

Данный документ является исключительно инструментом для документирования, и учреждения не несут ответственности за его содержание

„ **B** **РЕГЛАМЕНТ СОВЕТА № 2406/96**
от 26 ноября 1996 г.,
устанавливающий общие рыночные стандарты для определенных продуктов
рыболовства

(OJ L 334, 23.12.1996, p. 1)

С поправками, внесенными:

		Официальный журнал		
		№	стр.	дата
„ <u>M1</u>	Регламентом Комиссии (ЕС) № 323/97 от 21 февраля 1997 г.	L 52	8	22.2.1997
„ <u>M2</u>	Регламентом Совета (ЕС) № 2578/2000 от 17 ноября 2000 г.	L 298	1	25.11.2000
„ <u>M3</u>	Регламентом Комиссии (ЕС) № 2495/2001 от 19 декабря 2001 г.	L 337	23	20.12.2001
„ <u>M4</u>	Регламентом Комиссии (ЕС) № 790/2005 от 25 мая 2005 г.	L 132	15	26.5.2005

С поправками, внесенными:

„ <u>A1</u>	Актом по условиям присоединения Чешской Республики, Республики Эстония, Республики Кипр, Республики Латвия, Республики Литва, Республики Венгрия, Республики Мальта, Республики Польша, Республики Словения и Словацкой Республики и по внесению поправок в Договоры, на основании которых образован Европейский Союз	L 236	33	23.9.2003
--------------------	---	-------	----	-----------

, **В**

РЕГЛАМЕНТ СОВЕТА (ЕС) № 2406/96
от 26 ноября 1996 г.,
устанавливающий общие рыночные стандарты для определенных продуктов
рыболовства

СОВЕТ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА,

Принимая во внимание Договор, учреждающий Европейское Сообщество,

Принимая во внимание Регламент Совета (ЕЕС) № 3759/92 от 17 декабря 1996 г. по формированию общего рынка для продуктов рыболовства и продуктов аквакультуры⁽¹⁾ и, в частности, Статью 2 (3) данного Регламента,

Принимая во внимание предложение, поступившее от Комиссии,

Поскольку в Регламенте (ЕЕС) № 103/76⁽²⁾ изложены общие рыночные стандарты для определенных видов рыб, а в Регламенте (ЕЕС) № 104/86⁽³⁾ изложены общие рыночные стандарты для определенных видов ракообразных; поскольку в настоящее время в данные регламенты необходимо внести масштабные новые поправки, чтобы учесть развитие и изменение рынка в сфере торговой практики; поскольку, ввиду этого необходимо полностью пересмотреть положения данных Регламентов, в рамках единого правового документа, чтобы гарантировать, что они ясны и могут надлежащим образом применяться; поскольку, как следствие, Регламенты (ЕЕС) № 103/76 и № 104/86 должны быть заменены;

Поскольку основной целью установления общих рыночных стандартов для продуктов рыболовства является повышение качества продуктов, что, таким образом, облегчает продажу для пользы как производителей, так и потребителей; поскольку, ввиду того, что продукты рыболовства не подвергаются переработке и продаются свежими или охлажденными, их качество определяется главным образом степенью их свежести, которая оценивается исходя из объективных критериев посредством органолептического исследования; поскольку, если партии продуктов рыболовства должны быть равной свежести, они должны состоять из продуктов одного и того же вида и могут поступать только из одного и того же района рыбной ловли и с одного и того же судна;

Поскольку следует установить небольшое, но адекватное количество категорий свежести, исходя из соответствующих градаций для групп отдельных продуктов; поскольку, однако, учитывая необходимость поддержки качественных продуктов, самое позднее с 1 января 2000 г. следует разрешить применение не всех категорий свежести, чтобы сделать правомочными механизмы реализации, внедряемые, как часть мер по формированию рынка;

Поскольку целью установления общих рыночных стандартов также является определение единообразных торговых характеристик для указанных продуктов на всем рынке Сообщества для недопущения перекосов в конкуренции и, во-вторых, для обеспечения

⁽¹⁾ OJ No. L 388, 31.12.1992, p. 1. Регламент с последними поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 3318/94 (OJ No. L 350, 31.12. 1994, p. 15).

⁽²⁾ OJ No. L 20, 28.1.1976, p. 9. Регламент с последними поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 1935/93 (OJ No. L 176, 20.7. 1993, p. 1).

⁽³⁾ OJ No. L 20, 28.1.1976, p. 35. Регламент с последними поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 1300/93 (OJ No. L 126, 9.6. 1995, p. 3).

единообразного применения мер по установлению цен при формировании рынка; поскольку для этих целей следует требовать градации продуктов рыболовства исходя из категорий размера, определяемых по весу или, в некоторых отдельных случаях, по размеру;

Поскольку применение общих рыночных стандартов к продуктам, поступающим из третьих стран, означает, что на упаковке должна быть указана дополнительная

, **В** информация; поскольку, однако, такую информацию не нужно указывать, когда продукты, привозятся в Сообщество судами, плавающими под флагом третьей страны, при соблюдении таких же условий, что и для уловов Сообщества;

Поскольку, принимая во внимание обычную практику, существующую в большинстве государств-членов, желательно, чтобы в отрасли осуществлялась градация продуктов рыболовства по свежести и размеру; поскольку, в том, что касается оценки степени свежести исходя из органолептических критериев, следует предусмотреть сотрудничество экспертов, назначенных для этой цели соответствующими торговыми организациями;

Поскольку в целях информирования друг друга каждое государство-член должно предоставить другим государствам-членам и Комиссии список фамилий и адресов экспертов и соответствующих торговых организаций.

ПРИНЯЛ ДАННЫЙ РЕГЛАМЕНТ:

А. Общие положения

Статья 1

1. Данный Регламент устанавливает, для определенных продуктов рыболовства, общие рыночные стандарты, как предусмотрено в Статье 2 Регламента (ЕЕС) № 3759/92, здесь и далее упоминается как «базовый Регламент».

