

## I

*(Rättsakter vilkas publicering är obligatorisk)*

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) Nr 2406/96**

av den 26 november 1996

**om fastställande av gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter**

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 3759/92 av den 17 december 1992 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 2.3 i denna,

med beaktande av kommissionens förslag, och

med beaktande av följande:

Gemensamma marknadsnormer har fastställts dels för vissa fiskarter genom förordning (EEG) nr 103/76 <sup>(2)</sup>, dels för räkor av släktet Crangon genom förordning (EEG) nr 104/76 <sup>(3)</sup>. För att beakta utvecklingen av marknaden och förändringar i handelsbruk måste nya omfattande förändringar göras i dessa förordningar. Följaktligen är det nödvändigt att göra en total översyn av dessa bestämmelser i en enda ny rättsakt, i syfte att säkerställa att de är tydliga och kan tillämpas på ett korrekt sätt. Förordningarna (EEG) nr 103/76 och (EEG) nr 104/76 bör därför ersättas.

Det huvudsakliga målet med de gemensamma marknadsnormerna för fiskeriprodukter är att förbättra produktkvaliteten och därmed att underlätta avsättningen, till gagn för både producenter och konsumenter. Eftersom det handlar om icke beredda produkter som saluförs i färskt eller fryst tillstånd avgörs kvaliteten i hög grad av

färskheten, som fastställs genom organoleptisk undersökning på grundval av objektiva kriterier. För att fiskeriproduktpartier skall ha samma färskhetsgrad måste de innehålla produkter av samma art, komma från samma fångstplats och samma fartyg.

Ett begränsat men tillräckligt antal färskhetskategorier bör fastställas på grundval av en skala som fastställs för varje produktgrupp. Eftersom kvalitetsprodukter måste stödjas senast från den 1 januari 2000, är det dock inte lämpligt att tillåta att samtliga färskhetskategorier omfattas av de interventionsmekanismer som införts som en del av systemen inom marknadsorganisationen.

De gemensamma marknadsnormerna syftar också till att fastställa enhetliga handelsegenskaper för produkterna i fråga för hela gemenskapsmarknaden för att förhindra snedvridning av konkurrensen och dessutom att möjliggöra att marknadsorganisationens prissystem tillämpas på samma sätt. I detta syfte bör ett krav vara att fiskeriprodukter graderas på grundval av storlekskategorier som fastställs i förhållande till produkternas vikt eller, i vissa särskilda fall, deras storlek.

De gemensamma marknadsnormerna skall tillämpas när alla berörda produkter som är avsedda som livsmedel, oavsett om de har sitt ursprung i gemenskapen eller kommer från tredje land, säljs för första gången inom gemenskapens territorium. Dessa normer skall tillämpas utan att det påverkar antagna hygienföreskrifter eller regler som fastställts inom ramen för åtgärder för bevarandet av fiskeresurser. Det är särskilt viktigt att erinra om att de biologiska minimistorlekar som eventuellt är i kraft under alla omständigheter har företräde i förhållande till de minimistorlekar som fastställs för fiskeriprodukter genom gemensamma marknadsnormer.

Tillämpningen av gemensamma marknadsnormer på produkter från tredje land innebär att det krävs kompletterande information på förpackningarna. Denna informa-

<sup>(1)</sup> EGT nr L 388, 31.12.1992, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 3318/94 (EGT nr L 350, 31.12.1994, s. 15).

<sup>(2)</sup> EGT nr L 20, 28.1.1976, s. 29. Förordningen senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1935/93. (EGT nr L 176, 20.7.1993, s. 1).

<sup>(3)</sup> EGT nr L 20, 28.1.1976, s. 35. Förordningen senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1300/95 (EGT nr L 126, 9.6.1995, s. 3).

tion är dock inte nödvändig om det rör sig om produkter som införs i gemenskapen av fartyg som för tredje lands flagg på samma villkor som för gemenskapsfångster.

Mot bakgrund av rådande praxis i flertalet medlemsstater är det lämpligt att industrin graderar fiskeriprodukter i färskhets- och storlekskategorier. Särskilt i syfte att bedöma färskheten utifrån organoleptiska kriterier bör berörda branschorganisationer utnämna experter för detta ändamål.

För att hålla varandra underrättade bör varje medlemsstat förse de andra medlemsstaterna och kommissionen med en förteckning över berörda experters och branschorganisationers namn och adresser.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### A. Allmänna bestämmelser

##### Artikel 1

1. I denna förordning fastställs i fråga om vissa fiskeriprodukter de gemensamma marknadsnormer som avses i artikel 2 i förordning (EEG) nr 3759/92, nedan kallad grundförordningen.
2. I den här förordningen avses med
  - a) *saluföring*: det första försäljningsutbudet och/eller den första försäljningen som livsmedel på gemenskapens territorium,
  - b) *parti*: den mängd fiskeriprodukter av samma art som bearbetats på samma sätt och som eventuellt kommer från samma fångstplats och samma fartyg,
  - c) *fångstplats*: den inom fiskerinäringen vanliga beteckningen på den plats där fångsten gjorts,
  - d) *produktform*: den form i vilken fisken saluförs, såsom hel, rensad, utan huvud, etc.,
  - e) *synliga parasiter*: en parasit eller grupp av parasiter av en storlek, färg eller struktur som klart skiljer sig från fiskvävnad och som kan iakttas utan förstörande optiska hjälpmedel under för det mänskliga ögat goda ljusförhållanden.
3. a) Bestämmelserna i den här förordningen i fråga om färskhetskategorier för fiskeriprodukter skall tillämpas utan att det påverkar kraven i rådets direktiv 91/493/EEG av den 22 juli 1991 om

fastställande av hygienkrav för produktionen och marknadsföringen av fiskprodukter<sup>(1)</sup>.

