

**REGLAMENTO (CEE) N° 2136/89 DEL CONSEJO**

de 21 de junio de 1989

por el que se establecen normas comunes de comercialización para las conservas de sardinas

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 3796/81 del Consejo, de 29 de diciembre de 1981, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 1495/89 <sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 3796/81 contempla la posibilidad de establecer normas comunes de comercialización para los productos de la pesca en la Comunidad, en particular con el fin de eliminar del mercado los productos de calidad no satisfactoria y facilitar las relaciones comerciales sobre la base de una competencia leal;

Considerando que el establecimiento de tales normas para las conservas de sardinas puede mejorar la rentabilidad de la producción sardinera de la Comunidad, así como sus mercados, y facilitar la comercialización de los productos;

Considerando que, para garantizar, en particular, una buena transparencia del mercado, es necesario especificar que los productos de que se trata deben prepararse únicamente con peces de la especie *sardina pilchardus Walbaum* y contener al menos una cantidad mínima de pescado;

Considerando que, con el fin de garantizar una buena presentación comercial de los productos, es conveniente definir los elementos relativos a la preparación del pescado antes de su envasado, las distintas presentaciones con que puede comercializarse, así como los medios de cobertura y los ingredientes adicionales que pueden utilizarse; que, no obstante, dichos elementos no pueden ser tales que excluyan los productos nuevos que pudieran aparecer en el mercado;

Considerando que, para impedir la comercialización de productos no satisfactorios, es conveniente definir determinados criterios que deberán satisfacer las conservas de sardinas para poder destinarse al consumo humano en la Comunidad;

Considerando que la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos ali-

menticios destinados al consumidor final <sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye la Directiva 86/197/CEE <sup>(4)</sup>, y la Directiva 76/211/CEE del Consejo, de 20 de enero de 1976, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el precondicionamiento en masa o en volumen de ciertos productos en envases previamente preparados <sup>(5)</sup>, cuya última modificación la constituye la Directiva 78/891/CEE <sup>(6)</sup>, precisan las indicaciones necesarias para garantizar una información y una protección correctas de los consumidores en cuanto al contenido de los envases; que, en lo que se refiere a las conservas de sardinas, conviene determinar la denominación de venta de los productos en función de la preparación culinaria propuesta, y en particular de la relación que exista entre los diferentes ingredientes que compongan el producto acabado; que, en caso de que el medio de cobertura sea aceite, conviene precisar la forma en que debe denominarse dicho aceite;

Considerando que es conveniente confiar a la Comisión la adopción, en su caso, de medidas de aplicación de carácter técnico,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El presente Reglamento define las normas a las que deberá ajustarse la comercialización de las conservas de sardinas en la Comunidad.

*Artículo 2*

Únicamente podrán comercializarse como conservas de sardinas y recibir la denominación de venta contemplada en el artículo 7 los productos que cumplan las condiciones siguientes:

- estar incluidos en los códigos NC 1604 13 10 y ex 1604 20 50;
- estar preparados exclusivamente a partir de peces de la especie *sardina pilchardus Walbaum*;
- haber sido envasados previamente, con cualquier medio de cobertura apropiado, en recipientes cerrados herméticamente;
- haber sido esterilizados mediante un tratamiento adecuado.

*Artículo 3*

En la medida necesaria para una buena presentación comercial de los productos, las sardinas deberán estar convenientemen-

<sup>(1)</sup> DO n° L 379 de 31. 12. 1981, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO n° L 148 de 1. 6. 1989, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO n° L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(4)</sup> DO n° L 144 de 29. 5. 1986, p. 38.

<sup>(5)</sup> DO n° L 46 de 21. 2. 1976, p. 1.

<sup>(6)</sup> DO n° L 311 de 4. 11. 1978, p. 21.

te descabezadas, sin branquias, aleta caudal, vísceras distintas de los huevos, lechaza ni riñones, y, según las presentaciones comerciales de que se trate, sin la columna vertebral ni la piel.

#### Artículo 4

Las sardinas en conserva podrán comercializarse en una de las presentaciones siguientes:

- 1) sardinas: producto de base; eliminación conveniente de la cabeza, de las branquias, de la aleta caudal y de las vísceras. La cabeza se cortará perpendicularmente a la columna vertebral, cerca de las branquias;
- 2) sardinas sin espinas: con relación al producto de base contemplado en el punto 1, eliminación suplementaria de la columna vertebral;
- 3) sardinas sin piel y sin espinas: con relación al producto de base contemplado en el punto 1, eliminación suplementaria de la columna vertebral y de la piel;
- 4) filetes de sardinas: masas musculares cortadas paralelamente a la columna vertebral, en toda la longitud del pescado, o en una parte del mismo, previa eliminación de la columna vertebral, de las aletas y del borde de la pared abdominal. Los filetes podrán presentarse con o sin piel;
- 5) trozos de sardinas: porciones de pescado contiguas a la cabeza, con una longitud mínima de tres centímetros, obentidas a partir del producto de base, contemplado en el punto 1, mediante cortes perpendiculares a la columna vertebral;
- 6) cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando se diferencie claramente de las presentaciones definidas en los puntos 1 a 5.