2. В данном Регламенте:

- (a) «продажа» означает первое выставление на продажу и/или первую продажу на территории Сообщества для потребления человеком;
- (b) «партия» означает количество продуктов рыболовства указанных видов, которые были подвергнуты одинаковой обработке и могли поступать из одних и тех же районов рыбного промысла и с одного и того же судна;
- (c) «район рыбного промысла» следует интерпретировать как общеупотребительное название, данное рыболовной отраслью месту, где был произведен вылов;
- (d) «презентация» означает вид, в котором рыба размещается на рынке, например, целиком, потрошенная, без головы и т.д.;
- (e) «видимые паразиты» означают паразита или группу паразитов, которые имеют такие размеры, цвет или текстуру, что их без труда можно отличить от тканей рыбы, и их можно увидеть без оптических средств увеличения и при хорошем освещении для человеческого зрения.

3. (a) Положения данного Регламента по категориям свежести для продуктов рыболовства должны применяться без ущерба требованиям Директивы Совета 91/493/ЕЕС от 22 июля 1991 г., определяющей санитарные условия для производства и размещения на рынке продуктов рыболовства⁽¹⁾
- (b) До принятия Решения Комиссии на основании Директивы 91/493, критерии для рыбы, которая не подходит для потребления человека, указываются в категории «не допускается» в Приложении I к данному Регламенту:

Статья 2

1. Продукты рыболовства, как указано в Статье 3, которые происходят из Сообщества или третьих стран, могут продаваться, только если они соответствуют требованиям данного Регламента.
2. Однако данный Регламент не должен применяться к малым количествам продуктов, поставляемых прибрежными рыбаками напрямую розничным торговцам или потребителям.

, **В**

3. В соответствии с процедурой, изложенной в Статье 32 базового Регламента, следует принять подробные правила по применению данной Статьи.

Статья 3

1. Настоящим устанавливаются общие рыночные стандарты для следующего:

- (a) Морская рыба, относящаяся к CN коду 0302:

- камбала (*Pleuronectes platessa*),
- альбакор или длинноперый тунец (*Thunnus alalunga*),
- обыкновенный тунец (*Thunnus thunnus*),
- большеглазый тунец (*Thunnus* или *Parathunnus obesus*),
- сельдь вида *Clupea harengus*,
- треска видов *Gadus morhua*,
- сардины видов *Sardina pilchardus*,
- пикша (*Melanogrammus aeglefinus*),
- сайда (*Pollachius virens*),
- поллак (*Pollachius pollachius*),

⁽¹⁾ OJ No. L 268, 24.9.1991, p. 15. Директива с последними поправками, внесенными Директивой 96/23/ЕС (OJ No. L 125, 23.5. 1996, p. 10).

- макрель вида *Scomber scombrus*,
- макрель вида *Scomber japonicus*,
- ставрида (*Trachurus spp.*),
- кошачья акула (*Squalus acanthias* и *Scyliorhinus spp.*)
- морской окунь (*Sebastes spp.*),
- мерланг (*Merlangius merlangus*),
- северная путассу (*Micromestistius poutassou* или *Gadus poutassou*),
- линг (*Molva spp.*),
- анчоус (*Engraulis spp.*),
- хек вида *Merluccius merluccius*,
- мегрим (*Lepidorhombus spp.*),
- атлантический морской лещ (*Brama spp.*),
- удильщик (*Lophius spp.*),
- лиманда (*Limanda limanda*),
- малоголовая камбала (*Microstomus kitt*),
- французская тресочка (*Trisopterus luscus*) и обыкновенный
капелан/средиземноморский капелан (*Trisopterus minutus*),
- полосатик (*Boops boops*),
- смарида (*Maena smaris*),
- морской угорь (*Conger conger*),
- тригла (*Trigla spp.*),
- кефаль (*Mugil spp.*),
- скат (*Raja spp.*),
- европейская камбала (*Platichthys flesus*),
- морской язык (*Solea spp.*),
- хвостатый лепидоп или рыба-сабля (*Lepidopus caudatus* и *Aphaanopus carbo*)

, **M2**

- полосатая барабуля или европейская барабуля (*Mullus barbatus*, *Mullus surmuletus*),

, **M2**

- карась-многозуб (*Spondyliosoma cantharus*),

, **M4**

- шпроты (*Sprattus sprattus*),

, **B**

(b) Ракообразные, отнесенные к CN коду 0306, которые презентуются либо живыми, свежими, или охлажденными, либо прошедшими кулинарную обработку посредством обработки паром или кипячения в воде:

- обыкновенные креветки (*Crangon crangon*) и северные креветки (*Pandalus borealis*),

- съедобные крабы (*Cancer pagurus*),

- норвежские омары (*Nephrops norvegicus*);

(c) - Головоногие, отнесенные к CN коду 0307:

- каракатица (*Sepia officinalis* и *Rossia macrosoma*);

, **M2**

(d) большой гребешок и другие водные беспозвоночные, отнесенные к CN коду 0307:

- большой гребешок (*Pecten maximus*),

- трубач (*Buccinum undatum*).

, **B**

2. Рыночные стандарты, указанные в параграфе 1, должны включать:

(a) категории свежести; и

(b) категории размера.

В. Категории свежести

Статья 4

1. Категорию свежести каждой партии следует определять исходя из степени свежести продукта и ряда дополнительных требований.

Свежесть определяется посредством соотнесения со специальными градациями для различных типов продуктов, изложенных в Приложении I.

2. На основе градаций, указанных в параграфе 1, продукты, как указано в Статье 3, должны быть отнесены по партиям к одной из следующих категорий свежести:

(a) Экстра, А или В, если это рыба, селакхии, головоногие и норвежские омары;

(b) Экстра или А, если это креветки.