- b) Till dess kommissionen antar ett beslut enligt direktiv 91/493/EEG anges kriterierna för fisk som är otjänlig som livsmedel i kategorin för fisk som "inte är tillåten" i bilaga I till den här förordningen.

##### Artikel 2

1. De produkter som avses i artikel 3, och som har sitt ursprung i gemenskapen eller som kommer från tredje land, får endast saluföras om de uppfyller kraven i denna förordning.
2. Bestämmelserna i denna förordning skall dock inte tillämpas på små produktkvantiteter som av kustfiskaren avsätts direkt till detaljhandlare eller konsumenter.
3. Detaljerade bestämmelser för tillämpningen av denna artikel skall antas enligt förfarandet i artikel 32 i grundförordningen.

##### Artikel 3

1. Gemensamma marknadsnormer fastställs härigenom för följande produkter:
  - a) Saltvattenfisk enligt KN-nummer 0302:
    - Rödspätta (*Pleuronectes platessa*).
    - Långfenad tonfisk (*Thunnus alalunga*).
    - Blåfenad tonfisk (*Thunnus thynnus*).
    - Fisk av släktet *Thunnus* eller *Parathunnus obesus*.
    - Sill/strömning av arten *Clupea harengus*.
    - Torsk av arten *Gadus morhua*.
    - Sardiner av arten *Sardina pilchardus*.
    - Kolja (*Melanogrammus aeglefinus*).
    - Gråsej (*Pollachius virens*).
    - Lyrtorsk (*Pollachius pollachius*).
    - Makrill av arten *Scomber scombrus*.
    - Makrill av arten *Scomber japonicus*.
    - Taggmakrill (*Trachurus* spp.).
    - Pigghaj och rödhaj (*Squalus acanthias* och *Scyliorhinus* spp.).
    - Kungsfisk (*Sebastes* spp.).
    - Vitling (*Merlangius merlangus*).
    - Blåvitling (*Micromesistius poutassou* eller *Gadus poutassou*).

<sup>(1)</sup> EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 15. Direktivet senast ändrat genom direktiv 96/23/EG (EGT nr L 125, 23.5.1996, s. 10).

- Långa (*Molva* spp.).
  - Ansjovis (*Engraulis* spp.).
  - Kummel av arten *Merluccius merluccius*.
  - Glasvar (*Lepidorhombus* spp.).
  - Havsbraxen (*Brama* spp.).
  - Marulk (*Lophius* spp.).
  - Sandskädda (*Limanda limanda*).
  - Bergtunga (*Microstomus kitt*).
  - Skäggtorsk och glyskolja (*Trisopterus luscus* och *Trisopterus minutus*).
  - Oxögonfisk (*Boops boops*),
  - Picarel (*Maena smaris*).
  - Havsål (*Conger conger*).
  - Knotfisk (*Trigla* spp.)
  - Multefisk (*Mugil* spp.).
  - Rocka (*Raja* spp.).
  - Skrubbskädda (*Platichthys flesus*).
  - Tunga (*Solea* spp.).
  - Strumpebandsfisk och dolkfisk (*Lepidopus caudatus* och *Aphanopus carbo*).
- b) Kräftdjur enligt KN-nummer 0306, antingen levande, färska eller kyllda eller ångkokta eller kokta i vatten:
- Hästräka (*Crangon crangon*) och nordhavsräka (*Pandalus borealis*).
  - Krabba (*Cancer pagurus*).
  - Havskräfta (*Nephrops norvegicus*).
- c) Bläckfisk enligt KN-nummer 0307:
- Tioarmad bläckfisk (*Sepia officinalis* och *Rossia macrosoma*).

2. De marknadsnormer som avses i punkt 1 omfattar följande:

- a) Färskhetskategori.
- b) Storlekskategori.

## B. Färskhetskategorier

### Artikel 4

1. Färskhetskategori skall fastställas för varje parti på grundval av produkternas färskhet och ett antal ytterligare krav.

Färskhetsgrad skall definieras med hänvisning till särskilda värderingar för olika typer av produkter enligt bilaga I till denna förordning.

2. På grundval av värderingarna som avses i punkt 1 skall de produkter som avses i artikel 3 klassificeras i parti enligt någon av följande färskhetskategorier:

- a) Extra, A eller B i fråga om fisk, broskfiskar, bläckfisk och havskräfta.
- b) Extra eller A i fråga om räkor.

Levande havskräfta skall dock klassificeras i en kategori benämnd E.

3. Krabba enligt artikel 3 skall inte klassificeras enligt särskilda färskhetsnormer.

Dock får endast hela krabbor saluföras, med undantag av romhonor och krabbor med mjukt skal.

### Artikel 5

1. Varje parti måste innehålla produkter av samma färskhetsgrad. Ett litet parti behöver dock inte ha samma färskhet. Om det inte har det skall partiet placeras i den lägsta färskhetskategori som är företrädd i det.

2. Färskhetskategori skall tydligt anges med läsliga och outplånliga bokstäver som är minst 5 cm höga på de etiketter som anbringas på partierna.

