

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2406/96 НА СЪВЕТА

от 26 ноември 1996 година

относно определяне на общите стандарти за търговия с някои рибни продукти

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора създаване на Европейската Общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 3759/92 на Съвета от 17 декември 1992 г. относно общата организация на пазара на рибни продукти и продукти от аквакултури¹, и по-специално член 2, параграф 3 от него,

като взе предвид предложението на Комисията,

като има предвид, че общите стандарти за търговия са фиксирани от една страна за някои видове риби в Регламент (ЕИО) № 103/76² и, от друга страна, за някои видове ракообразни в Регламент (ЕИО) № 104/76³, като има предвид необходимостта от нови, чувствителни промени в тези регламенти с цел съобразяване с развитието на пазара и на търговските практики; че следователно е необходимо сливането всички тези разпоредби в единен правен инструмент с цел осигуряване на яснота и добро приложение и че е необходимо следователно заменяне на Регламенти (ЕИО) № 103/76 и (ЕИО) № 104/76;

като има предвид, че целите на общите стандарти за търговия с рибните продукти основно са ориентирани към подобряване качеството на продуктите и улесняване по този начин на продажбата в полза на производителите и на потребителите; като има предвид, че става дума за непреработени рибни продукти, продавани пресни или замразени, качеството до голяма степен зависи от степента на свежест, която се оценява на основата на обективни критерии чрез оглед на продуктите; че еднородността на партидите улов от гледна точка на свежестта налага един улов да включва продукти от един вид с произход от едно място на риболов и от един кораб;

като има предвид необходимостта от определяне на ограничен, но достатъчен брой категории свежест на основата на подходящи таблици за оценка по групи продукти; че не е целесъобразно, предвид необходимостта от запазване на качествени продукти, от 1 януари 2000 г. най-късно, да се приемат всякакви категории свежест за сметка на механизмите за интервенция на общата организация на пазара;

¹ ОВ L 388, 13.12.1992 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 3318/94 (ОВ L 350, 31.12.1994 г., стр. 15).

² ОВ L 20, 28.1.1976 г., стр. 9. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1935/93 (ОВ L 176, 20.7.1993 г., стр. 1).

³ ОВ L 20, 28.1.1976 г., стр. 35. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1300/95 (ОВ L 126, 9.6.1995 г., стр. 3).

като има предвид, че общите стандарти за търговия имат също за цел определяне за тези продукти на съгласувани търговски характеристики за целия общностен пазар с цел предотвратяване нарушения на принципа на конкуренцията и прилагане режима на общата организация на пазара на еднородна основа; като има предвид необходимостта за тази цел да бъде наложена класификация на рибните продукти по таблица за калибриране, определена в зависимост от теглото на тези продукти или, в някои случаи, от техния размер;

като има предвид, че общите стандарти за търговия се прилагат при първата продажба на територията на Общността на всички продукти предназначени за консумация от хора, били те с произход от Общността или от трети страни; като има предвид, че тези стандарти се прилагат, без да се засягат санитарните норми или тези определени като мярка за опазване на рибните ресурси; като има предвид необходимостта да бъде напомнено най-вече предимството при всички случаи на евентуално действащите минимални биологични размери пред минималните размери определени за рибните продукти от общите стандарти за търговия;

като има предвид, че прилагането на общите стандарти за търговия с продуктите с произход от трети страни доведе до изискване за допълнителни индикации върху опаковките и че тези индикации не са необходими за продуктите от кораби, плаващи под флага на трети страни, внесени в Общността при същите условия като тези за общностната продукция;

като има предвид, че с оглед съществуващите в повечето държави-членки практики, е целесъобразно класирането на рибните продукти по категории свежест и размери да се извършва от професионалисти и че за преценката на свежестта на основата на оглед е необходимо да се потърси съдействието на експерти, назначени от заинтересованите професионални организации;

като има предвид, че с цел взаимното информиране, е желателно всяка държава-членка да предостави на другите държави-членки и на Комисията списък с имената и адресите на заинтересованите експерти и професионални организации,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

А. Общи разпоредби

Член 1

1. Настоящият регламент определя, за някои рибни продукти, общите стандарти за търговия, предвидени в член 2 от Регламент (ЕИО) № 3759/92, наричан по-нататък „основния регламент“.

2. За целите на настоящия регламент:

- а) „пускане на пазара“ означава първото предлагане за продажба и/или първата продажба на продукти на територията на Общността, с цел консумация от хора;
- б) „партида“ означава определено количество рибни продукти от един вид, които са били предмет на една и съща обработка и могат да са с произход от едно и също място на риболов и от един кораб;

в) „място на риболов“ означава обичайно наименование в професионалните среди на мястото, където е извършен улова;

г) „обработка“ е формата, под която рибата се пуска на пазара, тоест цяла, чистена, без глави и т.н.

д) „видим паразит“ означава паразит или група паразити, чиито размери, цвят и тъкан могат да бъдат ясно разграничени от плътта на рибата и който може да бъде наблюдаван с невъоръжено око, без увеличаваща оптична техника, когато условията на осветление са добри за човешкото око.