Однако живых норвежских омаров следует относить к категории Е.

, **M2**

3. Не следует производить классификацию краба, большого гребешка и трубача, указанных в Статье 3, в соответствии с особыми стандартами свежести.

, **B**

Однако продавать можно только целых крабов, исключая самок с икрой или крабов с мягким панцирем.

Статья 5

1. Каждая партия должна содержать продукты одинаковой степени свежести. Однако в маленькой партии продукты необязательно должны быть одинаковой свежести; если продукты в партии имеют неодинаковую степень свежести, партия помещается в более низкую категорию свежести, представленную в данном документе.

2. Маркировка категории свежести должна быть четкой и нестираемой буквами не менее 5 см высотой или с помощью этикеток, прикрепляемых на партию.

, **B**

Статья 6

1. На рыбу, селакхии, головоногие и норвежские омары, как указано в Статье 3, помещенные по партиям в категорию В, не распространяются, в том, что касается указанной партии, положения по оказанию финансовой помощи, предоставляемой в том, что касается изъятия, как указано в Статьях 12, 12 (а), 14 и 15 базового Регламента.

2. Рыба, селакхии, головоногие и норвежские омары категории свежести Экстра не должны иметь следов сдавливания, повреждений, дефектов и признаков недоброкачественного изменения цвета.

3. Рыба, селакхии, головоногие и норвежские омары категории свежести А не должны иметь дефектов и признаков недоброкачественного изменения цвета. Допускается наличие небольшой части рыб с легкими следами сдавливания и поверхностными повреждениями.

4. Для рыбы, селакхий, головоногих и норвежских омаров категории свежести В допускается наличие небольшой части рыб с более серьезными следами сдавливания и поверхностными повреждениями. Рыба не должна иметь дефектов и признаков недоброкачественного изменения цвета.

5. При классификации продуктов по категории свежести, без ущерба применяемым санитарным правилам, следует также учитывать наличие паразитов и их возможное влияние на качество продукта, принимая во внимание тип продукта и его презентацию.

6. В соответствии с процедурой, изложенной в Статье 32 базового Регламента, при необходимости следует принять подробные правила по применению данной Статьи.

С. Категории размера

Статья 7

, **M2**

1. Продукты, указанные в Статье 3, должны быть рассортированы по весу или по количеству на килограмм. Однако градация креветок, крабов, больших гребешков и трубачей по категориям размера должна производиться по ширине панциря.

, **B**

2. Минимальные размеры, устанавливаемые данным Регламентом в соответствии со шкалой, помещенной в Приложении II, должны применяться без ущерба требованиям к минимальной длине согласно:

- Регламенту Совета (ЕЕС) № 1866/86 от 12 июня 1986 г., устанавливающему определенные технические меры по сохранению рыбных ресурсов в водах Балтийского моря, Бельтах и Эресунне⁽¹⁾,
- Регламенту Совета (ЕЕС) № 3094/86 от 7 октября 1986 г., устанавливающему определенные технические меры по сохранению рыбных ресурсов⁽²⁾,
- Регламенту Совета (ЕЕС) № 1626/94 от 27 июня 1994 г., устанавливающему определенные технические меры по сохранению рыбных ресурсов в Средиземноморье⁽³⁾,

Для контроля, осуществляемого компетентными органами, виды, подпадающие под рыночные стандарты, должны соответствовать минимальным биологическим стандартам, как установлено и изложено в Приложении II.

, **B**

Статья 8

1. Партию следует классифицировать по категориям размера в соответствии со шкалой, помещенной в Приложении II.

2. Каждая партия должна содержать продукты одного размера. Однако в маленькой партии продукты необязательно должны быть одинакового размера. Если продукты в партии неодинакового размера, её следует отнести к самой низкой категории размера, указанной в данном Регламенте.

3. Маркировка категории размера и вида презентации должна быть четкой и нестираемой буквами не менее 5 см высотой, на этикетках, прикрепленных к партии.

⁽¹⁾ OJ No. L 162, 18.6.1986, p. 1. Регламент с последними поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 1821/96 (OJ No. L 241, 21.9. 1996, p. 8).

⁽²⁾ OJ No. L 288, 11.10.1986, p. 1. Регламент с последними поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 3071/95, 20.12.1995 (OJ No. L 329, 30.12. 1995, p. 14).

⁽³⁾ OJ No. L 171, 6.7.1994, p. 1. Регламент с последними поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 1075/96 (OJ No. L 142, 15.6. 1996, p. 1).

На каждой партии должен быть четко и разборчиво указан вес-нетто в килограммах. Когда партии выставляются на продажу в стандартных коробках, вес нетто можно не указывать, если установлено, что содержимое коробки при взвешивании перед выставлением на продажу соответствует предполагаемому содержимому, выраженному в килограммах.

4. В соответствии с процедурой, изложенной в Статье 32 базового Регламента, следует принять подробные правила по применению данной Статьи, в частности, в том, что касается метода взвешивания и определения отклонений в весе-нетто, выше или ниже того, что указано или предполагается, разрешено для каждой партии.

Статья 9

Пелагические рыбы могут быть рассортированы по различным категориям свежести и размера исходя из системы отбора образцов. Данная система должна гарантировать, что свежесть и размер продуктов, содержащихся в партии, максимально единообразны.

В соответствии с процедурой, изложенной в Статье 32 базового Регламента, следует принять подробные правила по применению данной Статьи, в частности, в том, что касается определения количества образцов, которые следует отбирать, веса или объема рыбы в каждом образце и методов оценки градации партий по весу и подтверждения веса партий, предлагаемых на продажу.

Статья 10

В целях обеспечения местных и региональных поставок креветок и крабов для определенных прибрежных зон Сообщества, могут быть приняты исключения из положений по минимальным размерам, указанным для этих продуктов в Приложении II.

