

## I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

## RÈGLEMENT (CE) N° 2406/96 DU CONSEIL

du 26 novembre 1996

fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 3759/92 du Conseil, du 17 décembre 1992, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture<sup>(1)</sup>, et notamment son article 2 paragraphe 3,

vu la proposition de la Commission,

considérant que des normes communes de commercialisation avaient été fixées, d'une part, pour certaines espèces de poissons par le règlement (CEE) n° 103/76<sup>(2)</sup> et, d'autre part, pour certaines espèces de crustacés par le règlement (CEE) n° 104/76<sup>(3)</sup>; que de nouvelles modifications substantielles doivent être apportées à ces règlements pour tenir compte de l'évolution du marché et des pratiques commerciales; qu'il est en conséquence nécessaire de procéder à la refonte de l'ensemble de ces dispositions dans un instrument juridique unique, afin d'en assurer la clarté et la bonne application; qu'il convient, dès lors, de procéder au remplacement des règlements (CEE) n° 103/76 et (CEE) n° 104/76;

considérant que les normes communes de commercialisation pour les produits de la pêche ont essentiellement pour objectifs d'améliorer la qualité des produits et d'en faciliter ainsi l'écoulement, pour le bénéfice tant des producteurs que des consommateurs; que, s'agissant de produits de la pêche non transformés commercialisés à l'état frais ou réfrigéré, la qualité est en grande partie

déterminée par le degré de fraîcheur, qui s'apprécie sur la base de critères objectifs, par un examen organoleptique; que l'homogénéité des lots de produits de la pêche, sur le plan de la fraîcheur, nécessite que les lots ne comprennent que des produits de la même espèce pouvant provenir du même lieu de pêche et du même navire;

considérant qu'un nombre limité mais suffisant de catégories de fraîcheur doit être prévu sur la base de barèmes de cotation adaptés par groupes de produits; qu'il n'est toutefois pas opportun, eu égard à la nécessité de soutenir les produits de qualité, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2000 au plus tard, d'admettre toutes les catégories de fraîcheur au bénéfice des mécanismes d'intervention prévus par l'organisation commune du marché;

considérant que les normes communes de commercialisation ont également pour objectif de définir, pour les produits en cause, des caractéristiques commerciales harmonisées sur l'ensemble du marché communautaire afin de prévenir les distorsions de concurrence et de permettre l'application du régime des prix de l'organisation commune du marché sur une base uniforme; que, à cet effet, il y a lieu d'imposer la classification des produits de la pêche selon un barème de calibrage déterminé en fonction du poids desdits produits ou, dans certains cas particuliers, de leur taille;

considérant que les normes communes de commercialisation s'appliquent lors de la première vente sur le territoire de la Communauté de tous les produits concernés destinés à la consommation humaine, qu'ils soient d'origine communautaire ou qu'ils proviennent des pays tiers; que ces normes s'appliquent sans préjudice des règles fixées en matière sanitaire ou de celles arrêtées dans le cadre des mesures de conservation des ressources de pêche; que, en particulier, il importe de rappeler la primauté, en toutes circonstances, des tailles minimales biologiques éventuellement en vigueur sur les tailles minimales déterminées pour les produits de la pêche par les normes communes de commercialisation;

considérant que l'application des normes communes de commercialisation aux produits en provenance des pays tiers conduit à exiger des indications supplémentaires sur

<sup>(1)</sup> JO n° L 388 du 31. 12. 1992, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3318/94 (JO n° L 350 du 31. 12. 1994, p. 15).

<sup>(2)</sup> JO n° L 20 du 28. 1. 1976, p. 29. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1935/93 (JO n° 176 du 20. 7. 1993, p. 1).

