

I

(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)

REGULAMENTO (CE) Nº 2406/96 DO CONSELHO

de 26 de Novembro de 1996

relativo à fixação de normas comuns de comercialização para certos produtos da pesca

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 3759/92 do Conselho, de 17 de Dezembro de 1992, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos da pesca e da aquicultura ⁽¹⁾ e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 2º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que foram fixadas normas comuns de comercialização, por um lado, para certas espécies de peixes, pelo Regulamento (CEE) nº 103/76 ⁽²⁾ e, por outro, para certas espécies de crustáceos, pelo Regulamento (CEE) nº 104/76 ⁽³⁾; que estes regulamentos devem ser nova e substancialmente alterados para ter em conta a evolução do mercado e das práticas comerciais; que é necessário, por conseguinte, reformular o conjunto das suas disposições num instrumento jurídico único, a fim de assegurar a sua clareza e correcta aplicação; que é, portanto, conveniente substituir os Regulamentos (CEE) nº 103/76 e (CEE) nº 104/76;

Considerando que as normas comuns de comercialização dos produtos da pesca têm por objectivo, principalmente, melhorar a qualidade dos produtos e facilitar o seu escoamento, tanto em benefício dos produtores como dos consumidores; que, tratando-se de produtos não transformados, comercializados no estado fresco ou refrigerado, a qualidade é, em grande parte, determinada pelo grau de

frescura, cuja apreciação é feita com base em critérios objectivos através de um exame organoléptico; que a homogeneidade dos lotes de produtos da pesca, no referente à frescura, implica que os lotes só incluam produtos da mesma espécie, que só podem ser provenientes do mesmo pesqueiro e do mesmo navio;

Considerando que deve ser previsto um número limitado mas suficiente de categorias de frescura com base em tabelas de cotação adaptadas por grupos de produtos; que, todavia, dada a necessidade de apoiar os produtos de qualidade, o mais tardar a partir de 1 de Janeiro de 2000, não é oportuno admitir todas as categorias de frescura ao benefício dos mecanismos de intervenção previstos pela organização comum de mercado;

Considerando que as normas comuns de comercialização têm igualmente por objectivo definir, para os produtos em causa, características comerciais harmonizadas no conjunto do mercado comunitário, a fim de evitar distorções de concorrência e permitir uma aplicação uniforme do regime de preços da organização de mercado; que, para o efeito, é necessário impor a classificação dos produtos da pesca de acordo com uma tabela de calibragem determinada em função do peso dos referidos produtos ou, em casos específicos, do seu tamanho;

Considerando que as normas comuns de comercialização são aplicáveis aquando da primeira venda, no território da Comunidade, de todos os produtos em causa destinados ao consumo humano, quer sejam de origem comunitária, quer provenham de países terceiros; que as normas em causa são aplicáveis sem prejuízo das regras adoptadas em matéria sanitária ou no âmbito das medidas de conservação dos recursos da pesca; que, em especial, importa lembrar a primazia, em qualquer circunstância, dos tamanhos mínimos biológicos em vigor sobre os calibres mínimos determinados pelas normas comuns de comercialização em relação aos produtos da pesca;

Considerando que a aplicação das normas comuns de comercialização aos produtos provenientes de países terceiros requer indicações suplementares nas embalagens;

⁽¹⁾ JO nº L 388 de 31. 12. 1992, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) nº 3318/94 (JO nº L 350 de 31. 12. 1994, p. 15).

⁽²⁾ JO nº L 20 de 28. 1. 1976, p. 29. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1935/93 (JO nº 176 de 20. 7. 1993, p. 1).

⁽³⁾ JO nº L 20 de 28. 1. 1976, p. 35. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada, pelo Regulamento (CEE) nº 1300/95 (JO nº L 126 de 9. 6. 1993, p. 3).

que, contudo, essas indicações não são necessárias se se tratar de produtos introduzidos na Comunidade por navios que arvoem pavilhão de países terceiros, em condições idênticas às da produção comunitária;

Considerando que, dadas as práticas existentes na maioria dos Estados-membros, é oportuno que a indústria proceda à classificação por categoria de frescura e por categoria de calibragem; que, com vista nomeadamente à apreciação de frescura com base em critérios organolépticos, convém prever a participação de peritos designados para o efeito pelos organismos profissionais em causa;

Considerando que, para efeitos de informação mútua, é conveniente que cada Estado-membro comunique aos outros Estados-membros e à Comissão uma lista dos nomes e endereços dos peritos e organizações profissionais em causa,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

A. Disposições gerais

Artigo 1º

1. O presente regulamento fixa, para certos produtos da pesca, as normas comuns de comercialização previstas no artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3759/92, adiante designado «regulamento de base».

2. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

- a) «Comercialização», a primeira colocação à venda e/ou a primeira venda no território da Comunidade, com vista ao consumo humano;
- b) «Lote», determinada quantidade de produtos da mesma espécie, sujeitos ao mesmo tratamento e que possam ser provenientes do mesmo pesqueiro e do mesmo navio;
- c) «Pesqueiro», a designação habitual, na indústria da pesca, do local em que foram realizadas as capturas.
- d) «Apresentação», a forma em que o peixe é comercializado, tal como, inteiro, eviscerado, descabecado, etc.;
- e) «Parasita visível», parasita ou grupo de parasitas com dimensões, cor ou textura nitidamente distintas dos tecidos do peixe e que pode ser visto a olho nu, em boas condições de luz para a vista humana.