3. а) Разпоредбите на настоящия регламент относно категориите рибни продукти се прилагат без да се засягат изискванията на Директива 91/493/ЕИО на Съвета от 22 юли 1991 г. за установяване на ветеринарно-санитарните изисквания за производство и пускането на пазара на рибни продукти⁴.

б) До решението на Комисията в приложение на Директива 91/493/ЕИО, критериите, определящи, че дадена риба е негодна за консумация от хора, са посочени в колонката „не се допуска“ в приложение I към настоящия регламент.

Член 2

1. Рибните продукти, посочени в член 3, с произход от Европейската общност или от трети страни могат да бъдат продавани единствено ако отговарят на изискванията на настоящия регламент.

2. Независимо от това, настоящият регламент не се прилага за малките количества предоставени директно от крайбрежен риболовец на търговец на дребно или на потребител.

3. Подробни правила за прилагането на настоящия регламент се приемат по процедурата в член 32 на основния регламент.

Член 3

1. Общи стандарти за търговия се определят за следните продукти:

а) морски риби с код по КН 0302:

- Писия морска (*Pleuronectes platessa*),

- Тон (*Thunnus alalunga*),

- Тон червен (*Thunnus thynnus*),

- Тон дебел (*Thunnus* или *Parathunnus obesus*),

- Херинга (океанска селда) от вида *Clupea harengus*,

⁴ ОВ L 268, 24.9.1991 г., стр. 15. Директива, последно изменена с Директива 96/23/ЕО (ОВ L 125, 23.5.1996 г., стр. 10).

- Треска от вида *Gadus morhua*,
- Сардела от вида *Sardina pilchardis*,
- Пикша (*Melanogrammus aeglefinus*),
- Сайда (*Pollachius virens*),
- Сайда сребриста (*Pollachius pollachius*),
- Скумрия от вида *Scomber scombrus* (черноморска),
- Скумрия от вида *Scomber japonicus*,
- Сафрид (*Trachurus spp.*),
- Акули (черноморска и котешка) (*Squalus acanthias* и *Scylorhinus spp.*),
- Бибани (*Sebastes spp.*),
- Мерланг (*Merlangius merlangus*),
- Путас (*Micromesistius poutassou* или *Gadus poutassou*),
- Молва (*Molva spp.*),
- Хамсия (*Engraulis spp.*),
- Мерлуза от вида *Merluccius merluccius*,
- Мегрим (*Lepidorhombus spp.*),
- Платика (*Brama spp.*),
- Морски дявол (*Lophius spp.*),
- Лиманда (*Limanda limanda*),
- Писия малоуста (*Microstomus kitt*),
- Паут френски (*Trisopterus liscus*) и Паут малък (*Trisopterus minutus*)
- Бопс (*Boops boops*),
- Смарид (*Maena smaris*),
- Змиорка морска (*Conger conger*),
- Морска лястовица (*Trigla spp.*),
- Кефал (*Mugil spp.*),
- Скат (*Raja spp.*),

- Писия (*Platichthys flesus*),

- Морски език (*Solea* spp.),

- Лепидоп (*Lepidopus caudatus* и *Aphanopus carbo*),

б) раковидни с код по КН 0306, при обработка живи, пресни, охладени или варени във вода или на пара:

- Скариди сиви (*Crangon crangon*) и скариди розови (*Leander serratus*),

- Раци пустинници (*Cancer pagurus*),

- Лангустини (*Nerphrops norvegicus*);

в) главоноги с код по КН 0307:

- Сепия (*Sepia officinalis* и *Rossia macrosoma*).

2. Стандартите за търговия, посочени в параграф 1, включват:

а) категории свежест

и

б) категории размери.

Б. Категории свежест

Член 4

1. Категориите свежест се определят за всяка партида в зависимост от степента на свежест на продуктите и на някои допълнителни характеристики.

Степента на свежест се определя по специфични таблици за оценка, представени по видове продукти в приложение I.

2. На основата на таблиците по параграф 1, продуктите, визирани в член 3, се класират по групи, отговарящи на една от следните категории на свежест:

а) екстра, А или Б, за рибите, хрущялните, главоногите и лангустините;

б) екстра или А за скаридите.

Независимо от това, живите лангустини се класират в категория Е.

3. Рациите, визирани в член 3, не се класират съобразно специфичните стандарти за свежест.

Въпреки това могат да бъдат продавани само целите raci, с изключение на петнистите женски raci и raciите с мека черупка.

Член 5

1. Всяка партида трябва да бъде еднородна по свежест. Независимо от това, партида с малък обем може да не бъде еднородна, като в този случай се класира в най-ниската категория свежест, която е представена в нея.

2. Категорията свежест се изписва върху етикетите на партидите с четливи и неизличими обозначения с минимум 5 сантиметра височина.