В соответствии с процедурой, изложенной в Статье 32 базового Регламента, следует определить указанные зоны и установить соответствующие рыночные размеры.

D. Продукты из третьих стран

Статья 11

1. Без ущерба положениям Статьи 2 (1) продукты, как указано в Статье 2, импортируемые из третьих стран могут продаваться, только если они презентуются в упаковках, на которых четко и разборчиво указана следующая информация:

- страна происхождения, напечатанная латинскими буквами не менее 20мм высотой,
- научное название продукта и его торговое название,
- вид презентации,
- категории свежести и размера,
- вес-нетто продукта в упаковке в килограммах,
- дата градации по категории и дата отправки,
- название и адрес отправителя.

2. Однако, на продукты, как указано в Статье 3, выгруженные на берег в порту Сообщества непосредственно с районов рыбной ловли с судов, плавающих под флагом

, **В**

третьей страны, и предназначенные для продажи, распространяются такие же положения, какие применяются к уловам Сообщества, без ущерба положениям Регламента (ЕС) № 1093/94⁽¹⁾.

Е. Итоговые положения

Статья 12

1. Рыболовная отрасль должна осуществлять градацию продуктов рыболовства по категориям свежести: Экстра, А и В, и по размеру в сотрудничестве с экспертами, назначенными для этой цели соответствующими торговыми организациями. Государства-члены должны осуществлять контроль для обеспечения выполнения положений данной Статьи.

2. Если градация не проводится в соответствии с процедурой, предусмотренной в параграфе 1, компетентные национальные органы могут произвести такую градацию сами.

Статья 13

Каждое государство-член должно предоставить другим государствам-членам и Комиссии, не позднее, чем за месяц до вступления в силу данного Регламента, список имен и адресов экспертов и торговых организаций, упомянутых в Статье 12. Следует сообщать об изменениях в данном списке другим государствам и в Комиссию.

Статья 14

Комиссия должна предоставить в Совет отчет о результатах применения Статьи 6 (1) данного Регламента с приложением, если в этом будет необходимость, соответствующих предложений до 31 декабря 2001 г.

Статья 15

Регламенты (ЕЕС) № 103/76 и (ЕЕС) № 104/76 настоящим отменяются. Ссылки на данные Регламенты должны расцениваться, как применимые к данному Регламенту.

Статья 16

1. Данный Регламент должен вступить в силу 1 января 1997 г.

2. Несмотря на параграф 1, положения Статьи 6 (1) должны применяться с 1 января 2000 г.

Данный Регламент является обязательным во всей своей полноте и имеет прямое действие во всех государствах-членах.

⁽¹⁾ OJ No. L 121, 12.5.1994, p. 3.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ГРАДАЦИЯ ПО СВЕЖЕСТИ

Градация, установленная в этом Приложении, относится к следующим продуктам или группам продуктов исходя из характерных для них критериев.

А. Белая рыба

Пикша, треска, сайда, поллак, морской окунь, мерланг, линг, хек, атлантический морской лещ, удильщик, французская тресочка и средиземноморский капеллан, полосатик, смарида, морской угорь, тригла, кефаль, камбала, мегрим, морской язык, лиманда, малоголовая камбала, европейская речная камбала, хвостатый лепидоп.

В. Голубая рыба

Альбакор или длинноперый тунец, обыкновенный тунец, большеглазый тунец, северная путассу, сельдь, сардины, макрель, ставрида, анчоус **и М4**, шпрот **◄**.

С. Селахии

Кошачья акула, скат

Д. Головоногие

Головоногий моллюск

Е. Ракообразные

1. Креветки,
2. Норвежский омар.

А. БЕЛАЯ РЫБА

	Критерии			
	Категория свежести			Не допускается (¹)
	Экстра	А	В	
Кожа	Яркая, радужная пигментация (кроме морского окуня) или матовая; без изменения окраски	Пигментация яркая, но не блестящая	Пигментация меняет цвет или становится тусклой	Тусклая пигментация (²)
Кожная слизь	Водянистая, прозрачная	Слегка замутненная	Молочно-белого цвета	Желто-серая, непрозрачная слизь
Глаз	Выпуклый (навыкате); черный, яркий зрачок;	Выпуклый и слегка запавшие; черный	Плоский; матовая роговица, непрозрачный зрачок	Вогнутый посередине; серый зрачок; молочно-белая

	прозрачная роговица	тусклый зрачок; слегка матовая роговица		роговица ⁽²⁾
Жабры	Яркий цвет; отсутствие слизи	Не такой яркий цвет; прозрачная слизь	Коричневые/серые, меняют цвет; густая, непрозрачная слизь	Желтоватые; молочно-белая слизь ⁽²⁾
Брюшина (у потрошенной рыбы)	Гладкая; яркого цвета; трудно отделяется от мяса	Слегка тусклого цвета; может быть отделена от мяса	Цвет неоднородный (наличие пятен); легко отделяется от мяса	Сама отстает от мяса ⁽²⁾
Запах жабр и брюшной полости – белая рыба кроме камбалы – камбала	Запах водорослей Свежий маслянистый запах; перечный; землистый запах	Запах водорослей отсутствует; нейтральный запах Маслянистый; запах водорослей или слегка сладковатый	Запах брожения; слегка кисловатый Маслянистый; запах брожения; затхлый, слегка прогорклый	(2) Кислый Кислый
Мясо	Плотное и эластичное; гладкая поверхность ⁽³⁾	Менее эластичное	Слегка мягкое (дряблое), менее эластичное; воскообразная (бархатистая) и матовая поверхность	Мягкое (дряблое) ⁽²⁾ ; чешуя легко отделяется от кожи, поверхность довольна сморщенная