3. a) As disposições do presente regulamento relativas às categorias de frescura dos produtos são aplicáveis sem prejuízo dos requisitos da Directiva 91/493/CEE do Conselho, de 22 de Julho de 1991,

que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca (1).

- b) Até ser adoptada uma decisão da Comissão ao abrigo da Directiva 91/493/CEE, os critérios para o peixe impróprio para consumo humano são os estabelecidos na categoria «não admitidos» do anexo I do presente regulamento.

Artigo 2º

1. Os produtos referidos no artigo 3º, de origem comunitária ou provenientes de países terceiros, só podem ser comercializados se satisfizerem os requisitos do presente regulamento.

2. O presente regulamento não é, contudo, aplicável às pequenas quantidades de produtos cedidas directamente pelo pescador costeiro ao retalhista ou ao consumidor.

3. As regras de execução do presente artigo serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 32º do regulamento de base.

Artigo 3º

1. São fixadas normas comuns de comercialização para os seguintes produtos:

- a) Peixes do mar do código NC 0302:
 - Solha ou patruça (*Pleuronectes platessa*)
 - Atum branco ou germão (*Thunnus alalunga*)
 - Atum rabilho (*Thunnus thynnus*)
 - Atum patudo (*Thunnus* ou *Parthunnus obesus*)
 - Arenque da espécie *Clupea harengus*
 - Bacalhau da espécie *Gadus morhua*
 - Sardinha da espécie *Sardina pilchardus*
 - Eglefino ou arinca (*Melanogrammus aeglefinus*)
 - Escamudo (*Pollachius virens*)
 - Escamudo amarelo (*Pollachius pollachius*)
 - Sarda (*Scomber scombrus*)
 - Cavala (*Scomber japonicus*)
 - Chicharros (*Trachurus spp.*)
 - Cão-do-mar ou tubarão espinhoso (*Squalus acanthias*)
 - Patas-roxas (*Scyliorhinus spp.*)
 - Cantarilhos (*Sebastes spp.*)
 - Badejo (*Merlangius merlangus*)
 - Pichelim ou verdinho (*Micromesistius poutassou* ou *Gadus poutassou*)

(1) JO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 15. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 96/23/CE (JO nº L 125 de 23. 5. 1996, p. 10).

- Lingues (*Molva spp.*)
 - Anchovas (*Engraulis spp.*)
 - Pescada da espécie *Merluccius merluccius*
 - Areiros (*Lepidorhombus spp.*)
 - Xaputas (*Brama spp.*)
 - Tamboris (*Lophius spp.*)
 - Solha escura do mar do Norte (*Limanda limanda*)
 - Solha-limão (*Microstomus kitt*)
 - Faneça (*Trisopterus luscus*) e faneção (*Trisopterus minutus*)
 - Boga do mar (*Boops boops*)
 - Trombeiro (*Maena smaris*)
 - Congro (*conger conger*)
 - Ruivos (*Trigla spp.*)
 - Tainhas (*Mugil spp.*)
 - Raias (*Raja spp.*)
 - Azevias (*Platichthys flesus*)
 - Linguados (*Solea spp.*)
 - Peixes-espada (*Lepidopus Caudatus* e *Aphanopus carbo*);
- b) Crustáceos do código NC 0306, quando se apresentam vivos, frescos ou refrigerados ou cozidos em água ou a vapor:
- Camarão negro (*Crangon crangon*) e camarão ártico (*Pandalus borealis*),
 - Sapateira (*Cancer pagurus*),
 - Lagostim (*Nephrops norvegicus*);
- c) Cefalópodes do código NC 0307:
- Chocos (*Sepia officinalis* e *Rossia macrosoma*).

2. As normas de comercialização referidas no nº 1 incluem:

- a) Categorias de frescura;
- b) Categorias de calibragem.

B. Categorias de frescura

Artigo 4º

1. As categorias de frescura são determinadas para cada lote em função do grau de frescura dos produtos e de determinadas características complementares.

O grau de frescura é definido por meio das tabelas de cotação específicas indicadas por tipos de produtos no anexo I.

2. Os produtos referidos no artigo 3º são classificados, com base nas tabelas referidas no nº 1, em lotes correspondentes a uma das seguintes categorias de frescura:

- a) Extra, A ou B para peixes, esqualos, cefalópodes e lagostins;
- b) Extra ou A para camarões.

Todavia, os lagostins vivos são classificados na categoria E.

3. As sapateiras referidas no artigo 3º não são classificadas segundo normas de frescura específicas.

No entanto, apenas podem ser comercializadas as sapateiras inteiras, com exclusão das fêmeas em desova ou das sapateiras com carapaça mole.

Artigo 5º

1. Os lotes devem ser homogêneos quanto ao estado de frescura. Contudo, um lote de reduzido volume pode não ter um grau de frescura homogêneo, sendo nesse caso classificado na categoria de frescura mais baixa que nele estiver representada.

2. A categoria de frescura deve estar inscrita nas etiquetas apostas nos lotes, em caracteres legíveis e indelévels com uma altura mínima de 5 cm.

Artigo 6º

1. A classificação de peixes, esqualos, cefalópodes e lagostins referidos no artigo 3º, num lote na categoria B implica a exclusão desse lote, em caso de intervenção, do benefício das ajudas financeiras previstas pelos artigos 12º, 12ºA, 14º e 15º do regulamento de base.