Член 6

1. Класирането в категория свежест Б на партида риби, хрущялни, главоноги и лангустини по член 3, води до изключване на партидата от правото на финансовите помощи, предвидени в членове 12, 12а, 14 и 15 на основния регламент.

2. Рибите, хрущялните, главоногите и лангустините от категория свежест Екстра, трябва да бъдат без следи от натиск или драскотини, нечистоти и силно обезцветяване.

3. Рибите, хрущялните, главоногите и лангустините от категория свежест А, трябва да бъдат без следи от нечистоти и силно обезцветяване. Допуска се минимално количество от тях със следи от натиск или повърхностни драскотини.

4. За рибите, хрущялните, главоногите и лангустините от категория свежест Б, се допуска малък процент със следи от натиск или по-дълбоки драскотини. Рибите не трябва да са замърсени или силно обезцветени.

5. За класирането на продуктите в различните категории свежест, без да се засяга действащата санитарна нормативна уредба, се взема предвид и наличието на видими паразити и евентуалното им отражение върху качеството на продукта предвид неговото естество и обработка.

6. Редът и условията за приложение на настоящия член се определят при нужда съобразно процедурата в член 32 на основния регламент.

В. Категории размери

Член 7

1. Сортирането по размери на продуктите по член 3 се основава на теглото им или на броя им в един килограм. За сивите скариди и раците, категориите размери се определят на основата на широчината на черупката.

2. Минималните размери, определени от настоящия регламент, по таблицата в приложение II, се прилагат без да се засягат минималните големина, изразени в дължина и изисквани от:

- Регламент (ЕИО) № 1866/86 на Съвета от 12 юни 1986 г. определящ някои технически мерки за опазване на рибните ресурси в Балтийско море, проливите Белт и Орсунд⁵,
- Регламент (ЕИО) № 3094/86 на Съвета от 7 октомври 1986 г. определящ някои технически мерки за опазване на рибните ресурси⁶,
- Регламент (ЕИО) № 1626/94 на Съвета от 27 юни 1984 г. определящ някои технически мерки за опазване на рибните ресурси в Средиземно море⁷.

За целите на контрола от компетентните органи, за видовете, за които се отнасят стандартите за търговия, се спазват минималните биологични размери, посочени в приложение II.

Член 8

1. Партидите се класират по категория размери по таблицата в приложение II.
2. Всяка партида трябва да бъде еднородна по отношение на размерите на продуктите. Въпреки това, партида с малък обем може да не бъде еднородна, в този случай се класира в най-ниската категория на размери, представени в партидата.
3. Категорията размер и вида на обработката трябва да бъде изписани върху етикетите на партидите с четливи и неизличими обозначения с минимум 5 сантиметра височина.

Обозначението за чистото тегло в килограми се изписва ясно и четливо на всяка партида. За партидите, продавани в стандартни съдове, обозначаването не е необходимо, ако измерването преди продажбата докаже, че съдържанието на съдовете отговаря на предполагаемото съдържание в килограми.

4. Подробните правила за прилагане на настоящия член, особено по отношение метода и определянето на допустимо отклонение за всяка партида на нетното тегло под или над посоченото или предполагаемото, се приемат съобразно процедурата в член 32 на основния регламент.

Член 9

Пелагичните видове могат да бъдат класирани в различни категории свежест и размери на базата на система проби, която трябва да гарантира максимална еднородност на партидата по отношение свежестта и размерите на продуктите.

⁵ ОВ L 162, 18.6.1986 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1821/96 (ОВ L 241, 21.9.1996 г., стр. 8).

⁶ ОВ L 288, 11.10.1986 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 3071/95 от 22.12.1995 г. (ОВ L 329, 30.12.1995 г., стр. 14).

⁷ ОВ L 171, 6.7.1994 г., стр. 1. Регламент, изменен с Регламент (ЕО) № 1075/96 (ОВ L 142, 15.6.1996 г., стр. 1).

Подробните правила за прилагане на настоящия член, особено относно определянето на броя проби, теглото и обема на рибата във всяка проба, както и методите за оценка за класиране и за проверка на теглото на продаваните партиди, се приемат съобразно процедурата в член 32 на основния регламент.

Член 10

За снабдяване на местния или регионален пазар на скариди и раци на някои крайбрежни зони на Общността, може да се предвидят някои изключения от минималните размери, определени за тези продукти в приложение II.

Определянето на тези зони и фиксирането на съответните размери за продажба се приемат съобразно процедурата в член 32 на основния регламент.

Г. Продукти от трети страни

Член 11

1. Без да се засяга член 2, параграф 1, продуктите, посочени в член 3, внесени от трети страни могат да се пускат на пазара, само ако са пакетирани и носят ясно и четливо обозначение за:

- страната, от която произхождат, изписана с латински букви с височина минимум 20 милиметра,
- научното и търговското наименование на продукта,
- вида обработка,
- категорията свежест и категорията размер,
- нетното тегло на продукта в амбалажа,
- датата на класиране и датата на спедиция;
- името и адреса на спедитора.