### Artikel 6

1. Fisk, broskfiskar, bläckfisk och havskräfta enligt artikel 3 placerade som parti i kategori B skall inte vara berättigade, i den mån det gäller partiet, till ekonomisk kompensation som avses i artiklarna 12, 12a, 14 och 15 i grundförordningen.

2. Fisk, broskfiskar, bläckfisk och havskräfta i färskhetskategorin Extra skall vara fri från tryckmärken, skador, fläckar och missfärgningar.

3. Fisk, broskfisk, bläckfisk och havskräfta i färskhetskategori A skall vara fri från fläckar och missfärgningar. En mycket liten andel med lättare tryckmärken och ytliga skador skall tolereras.

4. För fisk, broskfisk, bläckfisk och havskräfta i färskhetskategori B skall en liten andel med allvarligare tryckmärken och ytliga skador tolereras. Fisken skall vara fri från fläckar och missfärgningar.

5. När produkterna klassificeras i färskhetskategorier skall, utan att det påverkar tillämpningen av gällande hygienbestämmelser, även förekomsten av synliga parasiter och deras eventuella negativa inverkan på produktens kvalitet beaktas, dock med hänsyn till typ av produkt och produktform.

6. Detaljerade bestämmelser för tillämpningen till denna artikel skall vid behov antas i enlighet med förfarandet i artikel 32 i grundförordningen.

### C. Storlekskategorier

#### Artikel 7

1. Produkter enligt artikel 3 skall bedömas efter vikt eller antal per kilo. Hästråkor och krabbor skall dock delas in i storlekskategorier på grundval av skelets omfång.

2. De minimistorlekar som fastställs i denna förordning i enlighet med skalan i bilaga II skall tillämpas utan att det påverkar de minimistorlekar, uttryckta i längd, som krävs enligt följande:

- Rådets förordning (EEG) nr 1866/86 av den 12 juni 1986 om fastställande av vissa tekniska åtgärder för bevarande av fiskeresurserna i Östersjön, Bälten och Öresund <sup>(1)</sup>.
- Rådets förordning (EEG) nr 3094/86 av den 7 oktober 1986 om vissa tekniska åtgärder för bevarande av fiskeresurserna <sup>(2)</sup>.
- Rådets förordning (EG) nr 1626/94 av den 27 juni 1994 om vissa tekniska åtgärder för bevarande av fiskeresurserna i Medelhavet <sup>(3)</sup>.

För de behöriga myndigheternas kontroll skall för de arter som omfattas av marknadsnormerna de föreskrivna biologiska minimistorlekarna enligt bilaga II följas.

#### Artikel 8

1. Partier skall placeras i storlekskategorier enligt den skala som återges i bilaga II.

2. Varje parti måste innehålla produkter av samma storlek. Ett litet parti behöver dock inte vara av samma storlek. Om det inte har det skall partiet placeras i den lägsta kategori som är företrädd i det.

3. Storlekskategori och produktform skall tydligt anges med outplånliga bokstäver som är minst 5 cm höga på de etiketter som anbringas på partierna

Nettovikten i kilo skall klart och tydligt anges på varje parti. I fråga om partier som säljs i standardförpackningar är denna viktuppgift inte nödvändig om den

<sup>(1)</sup> EGT nr L 162, 18.6.1986, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1821/96 (EGT nr L 241, 21.9.1996, s. 8).

<sup>(2)</sup> EGT nr L 288, 11.10.1986, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 3071/95 av den 22.12.1995 (EGT nr L 329, 30.12.1995, s. 14).

<sup>(3)</sup> EGT nr L 171, 6.7.1994, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1075/96 (EGT nr L 142, 15.6.1986, s. 1).

vägning som genomförs före försäljningen visar att förpackningarnas innehåll väl motsvarar det förmodade innehållet uttryckt i kilo.

4. Detaljerade bestämmelser för tillämpningen av denna artikel skall antas enligt förfarandet i artikel 32 i grundförordningen, särskilt vad gäller vägningsmetod och bestämning av den högre eller lägre variation i nettovikt mot den angivna eller förmodade nettovikten som tillåts i fråga om varje parti.

#### Artikel 9

Pelagisk fisk får klassificeras i andra färskhets- och storlekskategorier enligt ett stickprovsförfarande. Detta system skall säkerställa att färskhet och storlek hos produkterna i partiet är så enhetlig som möjligt.

Detaljerade bestämmelser för tillämpning av denna artikel, särskilt vad gäller bestämning av antalet stickprover som skall tas, vikten eller volymen på fisken inom varje stickprov samt bedömningsmetoder för klassificering och kontroll av vikten på saluförda partier, skall antas enligt förfarandet i artikel 32 i grundförordningen.

#### Artikel 10

För att säkerställa lokala eller regionala leveranser av kräftdjur och krabba i vissa kustområden inom gemenskapen får undantag från de minimistorlekar som fastställs för dessa produkter i bilaga II antas.

Områdena i fråga skall bestämmas och de motsvarande saluföringsstorlekarna skall antas enligt förfarandet i artikel 32 i grundförordningen.

### D. Produkter från tredje land

#### Artikel 11

1. Utan att det påverkar bestämmelserna i artikel 2.1 får produkter enligt artikel 3 importerade från tredje land endast saluföras om de är presenterade i förpackningar på vilka följande information klart och tydligt framgår:

- Ursprungsland tryckt med romerska bokstäver som är minst 20 millimeter höga.
- Vetenskapligt namn på varan och handelsnamn.
- Produktform.
- Färskhets- och storlekskategori.
- Nettovikt i kilo av produkterna i förpackningen.
- Datum för sortering och avsändningsdatum.
- Leverantörens namn och adress.