Дополнительные критерии в отношении обезглавленного удильщика

Кровеносные сосуды (брюшные мышцы)	Четкий контур и ярко красный цвет	Четкий контур; потемнение крови	Диффузные и коричневые	Полностью ⁽²⁾ диффузные, коричневые, а также пожелтение мяса
<p>⁽¹⁾ Эта колонка применима только до тех пор, пока не будет принято Решение Комиссии, устанавливающее критерии для рыбы, которая не подходит для потребления человеком, согласно Директиве Совета 91/493/ЕЕС.</p> <p>⁽²⁾ Или в дальнейшей стадии порчи</p> <p>⁽³⁾ Свежая рыба до появления трупного окоченения не плотная и эластичная, но все равно относится к категории Экстра</p>				

В. ГОЛУБАЯ РЫБА

	Критерии
--	----------

	Категория свежести			Не допускается ⁽¹⁾
	Экстра	А	В	
Кожа ⁽²⁾	Яркая пигментация, яркие, сверкающие радужные цвета; четкое различие между дорсальной и центральной поверхностями	Отсутствие блеска и глянца; более тусклые цвета; менее четкое различие между дорсальной и центральной поверхностями	Тусклые, лишённые блеска, блеклые цвета; кожа сморщивается при сгибании	Очень тусклая пигментация; кожа отходит от мяса ⁽³⁾
Кожная слизь	Водянистая, прозрачная	Слегка замутненная	Молочно-белого цвета	Желто-серая, непрозрачная слизь ⁽³⁾
Консистенция мяса ⁽²⁾	Очень крепкое, твердое	Довольно крепкое, твердое	Слегка мягкое	Мягкое (дряблое) ⁽³⁾
Жаберные крышки	Серебристые	Серебристые, красноватые или коричневатые	Коричневатые и значительное просачивание крови из сосудов	Желтоватого цвета ⁽³⁾
Глаз	Выпуклый, навывкате; синеватый, яркий зрачок; прозрачное «веко»	Выпуклый и слегка запавший; темный зрачок; слегка матовая роговица	Плоский; мутный зрачок; просачивание крови вокруг глаза	Вогнутый посередине; серый зрачок; молочно-белая роговица ⁽³⁾
Жабры ⁽²⁾	Однородный темно-красный до пурпурного цвет. Отсутствие слизи	Менее яркий цвет; бледнее по краям. Прозрачная слизь	Утолщаются, меняют цвет, непрозрачная слизь	Желтоватые; молочно-белая слизь ⁽²⁾
Запах жабр	Запах свежих водорослей, резкий, запах йода	Запах водорослей отсутствует; нейтральный запах	Слегка серный ⁽⁴⁾ запах жира, запах прогорклых обрезков бекона или сгнившего фрукта	Кислый запах гнили ⁽³⁾

⁽¹⁾ Эта колонка применима только до тех пор, пока не будет принято Решение Комиссии, устанавливающее критерии для рыбы, которая не подходит для потребления человеком, согласно Директиве Совета 91/493/ЕЕС.

⁽²⁾ В отношении сельди и макрели, хранящейся в холодной морской воде (либо охлажденной с помощью льда (CSW), либо механическими способами (RSW)) в соответствии с требованиями, изложенными в Директиве 92/48/ЕЕС (ОJ No L 187, 7.7.1992, р. 41), Приложение II, пункт 8, применяются следующие категории свежести:

- критерий А применяется для категорий Экстра и А

⁽³⁾ Или в дальнейшей стадии порчи

⁽⁴⁾ Охлажденная рыба становится прогорклой до того, как теряет свежесть, CSW/RSW рыба теряет свежесть до того, как становится прогорклой.

С. СЕЛАХИИ

	Критерии			
	Категория свежести			Не допускается (¹)
	Экстра	А	В	
Глаз	Выпуклый, очень яркий и радужный; маленькие зрачки	Выпуклый и слегка запавший; потеря яркости и блеска, овальные зрачки	Плоский, тусклый	Вогнутый, желтоватого цвета (²)
Внешний вид	В состоянии трупного окоченения или частичного окоченения; небольшое количество прозрачной слизи на коже	После стадии окоченения; отсутствие слизи на коже и особенно в ротовом отверстии и жаберных щелях	Некоторое количество слизи во рту и на жаберных щелях; слегка приплюснутая челюсть	Значительное количество слизи во рту и на жаберных щелях (²)
Запах	Запах водорослей	Отсутствие запаха или очень слабый затхлый, но не аммиачный запах	Слабый аммиачный; кислый запах	Резкий аммиачный запах (³)

Специальные или дополнительные критерии для ската

	Экстра	А	В	Не допускается
Кожа	Яркая, радужная и блестящая пигментация, водянистая слизь	Яркая пигментация, водянистая слизь	Пигментация меняет цвет и становится тусклой, непрозрачная слизь	Изменение цвета, кожа сморщенная, густая слизь
Текстура мяса	Плотное и эластичное	Плотное	Мягкое	Дряблое
Внешний вид	Край плавников прозрачный и загнут	Упругие плавники	Мягкие	Свисающие
Брюхо	Белое и блестящее с розовато-лиловой кромкой вокруг	Белое и блестящее с красными пятнами вокруг плавников	Белое, но тусклое, с многочисленными красными и желтыми пятнами	Цвет от желтого до зеленоватого, красные пятна на самом мясе

	плавников			
--	-----------	--	--	--

(1) Эта колонка применима только до тех пор, пока не будет принято Решение Комиссии, устанавливающее критерии для рыбы, которая не подходит для потребления человеком, согласно Директиве Совета 91/493/ЕЕС.