2. Въпреки това, продуктите по член 3, доставени директно от мястото на улова в пристанища на Общността от кораби, плаващи под флага на трети страни и които са предназначени за продажба, са обект на същите разпоредби като тези за улова на кораби от Общността, без да се засяга Регламент (ЕО) № 1093/94⁸.

Д. Окончателни разпоредби

Член 12

1. Специалистите от сектора на риболова извършват класирането по категории свежест Екстра, А и Б и по категории размери с помощта на експерти, назначени от

⁸ ОВ L 121, 12.5.1994 г., стр. 3.

заинтересованите професионални организации. Държавите-членки упражняват контрол на спазването на разпоредбите на настоящия член.

2. Ако класирането не е извършено в съответствие с процедурата по параграф 1, то може да бъде извършено от компетентните национални органи.

Член 13

Всяка държава-членка предава на другите държави-членки и на Комисията, най-късно до един месец преди датата на влизане в сила на настоящия регламент, списък с имената и адресите на експертите и на професионалните организации по член 12. Всяка промяна на този списък се съобщава на другите държави-членки и на Комисията.

Член 14

Комисията представя на Съвета, най-късно до 31 декември 2001 г., отчет за резултатите от прилагането на член 6, параграф 1 от настоящия регламент придружен, ако е необходимо, от полезни препоръки.

Член 15

Регламенти (ЕИО) № 103/76 и (ЕИО) 104/76 се отменят. Позоваванията на тези регламенти се считат за позовавания към настоящия регламент.

Член 16

1. Настоящият регламент влиза в сила на 1 януари 1997 г.

2. Независимо от параграф 1 от настоящия член, разпоредбите на член 6, параграф 1 се прилагат от 1 януари 2000 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки

Съставено в Брюксел на 26 ноември 1996 година.

За Съвета

Председател

E. KENNY

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ТАБЛИЦИ ЗА ОЦЕНКА НА СВЕЖЕСТ

Представените в настоящото приложение таблици за оценка на свежестта се отнасят за следните продукти, в зависимост от специфичните за всеки вид критерии за оценка.

A. Бели риби

Пикша, сайда, сребриста сайда, морски бибани, мерланг, молва, мерлуза, платика морски дявол, френски и малък паут, бопс, смарид, змиорка, морска лястовица, кефал, писия, мегрим, морски език, лиманда, малоуста писия, обикновена писия, лепидоп.

Б. Сини риби

Бял или обикновен тон, червен тон, дебел тон, северен путас, океанска селда, сардела, скумрия, сафрид, хамсия.

В. Хрущялни

Черноморска акула, скат.

Г. Главоноги

Сепия

Д. Раковидни

1. Скариси,

2. Лангустини.

А. БЕЛИ РИБИ

	Критерии			
	Категория свежест			Не се допуска (1)
	Екстра	А	Б	
Кожа	Ярка пигментация с ирисов отблясък (освен при бибаните) или опалесцентно, без избледняване	Ярка пигментация без блясък	Помътняла пигментация пред обезцветяване	Обезцветена пигментация (2)
Кожна слуз	Водниста, прозрачна	Леко помътняла	Белезникава	Сива жълтеникава, непрозрачна
Очи	Изпъкнали, с черна лъскава зеница, прозрачна роговица	Изпъкнали и леко сплескани, черна помътняла зеница, леко опалесцентна роговица	Плоски, опалесцентни роговици, непрозрачна зеница	Хлътнали в средата, сива зеница, белезникава роговица (2)
Хриле	Ярко оцветяване, без слуз	Леко обезцветяване, прозрачна слуз	Сиви/кафяви пред обезцветяване, гъста, непрозрачна слуз	Жълтеникави, белезникава слуз (2)

Коремна ципа (при изчистената риба)	Гладка, лъскава, отделя се трудно от плътта	Леко потъмняла, може да се отделя от плътта	Петниста, отделя се лесно от плътта	Не лепне ⁽²⁾
Миризма на хрилете и на коремната кухина: — бели риби освен писиите	На морски водорасли	Липса на миризма на морски водорасли; неутрална миризма	На ферментирало, леко кисела	⁽²⁾ Кисела
— писии	На прясно олио, на черен пипер, на пръст	На олио; на морски водорасли или леко сладникава	На олио, на фермент, на не много прясно, леко кисела	Кисела
Плът	Стегната, еластична, с гладка повърхност ⁽³⁾	По-малко еластична	Леко мека (отпусната), по-малко еластична, с восъчна повърхност (кадифена) и потъмняла	Мека (отпусната) ⁽²⁾ , люспите се отделят лесно от кожата; нагърчена повърхност
Допълнителни критерии за платиката без глави				
Кръвоносни съдове (коремни мускули)	Добре очертани контури, ярко червени	Добре очертани контури, потъмна кръв	Не много ясни контури, кафяви	Напълно неясни контури ⁽²⁾ , кафяви кръвоносни съдове, пожълтяване на плътта,
(1) Критериите в тази колона се прилагат до приемането от Комисията на решение за определяне критериите, които характеризират рибата негодна за консумация от хора, съгласно Директива 91/493/ЕИО на Съвета. (2) Или в по-напреднал стадий на разлагане. (3) Прясната риба преди стадия на <i>rigor mortis</i> не е твърда и еластична, но независимо от това се класира в категория Екстра.				

