne wielkości określone dla produktów rybołówstwa za pomocą wspólnych norm handlowych;

w ramach stosowania wspólnych norm handlowych w odniesieniu do produktów pochodzących z państw trzecich istnieje obowiązek umieszczenia dodatkowej informacji na opakowaniach;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 388 z 31.12.1992, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 3318/94 (Dz.U. L 350 z 31.12.1994, str. 15).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 20 z 28.1.1976, str. 9. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1935/93 (Dz.U. L 176 z 20.7.1993, str. 1).

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 20 z 28.1.1976, str. 35. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1300/93 (Dz.U. L 126 z 9.6.1995, str. 3).

obowiązek ten nie dotyczy produktów przywożonych do Wspólnoty na statkach pływających pod banderą państw trzecich, dokonujących połowów na warunkach takich samych jak te, które dotyczą połowów dokonywanych przez Państwa Członkowskie;

w świetle powszechnej praktyki panującej w większości Państw Członkowskich słusznym jest, aby przemysł klasyfikował produkty rybołówstwa według stopnia świeżości i według kategorii wielkości; ze względu na to, iż świeżość oceniana jest na podstawie kryteriów organoleptycznych, należy ustanowić przepisy umożliwiające współpracę ekspertów powołanych w tym celu przez dane organizacje handlowe;

w celu wzajemnej wymiany informacji każde Państwo Członkowskie powinno dostarczyć pozostałym Państwom Członkowskim i Komisji listę zawierającą nazwiska i adresy ekspertów oraz nazwy i siedziby danych organizacji handlowych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

## A. Przepisy ogólne

### Artykuł 1

1. Rozporządzenie ustanawia dla określonych produktów rybołówstwa wspólne normy handlowe, zgodnie z art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 3759/92, zwanego dalej „rozporządzeniem podstawowym”.

2. Do celów niniejszego rozporządzenia:

- a) „wprowadzanie do obrotu” oznacza pierwszą ofertę sprzedaży lub pierwszą sprzedaż na terytorium Wspólnoty z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi;
  - b) „partia” oznacza ilość produktów rybołówstwa danego gatunku poddaną takiemu samemu procesowi przygotowania i pochodzącą z tego samej strefy połowowej i z tego samego statku;
  - c) „strefę połowową” interpretuje się jako zwyczajową nazwę nadaną przez rybołówstwo terenom, na których miały miejsce połowy;
  - d) „postać” oznacza formę, w jakiej ryba jest wprowadzana do obrotu, taką jak: „cała”, „wypatroszona”, „bez głowy” itp.;
  - e) „widoczny pasożyt” oznacza pasożyta lub grupę pasożytów, których rozmiary, kolor lub struktura różni się w widoczny sposób od tkanek ryb i które można zaobserwować bez pomocy optycznych przyrządów powiększających, w warunkach świetlnych odpowiednich dla wzroku ludzkiego.
3. a) Przepisy niniejszego rozporządzenia dotyczące kategorii świeżości produktów rybołówstwa stosuje się bez

uszczerbku dla wymagań określonych w dyrektywie Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek produktów rybołówstwa (<sup>1</sup>).

- b) Do momentu przyjęcia decyzji Komisji zgodnie z dyrektywą 91/493 kryteria dotyczące ryb, które nie nadają się do spożycia przez ludzi, są wyszczególnione w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, w kategorii określonej jako „niedopuszczone”.

### Artykuł 2

1. Produkty rybołówstwa określone w art. 3, pochodzące z Państw Członkowskich lub z państw trzecich, mogą być wprowadzone do obrotu tylko w przypadku spełnienia warunków określonych w niniejszym rozporządzeniu.
2. Niniejsze rozporządzenie nie stosuje się jednakże w odniesieniu do małych ilości produktu przeznaczonego do sprzedaży detalicznej lub sprzedaży konsumentom dokonywanej przez rybaków przybrzeżnych.
3. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32 rozporządzenia podstawowego.

### Artykuł 3

1. Wprowadza się następujące wspólne normy handlowe dla niżej wymienionych produktów:

a) Ryb morskich objętych kodem CN 0302:

- gładzica (*Pleuronectes platessa*),
- tuńczyk albakora lub tuńczyk długopłetwy (*Thunnus alalunga*),
- tuńczyk niebieskopłetwy (*Thunnus thynnus*),
- tuńczyk wielkoocznny (*Thunnus* lub *Parathunnus obesus*),
- śledź z gatunku *Clupea harengus*,
- dorsz z gatunku *Gadus Morhua*,
- sardynka z gatunku *Sardina pilchardus*,
- plamiak (*Melanogrammus aeglefinus*),
- czarniak (*Pollachius virens*),
- rdzawiec (*Pollachius pollachius*),
- makrela z gatunku *Scomber scombrus*,
- makrela z gatunku *Scomber japonicus*,
- ostrobok (*Trachurus* spp.),
- rekinek (*Squalus acanthias* i *Scyliorhinus* spp.),
- karmazyn (*Sebastes* spp.),
- witlinek (*Merlangius merlangus*),
- błękitek (*Micromesistius poutassou* lub *Gadus poutassou*),

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 15. Dyrektywa zmieniona ostatnio dyrektywą 96/23/WE (Dz.U. L z 125 z 23.5.1996, str. 10).

