

Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

► **B**

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2136/89

z dnia 21 czerwca 1989 r.

► **M1** ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek i opisy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek i produktów pokrewnych sardynce ◀

(Dz.U. L 212 z 22.7.1989, str. 79)

zmienione przez:

	Dziennik Urzędowy		
	nr	strona	data
► M1 Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1181/2003 z dnia 2 lipca 2003 r.	L 165	17	3.7.2003



ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2136/89

z dnia 21 czerwca 1989 r.

► **M1** ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek i opisy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek i produktów pokrewnych sardynce ◄

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 3796/81 z dnia 29 grudnia 1981 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku produktów rybołówstwa ⁽¹⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1495/89 ⁽²⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 3,

uwzględniając wniosek Komisji,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie (EWG) nr 3796/81 przewiduje możliwość przyjęcia wspólnych norm handlowych w odniesieniu do produktów rybołówstwa we Wspólnocie, szczególnie w celu wyeliminowania z rynku produktów nieodpowiedniej jakości, a także w celu ułatwienia stosunków handlowych opartych na zasadach uczciwej konkurencji;

przyjęcie tego rodzaju norm dla konserwowanych sardynek powinno przyczynić się do poprawy rentowności ich produkcji we Wspólnocie, rozszerzenia rynków zbytu i ułatwienia zbytu tych produktów;

w tym kontekście niezbędne jest podkreślenie, w szczególności w celu zapewnienia przejrzystości sytuacji na rynku, że produkty określone w niniejszym dokumencie muszą być sporządzone wyłącznie z ryb gatunku *Sardina pilchardus* Walbaum i muszą zawierać minimalną ilość ryby;

celem zapewnienia dobrej prezentacji wyrobu należy przyjąć kryteria dotyczące przygotowania ryby przed pakowaniem, postaci w jakiej może być sprzedawana, rodzaju zalewy oraz dodatkowych składników, które mogą być stosowane; powyższe kryteria nie mogą jednak uniemożliwiać wprowadzenia nowych produktów do obrotu;

w celu uniknięcia wprowadzania do obrotu produktów nieodpowiedniej jakości należy określić pewne kryteria dotyczące konserwowanych sardynek, które powinny zostać spełnione, aby zostały wprowadzone na rynek Wspólnoty z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi;

dyrektywa Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż konsumentowi końcowemu ⁽³⁾, ostatnio zmieniona dyrektywą 86/197/EWG ⁽⁴⁾ i dyrektywa Rady 76/211/EWG z dnia 20 stycznia 1976 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do paczkowania według masy lub objętości niektórych produktów w opakowaniach jednostkowych ⁽⁵⁾, ostatnio zmieniona dyrektywą 78/891/EWG ⁽⁶⁾, określają szczegółowo dane wymagane dla prawidłowej informacji i ochrony konsumenta w zakresie zawartości opakowań; opis produktu w przypadku konserwowanych sardynek powinien być określony w zależności od zastosowanej obróbki kulinarnej, uwzględniając w szczególności proporcje między poszczególnymi składnikami w produkcie gotowym; w przypadku gdy zalewę stanowi oliwa lub olej, należy ustalić sposób określenia tego składnika;

odpowiedzialność za przyjęcie wszelkich technicznych środków wykonawczych spoczywać będzie na Komisji,

⁽¹⁾ Dz.U. L 379 z 31.12.1981, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 1.6.1989, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 144 z 29.5.1986, str. 38.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 46 z 21.2.1976, str. 1.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 311 z 4.11.1978, str. 21.

▼B

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

▼M1*Artykuł 1*

Niniejsze rozporządzenie określa normy regulujące obrót konserwowanymi sardynkami, oraz opisy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek i konserwowanych produktów pokrewnych sardynce, stanowiących przedmiot obrotu we Wspólnocie.