2. Produkter som avses i artikel 3, som landats i en gemenskapshamn direkt från fångstplatsen av fartyg som för tredje lands flagg, och som är avsedda att saluföras skall dock omfattas av samma bestämmelser som dem som är tillämpliga på gemenskapsfångster utan att detta påverkar förordning EEG nr 1093/94 <sup>(1)</sup>.

#### E. Slutbestämmelser

##### Artikel 12

1. Fiskeriindustrin skall dela in produkterna i färskhetskategorierna Extra, A och B och storlekskategorier i samarbete med experter som för detta syfte utnämnts av berörda branschorganisationer. Medlemsstaterna skall utföra kontroller för att säkerställa att bestämmelserna i denna artikel följs.

2. De behöriga nationella myndigheterna får själva åta sig indelningen om denna inte utförs enligt förfarandet i punkt 1.

##### Artikel 13

Varje medlemsstat skall förse övriga medlemsstater och kommissionen senast en månad före dagen för denna

förordnings ikraftträdande med en förteckning över namn på och adresser till de experter och branschorganisationer som avses i artikel 12. De övriga medlemsstaterna och kommissionen skall informeras om ändringar i denna lista.

##### Artikel 14

Kommissionen skall före den 31 december 2001 lägga fram en rapport till rådet om resultatet av tillämpningen av artikel 6.1 i den här förordningen samt, vid behov, lämpliga förslag.

##### Artikel 15

Förordningarna (EEG) nr 103/76 och 104/76 skall härmed upphöra att gälla. Hänvisningar till dessa förordningar skall tolkas som hänvisningar till denna förordning.

##### Artikel 16

1. Denna förordning träder i kraft den 1 januari 1997.
2. Utan hinder av vad som sägs i stycke 1 skall bestämmelserna i artikel 6.1 gälla från och med den 1 januari 2000.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 26 november 1996.

*På rådets vägnar*

E. KENNY

*Ordförande*

<sup>(1)</sup> EGT nr L 121, 12.5.1994, s. 3.

## BILAGA I

## FÄRSKHETSVÄRDERINGAR

De värderingar som anges i denna bilaga är tillämpliga på följande produkter eller grupper av produkter, med beaktande av de bedömningskriterier som är specifika för var och en av dem.

## A. Vitfisk

Kolja, torsk, gråsej, lyrtorsk, kungsfisk, vitling, långa, kummel, havsbraxen, marulk, skäggtorsk, oxögonfisk, picarel, havsål, knottfisk, multefisk, rödspätta, glasvar, tunga, sandskädda, bergtunga, skrubbskädda, strumpebandsfisk

## B. Blåfisk

Långfenad tonfisk, blåfenad tonfisk, bigeye tuna, blåvitling, sill/strömming, sardin, makrill, taggmakrill, ansjovis

## C. Broskfisk

Haj, rocka

## D. Bläckfisk

Bläckfisk

## E. Kräftdjur

1. Räkar

2. Havskräfta

## A. VITFISK

	Kriterier			
	Färskhetskategori			Inte tillåten <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Skinn	Kraftigt, glänsande pigment (med undantag av kungsfisk) eller genomskinligt, utan missfärgning	Kraftig men inte glänsande pigmentering	Pigmentering på väg att bli missfärgad och matt	Matt pigmentering <sup>(2)</sup>
Hudslem	Vattnigt; genomskinligt	Lätt grumligt	Mjölaktigt	Gulgrått, ogenomskinligt slem
Ögon	Konvexa (utstående); svart, klar pupill; genomskinlig hornhinna	Konvexa (utstående) och lätt insjunkna, svart matt pupill, svagt opaliserande hornhinna	Platta; opaliserande hornhinna; ogenomskinlig pupill	Konkava i mitten; grå pupill, mjölaktig hornhinna <sup>(2)</sup>
Gälar	Klara färger; inget slem	Mindre färgade; slemmet genomskinligt	Gråbruna på väg att missfärgas; tjockt och ogenomskinligt slem	Gulaktiga; mjölaktigt slem <sup>(2)</sup>
Bukhinna (på urtagen fisk)	Glatt; klar; svår att lossa från köttet	En aning matt; kan lossas från köttet	Porös; lossnar lätt från köttet	Sitter inte fast på köttet <sup>(2)</sup>

	Kriterier			
	Färskhetskategori			Inte tillåten <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Lukt från gälar och bukhåla — vitfisk med undantag av rödspätta — Rödspätta	Som tång  Som färsk olja; pepparaktig; jordluft	Ingen lukt av tång; neutral lukt  Oljig tång eller lätt söt	Fermenterad; lätt syrlig  Som olja; fermenterad, unken något härsken	Syrlig <sup>(2)</sup>  Syrlig
Kött	Fast och elastiskt, jämn yta <sup>(3)</sup>	Mindre elastiskt	Något mjukt (löst), mindre elastiskt; vaxartat (sammetsmjukt) och matt yta	Mjukt (löst) <sup>(2)</sup> ; fjäll som lossnar lätt från skinet; ytan snarast skrynklig

## Ytterligare kriterier för marulk utan huvud

Blodkärl (bukmuskler)	Skarpa konturer och klart röda	Skarpa konturer, mörkare blod	Diffusa och bruna	Helt <sup>(2)</sup> diffusa, bruna och gulnande kött
-----------------------	--------------------------------	-------------------------------	-------------------	--

<sup>(1)</sup> Denna kolumn skall endast tillämpas till dess kommissionen antar ett beslut enligt rådets direktiv 91/493/EEG som anger kriterierna för fisk som är otjänlig som livsmedel.