- molwa pospolita (*Molva* spp.),
  - sardela (*Engraulis* spp.),
  - morszczuk z gatunku *Merluccius merluccius*,
  - smuklica (*Lepidorhombus* spp.),
  - leszcz promieniowy (*Brama* spp.),
  - żabnica (*Lophius* spp.),
  - zimnica (*Limanda limanda*),
  - złocica (*Microstomus kitt*),
  - bielmik (*Trisopterus luscus*) i karlik (*Trisopterus minutus*),
  - bops (*Boops boops*),
  - picarel (*Maena smaris*),
  - konger (*Conger conger*),
  - kurek czerwony (*Trigla* spp.),
  - cefal (*Mugil* spp.),
  - raja gładka (*Raja* spp.),
  - flądra (*Platichthys flesus*),
  - sola (*Solea* spp.),
  - pałasz ogoniasty (*Lepidopus caudatus* i *Aphanopus carbo*);
- b) Skorupiaków objętych kodem CN 0306, wprowadzanych do obrotu jako żywe, świeże, schłodzone albo ugotowane na parze lub w wodzie:
- krewetki (*Crangon crangon*) i krewetki z gatunku *Pandalus borealis*,
  - kraby jadalne (*Cancer pagurus*),
  - homary norweskie (*Nephrops norvegicus*);
- c) Głowonogów objętych kodem CN 0307:
- mątwy (*Sepia officinalis* i *Rossia macrosoma*).

2. Normy handlowe określone w ust. 1, obejmują:

- a) kategorie świeżości; i
- b) kategorie wielkości.

## B. Kategorie świeżości

### Artykuł 4

1. Kategorię świeżości każdej partii określa się na podstawie świeżości produktu i niektórych wymagań dodatkowych.

Świeżość definiuje się poprzez odniesienie do specjalnych wskaźników dotyczących poszczególnych typów produktów wymienionych w załączniku I.

2. Przy pomocy wskaźników określonych w ust. 1, przeprowadza się klasyfikację produktów wyszczególnionych w art. 3. Produkty klasyfikuje się partiami, a jednostkami klasyfikacyjnymi są następujące kategorie świeżości:

- a) Ekstra, A albo B w odniesieniu do ryb, rekinowatych (*selachii*), głowonogów i homarów norweskich;
- b) Ekstra albo A w odniesieniu do krewetek.

Jednakże żywe homary norweskie klasyfikuje się w kategorii E.

3. Wyszczególnione w art. 3 kraby nie są objęte szczególnymi standardami świeżości.

Do obrotu mogą być wprowadzone jedynie całe kraby, z wyłączeniem samic noszących jaja i krabów o miękkiej skorupie.

### Artykuł 5

1. Każda partia musi zawierać produkty o tym samym stopniu świeżości. Wymóg ten nie dotyczy produktów w małych partiach. Jeżeli produkty partii nie są świeże w tym samym stopniu, partie takie zalicza się do najniższej kategorii świeżości przypisanej produktom znajdującym się w partii.

2. Kategorię świeżości należy oznaczyć na etykietach dołączonych do partii w sposób trwały i wyraźny znakami o wysokości, co najmniej 5 cm.

### Artykuł 6

1. Ryby, selachii, głowonogi i homary norweskie wyszczególnione w art. 3, których partie zaliczone zostały do kategorii B, będą wyłączone w zakresie tych partii z pomocy finansowej udzielanej w związku z „wycofaniem” określonym w art. 12, 12 lit. a), 14 i 15 rozporządzenia podstawowego.

2. Ryby, selachii, głowonogi i homary norweskie zaliczone do kategorii świeżości Ekstra muszą być wolne od śladów odkształceń, zranień, skaz i silnego odbarwienia.

3. Ryby, selachii, głowonogi i homary norweskie zaliczone do kategorii świeżości A muszą być wolne od skaz i silnego odbarwienia. Dopuszcza się ślady lekkich odkształceń i powierzchowne zranienia w odniesieniu do stosunkowo małej liczby tych produktów.

4. Dopuszcza się ślady poważniejszych odkształceń i powierzchowne zranienia w przypadku stosunkowo małej liczby wyżej określonych produktów zaliczonych do kategorii świeżości B. Ryby muszą być wolne od skaz i silnego odbarwienia.

5. Jeśli produkty klasyfikowane są według kategorii świeżości, należy, bez uszczerbku dla zastosowania odpowiednich przepisów sanitarnych, wziąć pod uwagę obecność widocznych pasożytów i ich potencjalnego wpływu na jakość produktu, z uwzględnieniem typu produktu i jego postaci.

6. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się, jeśli jest to stosowne, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 32 rozporządzenia podstawowego.

### C. Kategorie wielkości

#### Artykuł 7

1. Produkty określone w art. 3 mierzy się według wagi lub według ich liczby przypadającej na kilogram. Jednakże krewetki i kraby klasyfikuje się w kategoriach wielkości według szerokości pancerza.

2. Minimalne wielkości ustanowione w niniejszym rozporządzeniu zgodnie ze skalą przedstawioną w załączniku II, stosuje się bez uszczerbku dla minimalnych długości wymaganych na mocy:

- rozporządzenia Rady (EWG) nr 1866/86 z dnia 12 lipca 1986 r. ustanawiającego niektóre środki techniczne dla zachowania zasobów połowowych na Morzu Bałtyckim, w Bełtach i Sundzie <sup>(1)</sup>,
- rozporządzenia Rady (EWG) nr 3094/86 z dnia 7 października 1986 r., ustanawiającego niektóre środki techniczne dla zachowania zasobów połowowych <sup>(2)</sup>,
- rozporządzenia Rady (EWG) nr 1626/94 z dnia 27 lipca 1994 r., ustanawiającego niektóre środki techniczne dla zachowania zasobów połowowych na Morzu Śródziemnym <sup>(3)</sup>.

W celach kontroli sprawowanej przez właściwe władze gatunki podlegające normom handlowym muszą spełniać wymogi dotyczące minimalnych biologicznych wielkości określonych w załączniku II.

#### Artykuł 8

1. Klasyfikacja partii według kategorii wielkości następuje zgodnie ze skalą przedstawioną w załączniku II.

2. Każda partia musi zawierać produkty tej samej wielkości. Jednakże w małych partiach mogą znajdować się produkty o różnych wielkościach. Partie takie zalicza się do najniższej kategorii wielkości, przypisanej produktom znajdującym się w partii.

3. Kategorię wielkości i postać należy oznaczyć na etykietach dołączonych do partii w sposób wyraźny i trwały, znakami o wysokości, co najmniej 5 cm.