<sup>(3)</sup> JO n° L 20 du 28. 1. 1976, p. 35. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1300/95 (JO n° L 126 du 9. 6. 1995, p. 3).

les emballages; que, toutefois, ces indications ne sont pas nécessaires s'il s'agit de produits introduits dans la Communauté par des navires battant pavillon d'un pays tiers dans les mêmes conditions que la production communautaire;

considérant que, compte tenu des pratiques existant dans la plupart des États membres, il apparaît opportun que les professionnels effectuent la classification des produits de la pêche par catégorie de fraîcheur et par catégorie de calibre; que, en vue notamment de l'appréciation de la fraîcheur à partir de critères organoleptiques, il convient de prévoir le concours d'experts désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées;

considérant que, dans un but d'information réciproque, il convient que chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission une liste des noms et adresses des experts et des organisations professionnelles concernés,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

#### A. Dispositions générales

##### Article premier

1. Le présent règlement fixe, pour certains produits de la pêche, les normes communes de commercialisation prévues à l'article 2 du règlement (CEE) n° 3759/92, ci-après dénommé «règlement de base».
2. Aux fins du présent règlement, on entend par:
  - a) «commercialisation»: la première mise en vente et/ou la première vente, sur le territoire de la Communauté, en vue de la consommation humaine;
  - b) «lot»: une certaine quantité de produits de la pêche d'une même espèce ayant fait l'objet du même traitement et pouvant provenir du même lieu de pêche et du même navire;
  - c) «lieu de pêche»: selon la dénomination usuelle en pêcherie, l'endroit où les captures ont été réalisées;
  - d) «présentation»: la forme sous laquelle le poisson est commercialisé, à savoir entier, éviscéré, étêté, etc.;
  - e) «parasite visible»: un parasite ou un groupe de parasites dont la dimension, la couleur ou la texture peut être clairement distinguée des tissus du poisson et qui peut être observé à l'œil nu, sans matériel optique de grossissement lorsque les conditions d'éclairage sont bonnes pour la vision humaine.
3. a) Les dispositions du présent règlement relatives aux catégories de fraîcheur des produits de la pêche s'appliquent sans préjudice des exigences de la directive 91/493/CEE du Conseil, du 22 juillet

1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche (<sup>1</sup>).

- b) En attendant une décision de la Commission en application de la directive 91/493/CEE, les critères qui déterminent qu'un poisson est impropre à la consommation humaine sont indiqués dans la colonne «Non admis» de l'annexe I du présent règlement.

##### Article 2

1. Les produits de la pêche visés à l'article 3, d'origine communautaire ou en provenance de pays tiers, ne peuvent être commercialisés que s'ils satisfont aux exigences du présent règlement.
2. Le présent règlement n'est toutefois pas applicable aux petites quantités de produits cédés directement par le pêcheur côtier au détaillant ou au consommateur.
3. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

##### Article 3

1. Des normes communes de commercialisation sont fixées pour les produits suivants:
  - a) poissons de mer relevant du code NC 0302:
    - plies ou carrelets (*Pleuronectes platessa*),
    - thons blancs ou germons (*Thunnus alalunga*),
    - thons rouges (*Thunnus thynnus*),
    - thons obèses (*Thunnus* ou *Parathunnus obesus*),
    - harengs de l'espèce *Clupea harengus*,
    - morues de l'espèce *Gadus morhua*,
    - sardines de l'espèce *Sardina pilchardus*,
    - églefins (*Melanogrammus aeglefinus*),
    - lieux noirs (*Pollachius virens*),
    - lieux jaunes (*Pollachius pollachius*),
    - maquereaux de l'espèce *Scomber scombrus*,
    - maquereaux de l'espèce *Scomber japonicus*,
    - chinchards (*Trachurus* spp.),
    - aiguillats (*Squalus acanthias* et *Scyliorhinus* spp.),
    - roussettes (*Sebastes* spp.),
    - merlans (*Merlangius merlangus*),
    - merlans poutassous (*Micromesistius poutassou* ou *Gadus poutassou*),

(<sup>1</sup>) JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 15. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 96/23/CE (JO n° L 125 du 23. 5. 1996, p. 10).

