

376R0103

28. 1. 76

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

Nº L 20/29

## REGLAMENTO (CEE) Nº 103/76 DEL CONSEJO

de 19 de enero de 1976

por el que se establecen las normas comunes de comercialización para ciertos pescados frescos o refrigerados

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 100/76 del Consejo, de 19 de enero de 1976, sobre organización común de los mercados en el sector de los productos pesqueros<sup>(1)</sup> y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 100/76 prevé la posibilidad de fijar normas comunes de comercialización; que la aplicación de dichas normas podrá contribuir a la mejora de la calidad de los pescados comercializados, y facilitar, con ello, su venta;

Considerando que la mejora de la calidad podrá conseguirse, especialmente, excluyendo de la comercialización para el consumo humano los pescados que no ofrezcan un cierto grado de frescura;

Considerando que, en casi todos los Estados miembros que practican la pesca marítima, los pescados, que en virtud de la normativa nacional se consideran aptos para el consumo humano, han sido puestos a la venta tras una tria según su talla, peso, presentación y otros criterios; que existe también una clasificación según el grado de frescura;

Considerando que, habida cuenta de las medidas previstas en el Reglamento (CEE) nº 100/76, cuyo objetivo es la determinación y formación de los precios, la normalización de ciertos productos reviste una importancia particular; que procede, en consecuencia, uniformar las clasificaciones efectuadas hasta el momento en el plan nacional;

Considerando que, hasta ahora, la clasificación del pescado sólo tiene lugar antes de la primera venta, debido a que una gran parte de dicho pescado es inmediatamente fileteado o transformado diferentemente; que conviene, pues, limitar la aplicación de las normas comunes a la fase de primera venta en la Comunidad;

Considerando que las normas deberán aplicarse a todo el pescado destinado a la alimentación humana comer-

cializado en el territorio de los Estados miembros de la Comunidad, incluidas las importaciones; que la limitación al pescado destinado a la alimentación humana de la obligación así impuesta a los profesionales permitirá, en efecto, una distinción más nitida y más rápida entre los productos que, siendo aptos para la alimentación humana, son utilizados con tal fin y, por ello, sometidos a clasificación, y los otros productos; que, tanto la comercialización en la fase de aplicación de las normas, como el control del respeto de éstas, se verán así facilitadas; que resulta, no obstante, necesario excluir de su ámbito de aplicación ciertas ventas directas sobre pequeñas cantidades para el detallista o el consumidor;

Considerando que las once especies mencionadas en el presente Reglamento representan aproximadamente el 60% de la producción comunitaria de pescado fresco y el 80% de las importaciones procedentes de terceros países; que es conveniente, pues, aplicar las normas con prioridad para dichas especies;

Considerando que el estado de frescura del pescado interviene de manera determinante en la apreciación de su calidad; que un reparto de categorías de calibrado es igualmente indispensable, debido a la diversidad de las costumbres de compra de los consumidores y de los métodos corrientes de transformación en la Comunidad;

Considerando que los diferentes grados de frescura y los diferentes tamaños deben ponerse en evidencia de una manera adecuada; que es conveniente, por lo tanto, prever un número limitado pero suficiente de categorías de frescura y categorías de calibrado;

Considerando que no existe actualmente ningún método objetivo que permita apreciar a la vez, rápidamente y a un coste reducido, el estado de frescura del pescado; que sólo el examen organoléptico, que se aplica por otra parte en los Estados miembros, responde a dicha exigencia y constituye un método aceptable;

Considerando que, habida cuenta de las prácticas existentes en la mayoría de los Estados miembros, resulta oportuno que los profesionales efectúen la clasificación por categoría de frescura y por categoría de calibrado; que, con vistas sobre todo a la apreciación de la frescura a partir de criterios organolépticos, es conveniente prever el concurso de expertos designados para este fin por las organizaciones profesionales afectadas;

(1) DO nº L 20 de 28. 1. 1976, p. 1.