Wagę netto w kilogramach należy oznaczyć na każdej partii wyraźnie i czytelnie. Wymóg ten nie dotyczy sytuacji, gdy partie wystawiane są na sprzedaż w standardowych opakowaniach i jeśli

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 162 z 18.6.1986, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1821/96 (Dz.U. L 241 z 21.9.1996, str. 8).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 288 z 11.10.1986, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 3071/95 z 22.12.1995 (Dz.U. L 329 z 30.12.1995, str. 14).

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 171 z 6.7.1994, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1075/96 (Dz.U. L 142 z 15.6.1996, str. 1).

zawartość opakowania jest pokazana, a dokonane przed sprzedażą ważenie wykazało, że zawartość opakowania odpowiada zakładanej zawartości określonej w kilogramach.

4. Szczegółowe zasady zastosowania niniejszego artykułu, w szczególności w zakresie metody ważenia i ustalania odchyień w wadze netto poniżej lub ponad oznaczoną lub zakładaną wagę, dozwolonych w odniesieniu do poszczególnych partii, przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 32 rozporządzenia podstawowego.

#### Artykuł 9

Gatunki pelagiczne mogą być zaliczane do różnych kategorii świeżości i wielkości na podstawie systemu polegającego na pobieraniu próbek. System ten musi zapewniać, że świeżość i wielkość produktów znajdujących się w partii jest jednakowa.

Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu, w szczególności zasady ustalania liczby próbek, które należy pobrać, wagi lub ilości ryb w każdej próbce, metody ustalania kategorii oraz kontroli wagi partii oferowanych do sprzedaży, przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 32 rozporządzenia podstawowego.

#### Artykuł 10

W celu zapewnienia lokalnych lub regionalnych dostaw krewetek i krabów w obrębie stref przybrzeżnych Wspólnoty, dopuszcza się odstępstwa od wymaganych minimalnych wielkości tych produktów, określonych w załączniku II do rozporządzenia.

Zarówno powyższe strefy jak i odpowiednie wielkości produktów wprowadzanych na rynek zostaną określone zgodnie z procedurą ustaloną w art. 32 rozporządzenia podstawowego.

### D. Produkty pochodzące z państw trzecich

#### Artykuł 11

1. Bez uszczerbku dla przepisów art. 2 ust. 1, przywożone z państw trzecich produkty określone w art. 3, mogą być wprowadzane na rynek jedynie wtedy, gdy znajdują się w opakowaniach, na których zaznaczone są wyraźnie i czytelnie następujące dane:

- państwo pochodzenia, oznaczona literami alfabetu łacińskiego o wysokości co najmniej 20 mm,
- naukowa nazwa produktu i jego nazwa handlowa,
- postać, w jakiej produkt wprowadzany jest na rynek,
- kategorie świeżości i wielkości, do których został zaliczony produkt,
- waga netto produktów znajdujących się w opakowaniu w kilogramach,
- data przeprowadzenia klasyfikacji i data wysłania produktu,
- nazwa i adres wysyłającego.

2. Jednakże w odniesieniu do określonych w art. 3 produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu i wyładowywanych w porcie Wspólnoty bezpośrednio ze strefy połowowej przez statek pływający pod banderą państwa trzeciego, stosuje się przepisy dotyczące połowów Wspólnotowych, bez uszczerbku dla przepisów rozporządzenia Rady (WE) nr 1093/94 <sup>(1)</sup>.

### E. Postanowienia końcowe

#### Artykuł 12

1. Rybołówstwo dokonuje klasyfikacji produktów rybołówstwa według kategorii świeżości Ekstra, A i B oraz według kategorii wielkości we współpracy z ekspertami wyznaczonymi w tym celu przez dane organizacje handlowe. Państwa Członkowskie przeprowadzają kontrole w celu zapewnienia zgodności z przepisami niniejszego artykułu.

2. Jeśli klasyfikacja nie zostanie przeprowadzona według procedury określonej w ust. 1, mogą ją przeprowadzić właściwe władze krajowe.

#### Artykuł 13

Każde Państwo Członkowskie dostarcza pozostałym Państwom Członkowskim i Komisji, nie później niż na miesiąc przed

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 listopada 1996 r.

wejściem w życie rozporządzenia, listę zawierającą nazwiska i adresy ekspertów oraz nazwy i siedziby organizacji określonych w art. 12. Pozostałe Państwa Członkowskie i Komisja muszą być informowane o każdej zmianie wprowadzonej do listy.

#### Artykuł 14

Komisja przedstawi Radzie do dnia 31 grudnia 2001 r. raport dotyczący rezultatów stosowania art. 6 ust. 1 niniejszego rozporządzenia i w miarę potrzeby, dołączy do niego odpowiednie wnioski.

#### Artykuł 15

Rozporządzenia Rady (EWG) nr 103/76 i (EWG) nr 104/76 tracą moc. Odniesienia do tych rozporządzeń są uważane za odniesienia do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 16

1. Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1997 r.

2. Bez względu na ust. 1, przepisy art. 6 ust. 1 stosuje się od dnia 1 stycznia 2000 r.

W imieniu Rady

E. KENNY

Przewodniczący

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 121 z 12.5.1994, str. 3.

## ZAŁĄCZNIK I

## WSKAŹNIKI ŚWIEŻOŚCI

Wskaźniki ustanowione w niniejszym załączniku stosuje się w odniesieniu do następujących produktów lub grup produktów i w odniesieniu do kryteriów oceny odmiennych dla każdej z grup.

**A. Dorszowate**

Plamiak, dorsz, czarniak, rdzawiec, karmazyn, witlinek, molwa pospolita, morszczuk, leszcz promieniowy, żabnica, bielmik i karlik, bops, picarel, konger, kurek czerwony, cefal, gładzica, smuklica, sola, zimnica, złocica, flądra, pałasz ogoniasty.

**B. Tuńczykowate**

Tuńczyk biały, tuńczyk długopłetwy, tuńczyk niebieskopłetwy, tuńczyk wielkoocznny, witlinek, śledź, sardynki, makrele, ostrobok, sardela.