Б. СИНИ РИБИ

	Критерии				Не се допуска (1)
	Категория свежест				
	Екстра	А	Б		
Кожа ⁽²⁾	Ярка пигментация с ярки цветове, блестящи, с	Загуба на яркост и блясък; по мътни цветове; по-слаба разлика	Помътняла без блясък, избледнели цветове; при	Силно потъмняла пигментация; кожата се	

	ирисов оттенък, ясно разграничаване между гръбни и коремни повърхности	между гръбни и коремни повърхности	сгъване на рибата кожата се набръчква	отлепя от плътта ⁽³⁾
Кожна слуз	Водниста, прозрачна	Леко мътна	Белезникава	Сива жълтеникава, непрозрачна слуз ⁽³⁾
Консистентност на плътта ⁽²⁾	Стегната, твърда	Доста твърда, стегната	Леко мека	Мека (отпусната) ⁽³⁾
Хрилни капачета	Сребристи	Сребристи, оцветени леко в червено или кафяво	Промяна на цвета в кафяво, разширени кръвоизливи	Жълтеникави ⁽³⁾
Очи	Изпъкнали, с черно-синя лъскава зеница, прозрачни „клепачи“	Изпъкнали и леко сплескани, тъмна зеница, леко опалесцентна роговица	Плоски, замъглена зеница; кръвоизливи около очите,	Хлътнали в средата, сива зеница, белезникава роговица ⁽³⁾
Хриле ⁽²⁾	Ярко червени до пурпурни, еднородно оцветени, без слуз	Не така ярък цвят, по бледи по ръбовете; прозрачна слуз	Удебеляване, обезцветяване; непрозрачна слуз	Жълтеникави, белезникава слуз ⁽³⁾
Миризма на хрилете:	На пресни морски водорасли; резлива; на йод	Липса на миризма или на морски водорасли; неутрална миризма	Миризма на мазнина ⁽⁴⁾ с лек дъх на сяр; на гранясала сланина или на гнил плод.	Кисела миризма на гнило ⁽³⁾

(1) Критериите в тази колона се прилагат до приемането от Комисията на решение за определяне критериите, които характеризират рибата негодна за консумация от хора, съгласно Директива 91/493/ЕИО на Съвета.

(2) За селдата и скумрията съхранявани в охладена морска вода (или в лед (CSW) или посредством механични средства (RSW) отговарящи на предписанията на Директива № 92/48/ЕИО (ОВ L 187, 7.7.1992 г., стр. 41), приложение II, точка 8, се прилагат следните категории за свежест:

— критериите от колона А се прилагат също и за категория Екстра.

(3) Или в по-напреднал стадий на разлагане.

(4) Рибата съхранявана в лед има леко кисел дъх преди да започне да мирише на нещо не много прясно. При рибата съхранявана чрез CSW/RSW е обратно.

В. ХРУЩЯЛНИ

	Критерии			
	Категория свежест			Не се допуска ⁽¹⁾
	Екстра	А	Б	
Очи	Изпъкнали и	Изпъкнали и леко	Плоски, мътни	Хлътнали и

	много лъскави с ирисен отблясък, малки зеници	отпуснати; загуба на ирисния и опалесцентен отблясък; овални зеници		жълтеникави ⁽²⁾
Общ вид	<i>In rigor mortis</i> или частично <i>in rigor</i> ; наличие на малко светла слуз по кожата	Стадий на <i>rigor</i> отминат; липса на	Наличие на малко слуз в устната кухина и в хрилните отвори; отпусната челюст	Голямо количество слуз в устната кухина и в хрилните отвори ⁽²⁾
Миризма на хрилете:	На морски водорасли	Липса на миризма или лека миризма на нещо не прясно, но без миризма на амоняк	Кисела миризма, леко амонячна.	Остра амонячна миризма на ⁽²⁾

Специфични или допълнителни критерии за ската

	Екстра	А	Б	Не се допуска
Кожа	Ярка пигментация лъскава и с ирисен отблясък; водниста слуз	Ярка пигментация; водниста слуз	Леко помътняла, обезцветяваща се пигментация; непрозрачна слуз	Обезцветяване; набръчкана кожа; гъста слуз
Текстура на кожата	Стегната и еластична	Стегната	Мека	Отпусната
Общ вид	Заоблени и пропускащи светлината ръбове на перките	Корави перки	Меки	Меки и отпуснати
Корем	Бял, лъскав, с бледо лилав отблясък около перките	Бял, лъскав, с червени петна само около перките	Бял, помътнял, с многобройни червени и жълти петна	Жълт до зеленикав корем, червени петна в самата плът

(1) Критериите в тази колона се прилагат до приемането от Комисията на решение за определяне критериите, които характеризират рибата негодна за консумация от хора, съгласно Директива 91/493/ЕИО на Съвета.