2. Os peixes, esqualos, cefalópodes e lagostins da categoria de frescura Extra não devem apresentar marcas de pressão ou escoriações, nem manchas ou uma descoloração importante.

3. Os peixes, esqualos, cefalópodes e lagostins da categoria de frescura A não devem apresentar manchas, nem uma descoloração importante. É tolerada uma proporção mínima que apresente ligeiras marcas de pressão e escoriações superficiais.

4. Nos peixes, esqualos, cefalópodes e lagostins da categoria de frescura B é tolerada uma pequena proporção com maiores marcas de pressão e escoriações superficiais. O peixe não deve apresentar manchas, nem uma descoloração importante.

5. Para a classificação dos produtos nas diferentes categorias de frescura, sem prejuízo da regulamentação aplicável em matéria sanitária, é igualmente tomada em consideração a presença de parasitas visíveis e a sua eventual influência negativa na qualidade do produto, tendo em conta a sua natureza e a sua apresentação.

6. As regras de execução do presente artigo serão adoptadas, na medida do necessário de acordo com o processo previsto no artigo 32º do regulamento de base.

C. Categorias de calibragem

Artigo 7º

1. A calibragem dos produtos referidos no artigo 3º baseia-se no seu peso ou no seu número por quilograma. Todavia, no que respeita aos camarões e às sapateiras, as categorias de calibragem serão determinadas com base na largura da carapaça.

2. Os calibres mínimos fixados pelo presente regulamento, segundo a tabela do anexo II, são aplicáveis sem prejuízo dos tamanhos mínimos, expressos em comprimento, exigidos pelos seguintes regulamentos:

- Regulamento (CEE) nº 1866/86 do Conselho, de 12 de Junho de 1986, que fixa determinadas medidas técnicas de conservação dos recursos haliêuticos nas águas do mar Báltico, dos seus estreitos (Belts) e do Øresund ⁽¹⁾,
- Regulamento (CEE) nº 3094/86 do Conselho, de 7 de Outubro de 1986, que prevê determinadas medidas técnicas de conservação dos recursos da pesca ⁽²⁾,
- Regulamento (CE) nº 1626/94 do Conselho, de 27 de Junho de 1994, que prevê determinadas medidas técnicas de conservação dos recursos da pesca no Mediterrâneo ⁽³⁾.

Para efeitos de controlo pelas autoridades competentes, as espécies abrangidas pelas normas de comercialização devem respeitar os tamanhos mínimos biológicos fixados no anexo II.

Artigo 8º

1. Os lotes são classificados em categorias de calibragem segundo a tabela do anexo II.

2. Os lotes devem ser homogéneos quanto à calibragem dos produtos. Contudo, um lote de reduzido volume pode não ser homogéneo, sendo nesse caso classificado na categoria de calibragem inferior que nele estiver representada.

3. A categoria de calibragem e o modo de apresentação devem estar inscritos nas etiquetas apostas nos lotes, em caracteres legíveis e indeléveis com uma altura mínima de 5 cm.

Cada lote deve conter a indicação claramente visível e legível do peso líquido em quilogramas. Para os lotes colocados à venda em caixas normalizadas, não é neces-

⁽¹⁾ JO nº L 162 de 18. 6. 1986, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) nº 1821/96 (JO nº L 241 de 21. 9. 1996, p. 8).

⁽²⁾ JO nº L 288 de 11. 10. 1986, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) nº 3071/95 de 22. 12. 1995 (JO nº L 329 de 30. 12. 1995, p. 14).

⁽³⁾ JO nº L 171 de 6. 7. 1994, p. 1. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) nº 1075/96 (JO nº L 142 de 15. 6. 1996, p. 1).

sária a indicação do peso líquido se a pesagem efectuada antes da colocação à venda revelar que o conteúdo das caixas corresponde à capacidade prevista expressa em quilogramas.

4. As regras de execução do presente artigo, nomeadamente no que respeita ao método de pesagem e à determinação de uma variação do peso líquido, inferior ou superior ao indicado ou previsto, admitida para cada lote, serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 32º do regulamento de base.

Artigo 9º

As espécies pelágicas podem ser classificadas nas diferentes categorias de frescura e de calibragem, com base num sistema de amostragem. Este sistema deve assegurar ao lote um máximo de homogeneidade quanto à frescura e ao tamanho dos peixes.

As regras de execução do presente artigo, nomeadamente no que respeita à determinação do número de amostras a prever, ao peso ou ao volume de peixes de cada amostra, bem como aos métodos de apreciação da classificação e da verificação do peso dos lotes comercializados, serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 32º do regulamento de base.

Artigo 10º

Para assegurar o abastecimento local ou regional de camarões e de sapateiras em determinadas zonas costeiras da Comunidade, podem ser previstas excepções aos tamanhos mínimos fixados para esses produtos no anexo II.

A determinação dessas zonas e a fixação dos respectivos tamanhos de comercialização serão efectuadas de acordo com o processo previsto no artigo 32º do regulamento de base.

D. Produtos provenientes de países terceiros

Artigo 11º

1. Sem prejuízo do nº 1 do artigo 2º, os produtos referidos no artigo 3º provenientes de países terceiros só podem ser comercializados se forem apresentados em embalagens que ostentem de forma claramente visível e legível as seguintes indicações:

- país de origem, impressa em caracteres romanos com uma altura de pelo menos 20 mm,
- nome científico da espécie e sua denominação comercial,
- modo de apresentação,
- categoria de frescura e categoria de calibragem,
- peso líquido em quilogramas dos produtos contidos nas embalagens,
- data de classificação e data de expedição,
- nome e endereço do expedidor.