**C. Rekinowate (*selachii*)**

Rekiniek, raja gładka.

**D. Głowonogi**

Mątwy.

**E. Skorupiaki**

1. Krewetki.
2. Homary norweskie

**A. DORSZOWATE**

	Kryteria			
	Kategorie świeżości			Niedopuszczone <sup>(1)</sup>
	Ekstra	A	B	
Skóra	Jaskrawy, opalizujący pigment (z wyjątkiem karmazyna); brak odbarwienia	Pigment jaskrawy, ale niebłyszczący	Pigmentacja ulegająca procesowi odbarwienia i matowienia	Pigmentacja matowa <sup>(2)</sup>
Śluz naskórny	Wodnisty, przezroczysty	Lekko mętny	Mleczny	Żółtawoszary, nieprzezroczysty
Oko	Wypukłe (wylupiaście); czarna, błyszcząca źrenica; rogówka przezroczysta	Wypukłe i lekko zapadłe; czarna, matowa źrenica; lekko opalizująca rogówka	Płaskie; opalizująca rogówka; nieprzejrzysta źrenica	Wklęsłe na środku; szara źrenica; rogówka mleczna <sup>(2)</sup>
Skrzela	W jaskrawym kolorze; brak śluzu	Mniejsze natężenie koloru; przezroczysty śluz	Brazowe/szare, ulegające odbarwieniu; gęsty, nieprzezroczysty śluz	Żółtawe; mleczny śluz <sup>(2)</sup>
Otrzewna (u ryb patroszonych)	Gładka; jaskrawa; trudna do oddzielenia od mięsa	Lekko matowa; można oddzielić od mięsa	Plamista; łatwo odchodzi od mięsa	Nie trzyma się mięsa <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Kolumna ma zastosowanie do czasu podjęcia przez Komisję decyzji ustanawiającej kryteria dotyczące ryb nienadających się do spożycia przez ludzi, zgodnie z dyrektywą Rady 91/493/EWG.

<sup>(2)</sup> Lub w stanie bardziej zaawansowanego rozkładu.

	Kryteria			
	Kategorie świeżości			Niedopuszczone <sup>(1)</sup>
	Ekstra	A	B	
Zapach skrzel i jamy brzusznej: — u dorszowatych innych niż gładzica — u gładzicy	Zapach wodorostów,  Świeżooleisty, pieprzowy, ziemisty	Brak zapachu wodorostów; neutralny  Oleisty, zapach wodorostów lub lekkosłodkawy	Zapach fermentu; lekko kwaśny  Oleisty; zapach fermentu; stęchły, lekko zjełczały	( <sup>2</sup> )  Kwaśny  Kwaśny
Mięso	Jędrne i elastyczne, powierzch- nia gładka ( <sup>3</sup> )	Mniej elastyczne	Lekko miękkie (flakowate), mniej elastyczne, wosko- wata (aksamitna) i matowa powierzchnia	Miękkie (flakowate) ( <sup>2</sup> ); łuski łatwo odchodzą od skóry, powierzchnia raczej pomar- szczona <i>Dodatkowe kryteria dla żabnic z głowami</i>

### Naczynia krwionośne

(mięśnie brzuszne)	Ostre kontury, kolor jaskra- woczerwony	Ostre kontury; ciemnienie krwi	Rozszerzone, kolor brązowy	Zupełnie ( <sup>2</sup> ) rozszerzone, kolor brązowy, żółknięcie mięsa
--------------------	--	-----------------------------------	----------------------------	--

(<sup>1</sup>) Kolumna ma zastosowanie do czasu podjęcia przez Komisję decyzji ustanawiającej kryteria dotyczące ryb nienadających się do spożycia przez ludzi, zgodnie z dyrektywą Rady 91/493/EWG.

(<sup>2</sup>) Lub w stanie bardziej zaawansowanego rozkładu.

(<sup>3</sup>) Mięso świeżej ryby przed stężeniem pośmiertnym nie będzie jędrne i elastyczne, lecz ryba zostanie zaliczona do kategorii Ekstra.

### B. TUŃCZYKOWATE

	Kryteria			
	Kategorie świeżości			Niedopuszczone <sup>(1)</sup>
	Ekstra	A	B	
Skóra ( <sup>2</sup> )	Jaskrawa pigmentacja, błysz- cząca, opalizujące kolory; wyraźna różnica pomiędzy powierzchnią grzbietową a boczną	Brak połysku i błyszczenia; kolory bardziej matowe, mniejsza różnica pomiędzy powierzchnią grzbietową a środkową	Matowe, mdłe kolory; zmar- szczenie skóry w przypadku zgięcia ryby	Pigmentacja bardzo matowa; skóra odchodzi od mięsa ( <sup>3</sup> )
Śluz naskórny	Wodnisty, przezroczysty	Lekko mętny	Mleczny	Żółtawoszary, nieprzejrzys- ty ( <sup>3</sup> )
Konsystencja mięsa ( <sup>2</sup> )	Bardzo jędrne, twarde	Dość twarde, jędrne	Miękkawe	Miękkie (flakowate) ( <sup>3</sup> )
Pokrywy skrzelowe	Srebrzyste	Srebrzyste, lekko czerwone lub brązowe	Brązowawe, rozległy wyciek krwi z naczyń	Żółtawe ( <sup>3</sup> )
Oko	Wypukłe (wylupiaście), wyra- ziste niebiesko-czarne źreni- ce, przezroczysta „powieka”	Wypukłe i lekko zapadnięte; ciemna źrenica; rogówka lekko opalizująca	Płaskie; źrenica zamglona; wyciek krwi w okolicy oka	Wklęsłe na środku, źrenica szara; rogówka mleczna ( <sup>3</sup> )

(<sup>1</sup>) Kolumna ma zastosowanie do czasu podjęcia przez Komisję decyzji ustanawiającej kryteria dotyczące ryb nienadających się do spożycia przez ludzi, zgodnie z dyrektywą Rady nr 91/493/EWG.