(2) Или в по-напреднал стадий на разлагане.

Г. ГЛАВОНОГИ

	Критерии		
	Категория свежест		
	Екстра	А	Б
Кожа	Ярка пигментация кожа здраво	Леко потъмняла пигментация; кожа	Обезцветена, отлепя се лесно от плътта

	залепнала за плътта	слабо залепнала за плътта	
Плът	Много стегната; бяла със седефен отблясък	Стегната, бяла с тебеширен цвят	Леко мека; бяло розов или леко жълтеникав цвят
Пипала	Устойчиви на откъсване	Устойчиви на откъсване	Откъсват се по-лесно
Миризма:	Прясна, на морски водорасли	Слаба или никаква	На мастило

Д. РАКООБРАЗНИ

	Критерии	
	Категория свежест	
	Екстра	А
Минимални характеристики	— повърхност на черупката: влажна и лъскава; — в случай на пресипване, скаридите не трябва да залепват една за друга; плът без чужда миризма; — без пясък, слуз и други чужди материи	Същите като за категория Екстра
Външен вид на: 1. скаридата с черупката 2. дълбоководна скарида	Цвят розов, бледочервен, с малки бели петна; гръдна част на черупката светла Равномерен розов цвят	От леко измит розов-червен цвят до синкаво червен с бели петна; гръдната част на черупката трябва да е светла, леко сивкава Розова, но с леко почерняване на главата
Състояние на плътта след отстраняване на черупката	— черупката се сваля лесно само с малки загуби на плът, технически неизбежни — стегната, но не жилава	— черупката се сваля по-трудно със загуби на плът — не толкова стегната, леко жилава
Фрагменти	Рядко се допускат парчета скариди	Малко количество парчета е допустимо
Миризма	Пресен дъх на морски водорасли; леко сладникава миризма	Кисел мирис; отсъствие на миризма на морски водорасли

2. Лангустини

	Критерии		
	Категория свежест		
	Екстра	А	Б
Черупка	Бледо розов цвят или розов до оранжево червен	Бледо розов цвят или розов до оранжево червен; без черни петна	Леко обезцветяване; няколко черни и сивкави петна, особено по черупката и между сегментите на

			опашката
Очи и хриле	Черно лъскаво око; розови хриле	Помътняло черно сивкаво око; хриле леко сивкави	Хриле тъмносиви на цвят или с леко оцветяване в зелено по гръбната повърхност на черупката
Миризма	Лек характерен дъх на черупчести	Загуба на характерната миризма за черупчести. Отсъствие на амонячна миризма.	Леко кисела миризма на мастило
Плът	Пропускаща светлината плът със син цвят, леко белезникава	Плътта не пропуска светлината, но не е обезцветена	Непропускаща светлината, с помътнял вид

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КАТЕГОРИИ РАЗМЕРИ

Таблица за размерите				Минимални размери, които трябва да се спазват при условията в регламентите визирани в член 7		
Вид	Р аз м е р	Кг/риба ⁽¹⁾	Бр. В 1 кг. ⁽²⁾	Регио н	Географска зона	Минимале н размер
Селда (<i>Clupea harengus</i>)	1 2 3 4 5	0,25 и повече от 0,125 до 0,25 от 0,085 до 0,125 от 0,05 до 0,085 от 0,031 до 0,085	4 или по— малко от 5 до 8 от 9 до 11 от 12 до 20 от 12 до 32	1 2 3	СИЕМ V б (зона ЕО) (а) (б)	20 cm 20 cm 18 cm 20 cm
Балтийска херинга уловена и дебаркирана на север от 59°30' N						
Сардела (<i>Sardina pilchardis</i>)	1 2 3 4	0,067 и повече от 0,042 до 0,067 от 0,028 до 0,042 от 0,015 до 0,028 от 0,011 до 0,028	15 или—по малко от 16 до 24 от 25 до 35 от 36 до 67 от 36 до 91			Да се определи
Средиземно море						
Акули котешка (<i>Scyliorhinus</i> spp.)	1 2 3	2 и повече от 1 до 2 от 0,5 до 1	—			—