<sup>(2)</sup> Eller i ett senare stadium av förruttelse.

<sup>(3)</sup> Innan rigor mortis inträder är inte färsk fisk fast och elastisk men skall ändå höra till kategori Extra.

## B. BLÅFISK

	Kriterier			
	Färskhetskategori			Inte tillåten <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Skinn <sup>(2)</sup>	Kraftig pigmentering, klara glänsande regnbågsskimrande färger; tydlig skillnad mellan ryggsida och buksida	Mindre lyster; faddare färger; mindre skillnad mellan ryggsida och buksida	Matt, utan lyster, fadda färger; skinet skrynklar när man böjer fisken	Mycket matt pigmentering; skinet lossnar från köttet <sup>(3)</sup>
Hudslem	Vattnigt, genomskinligt	Lätt grumligt	Mjölaktigt	Gulgrått, ogenomskinligt slem <sup>(3)</sup>
Köttkonsistens <sup>(2)</sup>	Mycket fast, styvt	Ganska styvt, fast	Något mjukt	Mjukt (löst) <sup>(3)</sup>
Gällock	Silvriga	Silvriga, lätt röd- eller brunaktiga	Brunaktiga med tydliga blodsutjutningar	Gulaktiga <sup>(3)</sup>
Ögon	Konvexa; utstående; blåsvart klar pupill, genomskinligt "ögonlock"	Konvexa och lätt insjunkna; mörk pupill, svagt opaliserande hornhinna	Platta, töcknig pupill; blodsutjutningar runt ögat	Konkava i mitten; grå pupill, mjölaktig hornhinna <sup>(3)</sup>

	Kriterier			
	Färskhetskategori			Inte tillåten <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Gälar <sup>(2)</sup>	Mörkröda till purpuröda i sin helhet Inget slem	Mindre klar färg, något bleknad i kanterna Genomskinligt slem.	Tjocknande och missfärgade; ogenomskinligt slem	Gulaktigt; mjölkaktigt slem <sup>(3)</sup>
Lukt från gälar	Färsk tång; skarp jodaktig	Luktfri eller som tång Neutral lukt	Fet, något svavelaktig <sup>(4)</sup> lukt, som unket härsket späck eller som rutten frukt	Rutten, syrlig <sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup> Denna kolumn skall endast tillämpas till dess kommissionen antar ett beslut som anger kriterierna för fisk som är otjänlig som livsmedel enligt direktiv 91/493/EEG.

<sup>(2)</sup> För sill och makrill som konserveras i kylt havsvatten (antingen kylt av is (CSW) eller fryst på mekaniskt vis (RSW)) och som svarar mot de krav som anges i direktiv 92/48/EEG (EGT nr L 187, 7.7.1992, s. 41) bilaga II, punkt 8, gäller följande färskhetskategorier:

— Kriteriet A gäller kategorierna Extra och A.

<sup>(3)</sup> Eller i ett senare stadium av förruttelse.

<sup>(4)</sup> Isad fisk luktar härsket innan den luktar unket, CSW/RSW-fisk luktar unket innan den luktar härsket.

### C. BROSKFISKAR

	Kriterier			
	Färskhetskategori			Inte tillåten <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Ögon	Konvexa, mycket klart lysande och regnbågsskimrande; små pupiller	Konvexa och lätt insjunkna; har förlorat lyster och regnbågsskimmer; ovala pupiller	Platta, matta	Konkav, gulaktiga <sup>(2)</sup>
Helhetsintryck	Rigor mortis eller partiell rigor mortis; en aning klart slem på skinnet	Stadiet rigor mortis passerat; inget slem på skinnet, särskilt inte i munhålan och gälöppningarna	Något slem i munhålan och gälöppningarna; käken svagt tillplattad	Mycket slem i munnen och på gälöppningarna <sup>(2)</sup>
Lukt	Tångluk	Luktfri eller lätt unken lukt men inte av ammoniak	Lätt lukt av ammoniak; syrlig	Kraftig ammoniaklukt <sup>(2)</sup>

### Särskilda eller ytterligare kriterier för rocka

	Extra	A	B	Inte tillåten
Skinn	Kraftig, regnbågsskimrande och glänsande pigmentering, vattnigt slem	Kraftig pigmentering, vattnigt slem	Pigmentering på väg att bli missfärgad och matt; ogenomskinligt slem	Missfärgning, skrynklad skinn, tjockt slem
Köttkonsistens	Fast och elastiskt	Fast	Mjukt	Löst
Utseende	Kanten på fenorna genomskinlig och bågformig	Styva fenor	Lös	Hängande
Buk	Vit och glänsande med en ljuslila kant runt fenorna	Vit och glänsande med röda fläckar runt fenorna	Vitt och matt, med talrika röda eller gula fläckar	Gult till grönaktigt bukskinn, röda fläckar på själva köttet

<sup>(1)</sup> Denna kolumn skall endast tillämpas till dess kommissionen antar ett beslut som anger kriterierna för fisk som är otjänlig som livsmedel enligt rådets direktiv 91/493/EEG.

<sup>(2)</sup> Eller i ett senare stadium av förruttelse.