(<sup>2</sup>) W odniesieniu do śledzi i makreli konserwowanych w chłodnej wodzie morskiej [schłodzonych lodem (CSW) lub zamrożonych przy użyciu środków mechanicznych (RS-W)], spełniających wymagania określone w dyrektywie Rady nr 92/48/EWG (Dz.U. L 187 z 7.7.1992, str. 41) załącznik II, pkt 8, stosuje się następujące kategorie świeżości:  
— kryterium A stosuje się w odniesieniu do kategorii Ekstra i A.

(<sup>3</sup>) Lub w stanie bardziej zaawansowanego rozkładu.

	Kryteria			
	Kategorie świeżości			Niedopuszczone <sup>(1)</sup>
	Ekstra	A	B	
Skrzela <sup>(2)</sup>	Jednolicie ciemnoczerwone do purpurowych. Brak śluzu	Kolor mniej jaskrawy, bardziej błady na obrzeżach. Przezroczysty śluz	Gęstniejący, odbarwiony, mętny śluz	Żółtawe, mleczny śluz <sup>(3)</sup>
Zapach skrzeli	Zapach świeżych wodorostów; ostry zapach jodu	Brak zapachu wodorostów; naturalny	Lekko siarkawy; zapach tłuszczu, zjełczałych kawałków bekonu lub zgniłych owoców <sup>(4)</sup>	Zgniłokwaśny <sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup> Kolumna ma zastosowanie do czasu podjęcia przez Komisję decyzji ustanawiającej kryteria dotyczące ryb nienadających się do spożycia przez ludzi, zgodnie z dyrektywą Rady nr 91/493/EWG.

<sup>(2)</sup> W odniesieniu do śledzi i makreli konserwowanych w chłodnej wodzie morskiej [schłodzonych lodem (CSW) lub zamrożonych przy użyciu środków mechanicznych (RSW)], spełniających wymagania określone w dyrektywie Rady nr 92/48/EWG (Dz.U. L 187 z 7.7.1992, str. 41) załącznik II, pkt 8, stosuje się następujące kategorie świeżości: — kryterium A stosuje się w odniesieniu do kategorii Ekstra i A.

<sup>(3)</sup> Lub w stanie bardziej zaawansowanego rozkładu.

<sup>(4)</sup> Ryba schłodzona lodem ulega zepsuciu przed utratą świeżości. Ryba CSW/RSW traci świeżość przed zepsuciem.

### C. REKINOWATE (SELACHII)

	Kryteria			
	Kategorie świeżości			Niedopuszczone <sup>(1)</sup>
	Ekstra	A	B	
Oko	Wypukłe, bardzo jasne i opalizujące; małe źrenice	Wypukłe i lekko zapadnięte; brak jaskrawości i opalizacji, źrenice owalne	Płaskie, matowe	Wklęsłe, żółtawe <sup>(2)</sup>
Wygląd	Ryba w stanie stężenia pośmiertnego lub częściowego zeszywnienia; na skórze małe ilości przejrzystego śluzu	Ryba po fazie zeszywnienia; brak śluzu na skórze, w szczególności w pysku i szczelinach skrzelowych	Pewne ilości śluzu w pysku i na szczelinach skrzelowych; szczęki lekko spleśnione	Duże ilości śluzu w pysku i na szczelinach skrzelowych <sup>(2)</sup>
Zapach	Zapach wodorostów	Brak zapachu lub zapach lekko nieświeży – nie wyczuwa się amoniaku	Słaby zapach amoniaku; kwaśny	Ostry zapach amoniaku <sup>(2)</sup>

### Szczególne lub dodatkowe kryteria dla rai gładkiej

	Ekstra	A	B	Niedopuszczone
Skóra	Jaskrawa, opalizująca i błyszcząca pigmentacja; śluz wodnisty	Jaskrawa pigmentacja, śluz wodnisty	Pigmentacja ulegająca procesowi odbarwienia i matowienia, śluz nieprzezroczysty	Odbarwienie, skóra pomarszczona, śluz gęsty
Struktura mięsa	Jędrne i elastyczne	Jędrne	Miękkie	Flakowate
Cechy płetw	Obrzeża płetw półprzezroczyste i zaokrąglone	Płetwy sztywne	Miękkie	Obwisłe
Brzuch	Biały i błyszczący, różowofioletkowy obwód wokół płetw	Biały i błyszczący, czerwone plamy wokół płetw	Biały i matowy, liczne czerwone lub żółte plamy	Kolory od żółtego po zielonawy, czerwone plamy w mięsie

<sup>(1)</sup> Kolumna ma zastosowanie do czasu podjęcia przez Komisję decyzji ustanawiającej kryteria dotyczące ryb nienadających się do spożycia przez ludzi, zgodnie z dyrektywą Rady nr 91/493/EWG.

<sup>(2)</sup> Lub w stanie bardziej zaawansowanego rozkładu.



## D. GŁOWONOGI

	Kryteria		
	Kategorie świeżości		
	Ekstra	A	B
Skóra	Jaskrawa pigmentacja; skóra przykleja się do mięsa	Matowa pigmentacja; skóra przykleja się do mięsa	Odbarwienie; łatwa do oddzielenia od mięsa
Mięso	Bardzo jędrne; perłowobiałe	Jędrne; kredowobiałe	Lekko miękkie; różowobiałe lub lekko żółciejące
Macki	Trudne do oderwania	Trudne do oderwania	Łatwiejsze do oderwania
Zapach	Świeży; zapach wodorostów	Słaby lub brak zapachu	Zapach atramentu