Акула черноморска <i>Squalus acanthias</i>)	1 2 3	2,2 и повече от 1 до 2,2 от 0,5 до 1	—			—
Бибани морски (<i>Sebastes spp.</i>)	1 2 3	2 и повече от 0,6 до 2 от 0,35 до 0,6	—			—
Треска атлантическа (<i>Gadus morhua</i>)	1 2 3 4 5	7 и повече от 4 до 7 от 2 до 4 от 1 до 2 от 0,3 до 1	—	1 2 3 Балти ка	(а) (б) Южно от 59°30' N	35 cm 35 cm 30 cm 35 cm 35 cm
Сайда (<i>Pollachius virens</i>)	1 2 3 4	5 и повече от 3 до 5 от 1,5 до 3 от 0,3 до 1,5	—	1 2 3 Балти ка	(а) (б) Южно от 59°30' N	35 cm 35 cm 30 cm 35 cm 30 cm
Пикша (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	1 2 3 4	1 и повече от 0,57 до 1 от 0,37 до 0,57 от 0,17 до 0,37	—	1 2 3	СИЕМ V б (зона ЕО) (а) (б)	30 cm 30 cm 27 cm 30 cm
Мерланг (<i>Merlangius merlangus</i>)	1 2 3 4	0,5 и повече от 0,35 до 0,5 от 0,25 до 0,35 от 0,11 до 0,25	—	1 2 3	(а) (б)	27 cm 23 cm 23 cm 23 cm
Молва (<i>Molva spp.</i>)	1 2 3	5 и повече от 3 до 5 от 1,2 до 3	—	1 2 3	(а) (б)	— да се определи — 63 cm
Скумрия от вида <i>Scomber scombrus</i>	1 2 3	0,5 и повече от 0,2 до 0,5 от 0,1 до 0,2 от 0,08 до 0,2	50 или по—малко от 51 до 125 от 126 до 250 от 126 до 325	1 2 3 5	Освен в Северно море Северно море Средиземно море	20 cm 20 cm 30 cm 20 cm 20 cm 18 cm
Скумрия от вида <i>Scomber japonicus</i>	1 2 3 4	0,5 и повече от 0,25 до 0,5 от 0,14 до 0,25 от 0,05 до 0,14	—			—

Хамсия (<i>Engraulis</i> spp.)	1 2 3 4	0,033 и повече от 0,020 до 0,033 от 0,012 до 0,020 от 0,008 до 0,012	30 или по—малко от 31 до 50 от 51 до 83 от 84 до 125	3 3	Освен CIEM IX а CIEM IX а Средиземно море	12 cm 10 cm 9 cm
Писия морска <i>Pleuronectes platessa</i>)	1 2 3 4	0,6 и повече от 0,4 до 0,6 от 0,3 до 0,4 от 0,15 до 0,3	—	1 2 3 Балти ка	(а) (б) Северно море Сектори 22 до 25 Сектори 26 до 28 Сектор 29 Южно от 59°30' N	25 cm 25 cm 27 cm 27 cm 25 cm 25 cm 21 cm 18 cm
Мерлуза (<i>Merluccius merluccius</i> .) Средиземно море	1 2 3 4 5	2,5 и повече от 1,2 до 2,5 от 0,6 до 1,2 от 0,28 до 0,6 от 0,2 до 0,28 от 0,15 до 0,28	—	1 2 3	(а) (б) Средиземно море	30 cm 30 cm 30 cm 27 cm 20 cm
Мегрим (<i>Lepidorhombus spp.</i>) Средиземно море	1 2 3 4	0,45 и повече от 0,25 до 0,45 от 0,20 до 0,25 от 0,11 до 0,20 от 0,05 до 0,20	—	1 2 3	(а) (б)	25 cm 25 cm 25 cm 20 cm
Платика (<i>Brama spp.</i>),	1 2	0,8 и повече от 0,2 до 0,8	—			—
Морски дявол (<i>Lophius</i> spp.) Монах	1 2 3 4 5	8 и повече от 4 до 8 от 2 до 4 от 1 до 2 от 0,5 до 1	—	1 2 3	(а) (б) Средиземно море	— да се определи — да се определи 30 cm
Лиманда (<i>Limanda limanda</i>)	1 2	0,25 и повече от 0,13 до 0,25	—	1 2 3	(а) (б) Северно море	15 cm 15 cm 23 cm 23 cm 23 cm
Писия малоуста (<i>Microstomus kitt</i>)	1 2 3	0,6 и повече от 0,35 до 0,6 от 0,18 до	—	1 2	(а) (б)	25 cm 25 cm 25 cm