2. Todavia, os produtos referidos no artigo 3º directamente provenientes dos pesqueiros, que sejam introduzidos num porto da Comunidade por navios que arvoem pavilhão de um país terceiro e se destinem à comercialização, ficam sujeitos às disposições aplicáveis à produção comunitária, sem prejuízo do Regulamento (CEE) nº 1093/94 ⁽¹⁾.

E. Disposições finais

Artigo 12º

1. A indústria da pesca deve efectuar a classificação pelas categorias de frescura Extra, A e B e por categorias de calibragem, com a colaboração de peritos designados para o efeito pelas devidas organizações comerciais. Compete aos Estados-membros efectuar controlos que garantam a observância do disposto no presente artigo.

2. Se a classificação não for efectuada pelo processo previsto no nº 1, poderão ser as próprias autoridades nacionais competentes a proceder a essa classificação.

Artigo 13º

Cada Estado-membro comunicará aos outros Estados-membros e à Comissão, o mais tardar um mês antes da

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 26 de Novembro de 1996.

data de entrada em vigor do presente regulamento, uma lista dos nomes e endereços dos peritos e organizações profissionais referidos no artigo 12º. Qualquer alteração desta lista será comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

Artigo 14º

Antes de 31 de Dezembro de 2001, a Comissão apresentará ao Conselho um relatório sobre os resultados da aplicação do nº 1 do artigo 6º do presente regulamento, se necessário acompanhado das propostas adequadas.

Artigo 15º

São revogados os Regulamentos (CEE) nº 103/76 e (CEE) nº 104/76. Todas as remissões para estes regulamentos devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento.

Artigo 16º

1. O presente regulamento entra em vigor em 1 de Janeiro de 1997.

2. Sem prejuízo do disposto no nº 1, o nº 1 do artigo 6º será aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2000.

Pelo Conselho

O Presidente

E. KENNY

⁽¹⁾ JO nº L 121 de 12. 5. 1994, p. 3.

ANEXO I

TABELAS DE COTAÇÃO DE FRESCURA

As tabelas estabelecidas no presente anexo são aplicáveis aos seguintes produtos ou grupos de produtos, em função de critérios de aplicação específicos a cada um deles.

A. Peixes brancos

Eglefino ou arinca, bacalhau, escamudo, escamudo amarelo, cantarilhos, badejo, lingues, pescada, xaputas, tamboris, faneca e fanecão, boga do mar, trombeiro, congro, ruivos, tainhas, solha ou patruça, areeiros, linguados, solha escura do mar do Norte, solha-limão, azevias, peixes-espada.

B. Peixes azuis

Atum branco ou irmão, atum rabilho, atum patudo, pichelim ou verdinho, arenque, sardinha, sarda e cavala, chicharros, anchovas.

C. Esqualos

Cão-do-mar ou tubarão espinhoso, patas-roxas, raias.

D. Cefalópodes

Chocos.

E. Crustáceos

1. Camarões,

2. Lagostins

A. PEIXES BRANCOS

	Critérios			
	Categoria de frescura			Não admitidos ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Pele	Pigmento vivo e irisado (excepto para os cantarilhos) ou opalescente; sem descoloração	Pigmentação viva, mas sem brilho	Pigmentação baça e em vias de descoloração	Pigmentação baça ⁽²⁾
Muco cutâneo	Aquoso, transparente	Ligeiramente turvo	Leitoso	Cinzento amarelado, opaco
Olho	Convexo (abaulado); pupila negra e viva; córnea transparente	Convexo e ligeiramente encovado; pupila negra e baça; córnea ligeiramente opalescente	Chato; córnea opalescente; pupila opaca	Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa ⁽²⁾
Guelras	Cor viva; sem muco	Cor menos viva; muco transparente	Castanho/cinzento em descoloração; muco opaco e espesso	Amareladas; muco leitoso ⁽²⁾
Peritoneu (no peixe eviscerado)	Liso; brilhante; difícil de separar da carne	Ligeiramente baço; pode ser separado da carne	Grumoso; bastante fácil de separar da carne	Descolado da carne ⁽²⁾

	Critérios			
	Categoria de frescura			Não admitidos ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Cheiro das guelras e da cavidade abdominal				⁽²⁾
— peixes brancos, excepto solha ou patruça	A algas marinhas	Ausência de cheiro a algas marinhas; cheiro neutro	Fermentado; ligeiramente acre	Acre
— solha ou patruça	A óleo fresco; apimentado; cheiro a terra	A óleo; a algas marinhas ou ligeiramente adocicado	A óleo; fermentado, bafiento, ligeiramente rançoso	Acre
Carne	Firma e elástica; superfície macia ⁽³⁾	Menos elástico	Ligeiramente mole (flácida), menos elástico; superfície mole como cera (aveludada) e baça	Mole flácida ⁽²⁾ , escamas facilmente separáveis da pele, superfície rugosa

Critérios suplementares para os tamboris descabeçados

Vasos sanguíneos (músculos da barriga)	Salientes, de cor vermelho vivo	Salientes, sangue a ficar escuro	Difusa e castanha	Totalmente ⁽²⁾ difusa, carne castanha e amarelada
--	---------------------------------	----------------------------------	-------------------	--

⁽¹⁾ Esta coluna apenas será aplicável até ser adoptada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Directiva 91/493/CEE do Conselho.