## E. SKORUPIAKI

## 1. Krewetki

	Kryteria	
	Kategorie świeżości	
	Ekstra	A
Minimalne wymagania	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Powierzchnia skorupy: wilgotna i błyszcząca,</li> <li>— Podczas przesypywania z jednego kontenera do innego krewetki nie mogą się ze sobą sklejać,</li> <li>— Mięso nie może mieć obcego zapachu,</li> <li>— Krewetki nie mogą być zanieczyszczone piaskiem, śluzem i innymi obcymi ciałami.</li> </ul>	Takie same jak dla krewetek zaliczonych do kategorii Ekstra
Wygląd:		
1. Krewetki ze skorupą	Kolor wyraziście czerwonoróżowy z małymi białymi plamkami; odcinek piersiowy pancerza w przeważającej mierze jasny	— Kolory od rozmytego czerwonoróżowego po niebieskawoczerwony z białymi plamkami; odcinek piersiowy pancerza powinien być w kolorach jasnych przechodzących w szare
2. Krewetki głębokowodnej	— Kolor jednolicie różowy	— Kolor różowy, możliwość czernienia głowy
Mięso przed i po usunięciu pancerza	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Pancerze łatwe do usunięcia, możliwa utrata mięsa jedynie ze względów „technicznych”</li> <li>— Jędrne, ale nie łykowate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Pancerze mniej łatwe do usunięcia, możliwa niewielka utrata mięsa</li> <li>— Mniej jędrne, lekko łykowate</li> </ul>
Kawałki	Dopuszczalne sporadyczne kawałki krewetek	Dopuszczalna niewielka ilość kawałków krewetek
Zapach	Zapach świeżych wodorostów, zapach lekko słodki	Kwaskowaty; bez zapachu wodorostów

**2. Homary norweskie**

	Kryteria		
	Kategorie świeżości		
	Ekstra	A	B
Skorupa	Kolor od blad różowego albo różowego po pomarańczowo - czerwony	Kolor blad różowy albo różowy po pomarańczowoczerwony; brak czarnych kropek	Lekkie odbarwienie; niewielka liczba czarnych kropek, kolor szarawy, szczególnie na pancerzu, pomiędzy odcinkami ogona
Oko i skrzela	Oczy błyszczące, czarne; skrzela różowe	Oczy matowe, szare/czarne; skrzela szarawe	Skrzela ciemnoszare, grzbietowa część skorupy częściowo w kolorze zielonawym
Zapach	Charakterystyczny łagodny zapach skorupiaków	Brak charakterystycznego łagodnego zapachu skorupiaków. Brak zapachu amoniaku.	Lekko kwaśny
Mięso (ogon)	Półprzezroczyste, kolor niebieski przechodzący w biały	Utrata półprzezroczystości, odbarwienie nie występuje	Mętne i matowe

## ZAŁĄCZNIK II

## KATEGORIE WIELKOŚCI

Skala wag				Minimalne wielkości, uwzględnione w warunkach ustanowionych w rozporządzeniach określonych w art. 7			
Gatunek	Kategoria wielkości	Waga ryby (w kilogramach) <sup>(1)</sup>	Ilość ryb na kilogram <sup>(2)</sup>	Region	Obszar geograficzny	Wielkość minimalna	
Śledź ( <i>Clupea harengus</i> )	1	0,25 i więcej	4 albo mniej	1	ICES Vb(strefa WE)	20 cm	
	2	0,125–0,25	5–8	2		<sup>(a)</sup>	20 cm
	3	0,085–0,125	9–11			<sup>(b)</sup>	18 cm
	4	0,05–0,085	12–20	3			20 cm
	5	0,031–0,085	12–32				
Śledź bałtycki złowiony i wyładowany na północ od szerokości geograficznej 59°30'N							
Z wyłączeniem Skagerrak i Kattegat.Sardynki ( <i>Sardina pilchardus</i> )	1	0,067 i więcej	15 lub mniej			jeszcze nieustalony	
	2	0,042–0,067	16–24				
	3	0,028–0,042	25–35				
	4	0,015–0,028	36–67				
Śródziemnomorska							
Rekinek psi ( <i>Scyliorhinus</i> spp.)	1	2 i więcej	—			—	
	2	1–2					
	3	0,5–1					
Rekinek natalski ( <i>Squalus acanthias</i> )	1	2,2 i więcej	—			—	
	2	1–2,2					
	3	0,5–1					
Karmazyn ( <i>Sebastes</i> spp.)	1	2 i więcej	—			—	
	2	0,6–2					
	3	0,35–0,6					
Dorsz ( <i>Gadus morhua</i> )	1	7 i więcej	—	1	Na południe od 59°30'N	35 cm	
	2	4–7		2		<sup>(a)</sup>	35 cm
	3	2–4				<sup>(b)</sup>	30 cm
	4	1–2		3			35 cm
	5	0,3–1		M. Bałtyckie			35 cm
Czarniak ( <i>Pollachius virens</i> )	1	5 i więcej	—	1	Na południe od 59°30'N	35 cm	
	2	3–5		2		<sup>(a)</sup>	35 cm
	3	1,5–3				<sup>(b)</sup>	30 cm
	4	0,3–1,5		3			35 cm
Plamiak ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )	1	1 i więcej	—	1	ICES Vb (Strefa WE)	30 cm	
	2	0,57–1		2		<sup>(a)</sup>	30 cm
	3	0,37–0,57				<sup>(b)</sup>	27 cm
	4	0,17–0,37		3			30 cm
Witlinek ( <i>Marlangius merlangus</i> )	1	0,5 i więcej	—	1		27 cm	
	2	0,35–0,5		2		<sup>(a)</sup>	23 cm
	3	0,25–0,35				<sup>(b)</sup>	23 cm
	4	0,11–0,25		3			23 cm
Molwa ( <i>Molva</i> spp.)	1	5 i więcej	—	1		—	
	2	3–5		2		<sup>(a)</sup>	jeszcze nieustalony
	3	1,2–3		3		<sup>(b)</sup>	— 63 cm

<sup>(1)</sup> Do kategorii wag zalicza się ryby od dolnego do górnego limitu, z wyłączeniem górnego.

<sup>(2)</sup> W odniesieniu do makreli z obydwu gatunków, ilość ryb na 25 kg.

<sup>(a)</sup> Z wyłączeniem Skagerrak i Kattegat.

<sup>(b)</sup> Skagerrak i Kattegat.