		0,35		3		25 cm
Тон (<i>Thunnus alalunga</i>)	1 2	4 и повече от 1,5 до 4	—			—
Тон червен (<i>Thunnus thynnus</i>)	1 2 3 4 5	70 и повече от 50 до 70 от 25 до 50 от 10 до 25 от 6,4 до 10	—		Средиземно море	70 cm или 6,4 kg
Тон дебел (<i>Thunnus obesus</i>)	1 2	10 и повече от 3,2 до 10	—			—
Сайда сребриста (<i>Pollachius pollachius</i>)	1 2 3 4	5 и повече от 3 до 5 от 1,5 до 3 от 0,3 до 1,5	—	1 2 3	(а) (б)	— 30 cm — 30 cm
Путас (<i>Micromesistius poutassou</i> или <i>Gadus poutassou</i>)	1 2 3 4	—	7 или по— малко от 8 до 14 от 15 до 25 от 26 до 30			—
Паут френски (<i>Trisopterus liscus</i>) Малък паут (<i>Trisopterus minutus</i>)	1 2 3 4	0,4 и повече от 0,25 до 0,4 от 0,125 до 0,25 от 0,05 до 0,125	—	3		Да се определи
Бопс (<i>Boops boops</i>)	1 2 3	—	5 и по— малко от 6 до 31 от 32 до 70			—
Смарида (<i>Maena sararis</i> .)			20 или по— малко от 21 до 40 от 41 до 90			
Змиорка морска (<i>Conger conger</i>)	1 2 3	7 и повече от 5 до 7 от 0,5 до 5	—	1 2 3	(а) (б)	— 58 cm — 58 cm
Морска лястовица (<i>Trigla spp.</i>)	1 2 3 4	1 и повече от 0,4 до 1 от 0,2 до 0,4 от 0,06 до 0,2	—			—
Други морски лястовици	1 2	0,25 и повече 0,2 до 0,25				
Сафрид (<i>Trachurus spp.</i>)	1 2 3 4 5	0,6 и повече от 0,4 до 0,6 от 0,2 до 0,4 от 0,08 до 0,2 от 0,02 до 0,08	—	1 2 3 5	Средиземно море	15 cm 15 cm 15 cm 15 cm 12 cm
Кефал (<i>Mugil</i>)	1	1 и повече	—	1		—

spp.)	2 3 4	от 0,5 до 1 от 0,2 до 0,5 от 0,1 до 0,2		2 3	(а) (б) Средиземно море	20 cm — 20 cm 16 cm
Скат (<i>Raja</i> spp.)	1 2 3 4	5 и повече от 3 до 5 от 1 до 3 от 0,3 до 1	—			—
Скат криле	1 2	3 и повече от 0,5 до 3	—			—
Обикновена писия (<i>Platichthys flesus</i>)	1 2	Повече от 0,3 от 0,2 до 0,3 вкл.	—	1 2 3 Балтика	(а) (б) Сектори 22 до 25 Сектори 26 до 28 Сектори 29 до 32 Южно от 59°30' N	24 cm 24 cm 24 cm 24 cm 25 cm 21 cm 18 cm
Морски език (<i>Solea</i> spp.)	1 2 3 4 5	0,5 и повече от 0,33 до 0,5 от 0,25 до 0,33 от 0,17 до 0,25 от 0,12 до 0,17 ⁽³⁾	—	1 2 3	(а) (б) Средиземно море	24 cm 24 cm 24 cm 24 cm 20 cm
	1 2 3 4 5	0,5 и повече от 0,33 до 0,5 от 0,25 до 0,35 от 0,20 до 0,25 от 0,12 до 0,2 ⁽⁴⁾				
Лепидоп (<i>Lepidopus caudatus</i>),	1 2 3 4	3 и повече 2 до 3 1 до 2 0,5 до 1				
Афанопус (<i>Aphanopus carbo</i>)	1 2	3 и повече от 0,5 до 3	—			—
Сепия <i>Sepia officinalis</i> и <i>Rossia macrosoma</i>	1 2 3	0,5 и повече от 0,3 до 0,5 от 0,1 до 0,3	—			—
Лангустина (<i>Nerphrops norvegicus</i>)	1 2 3	—	20 и по— малко от 21 до 30	2	Скагерак и Категат	40 mm ^(*) 130 mm ^(*)

	4		от 31 до 40 повече от 40	2	Освен Шотландия Ирландско море (СИЕМ VIa и VIIa) Скагерак и Категат Запад Шотландия и Ирландско море (СИЕМ VIa и VIIa)	25 mm (*) 85 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)
Опашки от лангустини	1 2 3 4	—	60 и по— малко от 61 до 120 от 121 до 180 повече от 180	2 2 2 3	Скагерак и Категат Освен Шотландия Ирландско море (СИЕМ VIa и VIIa) Скагерак и Категат Запад Шотландия и Ирландско море (СИЕМ VIa и VIIa)	72 mm 46 mm 37 mm 37 mm
Сиви скариди (<i>Crangon crangon</i>)	1 2	6,8 mm и повече ⁽⁵⁾ 6,5 mm и повече	—			—
Северни скариди (<i>Pandalus borealis</i>)	Единст вен размер	—	250 и по— малко			—
Северни скариди варени във вода или на пара	1 2	—	160 и по— малко от 161 до 250			—
Раци пустинници (<i>Cancer pagurus</i>)	1 2	16 cm и повече ⁽⁶⁾ от 13 до 16 cm ⁽⁶⁾	—			—

-
- (1) Горната граница определена за категориите размери винаги се подразбира „изключена“.
 - (2) За скумриите и белите скумрии = брой риби на 25 кг.
 - (3) Прилага се до 31 декември 1997 г.
 - (4) Прилага се от 1 януари 1998 г.
 - (5) Широчина на черупката.
 - (6) Широчина на черупката измерена в най-големия ѝ размер.
 - (а) Освен Скагерак и Категат.
 - (б) Скагерак и Категат.
 - (*) Дължина на черупката.
 - (**) Обща дължина.
-