Considerando que, con un fin de información recíproca, es conveniente que cada Estado miembro comunique a los otros Estados miembros y a la Comisión una lista de los nombres y direcciones de los expertos y organizaciones profesionales afectadas;

Considerando que es indispensable que el pescado importado procedente de terceros países sea conforme a las normas comunitarias;

Considerando que la aplicación de tales normas a dicho pescado lleva a exigir indicaciones suplementarias en los embalajes; que, no obstante, no son necesarias tales indicaciones cuando se trate de pescado introducido por buques en la Comunidad en las mismas condiciones que la producción comunitaria,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo primero

Con arreglo al presente Reglamento, se entiende por:

- a) *comercialización*: la primera puesta a la venta y la primera venta, tras la introducción en la Comunidad;
- b) *lote*: cierta cantidad de pescado, de una misma especie, que haya sido objeto del mismo tratamiento, y que proceda eventualmente de la misma zona de pesca y del mismo buque;
- c) *zona de pesca*: denominación usual, en pesca, del lugar en que se efectúan las capturas;
- d) *presentación*: forma de comercialización del pescado: entero, vaciado, decapitado, etc.

#### Artículo 2

1. El pescado mencionado en el artículo 3 y perteneciente a la producción comunitaria sólo podrá ser comercializado para la alimentación humana cuando satisfaga las disposiciones del presente Reglamento.
2. No obstante, las disposiciones del presente Reglamento no serán aplicables a las pequeñas cantidades de pescado cedidas directamente por el pescador costero al detallista o al consumidor.
3. Las modalidades de aplicación del apartado 2 se adoptarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 32 del Reglamento (CEE) nº 100/76.

#### Artículo 3

Se fijan normas de comercialización para las siguientes especies de pescado incluidas en la sub-partida ex 03.01 B I del arancel aduanero común, excepto el pescado vivo, congelado o troceado:

Bacalao fresco	( <i>Gadus morhua</i> )
Carboneros	( <i>Pollachius virens</i> )
Eglefinos	( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )
Merlanes	( <i>Merlangus merlangus</i> )
Sollas	( <i>Pleuronectes platessa</i> )
Gallinetas nórdicas	( <i>Sebastes marinus</i> )
Caballas	( <i>Scomber scombrus</i> )
Arenques	( <i>Clupea harengus</i> )
Sardinias	( <i>Clupea pilchardus</i> <i>Walbaum</i> )
Boquerones	( <i>Engraulis encrasi-</i> <i>cholus</i> )
Merluzas	( <i>Merluccius spp.</i> )

#### Artículo 4

Las normas de comercialización mencionadas en el artículo 3 comprenden:

- a) categorías de frescura,
- b) categorías de calibrado.

#### Artículo 5

Las categorías de frescura serán determinadas para cada lote en función del grado de frescura del pescado y de algunas características complementarias.

El grado de frescura será definido mediante un baremo de cotización, que figura en el Anexo A, y que comprende los siguientes elementos:

- a) aspecto,
- b) estado,
- c) olor.

Se atribuirá a cada objeto de examen una nota de apreciación correspondiente a los criterios de frescura indicados en el baremo. La media aritmética de las notas de apreciación proporcionará el grado de frescura.

#### Artículo 6

1. Basándose en las disposiciones mencionadas en el artículo 5, se clasificará el pescado en lotes correspondientes a alguna de las categorías de frescura, Extra, A o B.

##### Categoría de frescura Extra:

El grado de frescura del pescado de esta categoría será igual o superior a 2,7. El pescado deberá estar desprovisto de señales de presión o desolladuras, manchas o fuerte decoloración.

*Categoría de frescura A:*

El grado de frescura del pescado de esta categoría será igual o superior a 2 e inferior a 2,7. Se tolerará una proporción mínima de pescado que presente ligeras señales de presión y desolladuras superficiales. El pescado deberá estar desprovisto de manchas y de fuerte decoloración.

*Categoría de frescura B:*

El grado de frescura del pescado de esta categoría será igual o superior a 1 e inferior a 2. Se tolerará una proporción mínima de pescado que presente mayores señales de presión y ligeras desolladuras. El pescado deberá estar desprovisto de manchas y de fuerte decoloración.