Skala wag				Minimalne wielkości, uwzględnione w warunkach ustanowionych w rozporządzeniach określonych w art. 7		
Gatunek	Kategoria wielkości	Waga ryby (w kilogramach) <sup>(1)</sup>	Ilość ryb na kilogram <sup>(2)</sup>	Region	Obszar geograficzny	Wielkość minimalna
Makrela z gatunku <i>Scomber scombrus</i> Śródziemnomorska	1	0,5 i więcej	50 lub mniej	1	Z wyjątkiem M. Północnego M. Północne  M. Śródziemne	20 cm
	2	0,2–0,5	51–125	2		20 cm
	3	0,1–0,2	126–250	3		20 cm
		0,08–0,2	126–325			5
Makrela z gatunku <i>Scomber japonicus</i>	1	0,5 i więcej	—			—
	2	0,25–0,5				
	3	0,14–0,25				
	4	0,05–0,14				
Sardela ( <i>Engraulis spp.</i> )	1	0,033 i więcej	30 lub mniej	3	Z wyjątkiem ICES IXa) ICES IXa) M. Śródziemne	12 cm
	2	0,020–0,033	31–50	3		10 cm
	3	0,012–0,020	51–83			9 cm
	4	0,008–0,012	84–125			
Gładzica ( <i>Pleuronectes platessa</i> )	1	0,6 i więcej	—	1	(a) (b) M. Północne  M. Bałtyckie podobszary 22–25 podobszary 26–28 podobszar 29Na południe od 59°30'N	25 cm
	2	0,4–0,6		2		25 cm
	3	0,3–0,4		3		27 cm
	4	0,15–0,3				25 cm
Morszczuk ( <i>Merluccius merluccius</i> )	1	2,5 i więcej	—	1	(a) (b)  M. Śródziemne	30 cm
	2	1,2–2,5		2		30 cm
	3	0,6–1,2		3		30 cm
	4	0,28–0,6				27 cm
	5	0,2–0,28				20 cm
Śródziemnomorski Smuklica ( <i>Lepidorhombus spp.</i> )	1	0,15–0,28	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	0,45 i więcej		2		25 cm
	3	0,25–0,45		3		25 cm
	4	0,20–0,25				20 cm
Śródziemnomorska Leszcz promieniowy ( <i>Brama spp.</i> )	1	0,05–0,20	—			—
	2	0,8 i więcej				
Żabnica ( <i>Lophius spp.</i> ) cała, wyopatrzona	1	8 i więcej	—	1	— (a) (b)  M. Śródziemne	—
	2	4–8		2		jeszcze nie ustalony
	3	2–4		3		—
	4	1–2				jeszcze nie ustalony
	5	0,5–1				30 cm
Żabnica ( <i>Lophius spp.</i> ) bez głowy	1	4 i więcej	—			—
	2	2–4				
	3	1–2				
	4	0,5–1				
	5	0,2–0,5				
Zimnica ( <i>Limanda limanda</i> )	1	0,25 i więcej	—	1	(a) (b) M. Północne	15 cm
	2	0,13–0,25		2		15 cm
				3		23 cm
					23 cm	
					23 cm	

<sup>(1)</sup> Do kategorii wag zalicza się ryby od dolnego do górnego limitu, z wyłączeniem górnego.

<sup>(2)</sup> W odniesieniu do makreli z obydwu gatunków, ilość ryb na 25 kg.

<sup>(a)</sup> Z wyłączeniem Skagerrak i Kattegat.

<sup>(b)</sup> Skagerrak i Kattegat.

Skala wag				Minimalne wielkości, uwzględnione w warunkach ustanowionych w rozporządzeniach określonych w art. 7		
Gatunek	Kategoria wielkości	Waga ryby (w kilogramach) <sup>(1)</sup>	Ilość ryb na kilogram <sup>(2)</sup>	Region	Obszar geograficzny	Wielkość minimalna
Złocica ( <i>Microstomus kitt</i> )	1	0,6 i więcej	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	0,35–0,6	—	2		25 cm
	3	0,18–0,35	—	3		25 cm
Tuńczyk biały lub długopletwy ( <i>Thunnus alalunga</i> )	1	4 i więcej	—			—
	2	1,5–4	—			—
Tuńczyk błękitnopłetwy ( <i>Thunnus thynnus</i> )	1	70 i więcej	—		M. Śródziemne	70 cm albo 6,4 kg
	2	50–70	—			
	3	25–50	—			
	4	10–25	—			
	5	6,4–10	—			
Tuńczyk wielkococzny ( <i>Thunnus obesus</i> )	1	10 i więcej	—			—
	2	3,2–10	—			—
Rdzawiec ( <i>Pollachius pollachius</i> )	1	5 i więcej	—	1	(a) (b)	—
	2	3–5	—	2		30 cm
	3	1,5–3	—	3		—
	4	0,3–1,5	—	3		30 cm
Błękitek ( <i>Micromesistius poutassou</i> lub <i>Gadus poutassou</i> )	1	—	7 lub mniej			—
	2	—	8–14			—
	3	—	15–25			—
	4	—	26–30			—
Bielmik ( <i>Trisopterus luscus</i> ) i Karlik ( <i>Trisopterus minutus</i> )	1	0,4 i więcej	—	3		jeszcze nieustalony
	2	0,25–0,4	—			
	3	0,125–0,25	—			
	4	0,05–0,125	—			
Bops ( <i>Boops boops</i> )	1	—	5 lub mniej			—
	2	—	6–31			—
	3	—	32–70			—
Picarel ( <i>Maena sararis</i> )	1	—	20 lub mniej			—
	2	—	21–40			—
	3	—	41–90			—
Konger ( <i>Conger conger</i> )	1	7 i więcej	—	1	(a) (b)	—
	2	5–7	—	2		58 cm
	3	0,5–5	—	3		58 cm
Gurnard ( <i>Trigla</i> spp.) Kurek czerwony	1	1 i więcej	—			—
	2	0,4–1	—			—
	3	0,2–0,4	—			—
	4	0,06–0,2	—			—
Inne Kurki	1	0,25 i więcej	—			—
	2	0,2–0,25	—			—
Ostrobok ( <i>Trachurus</i> spp.)	1	0,6 i więcej	—	1	M. Śródziemne	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	—	5		12 cm

(1) Do kategorii wag zalicza się ryby od dolnego do górnego limitu, z wyłączeniem górnego.