⁽²⁾ Ou num estado de decomposição mais adiantado.

⁽³⁾ O peixe fresco, antes dos primeiros sintomas do *rigor mortis*, não se apresentará firme e elástico, sendo no entanto ainda classificado na categoria Extra.

B. PEIXES AZUIS

	Critérios			
	Categoria de frescura			Não admitidos ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Pele ⁽²⁾	Pigmentação viva, cores vivas, brilhantes, irisadas; diferença nítida entre superfície dorsal e ventral	Perda de brilho; cores mais baças; menos diferença entre superfície dorsal e ventral	Baça, sem brilho, cores deslavadas; pele plissada quando se dobra o peixe	Pigmentação muito baça; pele a destacar-se da carne ⁽³⁾
Muco cutâneo	Aquoso, transparente	Ligeiramente turvo	Leitoso	Cinzentos amarelados, opacos ⁽³⁾
Consistência da carne ⁽²⁾	Muito firme, rígida	Bastante rígida, firme	Ligeiramente mole	Mole (flácida) ⁽³⁾
Opérculos	Prateados	Prateados, ligeiramente tingidos de vermelho ou de castanho	Escurecimento e extravasações sanguíneas extensas	Amarelados ⁽³⁾
Olho	Convexo, abaulado; pupila azul-preto vivo, «pálpebra» transparente	Convexo e ligeiramente encovado; pupila escura; córnea ligeiramente opalescente	Chato: pupila enevoadas; extravasações sanguíneas à volta do olho	Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa ⁽³⁾

	Critérios			
	Categoria de frescura			Não admitidos ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Guelras ⁽²⁾	Vermelho vivo a púrpura por todo o lado; sem muco	Cor menos viva, mais pálida nos bordos; muco transparente	Em descoloração muco opaco	Amareladas; muco leitoso ⁽³⁾
Cheiro das guelras	A algas marinhas frescas; picante; iodado	Ausência de cheiro a algas marinhas; cheiro neutro	Cheiro gordo ⁽⁴⁾ , um pouco sulfuroso, a toucinho rançoso ou a fruta podre	Extremamente acre ⁽³⁾

⁽¹⁾ Esta coluna apenas será aplicável até ser adoptada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Directiva 91/493/CEE do Conselho.

⁽²⁾ Ao arenque, à sarda e à cavala conservados em água do mar fria [ou refrigerada com gelo (CSW) ou por meios mecânicos (RSW)] que preencham os requisitos fixados no anexo II, ponto 8 da Directiva 92/48/CEE (JO nº L 187 de 7. 7. 1992, p. 41) aplicam-se as seguintes categorias de frescura: — o critério A aplica-se às categorias Extra e A.

⁽³⁾ Ou num estado de decomposição mais adiantado.

⁽⁴⁾ O peixe congelado fica rançoso antes de ficar bafiento, o peixe CSW/RSW fica bafiento antes de ficar rançoso.

C. ESQUALOS

	Critérios			
	Categoria de frescura			Não admitidos ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
Olho	Convexo, muito brilhante e irisado; pupilas pequenas	De convexo e ligeiramente encovado; perda de brilho e irisação, pupilas ovais	Chato, baço	Côncavo amarelado ⁽²⁾
Aspecto	<i>In rigor mortis</i> ou parcialmente <i>in rigor</i> ; presença de um pouca de muco claro na pele	Estádio <i>rigor</i> ultrapassado; ausência de muco na pele e especialmente na boca e nas aberturas das guelras	Algum muco na boca e nas aberturas das guelras; mandíbula ligeiramente achatada	Grandes quantidades de muco na boca e nas aberturas das guelras ⁽²⁾
Cheiro	A algas marinhas	Sem cheiro ou cheiro muito ligeiro a ranço mas não a amoníaco	Cheiro a amoníaco, acre	Forte cheiro a amoníaco ⁽²⁾

Critérios específicos ou adicionais para as raias

	Extra	A	B	Não admitidos
Pele	Pigmentação viva, irisada e brilhante; muco aquoso	Pigmentação brilhante; muco aquoso	Pigmentação baça e em vias de descoloração; muco opaco	Descoloração pele rugosa, muco espesso
Textura da carne	Firme e elástica	Firme	Mole	Flácida
Aspecto	Bordo das barbatanas translúcido e encurvado	Barbatanas duras	Mole	Caído
Abdómen	Branco e brilhante, com um bordo arroxeadado à volta das barbatanas	Branco e brilhante, com zonas encarnadas à volta das barbatanas apenas	Branco e baço, com numerosas zonas encarnadas ou amarelas	Abdómen de amarelado a esverdeado; manchas encarnadas na própria carne

⁽¹⁾ Esta coluna apenas será aplicável até ser adoptada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Directiva 91/493/CEE do Conselho.

⁽²⁾ Ou num estado de decomposição mais adiantado.