## D. BLÄCKFISK

	Kriterier		
	Färskhetskategori		
	Extra	A	B
Skinn	Kraftig pigmentering; skinnen sitter fast vid köttet	Matt pigmentering; skinnen sitter fast vid köttet	Missfärgat; lossnar ganska lätt från köttet
Kött	Mycket fast; päremovitt	Fast; kritvitt	Något mjukt, vitrosa eller lätt gulnat
Armar	Lossnar inte utan kraft	Lossnar inte utan kraft	Lossnar lättare
Lukt	Frisk; tång	Luktfri eller svag lukt	Bläcklukt

## E. KRÄFTDJUR

## 1) Hästräkor

	Kriterier	
	Färskhetskategori	
	Extra	A
Lägst krav på egenskaper	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Skalyta; fuktig och glänsande</li> <li>— Vid omflyttning skall räkorna falla separat</li> <li>— Kött utan främmande lukt</li> <li>— Fria från sand, slem och andra främmande ämnen</li> </ul>	Samma som för kategorin Extra
Utseende:		
1) Hästräka med skal	— Hästräka klar rödrosa färg med små vita fläckar; skalets ryggsida till större delen ljus	— Färgen går från blekt rödrosa till blåaktigt röd med vita fläckar; skalets ryggsida bör vara ljus med dragning åt grått
2) Nordhavsräka	— Enhetlig rosa färg	— Rosa färg som kan börja mörkna på huvudet
Köttets tillstånd vid och efter urtagning ur skalet	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Lossnar lätt med nästan inga förluster av kött</li> <li>— Fast, inte segt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Lossnar mindre lätt med smärre förluster av kött</li> <li>— Mindre fast, lätt segt</li> </ul>
Lossnade räkdelar	Få lossnade räkdelar är tillåtet	En mindre antal lossnade räkdelar är tillåtet
Lukt	Färsk tång, svagt söt lukt	Syrlig, ingen lukt av tång

## 2) Havskräfta

	Kriterier		
	Färskhetskategori		
	Extra	A	B
Skal	Blekrosa eller rosa till orangerött	Blekrosa eller rosa till orangerött; inga svarta fläckar	Lätt missfärgning; aningen svarta fläckar och färgen med en dragning åt grått, särskilt på skalet och mellan stjärtsegmenten
Ögon och gälar	Ögat glänsande svart; gälarna rosa	Ögat matt gråsvart; gälarna med en dragning åt grått	Gälarna mörkgrå eller grön färg på skalets ryggsida
Lukt	Karakteristik mild skaldjurslukt	Förlust av den karakteristiska lukten av skaldjur, men ingen lukt av ammoniak	Lätt syrlig lukt
Kött (i stjärten)	Genomskinligt, blåaktigt kött med dragning åt vitt	Köttet har förlorat genomskinligheten men är inte missfärgat	Ogenomskinligt och något matt

## BILAGA II

## STORLEKSKATEGORIER

Art	Storleksskala			Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7			
	Storlek	Kg/fisk ( <sup>1</sup> )	Antal fiskar per kilo ( <sup>2</sup> )	Område	Geografisk zon	Minimistorlek	
Sill ( <i>Clupea harengus</i> )	1	0,25 och däröver	4 eller färre	1	ICES Vb (EG-zon)	20 cm	
	2	0,125 till 0,25	5 till 8	2		a)	20 cm
	3	0,085 till 0,125	9 till 11	3		b)	18 cm
	4	0,05 till 0,085	12 till 20			20 cm	
	5	0,031 till 0,085	12 till 32				
Strömming, fångad och landad norr om 59°30'N							
Sardiner ( <i>Sardina pilchardus</i> )	1	0,067 och däröver	15 eller färre			ännu ej fastställd	
	2	0,042 till 0,067	16 till 24				
	3	0,028 till 0,042	25 till 35				
	4	0,015 till 0,028	36 till 67				
Medelhavet		0,011 till 0,028	36 till 91				
Rödhaj ( <i>Scyliorhinus</i> spp.)	1	2 och däröver	—			—	
	2	1 till 2					
	3	0,5 till 1					
Pigghaj ( <i>Squalus acanthias</i> )	1	2,2 och däröver	—			—	
	2	1 till 2,2					
	3	0,5 till 1					
Rödfisk ( <i>Sebastes</i> spp.)	1	2 och däröver	—			—	
	2	0,6 till 2					
	3	0,35 till 0,6					
Torsk ( <i>Gadus morhua</i> )	1	7 och däröver	—	1	a) b)	35 cm	
	2	4 till 7		2		35 cm	
	3	2 till 4		3		30 cm	
	4	1 till 2				35 cm	
	5	0,3 till 1				Östersjön	Söder om 59°30'N
Sej ( <i>Pollachius virens</i> )	1	5 och däröver	—	1	a) b)	35 cm	
	2	3 till 5		2		35 cm	
	3	1,5 till 3		3		30 cm	
	4	0,3 till 1,5				Östersjön	Söder om 59°30'N
Kolja ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )	1	1 och däröver	—	1	ICES Vb (EG-zon)	30 cm	
	2	0,57 till 1		2		a)	30 cm
	3	0,37 till 0,57		3		b)	27 cm
	4	0,17 till 0,37				30 cm	
Vitling ( <i>Merlangius merlangus</i> )	1	0,5 och däröver	—	1	a) b)	27 cm	
	2	0,35 till 0,5		2		23 cm	
	3	0,25 till 0,35		3		23 cm	
	4	0,11 till 0,25				23 cm	
Långa ( <i>Molva</i> spp.)	1	5 och däröver	—	1	a) b)	—	
	2	3 till 5		2		ännu ej fastställd	
	3	1,2 till 3		3		— 63 cm	