#### Artículo 5

A los efectos de la denominación de venta, contemplada en el artículo 7, se distinguirán los medios de cobertura siguientes, con o sin adición de ingredientes adicionales:

- 1) aceite de oliva;
- 2) otros aceites vegetales refinados, incluido el aceite de orujo de oliva, utilizados solos o en mezcla;
- 3) salsa de tomate;
- 4) jugo natural (líquido exudado durante la cocción del pescado), solución salina o agua;
- 5) escabeche con o sin vino;
- 6) cualquier otro medio de cobertura siempre y cuando se diferencie claramente de los demás medios de cobertura definidos en los puntos 1 a 5.

Estos medios de cobertura podrán mezclarse entre sí, con la excepción del aceite de oliva que no podrá mezclarse con otros aceites.

#### Artículo 6

1. Los productos contenidos en el envase, tal como se presentan después de la aplicación del tratamiento de esterilización, deberán respetar al menos los criterios siguientes:

- a) en las presentaciones descritas en los puntos 1 a 5 del artículo 4, las sardinas o partes de sardina deberán:
  - tener unas dimensiones razonablemente uniformes y estar regularmente colocadas en el envase;
  - ser fácilmente separables una de otra;
  - estar exentas de roturas importantes de la pared abdominal;
  - estar exentas de roturas o desgarramientos de la carne;
  - estar exentas de tejidos amarillentos, aunque podrán tener leves manchas;
  - la carne deberá tener una consistencia normal. En ningún caso podrá ser ni excesivamente fibrosa ni excesivamente blanda o esponjosa;
  - la carne deberá ser de color claro o rosado y no podrá presentar un enrojecimiento perivertebral, aunque podrá tener leves manchas;
- b) en lo que se refiere al medio de cobertura, deberá tener el color y la consistencia característicos de su denominación y de los ingredientes utilizados. En el caso de una cobertura de aceite, éste no podrá contener un exudado acuoso superior a 8 % del peso neto;
- c) el producto deberá conservar el olor y el sabor característicos de la especie *sardina pilchardus Walbaum* y del tipo de medio de cobertura y no tener olores o sabores desagradables, en particular, sabor amargo, herrumbroso o rancio;
- d) no deberá contener cuerpos extraños;
- e) en lo que se refiere a los productos con espinas, la columna vertebral deberá ser fácilmente separable de la carne y desmenuzable;
- f) en lo que se refiere a los productos sin piel o sin espinas, no deberán presentar residuos importantes de dichas materias.

2. El envase no podrá presentar oxidaciones exteriores o deformaciones que afecten a una buena presentación comercial.

#### Artículo 7

Sin perjuicio de las Directivas 79/112/CEE y 76/211/CEE, la denominación de venta que figure en los envases de las conservas de sardina se determinará en función de la relación existente entre el peso de las sardinas contenido en el recipiente, previa esterilización, y el peso neto, expresado en gramos.

- a) Para las presentaciones contempladas en los puntos 1 a 5 del artículo 4, dicha relación deberá ser como mínimo igual a los valores siguientes:
  - 70 % para los medios de cobertura contemplados en los puntos 1, 2, 4 y 5 del artículo 5,
  - 65 % para el medio de cobertura contemplado en el punto 3 del artículo 5,
  - 50 % para los medios de cobertura contemplados en el punto 6 del artículo 5.

Cuando estos valores sean respetados, la denominación de venta se establecerá en función de la presentación de la sardina, y se basará en la designación correspondiente indicada en el artículo 4. La designación del medio de cobertura utilizado deberá formar parte integrante de la denominación de venta.

En el caso de los productos en aceite, el medio de cobertura se designará con una de las expresiones siguientes:

- «en aceite de oliva», cuando se haya utilizado este aceite,  
o
  - «en aceite vegetal», cuando se utilicen los demás aceites vegetales refinados, incluido el aceite de orujo de oliva, o sus mezclas,  
o
  - «en aceite de», seguido de la designación de su naturaleza específica.
- b) Para las presentaciones contempladas en el punto 6 del artículo 4, dicha relación deberá ser, como mínimo, igual al 35 %.
- c) Para las preparaciones culinarias distintas de las descritas en la letra a), la denominación de venta deberá indicar la particularidad de la preparación culinaria.

No obstante lo dispuesto en el segundo guión del artículo 2 y en la letra b) del presente artículo, los preparados a

base de carne de sardinas que impliquen la desaparición de su estructura muscular, podrán contener carne de otros pescados que hayan sido objeto del mismo tratamiento, siempre y cuando la proporción de sardina sea al menos igual al 25 %.

- d) La denominación de venta, tal como se define en el presente artículo, estará reservada a los productos contemplados en el artículo 2.

#### *Artículo 8*

La Comisión adoptará, en tanto fuere necesario y según el procedimiento previsto en el artículo 33 del Reglamento (CEE) n° 3796/81, las medidas necesarias para la aplicación del presente Reglamento; en particular, el plan de muestreo destinado a evaluar la conformidad de los lotes de fabricación con el presente Reglamento.

#### *Artículo 9*

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 1990.

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

Hecho en Luxemburgo, el 21 de junio de 1989.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

C. ROMERO HERRERA