Artykuł 1a

Do celów niniejszego rozporządzenia:

1. „konserwowane sardynki” oznaczają produkty przetworzone z ryb z gatunku *Sardina pilchardus*;
2. „konserwowane produkty pokrewne sardynce” oznaczają produkty stanowiące przedmiot obrotu i prezentowane w ten sam sposób, co konserwowane sardynki, oraz przetworzone z ryb z następujących gatunków:
 - 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*Artykuł 2*

Wprowadzane do obrotu jako konserwowane sardynki i opatrywane opisem handlowym określonym w art. 7 mogą być jedynie produkty spełniające poniższe wymagania:

▼M1

— muszą być objęte kodami CN 1604 13 11, 1604 13 19 i ex 1604 20 50,

▼B

- wyprodukowane wyłącznie z ryb gatunku *Sardina pilchardus* Walbaum,
- zapakowane wraz z odpowiednią zalewą w hermetycznie zamkniętych opakowaniach,
- poddane sterylizacji przy użyciu odpowiedniego przetwarzania.

Artykuł 3

W zakresie niezbędnym z punktu widzenia dobrej prezentacji handlowej sardynki muszą być odpowiednio odgłowione, pozbawione skrzelii, płetwy ogonowej i organów wewnętrznych z wyjątkiem ikry, mlecza i nerek oraz zależnie od przyjętej postaci - pozbawione kręgosłupa i skóry.

Artykuł 4

Konserwowane sardynki mogą być wprowadzane do obrotu w następujących postaciach:

- 1) sardynki: produkt podstawowy, ryby odgłowione, pozbawione skrzelii, organów wewnętrznych i płetwy ogonowej. Głowa musi być usunięta przez cięcie przy skrzelach prostopadłe do kręgosłupa;

▼B

- 2) sardynki bez ości: tak jak produkt podstawowy określony w pkt 1, lecz dodatkowo pozbawione kręgosłupa;
- 3) sardynki bez skóry i ości: tak jak produkt podstawowy określony w pkt 1, lecz dodatkowo pozbawione skóry i kręgosłupa;
- 4) filety z sardynki: płaty mięsa otrzymane w wyniku cięć równoległych do kręgosłupa, wzdłuż całego ciała ryby lub jego części po usunięciu kręgosłupa, płetw i brzegu komory brzusznej. Filety mogą być ze skórą lub bez;
- 5) korpusy sardynek: części sardynek sąsiadujące z głową, mierzące nie mniej niż 3 cm długości, otrzymane z produktu podstawowego określonego w pkt 1 przez cięcia poprzeczne przez kręgosłup;
- 6) jakakolwiek inna postać, pod warunkiem że różni się ona w sposób istotny od postaci określonych w pkt 1–5.

Artykuł 5

Do celów opisu handlowego ustanowionego w art. 7 należy wprowadzić rozróżnienie między następującymi zalewami zawierającymi inne dodatkowe składniki lub ich pozbawionymi:

- 1) oliwa z oliwek;
- 2) inne rafinowane oleje roślinne, w tym oliwa z oliwek pochodząca z wtórnej ekstrakcji, użyte samodzielnie bądź w mieszankach;
- 3) sos pomidorowy;
- 4) sos własny (płyn wypływający z ryby w trakcie gotowania), roztwór soli lub woda;
- 5) marynata z zawartością lub bez zawartości wina;
- 6) jakakolwiek inna zalewa, pod warunkiem że różni się ona w sposób istotny od innych zalew określonych w pkt 1–5.

Zalewy te mogą występować w różnych połączeniach z zastrzeżeniem, że oliwa z oliwek nie może być mieszana z innymi olejami.

Artykuł 6

1. Po sterylizacji produkty wewnątrz opakowania muszą spełniać następujące kryteria minimalne:

- a) dla postaci określonych w art. 4 pkt 1–5 sardynki bądź części sardynek muszą posiadać następujące cechy:
 - być w miarę jednakowej wielkości,
 - ułożone w opakowaniu w uporządkowany sposób,
 - być łatwe do oddzielenia od siebie,
 - być wolne od znacznych pęknięć w ścianie brzusznej,
 - ich mięso nie powinno być popękane lub rozdarte,
 - ich mięso powinno być wolne od zażółcenia tkanek, z wyjątkiem bardzo niewielkich oznak zażółcenia,
 - zawierać mięso o normalnej konsystencji. Mięso nie powinno być zbyt włókniste, miękkie ani gąbczaste,
 - zawierać mięso koloru jasnego bądź różowawego, bez zaczerwienień w okolicy kręgosłupa, z wyjątkiem bardzo niewielkich tego oznak;
- b) zalewa musi odpowiadać pod względem barwy i konsystencji opisowi i użytym składnikom. W przypadku zalewy olejowej olej nie powinien zawierać więcej niż 8 % wagi netto wodnistej zawiesiny;
- c) produkt musi odznaczać się zapachem i smakiem charakterystycznym dla gatunku *Sardina pilchardus* Walbaum i dla stosowanej zalewy oraz być wolny od jakichkolwiek nieprzyjemnych zapachów bądź smaku, w szczególności goryczy i posmaku świadczącego o utlenieniu lub zjełczeniu;
- d) produkt nie może zawierać jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych;