D. CEFALÓPODES

	Critérios		
	Categoria de frescura		
	Extra	A	B
Pele	Pigmentação viva, pele aderente à carne	Pigmentação baça; pele aderente à carne	Descolorada; facilmente separada da carne
Carne	Muito firme; branca nacarada	Firme; branco de cal	Ligeiramente mole; branco rosado ou a amarelecer ligeiramente
Tentáculos	Resistentes ao arranque	Resistentes ao arranque	Mais fáceis de arrancar
Cheiro	Fresco; a algas marinhas	Fraco ou nulo	Cheiro a tinta

E. CRUSTÁCEOS

1) Camarões

	Critérios	
	Categoria de frescura	
	Extra	A
Características mínimas	<ul style="list-style-type: none"> — Superfície da casca: húmida e brilhante; — Em caso de transvasamento, os camarões devem cair separados; — Carne sem cheiro anormal; — Sem areia, muco ou outros corpos estranhos 	As mesmas que para a categoria Extra
Aspecto do 1) camarão provido de casca	Nítido cor-de-rosa avermelhado, com pintas brancas; parte peitoral da casca predominantemente clara	<ul style="list-style-type: none"> — Do cor-de-rosa avermelhado ligeiramente deslavado ao encarnado azulado com pintas brancas; parte peitoral da casca predominantemente clara, a tender para o cinzento
2) camarão-ártico	Cor-de-rosa uniforme	<ul style="list-style-type: none"> — Cor-de-rosa com possibilidade de início de enegrecimento da cabeça.
Estado da carne durante e após a descasca	<ul style="list-style-type: none"> — Descasca-se facilmente, apenas com perdas de carne tecnicamente inevitáveis; — Firme, não dura 	<ul style="list-style-type: none"> — Descasca-se menos facilmente, com pequenas perdas de carne; — Menos firme, ligeiramente dura
Fragmentos	Ocasionalmente, admitem-se fragmentos	Admite-se uma pequena quantidade de fragmentos
Cheiro	Fresco, a algas marinhas, ligeiramente adocicado	Ácido; ausência de cheiro a algas marinhas

2) Lagostins

	Critérios		
	Categoria de frescura		
	Extra	A	B
Carapaça	Do cor-de-rosa esbatido ou do cor-de-rosa ao vermelho-laranja	Do cor-de-rosa esbatido ou do rosa ao vermelho-laranja; Sem manchas negras	Ligeira descoloração; algumas manchas negras e cor acinzentada, principalmente na carapaça e entre os segmentos da cauda
Olhos e guelras	Olhos negros e brilhantes; guelras cor-de-rosa	Olhos baços e cinzento-negro; guelras acinzentadas	Guelras cinzento escuro ou cor esverdeada na superfície dorsal da carapaça
Cheiro	Característico dos crustáceos doces	Perda do cheiro característico dos crustáceos. Sem cheiro a amoníaco	Ligeiramente acre
Carne (cauda)	Transparente, de cor azul a tender para o branco	Já sem transparência, mas não descorada	Opaca e de aspecto baço

ANEXO II

CATEGORIAS DE CALIBRAGEM

Tabela de calibragem				Tamanhos mínimos a respeitar nas condições previstas pelos regulamentos referidos no artigo 7º			
Espécie	Tamanho	Kg/peixe (¹)	Unidades/kg (²)	Região	Zona geográfica	Tamanho mínimo	
Arenque (<i>Clupea harengus</i>)	1	0,25 e mais	4 ou menos	1	CIEM Vb (zona CE)	20 cm	
	2	0,125 a 0,25	5 a 8	2		(a)	20 cm
	3	0,085 a 0,125	9 a 11	3		(b)	18 cm
	4	0,05 a 0,085	12 a 20			20 cm	
	5	0,031 a 0,085	12 a 32				
Arenque-do-Báltico capturado e desembarcado a Norte de 59°30'							
Sardinha (<i>Sardina pilchardus</i>)	1	0,067 e mais	15 ou menos			a determinar	
	2	0,042 a 0,067	16 a 24				
	3	0,028 a 0,042	25 a 32				
	4	0,015 a 0,028	36 a 67				
<i>Mediterrâneo</i>		0,011 a 0,028	36 a 91				
Patas-roxas (<i>Scyliorhinus spp.</i>)	1	2 e mais	—			—	
	2	1 a 2					
	3	0,5 a 1					
Cão-do-mar ou tubarão espinhoso (<i>Squalus acanthias</i>)	1	2,2 e mais	—			—	
	2	1 a 2,2					
	3	0,5 a 1					
Cantarilhos (<i>Sebastes spp.</i>)	1	2 e mais	—			—	
	2	0,6 a 2					
	3	0,35 a 0,6					
Bacalhau (<i>Gadus morhua</i>)	1	7 e mais	—	1		35 cm	
	2	4 a 7		2		(a)	35 cm
	3	2 a 4		3		(b)	30 cm
	4	1 a 2				35 cm	
	5	0,3 a 1				Báltico	Sul de 59°30'N
Escamudo negro (<i>Pollachius virens</i>)	1	5 e mais	—	1		35 cm	
	2	3 a 5		2		(a)	35 cm
	3	1,5 a 3		3		(b)	30 cm
	4	0,3 a 1,5				Báltico	Sul de 59°30'N
Eglefino ou arinca (<i>Melano grammus aeglefinus</i>)	1	1 e mais	—	1	CIEM Vb (zona CE)	30 cm	
	2	0,57 a 1		2		(a)	30 cm
	3	0,37 a 0,57		3		(b)	27 cm
	4	0,17 a 0,37				30 cm	
Badejo (<i>Merlangius merlangus</i>)	1	0,5 e mais	—	1		27 cm	
	2	0,35 a 0,5		2		(a)	23 cm
	3	0,25 a 0,35		3		(b)	23 cm
	4	0,11 a 0,25				23 cm	
Lingues (<i>Molva spp.</i>)	1	5 e mais	—	1		—	
	2	3 a 5		2		(a)	a fixar
	3	1,5 a 3		3		(b)	—
				4		63 cm	