(2) Или в дальнейшей стадии порчи

D. ГОЛОВОНОГИЕ

	Критерии		
	Категория свежести		
	Экстра	А	В
Кожа	Яркая пигментация, кожа держится на мясе	Тусклая пигментация, кожа держится на мясе	Изменение цвета; легко отделяется от мяса
Мясо	Очень плотное; жемчужно-белое	Плотное; белое как мел	Слегка мягкое; розово-белое или слегка желтое
Щупальцы	Трудно удаляются	Трудно удаляются	Легче удаляются
Запах	Свежий; запах водорослей	Слабый или отсутствует	Запах чернил

E. РАКООБРАЗНЫЕ

1. Креветки

	Критерии	
	Категория свежести	
	Экстра	А
Минимальные требования	<ul style="list-style-type: none"> - Поверхность раковины: влажная и блестящая - Креветки не должны слипаться при пересыпании из одного контейнера в другой - Мясо не должно иметь никакого постороннего запаха - На креветках не должно быть песка, слизи и других посторонних примесей 	Такие же, как и для категории Экстра
Внешний вид: 1. креветки с панцирем	Яркий красновато-розовый цвет с маленькими белыми крапинками; грудная часть панциря преимущественно светлого цвета	- Различаются по цвету начиная со слегка полинявшего красновато-розового цвета и заканчивая синевато-красным цветом с белыми крапинками; грудная

2. глубоководной креветки	Равномерного розового цвета	часть панциря должна быть светлого цвета близкого к серому - Розового цвета, допускается начальная стадия почернения головы
Состояние мяса во время и после очистки	- Панцирь отделяется легко и исключительно с технически неизбежными потерями мяса - Крепкое, но не твердое	- Панцирь отделяется не так легко, потери мяса незначительные - Менее крепкое, слегка жесткое
Фрагменты	Допускаются редкие фрагменты креветок	Допускается небольшое количество фрагментов креветок
Запах	Запах свежих водорослей, слегка сладковатый запах	Кисловатый, запах водорослей отсутствует

2. Норвежский омар

	Критерии		
	Категория свежести		
	Экстра	А	В
Панцирь	Бледно розовый или от розового до оранжево-красного	Бледно розовый или от розового до оранжево-красного; без черных пятен	Незначительное изменение цвета; некоторое количество черных и сероватых пятен, в частности на панцире и между сегментами хвоста
Глаз и жабры	Блестящие черные глаза; розовые жабры	Тусклые глаза серого/черного цвета; сероватые жабры	Жабры темно-серого или зеленоватого цвета на дорсальной поверхности панциря
Запах	Типичный слабый запах водорослей	Исчезновение типичного запаха водорослей. Отсутствие аммиачного запаха	Кисловатый
Мясо (хвост)	Просвечивающее, голубого цвета близкого к белому	Непросвечивающее, но без изменений цвета	Непрозрачное и тусклое

▼В

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КАТЕГОРИИ РАЗМЕРА

Таблица весов				Минимальные размеры, которые должны соблюдаться при условиях, установленных в Регламентах, указанных в Статье 7		
Вид	Размер	Кг/рыба ⁽¹⁾	Количество рыбы/кг ⁽²⁾	Регион	Географический район	Минимальный размер
▼А Атлантическая сельдь (<i>Clupea harengus</i>)	1	0,250 и более	4 или менее	1	CES Vb (зона ЕС)	20 см
	2	0,125-0,250	5-8	2		20 см
	3	0,085-0,125	9-11			18 см
Балтийская сельдь (<i>Clupea harengus</i>) пойманная и выгруженная на берег, юг 59° 30´	4(a)	0,050-0,085	12-20	3	(a)	20 см
	4(b)	0,036-0,085	12-27		(b)	
Балтийская сельдь (<i>Clupea harengus</i>) пойманная и выгруженная на берег, север 59° 30´	4(c)	0,057-0,085	12-17			
	5	0,031-0,057	18-32			
	6	0,023-0,031	33-44			
Балтийская сельдь (<i>Clupea harengus</i>) пойманная и выгруженная на берег в водах, находящихся под суверенитетом и юрисдикцией Эстонии и Латвии	7(a)	0,023-0,036	28-44			
	7(b)	0,014-0,023	45-70			
Балтийская сельдь (<i>Clupea</i>						

<i>harengus</i>) пойманная и выгруженная на берег в Рижском заливе	8	0,010-0,014	71-100			
▼В						
Сардины (<i>Sardina pilchardus</i>)	1	0,067 и более	15 или менее			ещё не установлен
	2	0,042 – 0,067	16-24			
	3	0,028-0,042	25-35			
	4	0,015-0,028	36-67			
Средиземноморские		0,011-0,028	36-91			
Кошачья акула (<i>вид Scyliorhinus</i>)	1	2 и более	-		-	
	2	1-2				
	3	0,5-1				
Колючая акула (<i>Squalus acanthias</i>)	1	2,2 и более	-			-
	2	1-2,2				
	3	0,5-1				
Морской окунь (<i>Sebastes spp.</i>)	1	2 и более	-			-
	2	0,6-2				
	3	0,35-0,6				
Треска (<i>Gadus morhua</i>)	1	7 и более	-	1		35 см
	2	4-7		2	(^a)	35 см
	3	2-4			(^b)	30 см
	4	1-2		3		35 см

	5	0,3-1		Балтика	Юг 59° 30´ N	35 см
Сайда (<i>Pollachius virens</i>)	1	5 и более	-	1		35 см
	2	3-5		2	(^a)	35 см
	3	1,5-3			(^b)	30 см
	4	0,3-1,5		3		35 см
				Балтика	Юг 59° 30´ N	30 см
Пикша (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	1	1 и более	-	1	ICES Vb) (зона ЕС)	30 см
	2	0,57-1		2	(^a)	30 см
	3	0,37-0,57			(^b)	27 см
	4	0,17-0,37		3		30 см
Мерланг (<i>Merlangius merlangus</i>)	1	0,5 и более	-	1		27 см
	2	0,35-0,5		2	(^a)	23 см
	3	0,25-0,35			(^b)	23 см
	4	0,11-0,25		3		23 см
Мольва (<i>Molva spp.</i>)	1	5 и более	-	1		-
	2	3-5		2	(^a)	ещё не установлен
	3	1,2-3			(^b)	-
				3		63 см
Скумбрия вида <i>Scomber scombrus</i> Средиземноморская	1	0,5 и более	50 или менее	1		20 см