(2) W odniesieniu do makreli z obydwu gatunków, ilość ryb na 25 kg.

(a) Z wyłączeniem Skagerrak i Kattegat.

(b) Skagerrak i Kattegat.

Skala wag				Minimalne wielkości, uwzględnione w warunkach ustanowionych w rozporządzeniach określonych w art. 7		
Gatunek	Kategoria wielkości	Waga ryby (w kilogramach) <sup>(1)</sup>	Ilość ryb na kilogram <sup>(2)</sup>	Region	Obszar geograficzny	Wielkość minimalna
Cefal ( <i>Mugil spp.</i> )	1	1 i więcej	—	1	(a) (b) M Śródziemne	—
	2	0,5–1	—	2		20 cm
	3	0,2–0,5	—	3		—
	4	0,1–0,2	—	3		20 cm 16 cm
Raja gładka ( <i>Raja spp.</i> )	1	5 i więcej	—			—
	2	3–5	—			—
	3	1–3	—			—
	4	0,3–1	—			—
Raja gładka (skrzydła)	1	3 i więcej	—			—
	2	0,5–3	—			—
Flądra ( <i>Platichthys flesus</i> )	1	ponad 0,3	—	1	(a) (b) M. Bałtyckie podobszary 22–25 podobszary 26–28 podobszary 29–32 Na południe od 59°30'N	24 cm
	2	0,2–0,3 włącznie	—	2		24 cm
			—	3		24 cm
			—	3		25 cm 21 cm 18 cm
Sola ( <i>Solea spp.</i> )	1	0,5 i więcej	—	1	(a) (b) M. Śródziemne	24 cm
	2	0,33–0,5	—	2		24 cm
	3	0,25–0,33	—	3		24 cm
	4	0,17–0,25	—	3		24 cm
	5	0,12–0,17 <sup>(3)</sup>	—	3		20 cm
	1	0,5 i więcej	—			
	2	0,33–0,5	—			
	3	0,25–0,35	—			
	4	0,2–0,25	—			
	5	0,12–0,2 <sup>(4)</sup>	—			
Pałasz ogoniasty ( <i>Lepidopus caudatus</i> )	1	3 i więcej	—			—
	2	2–3	—			—
	3	1–2	—			—
	4	0,5–1	—			—
(Aphanopus carbo)	1	3 i więcej	—		—	
	2	0,5–3	—		—	
Mątwy ( <i>Sepia officinalis</i> i <i>Rossia macrosoma</i> )	1	0,5 i więcej	—			—
	2	0,3–0,5	—			—
	3	0,1–0,3	—			—
Homar norweski ( <i>Nephrops norvegicus</i> )	1	—	20 i mniej	2	Skagerrak i Kattegat	40 mm (*) 130 mm (**)
	2	—	21–30	2	z wyłączeniem Szkocji M. Irlandzkie [ICES VIa) i VIIa)]	25 mm (*) 85 mm (**)
	3	—	31–40	2	Skagerrak i Kattegat	20 mm (*)
	4	—	ponad 40	2	Zachodnia Szkocjai M. Irlandzkie [ICES VIa) i VIIa)]	70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)
				3	M. Śródziemne	20 mm (*) 70 mm (**)

(\*) Długość skorupy.

(\*\*) Długość całkowita.

<sup>(1)</sup> Do kategorii wag zalicza się ryby od dolnego do górnego limitu, z wyłączeniem górnego.<sup>(2)</sup> W odniesieniu do makreli z obydwu gatunków, ilość ryb na 25 kg.<sup>(3)</sup> Tabelę stosuje się do dnia 31 grudnia 1997 r.<sup>(4)</sup> Tabelę stosuje się do dnia 1 stycznia 1998 r.<sup>(a)</sup> Z wyłączeniem Skagerrak i Kattegat..<sup>(b)</sup> Skagerrak i Kattegat.

Skala wag				Minimalne wielkości, uwzględnione w warunkach ustanowionych w rozporządzeniach określonych w art. 7		
Gatunek	Kategoria wielkości	Waga ryby (w kilogramach) <sup>(1)</sup>	Ilość ryb na kilogram <sup>(2)</sup>	Region	Obszar geograficzny	Wielkość minimalna
Ogony homara norweskiego	1	—	60 i mniej 61–120	2	Skagerrak i Kattegat	72 mm
	2			z wyłączeniem zach. Szkocji M. Irlandzkie [ICES VIa) i VIIa)] ,Skagerrak, Kattegat zachodnia Szkocjai M. Irlandzkie [ICES VIa) i VIIa)]	46 mm	
	3				37 mm	
	4				37 mm	
Krewetki ( <i>Crangon crangon</i> )	1	6,8 mm i więcej <sup>(3)</sup> 6,5 mm i więcej	—			—
	2					
Krewetki ( <i>Pandalus borealis</i> ) świeże albo schłodzone	jedna wielkość	—	250 i mniej			—
Krewetki ugotowane na parze lub w wodzie	1	—	160 i mniej 161–250			—
	2					
Krab jadalny ( <i>Cancer pagurus</i> )	1	16 cm i więcej <sup>(4)</sup> 13–16 cm <sup>(4)</sup>	—			—
	2					

<sup>(1)</sup> Do kategorii wag zalicza się ryby od dolnego do górnego limitu, z wyłączeniem górnego.

<sup>(2)</sup> W odniesieniu do makreli z obydwu gatunków, ilość ryb na 25 kg.

<sup>(3)</sup> Szerokość pancerza.

<sup>(4)</sup> Szerokość pancerza w najszerszym miejscu.