Tabela de calibragem				Tamanhos mínimos a respeitar nas condições previstas pelos regulamentos referidos no artigo 7º		
Espécie	Tamanho	Kg/peixe ⁽¹⁾	Unidades/kg ⁽²⁾	Região	Zona geográfica	Tamanho mínimo
Sarda (<i>Scomber scombrus</i>) Mediterrâneo	1	0,5 e mais	50 ou menos	1	Excepto Mar do Norte Mar do Norte	20 cm
	2	0,2 a 0,5	51 a 125	2		20 cm
	3	0,1 a 0,2	126 a 250	3	Mediterrâneo	30 cm
		0,08 a 0,2	126 a 325	5		20 cm
						18 cm
Cavala (<i>Scomber japonicus</i>)	1	0,5 e mais	—			—
	2	0,25 a 0,5				
	3	0,14 a 0,25				
	4	0,05 a 0,14				
Anchovas (<i>Engraulis spp.</i>)	1	0,033 e mais	30 ou menos	3	Excepto CIEM IXa CIEM IXa Mediterrâneo	12 cm
	2	0,020 a 0,033	31 a 50	3		10 cm
	3	0,012 a 0,020	51 a 83			9 cm
	4	0,008 a 0,012	84 a 125			
Solha ou patruça (<i>Pleuronectes platessa</i>)	1	0,6 e mais	—	1	(a)	25 cm
	2	0,4 a 0,6		2		(b)
	3	0,3 a 0,4		3 Báltico	Mar do Norte	27 cm
	4	0,15 a 0,3				25 cm
						25 cm
				subdiv. 22 a 25 subdiv. 26 a 28 subdiv. 29 Sul de 59°30'N	21 cm	
					18 cm	
Pescada (<i>Merluccius merluccius</i>) Mediterrâneo	1	2,5 e mais	—	1	(a)	30 cm
	2	1,2 a 2,5		2		(b)
	3	0,6 a 1,2		3	Mediterrâneo	30 cm
	4	0,28 a 0,6				27 cm
	5	0,2 a 0,28				20 cm
		0,15 a 0,28				
Areiros (<i>Lepidorhombus spp.</i>) Mediterrâneo	1	0,45 e mais	—	1	(a)	25 cm
	2	0,25 a 0,45		2		(b)
	3	0,20 a 0,25		3		25 cm
	4	0,11 a 0,20				20 cm
		0,05 a 0,20				
Xaputas (<i>Brama spp.</i>)	1	0,8 e mais	—			—
	2	0,2 a 0,8				
Tamboris (<i>Lophius spp.</i>) inteiro eviscerado	1	8 e mais	—	1	(a)	—
	2	4 a 8		2		(b)
	3	2 a 4		3	Mediterrâneo	—
	4	1 a 2				a fixar
	5	0,5 a 1				30 cm
Tamboris (<i>Lothius spp.</i>) Descabeçado	1	4 e mais	—			—
	2	2 a 4				
	3	1 a 2				
	4	0,5 a 1				
	5	0,2 a 0,5				
Solha escura do M. do Norte (<i>Limanda limanda</i>)	1	0,25 e mais	—	1	(a)	15 cm
	2	0,13 a 0,25		2		(b)
				3	Mar do Norte	23 cm
						23 cm
						23 cm

Tabela de calibragem				Tamanhos mínimos a respeitar nas condições previstas pelos regulamentos referidos no artigo 7º		
Espécie	Tamanho	Kg/peixe (¹)	Unidades/kg (²)	Região	Zona geográfica	Tamanho mínimo
Solha-limão (<i>Microstomus kitt</i>)	1	0,6 e mais	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	0,35 a 0,6	—	2		25 cm
	3	0,18 a 0,35	—	3		25 cm
Atum branco ou germão (<i>Thunnus alalunga</i>)	1	4 e mais	—			—
	2	1,5 a 4	—			—
Atum rabilho (<i>Thunnus thynnus</i>)	1	70 e mais	—		Mediterrâneo	70 cm ou 6,4 kg
	2	50 a 70	—			
	3	25 a 50	—			
	4	10 a 25	—			
	5	6,4 a 10	—			
Atum patudo (<i>Thunnus obesus</i>)	1	10 e mais	—			—
	2	3,2 a 10	—			—
Escamudo amarelo (<i>Pollachius pollachius</i>)	1	5 e mais	—	1	(a) (b)	—
	2	3 a 5	—	2		30 cm
	3	1,5 a 3	—	3		—
	4	0,3 a 1,5	—			30 cm
Pichelim ou verdinho (<i>Micromesistius poutassou</i> ou <i>Gadus poutassou</i>)	1	—	7 ou menos			—
	2	—	8 a 14			—
	3	—	15 a 25			—
	4	—	26 a 30			—
Faneca (<i>Trisopterus luscus</i>) e fanecão (<i>Trisopterus minutus</i>)	1	0,4 e mais	—	3		a fixar
	2	0,25 a 0,4	—			
	3	0,125 a 0,25	—			
	4	0,05 a 0,125	—			
Boga do mar (<i>Boops boops</i>)	1	—	5 ou menos			—
	2	—	6 a 31			—
	3	—	32 a 70			—
Trombeiro (<i>Maena smaris</i>)	1	—	20 ou menos			—
	2	—	21 a 40			—
	3	—	41 a 90			—
Congro (<i>Conger conger</i>)	1	7 e mais	—	1	(a) (b)	—
	2	5 a 7	—	2		58 cm
	3	0,5 a 5	—	3		58 cm
Ruiivos (<i>Trigla spp.</i>) vermelho	1	1 e mais	—			—
	2	0,4 a 1	—			—
	3	0,2 a 0,4	—			—
	4	0,06 a 0,2	—			—
Outros ruiivos	1	0,25 e mais	—			—
	2	0,2 — 0,25	—			—
Carapaus e chicharros (<i>Trachurus spp.</i>)	1	0,6 e mais	—	1	Mediterrâneo	15 cm
	2	0,4 a 0,6	—	2		15 cm
	3	0,2 a 0,4	—	3		15 cm
	4	0,08 a 0,2	—	5		15 cm
	5	0,02 a 0,08	—			12 cm