Storleksskala				Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7		
Art	Storlek	Kg/fisk (1)	Antal fiskar per kilo (2)	Område	Geografisk zon	Minimistorlek
Makrill ( <i>Scomber scombrus</i> ) Medelhavet	1	0,5 och däröver	50 eller färre	1	Utom Nordsjön Nordsjön	20 cm
	2	0,2 till 0,5	51 till 125	2		20 cm
	3	0,1 till 0,2	126 till 250	126 till 325	3	20 cm
		0,08 till 0,2	126 till 325		5	20 cm
					Medelhavet	18 cm
Spansk makrill ( <i>Scomber japonicus</i> )	1	0,5 och däröver	—			—
	2	0,25 till 0,5				
	3	0,14 till 0,25				
	4	0,05 till 0,14				
Ansjovis ( <i>Engraulis</i> spp.)	1	0,033 och däröver	30 eller färre	3	Utom ICES IX a) ICES IX a) Medelhavet	12 cm
	2	0,020 till 0,033	31 till 50	3		10 cm
	3	0,012 till 0,020	51 till 83			9 cm
	4	0,008 till 0,012	84 till 125			
Rödspätta ( <i>Pleuronectes platessa</i> )	1	0,6 och däröver	—	1	a) b) Nordsjön	25 cm
	2	0,4 till 0,6		2		25 cm
	3	0,3 till 0,4		3 Östersjön		27 cm
	4	0,15 till 0,3				27 cm
Kummel ( <i>Merluccius merluccius</i> ) Medelhavet	1	2,5 och däröver	—	1	a) b) Medelhavet	30 cm
	2	1,2 till 2,5		2		30 cm
	3	0,6 till 1,2		3		30 cm
	4	0,28 till 0,6				27 cm
	5	0,2 till 0,28				20 cm
Glasvar ( <i>Lepidorhombus</i> spp.) Medelhavet	1	0,45 och däröver	—	1	a) b)	25 cm
	2	0,25 till 0,45		2		25 cm
	3	0,20 till 0,25		3		25 cm
	4	0,11 till 0,20				20 cm
Havsbraxen ( <i>Brama</i> spp.)	1	0,8 och däröver	—			—
	2	0,2 till 0,8				
Marulk ( <i>Lophius</i> spp.) hela, rensade	1	8 och däröver	—	1	a) b) Medelhavet	—
	2	4 till 8		2		ännu ej fastställd
	3	2 till 4		3		—
	4	1 till 2				ännu ej fastställd
	5	0,5 till 1				30 cm
Marulk ( <i>Lophius</i> spp.) utan huvud	1	4 och däröver	—			—
	2	2 till 4				
	3	1 till 2				
	4	0,5 till 1				
	5	0,2 till 0,5				
Sandskädda ( <i>Limanda limanda</i> )	1	0,25 och däröver	—	1	a) b) Nordsjön	15 cm
	2	0,13 till 0,25		2		15 cm
				3		23 cm
				23 cm		

Storleksskala				Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7		
Art	Storlek	Kg/fisk ( <sup>1</sup> )	Antal fiskar per kilo ( <sup>2</sup> )	Område	Geografisk zon	Minimistorlek
Bergtungå ( <i>Microstomus kitt</i> )	1	0,6 och däröver	—	1	a) b)	25 cm
	2	0,35 till 0,6	—	2		25 cm
	3	0,18 till 0,35	—	3		25 cm
Långfenad tonfisk ( <i>Thunnus alalunga</i> )	1	4 och däröver	—			—
	2	1,5 till 4	—			—
Blåfenad tonfisk ( <i>Thunnus thynnus</i> )	1	70 och däröver	—		Medelhavet	70 cm eller 6,4 kg
	2	50 till 70	—			
	2	25 till 50	—			
	4	10 till 25	—			
	5	6,4 till 10	—			
Tonfisk ( <i>Thunnus obesus</i> )	1	10 och däröver	—			—
	2	3,2 till 10	—			—
Bleka ( <i>Pollachius pollachius</i> )	1	5 och däröver	—	1	a) b)	—
	2	3 till 5	—	2		30 cm
	3	1,5 till 3	—	3		—
	4	0,3 till 1,5	—			30 cm
Blåvitling ( <i>Micromesistius poutassou</i> eller <i>Gadus poutassou</i> )	1	—	7 eller färre			—
	2	—	8 till 14			—
	3	—	15 till 25			—
	4	—	26 till 30			—
Skäggtorsk ( <i>Trisopterus luscus</i> ) och Glyskolja ( <i>Trisopterus minutus</i> )	1	0,4 och däröver	—	3		ännu ej fastställd
	2	0,25 till 0,4	—			
	3	0,125 till 0,25	—			
	4	0,05 till 0,125	—			
Oxögonfisk ( <i>Boops boops</i> )	1	—	5 eller färre			—
	2	—	6 till 31			—
	3	—	32 till 70			—
Picarel ( <i>Maena sararis</i> )	1	—	20 eller färre			—
	2	—	21 till 40			—
	3	—	41 till 90			—
Havsål ( <i>Conger conger</i> )	1	7 och däröver	—	1	a) b)	—
	2	5 till 7	—	2		58 cm
	3	0,5 till 5	—	3		58 cm
Knot ( <i>Trigla</i> spp.) rouge	1	1 och däröver	—			—
	2	0,4 till 1	—			—
	3	0,2 till 0,4	—			—
	4	0,06 till 0,2	—			—
Andra slag av knot	1	0,25 och däröver	—			—
	2	0,2 till 0,25	—			—
Fjärsing ( <i>Trachurus</i> spp.)	1	0,6 och däröver	—	1	Medelhavet	15 cm
	2	0,4 till 0,6	—	2		15 cm
	3	0,2 till 0,4	—	3		15 cm
	4	0,08 till 0,2	—	5		15 cm
	5	0,02 till 0,08	—			12 cm