2. Para la clasificación de los productos en las diferentes categorías de frescura, se tomará en consideración la presencia de parásitos, teniendo en cuenta la naturaleza del producto, la zona de pesca y su presentación.

Las modalidades de aplicación del presente apartado se adoptarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 32 del Reglamento (CEE) nº 100/76. La indicación de la zona de pesca, por lote, podrá prescribirse con arreglo al mismo procedimiento.

*Artículo 7*

1. Cada lote deberá ser homogéneo en cuanto a su estado de frescura. No obstante, un lote de volumen escaso podrá no ser homogéneo; en dicho caso se clasificará en la categoría de frescura más baja de las representadas.

2. La categoría de frescura deberá señalarse mediante caracteres legibles e indelebles, de una altura de 5 centímetros por lo menos, en unas etiquetas fijadas en los lotes.

*Artículo 8*

1. El calibrado de los peces se basará en su peso y en su número por kilogramo.

2. Los lotes se clasificarán dentro de las categorías de calibre con arreglo al baremo que figura en el Anexo B.

3. Cada lote deberá ser homogéneo en lo que se refiere al calibrado del pescado. No obstante, un lote de volumen escaso podrá no ser homogéneo; en dicho caso, se clasificará en la categoría de calibrado menos ventajosa de las representadas.

4. La categoría de calibrado y el modo de presentación deberán señalarse mediante caracteres legibles e indelebles, de una altura de 5 centímetros por lo menos, en unas etiquetas fijadas en los lotes.

*Artículo 9*

Los profesionales efectuarán la clasificación por categorías de frescura y categorías de calibrado con el concurso de expertos designados para este fin por las organizaciones profesionales afectadas.

*Artículo 10*

Cada Estado miembro comunicará a los restantes Estados miembros y a la Comisión, a más tardar un mes antes de la fecha de aplicación del presente Reglamento, una lista de los nombres y direcciones de los expertos y organizaciones profesionales mencionados en el artículo 9. Cualquier modificación de dicha lista será comunicada a los otros Estados miembros y a la Comisión.

*Artículo 11*

1. El pescado mencionado en el artículo 3 procedente de terceros países sólo podrá ser apto para la alimentación humana en la Comunidad:

- a) si es conforme a las disposiciones de los artículos 4, 5, 6, 7 y 8;
- b) si es presentado en embalajes con la indicación claramente visible y perfectamente legible:
  - del país de origen impreso en caracteres latinos de una altura mínima de 20 milímetros,
  - de la especie del pescado,
  - del modo de presentación,
  - de la categoría de frescura y de la categoría de calibrado,
  - del peso neto en kilogramos del pescado contenido dentro de los embalajes,
  - de la fecha de clasificación y de la fecha de expedición,
  - del nombre y dirección del expedidor.

2. No obstante, el pescado procedente directamente de las zonas de pesca, que sea introducido en un puerto de la Comunidad por buques con bandera de un tercer país y destinado a la comercialización para la alimentación humana, estará sujeto, en lo referente al consumo, a las mismas disposiciones aplicables a la producción comunitaria.

*Artículo 12*

1. El Reglamento (CEE) nº 2455/70 del Consejo, de 30 de noviembre de 1970, por el que se fijan las normas comunes de comercialización para ciertos pescados frescos o refrigerados<sup>(1)</sup>, modificado en última instancia por el Reglamento (CEE) nº 3308/75<sup>(2)</sup>, queda derogado.

2. Las referencias al Reglamento derogado en virtud del apartado 1 deberán entenderse como hechas al presente Reglamento.

*Artículo 13*

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de febrero de 1976.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de enero de 1976.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

J. HAMILIUS

<sup>(1)</sup> DO nº L 264 de 5. 12. 1970, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO nº L 328 de 20. 12. 1975, p. 9.

