

Acest document reprezintă un instrument de documentare, iar instituțiile nu își asumă responsabilitatea pentru conținutul său.

► **B**

REGULAMENTUL (CEE) NR. 2136/89 AL CONSILIULUI

din 21 iunie 1989

► **M1** privind stabilirea unor standarde comune de comercializare pentru conservele de sardine și a unor descrieri comerciale pentru conservele de sardine și conservele de produse de tipul sardine ◀

(JO L 212, 22.7.1989, p. 79)

Astfel cum a fost modificat prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
► <u>M1</u>	Regulamentul (CE) nr. 1181/2003 al Comisiei din 2 iulie 2003	L 165	17	3.7.2003
► <u>M2</u>	Regulamentul (CE) nr. 1345/2008 al Comisiei din 23 decembrie 2008	L 348	76	24.12.2008



REGULAMENTUL (CEE) NR. 2136/89 AL CONSILIULUI

din 21 iunie 1989

► **M1** privind stabilirea unor standarde comune de comercializare pentru conservele de sardine și a unor descrieri comerciale pentru conservele de sardine și conservele de produse de tipul sardine ◄

CONSILIUL COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 3796/81 al Consiliului din 29 decembrie 1981 privind organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești ⁽¹⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 1495/89 ⁽²⁾, în special articolul 2 alineatul (3),

având în vedere propunerea Comisiei,

întrucât Regulamentul (CEE) nr. 3796/81 prevede posibilitatea de a stabili norme comune de comercializare pentru produsele pescărești în interiorul Comunității, în special în scopul de a elimina de pe piață produsele de calitate nesatisfăcătoare și de a facilita relațiile comerciale pe baza unei concurențe loiale;

întrucât stabilirea normelor respective pentru conservele de sardine este de natură să amelioreze rentabilitatea producției de sardine a Comunității, ca și modalitățile de desfacere a acesteia, și să faciliteze vânzarea produselor respective;

întrucât, mai ales în vederea asigurării unei bune transparențe a pieței, este necesar să specificăm că produsele respective trebuie să fie preparate exclusiv pe bază de pești din specia „*sardina pilchardus* WALBAUM” și să conțină cel puțin o cantitate minimă de pește;

întrucât, pentru a garanta o prezentare comercială satisfăcătoare a produselor, este necesar să se definească elementele privitoare la pregătirea peștelui care premerg conservarea și ambalarea, formele de prezentare în care acesta poate fi comercializat, mediul de conservare și ingredientele adiționale care pot fi folosite; întrucât aceste elemente nu pot fi totuși de natură să excludă eventuale noi produse care ar putea apărea pe piață;

întrucât, pentru a înlătura comercializarea unor produse nesatisfăcătoare, este necesar să se definească anumite criterii pe care conservele de sardine trebuie să le respecte pentru a putea fi desfăcute în perimetrul Comunității în scopul alimentației umane;

întrucât Directiva 79/112/CEE a Consiliului din 18 decembrie 1978 privind armonizarea normelor statelor membre cu privire la etichetarea, prezentarea și publicitatea pentru produsele alimentare în vederea vânzării lor către consumatorul final ⁽³⁾, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 86/197/CEE ⁽⁴⁾, și Directiva 76/211/CEE a Consiliului din 20 ianuarie 1976 privind armonizarea legilor statelor membre referitoare la preambalarea, în funcție de masă sau volum, a anumitor produse preambalate ⁽⁵⁾, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 78/891/CEE ⁽⁶⁾, definesc indicatorii necesari unei informări și unei protecții corecte a consumatorului în ceea ce privește conținutul recipientelor; întrucât, în ceea ce privește conservele

⁽¹⁾ JO L 379, 31.12.1981, p. 1.

⁽²⁾ JO L 148, 1.6.1989, p. 1.

⁽³⁾ JO L 33, 8.2.1979, p. 1.

⁽⁴⁾ JO L 144, 29.5.1986, p. 38.

⁽⁵⁾ JO L 46, 21.2.1976, p. 1.

⁽⁶⁾ JO L 311, 4.11.1978, p. 21.

▼B

de sardine, este necesar să se determine denumirea de vânzare a produselor în funcție de prepararea culinară propusă și mai ales în funcție de raportul dintre diferitele ingrediente care compun produsul finit; întrucât, în cazul în care mediul de conservare este uleiul, este necesar să se precizeze felul în care trebuie denumit acest ulei;

întrucât este necesar să se încredințeze Comisiei adoptarea, la nevoie, a măsurilor de aplicare cu caracter tehnic,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

▼M1*Articolul 1*

Prezentul regulament definește standardele care trebuie respectate la comercializarea conservelor de sardine și descrierile comerciale aplicabile conservelor de sardine și conservelor de produse de tipul sardine comercializate în Comunitate.