Tabela de calibragem				Tamanhos mínimos a respeitar nas condições previstas pelos regulamentos referidos no artigo 7º		
Espécie	Tamanho	Kg/peixe ⁽¹⁾	Unidades/kg ⁽²⁾	Região	Zona geográfica	Tamanho mínimo
Tainhas (<i>Mugil spp.</i>)	1	1 e mais	—	1	(a) (b) Mediterrâneo	—
	2	0,5 a 1		2		20 cm
	3	0,2 a 0,5		3		—
	4	0,1 a 0,2				20 cm 16 cm
Raias (<i>Raja spp.</i>)	1	5 e mais	—			—
	2	3 a 5				
	3	1 a 3				
	4	0,3 a 1				
Raias (<i>asas</i>)	1	3 e mais	—			—
	2	0,5 a 3				
Azevia (<i>Platichthys Flesus</i>)	1	mais de 0,3	—	1	(a) (b) subdiv. 22 a 25 subdiv. 26 a 28 subdiv. 29 a 32 Sul de 59°30'N	24 cm
	2	0,2 a 0,3 incluído		2		24 cm
				3		24 cm
				Báltico		25 cm 21 cm 18 cm
Linguados (<i>Solea spp.</i>)	1	0,5 e mais	—	1	(a) (b) Mediterrâneo	24 cm
	2	0,33 a 0,5		2		24 cm
	3	0,25 a 0,33		3		24 cm
	4	0,17 a 0,25				24 cm
	5	0,12 a 0,17 ⁽³⁾				20 cm
	1	0,5 e mais				
	2	0,33 a 0,5				
	3	0,25 a 0,35				
	4	0,20 a 0,25				
	5	0,12 a 0,2 ⁽⁴⁾				
Peixe-espada (<i>Lepidopus caudatus</i>)	1	3 e mais	—			—
	2	2 a 3				
	3	1 a 2				
	4	0,5 a 1				
Peixe-espada preto (<i>Aphanopus carbo</i>)	1	3 e mais	—			—
	2	0,5 a 3				
Chocos (<i>Sepia officinalis</i> e <i>Rossia macrosoma</i>)	1	0,5 e mais	—			—
	2	0,3 a 0,5				
	3	0,1 a 0,3				
Lagostim (<i>Nephrops norvegicus</i>)	1	—	20 e menos	2	Skagerrak e Kattegat Excepto Escócia mar da Irlanda [CIEM VIa) e VIIa)], Skagerrak e Kattegat Oeste da Escócia e mar da Irlanda [CIEM VIa) e VIIa)] Mediterrâneo	40 mm ^(*)
	2		21 a 30	2		130 mm ^(**)
	3		31 a 40			25 mm ^(*)
	4		mais de 40	85 mm ^(**)		
				2		20 mm ^(*) 70 mm ^(**)
				3		20 mm ^(*) 70 mm ^(**) 20 mm ^(*) 70 mm ^(**)

Tabela de calibragem				Tamanhos mínimos a respeitar nas condições previstas pelos regulamentos referidos no artigo 7º		
Espécie	Tamanho	Kg/peixe ⁽¹⁾	Unidades/kg ⁽²⁾	Região	Zona geográfica	Tamanho mínimo
Caudas de lagostins	1	—	60 e menos	2	Skagerrak e Kattegat	72 mm
	2		61 a 120			
	3		121 a 180	2	Excepto Oeste da Escócia mar da Irlanda [CIEM VIa e VIIa)] Skagerrak e Kattegat	46 mm
	4		mais de 180			
Camarão negro (<i>Crangon crangron</i>)	1	6,8 mm e mais ⁽⁵⁾	—			—
	2					
Camarão ártico (<i>Pandalus borealis</i>) fresco ou refrigerado	Tamanho único	—	250 e menos			—
Camarão ártico cozido em água ou a vapor	1	—	160 e menos			—
	2		161 a 250			
Sapateira (<i>Cancer pagurus</i>)	1	16 cm e mais ⁽⁶⁾	—			—
	2	13 a 16 cm ⁽⁶⁾				

⁽¹⁾ O limite superior fixado para as categorias de calibragem entende-se sempre «excluída».

⁽²⁾ Para as sardas e cavalas = unidades por 25 kg.

⁽³⁾ Esta tabela é aplicável até 31 de Dezembro de 1997.

⁽⁴⁾ Esta tabela será aplicada a partir de 1 de Janeiro de 1998.

⁽⁵⁾ Comprimento da carapaça.

⁽⁶⁾ Largura da carapaça, medida na sua maior dimensão.

(a) Excepto Skagerrak e Kattegat.

(b) Skagerrak e Kattegat.

(*) Comprimento da carapaça.

(**) Comprimento total.