ANEXO A  
BAREMO DE CLASIFICACIÓN — FRESCURA

Objeto de examen	CRITERIOS			
	Clasificación			
	3	2	1	0
	ASPECTO			
PIEL	pigmentación viva y tornasolada; sin decoloración mucosidad acuosa, transparente	pigmentación viva, pero sin brillo mucosidad ligeramente turbia	pigmentación en fase de decoloración y apagada mucosidad lechosa	pigmentación apagada (1) mucosidad opaca
OJO	convexo (abombado) córnea transparente pupila negra, brillante	convexo y ligeramente hundido córnea ligeramente opalescente pupila negra, apagada	llano córnea opalescente pupila opaca	cóncavo en el centro (1) córnea lechosa pupila gris
BRANQUIAS	color brillante; sin mucosidad	menos coloreadas ligeras señales de mucosidad clara	decolorándose mucosidad opaca	amarillentas (1) mucosidad lechosa
CARNE (corte en el abdomen)	azulada, translúcida, lisa, brillante, sin ningún cambio de coloración original	aterciopelada, cerosa, afelpada color ligeramente modificado	ligeramente opaca	opaca (1)
COLOR A LO LARGO DE LA COLUMNA VERTEBRAL	sin coloración	ligeramente rosa	rosa	roja
ÓRGANOS	riñones y residuos de otros órganos: rojo brillante, así como la sangre dentro de la aorta	riñones y residuos de otros órganos: rojo mate sangre que se decolora	riñones, residuos de otros órganos y sangre rojo pálido	riñones, (1) residuos de otros órganos y sangre pardusca
	ESTADO			
CARNE	firme y elástica lisa	elasticidad disminuida	ligeramente blanda (fofa), elasticidad disminuida superficie cerosa (aterciopelada) y apagada	blanda (fofa) (1) escama se desprende fácilmente de la piel; superficie granulosa
COLUMNA VERTEBRAL	se rompe en lugar de desprenderse	adherente	poco adherente	no adherente (1)
PERITONEO	adherido totalmente a la carne	adherente	poco adherente	no adherente (1)
	OLOR			
BRANQUIAS, PIEL CAVIDAD ABDOMINAL	alga marina	ni a alga, ni desagradable	ligeramente agrio	agrio (1)

(1) 0 en una fase más avanzada de alteración.

ANEXO B  
BAREMO DE CALIBRADO

*(kg/pescado)*

	Bacalaos frescos	Carboneros	Eglefinos	Merlanes
Talla 1	7 y más	5 y más	1 y más	0,5 y más
Talla 2	de 4 a menos de 7	de 3 a menos de 5	de 0,4 a menos de 1	de 0,35 a menos de 0,5
Talla 3	de 2 a menos de 4	de 1,5 a menos de 3	de 0,25 a menos de 0,4	de 0,2 a menos de 0,35
Talla 4	de 1 a menos de 2	menos de 1,5	menos de 0,25	menos de 0,2

*(kg/pescado)*

	Sollas o platuñas	Gallinetas nórdicas	Caballas
Talla 1	0,6 y más	2 y más	0,5 y más
Talla 2	de 0,4 a menos de 0,6	menos de 2	de 0,2 a menos de 0,5
Tallas 3	de 0,3 a menos de 0,4		de 0,1 a menos de 0,2
Talla 4	menos de 0,3		menos de 0,1

	Arenques		Sardinas	
	kg/pescado	piezas por kg	kg/pescado	piezas por kg
Talla 1	0,125 y más	8 o menos	0,060 y más	17 o menos
Talla 2	de 0,085 a menos de 0,125	de 9 a 12	de 0,040 a menos de 0,060	de 18 a 25
Talla 3	menos de 0,085	13 y más	de 0,030 a menos de 0,040	de 26 a 33
Talla 4			menos de 0,030	34 y más

	Boquerones		Merluzas
	kg/pescado	piezas por kg	kg/pescado
Talla 1	0,040 y más	25 o menos	más de 1,2
Talla 2	de 0,020 a menos de 0,040	de 26 a 50	0,6 a 1,2
Talla 3	menos de 0,020	51 y más	0,250 a menos de 0,6
Talla 4			menos de 0,250