▼B

- e) w przypadku produktu zawierającego ości kręgosłup musi dać się łatwo oddzielić od mięsa i musi być kruchy;
 - f) produkty pozbawione skóry i ości muszą być wolne od jakichkolwiek ich śladów.
2. Opakowanie musi być wolne od przejawów zewnętrznego utleniania się i odkształceń, tak by zapewnić atrakcyjny wygląd produktu.

Artykuł 7

Bez uszczerbku dla przepisów dyrektyw 79/112/EWG i 76/211/EWG opis produktu na opakowaniu sardynek konserwowanych musi odzwierciedlać proporcje między wagą sardynek w opakowaniu po sterylizacji a wagą netto produktu, przy czym obydwie wartości są wyrażone w gramach.

- a) Dla ryb w postaci określonych w art. 4 pkt 1–5 stosunek ten nie jest niższy, niż:
- 70 % w przypadku zalew określonych w art. 5 pkt 1, 2, 4 i 5,
 - 65 % w przypadku zalewy określonej w art. 5 pkt 3,
 - 50 % w przypadku zalewy określonej w art. 5 pkt 6.

Przy zachowaniu zgodności z powyższymi wartościami opis produktu powinien odpowiadać prezentacji sardynki w oparciu o odpowiedni opis określony w art. 4. Oznaczenie zalewy stanowi niezbędną część opisu produktu.

W przypadku zalewy z oliwy lub oleju opis musi zawierać jedno z powyższych wyrażeń:

- „w oliwie z oliwek” w przypadku stosowania oliwy,
lub
 - „w oleju roślinnym” w przypadku stosowania innych rafinowanych olejów roślinnych, w tym oliwy z oliwek pochodzącej z wtórnej ekstrakcji, bądź mieszanki różnych olejów,
lub
 - „w oleju...”, z podaniem nazwy rośliny oleistej, z której otrzymano olej.
- b) Dla postaci określonych w art. 4 pkt 6 stosunek wagowy określony w akapicie pierwszym musi wynosić nie mniej niż 35 %.
- c) W przypadku obróbki kulinarnej innej niż określona w lit. a) opis produktu musi wskazywać szczególne rodzaje tej obróbki.
- Na zasadzie odstępstwa od art. 2 lit. b) tiret drugie niniejszego artykułu produkty, w których użyto homogenizowanego mięsa sardynek, w tym pozbawionego struktury mięśniowej, mogą zawierać mięso innych gatunków ryb poddanych identycznej obróbce, pod warunkiem że udział sardynek nie jest mniejszy niż 25 %.
- d) Opis produktu określony w niniejszym artykule zarezerwowany jest dla produktów określonych w art. 2.

▼M1*Artykuł 7a*

1. Bez uszczerbku dla dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾, konserwowane produkty pokrewne sardynce mogą być przedmiotem obrotu we Wspólnocie z zastosowaniem opisu handlowego składającego się z wyrazu „sardynki” połączonego z nazwą naukową gatunku.

2. W każdym przypadku gdy opis handlowy przewidziany w ust. 1 jest zamieszczany na opakowaniu konserwowanego produktu pokrewnego sardynce, musi on być wyraźny i czytelny.

3. Nazwa naukowa zawiera w każdym przypadku nazwę rodzajową i określoną nazwę łacińską.

⁽¹⁾ Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29.

▼ M1

4. Pojedynczy opis handlowy przypisany jest tylko jednemu gatunkowi stanowiącemu przedmiot obrotu.

▼ B*Artykuł 8*

W miarę potrzeby Komisja przyjmuje, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33 rozporządzenia (EWG) nr 3796/81, niezbędne środki w celu stosowania niniejszego rozporządzenia, w szczególności plan pobierania próbek celem stwierdzenia zgodności partii produktów z wymogami niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 9

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 1990 r.

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