Storleksskala				Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7		
Art	Storlek	Kg/fisk <sup>(1)</sup>	Antal fiskar per kilo <sup>(2)</sup>	Område	Geografisk zon	Minimistorlek
Multe ( <i>Mugil spp.</i> )	1	1 och däröver	—	1	a) b) Medelhavet	—
	2	0,5 till 1	—	2		20 cm
	3	0,2 till 0,5	—	3		—
	4	0,1 till 0,2	—			20 cm 16 cm
Rocka ( <i>Raja spp.</i> )	1	5 och däröver	—			—
	2	3 till 5	—			—
	3	1 till 3	—			—
	4	0,3 till 1	—			—
Rocka ( <i>Vingar</i> )	1	3 och däröver	—			—
	2	0,5 till 3	—			—
Skrubbskädda ( <i>Platichthys Flesus</i> )	1	mer än 0,3	—	1	a) b) Östersjön underområden 22–25 underområden 26–28 underområden 29–32 söder om 59°30'N	24 cm
	2	0,2 till och med 0,3	—	2		24 cm
				3		24 cm
				25 cm 21 cm 18 cm		
Tunga ( <i>Solea spp.</i> )	1	0,5 och däröver	—	1	a) b) Medelhavet	24 cm
	2	0,33 till 0,5	—	2		24 cm
	3	0,25 till 0,33	—	3		24 cm
	4	0,17 till 0,25	—			24 cm
	5	0,12 till 0,17 <sup>(3)</sup>	—			20 cm
	1	0,5 och däröver	—			
	2	0,33 till 0,5	—			
	3	0,25 till 0,35	—			
	4	0,20 till 0,25	—			
	5	0,12 till 0,2 <sup>(4)</sup>	—			
Strumpebandsfisk ( <i>Lepidopus caudatus</i> )	1	3 och däröver	—			—
	2	2 till 3	—			—
	3	1 till 2	—			—
	4	0,5 till 1	—			—
(Aphanopus carbo).	1	3 och däröver	—			—
	2	0,5 till 3	—			—
Bläckfisk ( <i>Sepia officinalis</i> och <i>Rossia macrosoma</i> )	1	0,5 och däröver	—			—
	2	0,3 till 0,5	—			—
	3	0,1 till 0,3	—			—
Havskräfta ( <i>Nephrops norvegicus</i> )	1	—	20 och färre	2	Skagerrak och Kattegat	40 mm <sup>(*)</sup> 130 mm <sup>(**)</sup>
	2	—	21 till 30	2	utom Skottland Irländska sjön [ICES VI a) och VII a)], Skagerrak och Kattegat Havet väster om Skottland och Irländska sjön [ICES VI a) och VII a)]	25 mm <sup>(*)</sup> 85 mm <sup>(**)</sup>
	3	—	31 till 40			20 mm <sup>(*)</sup> 70 mm <sup>(**)</sup>
	4	—	fler än 40	3	Medelhavet	20 mm <sup>(*)</sup> 70 mm <sup>(**)</sup> 20 mm <sup>(*)</sup> 70 mm <sup>(**)</sup>

Storleksskala				Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7		
Art	Storlek	Kg/fisk <sup>(1)</sup>	Antal fiskar per kilo <sup>(2)</sup>	Område	Geografisk zon	Minimistorlek
Havskraftstjärtar	1	—	60 och färre	2	Skagerrak och Kattegat	72 mm
	2		61 till 120			
	3					
	4		121 till 180 fler än 180	2	utom havet väster om Skottland, Irländska sjön [ICES VI a) och VII a)], Skagerrak och Kattegat	46 mm
				2	havet väster om Skottland och Irländska sjön [ICES VI a) och VII a)]	37 mm
				3		37 mm
Hästräkor ( <i>Crangon crangon</i> )	1	6,8 mm och däröver <sup>(5)</sup>	—			—
	2	6,5 mm och däröver				
Nordhavsräkor ( <i>Pandalus borealis</i> ) färska eller kyllda	En storlek	—	250 och färre			—
Nordhavsräkor kokta eller ångkokta	1	—	160 och färre			—
	2		161 till 250			
Krabbtaska ( <i>Cancer pagurus</i> )	1	16 cm och däröver <sup>(6)</sup>	—			—
	2	13 till 16 cm <sup>(6)</sup>				

<sup>(1)</sup> Den övre gräns som fastställts för storlekskategorierna föreslås som utesluten.

<sup>(2)</sup> För makrill = antal fiskar per 25 kg.

<sup>(3)</sup> Denna tabell skall tillämpas t.o.m. 31 december 1997.

<sup>(4)</sup> Denna tabell skall tillämpas fr.o.m. 1 december 1998.

<sup>(5)</sup> Skalets bredd.

<sup>(6)</sup> Skalets bredd, mätt på det bredaste stället.

(a) Utom Skagerrak och Kattegatt.

(b) Skagerrak och Kattegatt.

(\*) Skalets längd.

(\*\*) Total längd.