Articolul 1a

În sensul prezentului regulament:

1. „conserve de sardine” înseamnă produse preparate din pești aparținând speciei *Sardina pilchardus*;
2. „conserve de produse de tipul sardine” înseamnă produse comercializate și prezentate în același mod precum conservele de sardine și preparate din pești din următoarele specii:
 - (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***Articolul 2*

Pot fi comercializate sub denumirea de conserve de sardine, conform cu denumirea de vânzare avută în vedere la articolul 7, doar produsele care respectă următoarele condiții:

▼M1

- trebuie să fie în domeniul de aplicare al codurilor NC 1604 13 11, 1604 13 19 și ex 1604 20 50;

▼B

- să fie preparate exclusiv pe bază de pești din specia „*sardina pilchardus* WALBAUM”;

▼B

- să fie preambalate cu orice mediu de conservare convenabil în recipiente închise ermetic;
- să fie sterilizate printr-un tratament corespunzător.

Articolul 3

În măsura necesară unei prezentări comerciale satisfăcătoare a produsului, sardinele trebuie să fie curățate corespunzător de cap, branhiilor, de înotătoarea caudală și de orice viscere în afară de icre, lapți și rinichi, precum și, în funcție de prezentarea comercială respectivă, de coloana vertebrală și de piele.

Articolul 4

Sardinele conservate în cutie pot fi comercializate sub una dintre următoarele forme de prezentare:

1. sardine: produs de bază; eliminarea corespunzătoare a capului, branhiilor, a înotătoarei caudale și a viscerelor. Capul este tăiat perpendicular pe coloana vertebrală, în apropierea branhiilor;
2. sardine fără oase: față de produsul de bază avut în vedere la punctul 1, eliminarea suplimentară a coloanei vertebrale;
3. sardine fără piele și fără oase: față de produsul de bază avut în vedere la punctul 1, eliminarea suplimentară a coloanei vertebrale și a pielii;
4. fileuri de sardine: mase musculare prelevate paralel cu coloana vertebrală, pe toată lungimea peștelui, sau o parte din aceasta, după eliminarea coloanei vertebrale, a înotătoarelor, ca și a marginii peretelui abdominal. Fileurile pot fi prezentate cu sau fără piele;
5. sardine bucăți: fragmente de pește din zona capului, având o lungime de minimum trei centimetri, obținute din produsul de bază avut în vedere la punctul 1, prin tăiere perpendiculară pe coloana vertebrală;
6. orice altă formă de prezentare, cu condiția să se diferențieze clar de prezentările definite la punctele 1-5.

Articolul 5

În scopul denumirii de vânzare avute în vedere la articolul 7, se disting următoarele medii de conservare, cu sau fără adăugarea unor ingrediente suplimentare:

1. ulei de măsline;
2. alte tipuri de ulei vegetal rafinat, inclusiv uleiul de reziduuri de măsline, folosite singure sau în amestec;
3. sos tomat;
4. suc propriu (lichid rezultând din fierberea peștelui), saramură sau apă;
5. marinate cu sau fără vin;
6. orice alt mediu de conservare, cu condiția să se diferențieze clar de mediile de conservare definite la punctele 1-5.

Aceste medii de conservare pot fi folosite în amestec, cu excepția uleiului de măsline care nu poate fi folosit în amestec cu alte tipuri de ulei.



Articolul 6

(1) Produsele conținute în recipient, așa cum se prezintă ele după aplicarea tratamentelor de sterilizare, trebuie să respecte cel puțin următoarele criterii:

- (a) sardinele sau porțiunile de sardină trebuie, pentru prezentările descrise la articolul 4 punctele 1-5:
 - să fie de dimensiuni pe cât posibil uniforme și dispuse cu regularitate în recipient;
 - să fie ușor de separat unele de altele;
 - să nu prezinte rupturi mari ale peretelui abdominal;
 - să nu prezinte rupturi sau zdrobiri ale cărnii;
 - să nu prezinte îngălbeniri ale țesuturilor, în afară de urme fine;
 - carnea trebuie să fie de consistență normală. Ea nu trebuie în nici un caz să fie excesiv de fibroasă sau moale sau spongioasă;
 - carnea trebuie să fie de culoare deschisă sau trandafirie și nu poate prezenta o înroșire perivertebrală, în afară de urme fine;
- (b) în ceea ce privește mediul de conservare, acesta trebuie să aibă o culoare și o consistență caracteristice denumirii și ingredientelor folosite. În cazul unei conservări în ulei, acesta nu poate conține un exsudat apos mai mare de 8 % din greutatea netă;
- (c) să păstreze mirosul și gustul caracteristice speciei „*Sardina pilchardus* WALBAUM” și ale tipului de mediu de conservare și să nu prezinte mirosuri și gusturi dezagreabile, în special gust amar, oxidat sau ranced;
- (d) să nu conțină corpuri străine;
- (e) în ceea ce privește produsele cu oase, coloana vertebrală trebuie să fie ușor separabilă de carne și să fie friabilă;
- (f) în ceea ce privește produsele fără piele sau fără oase, acestea nu trebuie să conțină reziduuri importante din aceste materii.

(2) Recipientul nu poate prezenta oxidări exterioare sau deformări care afectează o bună prezentare comercială.

Articolul 7

Fără a aduce atingere directivelor 79/112/CEE și 76/211/CEE, denumirea de vânzare care figurează pe preambalajele conservelor de sardine este determinată în funcție de raportul între greutatea sardinelor conținute în recipient după sterilizare și greutatea netă, exprimate în grame.

- (a) Pentru prezentările avute în vedere la articolul 4 punctele 1-5, acest raport este cel puțin egal cu următoarele valori:
 - 70 % pentru mediile de conservare avute în vedere la articolul 5 punctele 1, 2, 4 și 5;
 - 65 % pentru mediul de conservare avut în vedere la articolul 5 punctul 3;
 - 50 % pentru mediile de conservare avute în vedere la articolul 5 punctul 6.

Odată respectate aceste valori, denumirea de vânzare este stabilită în funcție de prezentarea sardinei, pe baza denumirii respective, avute în vedere la articolul 4. Desemnarea mediului de conservare folosit trebuie să facă parte integrantă din denumirea de vânzare.

▼B

În cazul produselor în ulei, mediul de conservare este desemnat prin:

- „în ulei de măsline”, atunci când a fost utilizat acest ulei
sau
- „în ulei vegetal”, atunci când au fost utilizate celelalte tipuri de ulei vegetal rafinat, inclusiv uleiul de reziduuri de măsline sau amestecuri
sau
- „în ulei de”, urmat de desemnarea naturii specifice.

- (b) Pentru prezentările avute în vedere la articolul 4 punctul 6, acest raport trebuie să fie de cel puțin 35 %.
- (c) Pentru preparatele culinare altele decât cele descrise la litera (a), denumirea de vânzare trebuie să indice specificitatea pregătirii culinare.

Prin derogare de la articolul 2 liniuța a doua și litera (b) a prezentului articol, preparatele pe bază de carne de sardine, care implică dispariția structurii musculare, pot conține și carne provenită de la alte specii de pește care a fost supusă aceluiași tratament, cu condiția ca partea de sardine să fie de cel puțin 25 %.

- (d) Denumirea de vânzare, așa cum este definită în prezentul articol, este rezervată produselor avute în vedere la articolul 2.

▼M2*Articolul 7a*

(1) Fără a aduce atingere Directivei 2000/13/CE, conservele de produse de tipul sardine pot fi comercializate în Comunitate sub o descriere comercială care constă în cuvântul „sardine” adăugat la denumirea științifică a speciei și la zona geografică în care aceasta a fost capturată.

(2) În cazul în care descrierea comercială menționată la alineatul (1) este marcată pe recipientul unei conserve de produs de tip sardină, aceasta trebuie să fie indicată într-un mod clar și distinct.

(3) Denumirea științifică include, în toate cazurile, numele generic și denumirea latină specifică.

(4) Zona geografică se indică prin una dintre denumirile enumerate în prima coloană din anexă, ținându-se seama de identificarea corespunzătoare, menționată în coloana a doua din anexă.

(5) O singură specie se comercializează sub o singură descriere comercială.

▼B*Articolul 8*

Comisia adoptă, în funcție de necesități și după procedura prevăzută la articolul 33 din Regulamentul (CEE) nr. 3796/81, măsurile necesare aplicării prezentului regulament, mai ales planul de etalon destinat aprecierii conformității loturilor de fabricație cu prezentul regulament.

Articolul 9

Prezentul regulament intră în vigoare în a treia zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Se aplică de la 1 ianuarie 1990.

▼B

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.