	2	0,2-0,5	51-125	2	кроме Северного моря Северное море	20 см
	3	0,1-0,2	126-250			30 см
		0,08-0,2	126-325	3	Средиземное море	20 см
				5		20 см
						18 см
<i>Скумбрия</i> вида <i>Scomber japonicus</i>	1	0,5 и более	-			-
	2	0,25-0,5				
	3	0,14-0,25				
	4	0,05-0,14				
<i>Анчоус</i> (<i>Engraulis spp.</i>)	1	0,033 и более	30 или менее	3	кроме ICES IXa)	12 см
	2	0,020-0,033	31-50	3	ICES IXa)	10 см
	3	0,012-0,020	51-83		Средиземное море	9 см
	4	0,008-0,012	84-125			
<i>Камбала</i> (<i>Pleuronectes platessa</i>)	1	0,6 и более	-	1		25 см
	2	0,4-0,6		2	(^a)	25 см
	3	0,3-0,4			(^b)	27 см
	4	0,15-0,3			Северное море	27 см
				3		25 см
				Балтика	участки 22-25	25 см
					участки 26-28	21 см
				участки 29 Юг 59° 30´ N	18 см	

Хек (<i>Merluccius merluccius</i>)	1	2,5 и более	-	1	Средиземное море	30 см	
	2	1,2-2,5		2		(^a)	30 см
	3	0,6-1,2				(^b)	30 см
	4	0,28-0,6		3			27 см
	5	0,2-0,28 0,15-0,28					20 см
Средиземноморский Мегрим (<i>Lepidorhombus spp.</i>)	1	0,45 и более	-	1	Средиземное море	25 см	
	2	0,25-0,45		2		(^a)	25 см
	3	0,20-0,25				(^b)	25 см
	4	0,11-0,20 0,05-0,20		3			20 см
Среднеземноморский Атлантический морской лещ (<i>Brama spp.</i>)	1	0,8 и более	-		Средиземное море	-	
	2	0,2-0,8					
Удильщик (<i>Lophius spp.</i>) цельный, потрошённый	1	8 и более	-	1	Средиземное море	-	
	2	4-8		2		(^a)	ещё не установлен
	3	2-4				(^b)	-
	4	1-2		3			ещё не установлен
	5	0,5-1					30 см
Удильщик (<i>Lophius spp.</i>) без головы	1	4 и более	-		Средиземное море	-	
	2	2-4					
	3	1-2					
	4	0,5-1					

	5	0,2-0,5					
Лиманда (<i>Limanda limanda</i>)	1	0,25 и более	-	1	Северное море	15 см	
	2	0,13-0,25		2		(^a)	15 см
						(^b)	23 см
							23 см
Малоголовая камбала (<i>Microstomus kitt</i>)	1	0,6 и более	-	1		25 см	
	2	0,35-0,6		2	(^a)	25 см	
	3	0,18-0,35		3	(^b)	25 см	
Альбакор или длиннопёрый тунец (<i>Thunnus alalunga</i>)	1	4 и более	-			-	
	2	1,5-4					
Тунец (<i>Thunnus thynnus</i>)	1	70 и более	-		Средиземное море	70 см или 6,4 кг	
	2	50-70					
	3	25-50					
	4	10-25					
	5	6,4-10					
Большеглазый тунец (<i>Thunnus obesus</i>)	1	10 и более	-			-	
	2	3,2-10					
Серебристая сайда (<i>Pollachius pollachius</i>)	1	5 и более	-	1		-	
	2	3-5		2	(^a)	30 см	
	3	1,5-3			(^b)	-	

	4	0,3-1,5		3		30 см
Северная путассу (<i>Micromesistius poutassou</i> или <i>Gadus poutassou</i>)	1	-	7 или менее			-
	2		8-14			
	3		15-25			
	4		26-30			
Французская тресочка (<i>Trisopterus luscus</i>) и капеллан обыкновенный (<i>Trisopterus minutus</i>)	1	0,4 и более	-	3		ещё не установлен
	2	0,25-0,4				
	3	0,125-0,25				
	4	0,05-0,125				
Полосатик (<i>Boops boops</i>)	1	-	5 или менее			-
	2		6-31			
	3		32-70			
Смарида (<i>Maena sararis</i>)	1	-	20 или менее			-
	2		21-40			
	3		41-90			
Морской угорь (<i>Conger conger</i>)	1	7 и более	-	1		-
	2	5-7		2	(^a)	58 см
	3	0,5-5		3	(^b)	- 58 см
Тригла (<i>Trigla spp.</i>) Жёлтая тригла	1	1 и более	-			-
	2	0,4-1				
	3	0,2-0,4				

	4	0,06-0,2					
Другие триглы	1	0,25 и более					
	2	0,2-0,25					
Ставрида (<i>Trachurus spp.</i>)	1	0,6 и более	-	1	Средиземное море	15 см	
	2	0,4-0,6		2		15 см	
	3	0,2-0,4		3		15 см	
	4	0,08-0,2		5		15 см	
	5	0,02-0,08				12 см	
Кефаль (<i>Mugli spp.</i>)	1	1 и более	-	1	Средиземное море	-	
	2	0,5-1		2		^(a)	20 см
	3	0,2-0,5				^(b)	-
	4	0,1-0,2		3		20 см	
					Средиземное море	16 см	
Скат (<i>Raja spp.</i>)	1	5 и более	-			-	
	2	3-5					
	3	1-3					
	4	0,3-1					
Скат (крылья)	1	3 и более	-			-	
	2	0,5-3					
Европейская речная камбала (<i>Platichthys Flesus</i>)	1	более 0,3	-	1		24 см	
	2	0,2-0,3		2	^(a)	24 см	
		включительно			^(b)	24 см	

				3 Балтика	участки 22-25 участки 26-28 участки 29 Юг 59° 30' N	24 см 25 см 21 см 18 см
Морской язык (<i>Solea spp.</i>)	1	0,5 и более	-	1		24 см
	2	0,33-0,5		2	(^a)	24 см
	3	0,25-0,33			(^b)	24 см
	4	0,17-0,25		3		24 см
	5	0,12-0,17(³)			Средиземное море	20 см
	1	0,5 и более				
	2	0,33-0,5				
	3	0,25-0,35				
	4	0,2-0,25				
	5	0,12-0,2(⁴)				
Хвостатый лепидоп (<i>Lepidopus caudatus</i>)	1	3 и более	-			-
	2	2-3				
	3	1-2				
	4	0,5-1				
Угольная рыба-сабля (<i>Aphanopus carbo</i>)	1	3 и более			-	
	2	0,5-3				
Каракатица (<i>Sepia officinalis</i> и <i>Rossia macrosoma</i>)	1	0,5 и более	-			-

	2	0,3-0,5				
	3	0,1-0,3				
Норвежский омар (<i>Nephrops norvegicus</i>)	1	-	20 и менее	2	Скагеррак и Каттегат	40 мм(*)
	2		21-30			130 мм(**)
	3		31-40	2	кроме Шотландии Ирландское море	25 мм(*)
	4		более 40		[ICES VIa) VIIa], Скагеррак и Каттегат	85 мм(**)
				2	Западная Шотландия и Ирландское море	20 мм(*)
					[ICES VIa) и VIIa)]	70 мм(*)
				3	Средиземное море	20 мм (*) 70 мм (**) 20 мм (*) 70 мм(**)
Шейки норвежского омара	1	-	60 и менее	2	Скагеррак и Каттегат	72 мм
	2		61-120			
	3		121-180	2	кроме Шотландии Ирландское море	46 мм
	4		более 180		[ICES VIa) и VIIa], Скагеррак и Каттегат	
				2	Западная Шотландия и Ирландское море	37 мм

				3	[ICES VIa) и VIIa)]	37 мм
Креветки обыкновенные (<i>Crangon crangon</i>)	1	6,8 мм и более ⁽²⁾	-			-
	2	6,5 мм и более				
Северные креветки (<i>Pandalus borealis</i>) свежие и охлаждённые	один размер	-	250 и менее			-
Северные креветки варёные или обработанные паром	1	-	160 и менее			-
	2		161-250			
Карманный краб (<i>Cancer pagurus</i>)	1	16 см и более ⁽⁶⁾	-			-
	2	13-16 см ⁽⁶⁾				

⁽¹⁾ Категории веса включают рыбу от низшего предела до (но за исключением) высшего предела.

⁽²⁾ Для скумбрии обоих видов, количество рыбы/25 кг.

⁽³⁾ Эта таблица должна применяться до 31 декабря 1997 года.

⁽⁴⁾ Эта таблица должна применяться до 1 января 1998 года.

⁽⁵⁾ Размер панциря.

⁽⁶⁾ Размер панциря в самом широком месте.

^(a) Кроме Скагеррака и Каттегата.

^(b) Скагеррак и Каттегат.

^(*) Длина панциря.

^(**) Общая длина.

▼M2

Таблица весов				Минимальные размеры, которые должны соблюдаться при условиях, установленных в Регламентах, указанных в Статье 7		
Вид	Размер	Кг/рыба ⁽¹⁾	Количество рыбы/кг ⁽²⁾	Регион	Географический район	Минимальный размер
Большой гребешок (<i>Pecten maximus</i>)	один размер	10 см и более ⁽³⁾			Регионы 1-5 кроме Скагеррака/Каттегата и кроме ICES VIIa север 52° 30' N и VIId	100 мм ⁽¹⁾
	один размер	4,5 см и более ⁽³⁾			ICES VIa север 52° 30' N и VIId Районы 1-5 кроме Скагеррака/Каттегата	110 мм ⁽¹⁾ 45 мм ⁽¹⁾
Полосатая и европейская барабуля (<i>Mullus surmuletus</i> , <i>Mullus barbatus</i>)	1	500 г и более			Средиземное море	11 см ⁽²⁾
	2	200 г -500 г включительно				
	3a	40 г -200 г включительно				
	3b	18 г -200 г включительно				
Карась-многозуб (<i>Spondyliosoma cantharus</i>)	1	800 г и более				
	2	500 г -800 г включительно				
	3	300 г -500 г включительно				
	4	180 г -300 г включительно				

⁽¹⁾ 20 Установлен в Регламенте Совета (ЕС) № 850/98 от 30 марта 1998 года относительно сохранения рыбных ресурсов посредством технических мер для защиты мальков морских микроорганизмов (OJ L 125, 27.4.1998, р. 1). Регламент, последние поправки к которому содержатся в Регламенте (ЕС) № 1298/2000 (OJ L 148, 22.6.2000, р. 1).

⁽²⁾ Установлен в Регламенте (ЕС) № 1626/94.

⁽³⁾ Ширина раковины, измеренная в самом широком месте.

▼М4

Таблица весов				Минимальные размеры, которые должны соблюдаться при условиях, установленных в Регламентах, указанных в Статье 7		
Вид	Размер	Кг/рыба ⁽¹⁾	Количество рыбы/кг ⁽²⁾	Регион	Географический район	Минимальный размер
Шпрот (<i>Sprattus sprattus</i>)	1	0,004 и более	250 или менее			