- lingues (*Molva* spp.),
- anchois (*Engraulis* spp.),
- merlus de l'espèce *Merluccius merluccius*,
- cardines (*Lepidorhombus* spp.),
- castagnoles (*Brama* spp.),
- baudroies (*Lophius* spp.),
- limandes (*Limanda limanda*),
- limandes soles (*Microstomus kitt*),
- tacauds (*Trisopterus luscus*) et capelans de Méditerranée (*Trisopterus minutus*),
- bogues (*Boops boops*),
- picarels (*Maena smaris*),
- congres (*Conger conger*),
- grondins (*Trigla* spp.),
- mulets (*Mugil* spp.),
- raies (*Raja* spp.),
- flets communs (*Platichthys flesus*),
- soles (*Solea* spp.),
- sabres (*Lepidopus Caudatus* et *Aphanopus carbo*);

b) crustacés relevant du code NC 0306, en présentation vivants, frais, réfrigérés ou cuits à l'eau ou à la vapeur:

- crevettes grises (*Crangon crangon*) et crevettes nordique (*Pandalus borealis*),
- crabes tourteaux (*Cancer pagurus*),
- langoustines (*Nephrops norvegicus*);

c) céphalopodes relevant du code NC 0307:

- seiches (*Sepia officinalis* et *Rossia macrosoma*).

2. Les normes de commercialisation visées au paragraphe 1 comprennent:

a) des catégories de fraîcheur

et

b) des catégories de calibrage.

## B. Catégories de fraîcheur

### Article 4

1. Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot en fonction du degré de fraîcheur des produits et de certaines caractéristiques complémentaires.

Le degré de fraîcheur est défini au moyen des barèmes de cotation spécifiques indiqués par types de produits à l'annexe I.

2. Sur la base des barèmes visés au paragraphe 1, les produits visés à l'article 3 sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur suivantes:

a) Extra, A ou B pour les poissons, les sélaciens, les céphalopodes et les langoustines;

b) Extra ou A pour les crevettes.

Toutefois, les langoustines vivantes sont classées dans une catégorie dénommée E.

3. Les crabes visés à l'article 3 ne sont pas classés selon des normes de fraîcheur spécifiques.

Toutefois, seuls les crabes entiers, à l'exclusion des femelles grainées et des crabes à carapace molle, peuvent être commercialisés.

### Article 5

1. Chaque lot doit être homogène quant à son état de fraîcheur. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène; dans ce cas, il est classé dans la catégorie de fraîcheur la plus basse qui y est représentée.

2. La catégorie de fraîcheur doit être inscrite en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres, sur des étiquettes apposées sur les lots.

### Article 6

1. Pour les poissons, les sélaciens, les céphalopodes et les langoustines visés à l'article 3, la classification d'un lot en catégorie B entraîne l'exclusion de ce lot du bénéfice des aides financières en cas d'intervention, prévues par les articles 12, 12 bis, 14 et 15 du règlement de base.

2. Les poissons, les sélaciens, les céphalopodes et les langoustines de la catégorie de fraîcheur Extra doivent être dépourvus de marques de pression ou d'écorchures, de souillures et de forte décoloration.

3. Les poissons, les sélaciens, les céphalopodes et les langoustines de la catégorie de fraîcheur A doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration. Une proportion minime présentant de légères marques de pression et des écorchures superficielles est tolérée.

4. Pour les poissons, les sélaciens, les céphalopodes et les langoustines de la catégorie de fraîcheur B, une petite proportion présentant des marques de pression et des écorchures superficielles plus marquées est tolérée. Le poisson doit être dépourvu de souillures et de forte décoloration.

5. Pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur, sans préjudice de la réglementation applicable en matière sanitaire, il est également pris en considération la présence de parasites visibles et leur éventuelle influence sur la qualité du produit compte tenu de sa nature et de sa présentation.

6. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées, en tant que de besoin, selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

### C. Catégories de calibrage

#### Article 7

1. Le calibrage des produits visés à l'article 3 est basé sur leur poids ou sur leur nombre au kilogramme. Toutefois, pour les crevettes grises et les crabes, les catégories de calibrage sont déterminées sur la base de la largeur de la carapace.

2. Les calibres minimaux fixés par le présent règlement, selon le barème figurant à l'annexe II, s'appliquent sans préjudice des tailles minimales, exprimées en longueur, et requises par:

- le règlement (CEE) n° 1866/86 du Conseil, du 12 juin 1986, fixant certaines mesures techniques de conservation des ressources halieutiques dans les eaux de la mer Baltique, des Belts et de l'Øresund <sup>(1)</sup>,
- le règlement (CEE) n° 3094/86 du Conseil, du 7 octobre 1986, prévoyant certaines mesures techniques de conservation des ressources de pêche <sup>(2)</sup>,
- le règlement (CE) n° 1626/94 du Conseil, du 27 juin 1994, prévoyant certaines mesures techniques de conservation des ressources de pêche en Méditerranée <sup>(3)</sup>.

Aux fins du contrôle par les autorités compétentes, les espèces concernées par les normes de commercialisation respectent les tailles minimales biologiques fixées qui figurent à l'annexe II.

#### Article 8

1. Les lots sont classés dans des catégories de calibrage selon le barème figurant à l'annexe II.

2. Chaque lot doit être homogène quant au calibrage des produits. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène; dans ce cas, il est classé dans la catégorie de calibrage la plus basse qui y est représentée.

3. La catégorie de calibrage et le mode de présentation doivent être inscrits en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres, sur des étiquettes apposées sur les lots.

L'indication du poids net en kilogrammes est apposée de manière claire et lisible sur chaque lot. Pour les lots mis en vente dans des caisses standardisées, cette indication

<sup>(1)</sup> JO n° L 162 du 18. 6. 1986, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1821/96 (JO n° L 241 du 21. 9. 1996, p. 8).

<sup>(2)</sup> JO n° L 288 du 11. 10. 1986, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3071/95 du 22. 12. 1995 (JO n° L 329 du 30. 12. 1995, p. 14).

<sup>(3)</sup> JO n° L 171 du 6. 7. 1994, p. 1. Règlement modifié, par le règlement (CE) n° 1075/96 (JO n° L 142 du 15. 6. 1996, p. 1).

du poids net n'est pas nécessaire si le pesage effectué avant la mise en vente fait apparaître que le contenu des caisses correspond bien à leur contenance présumée exprimée en kilogrammes.

4. Les modalités d'application du présent article, notamment en ce qui concerne la méthode de pesage et la détermination d'une variation du poids net, en deçà ou au-delà du poids indiqué ou présumé, admise pour chaque lot, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

#### Article 9

Les espèces pélagiques peuvent être classées dans les différentes catégories de fraîcheur et de calibrage sur la base d'un système d'échantillonnage. Ce système doit assurer un maximum d'homogénéité au lot quant à la fraîcheur et à la taille des produits.

Les modalités d'application du présent article, notamment en ce qui concerne la détermination du nombre d'échantillons à prévoir, le poids ou le volume de poisson de chaque échantillon, ainsi que les méthodes d'appréciation de la classification et de vérification du poids des lots commercialisés, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

#### Article 10

Pour assurer l'approvisionnement local ou régional en crevettes et en crabes de certaines zones côtières de la Communauté, des exceptions aux tailles minimales fixées pour ces produits à l'annexe II peuvent être prévues.

La détermination des zones en question et la fixation des tailles de commercialisation correspondantes sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

### D. Produits en provenance des pays tiers

#### Article 11

1. Sans préjudice de l'article 2 paragraphe 1, les produits visés à l'article 3 en provenance des pays tiers ne peuvent être commercialisés que s'ils sont présentés dans des emballages portant l'indication de manière claire et lisible:

- du pays d'origine imprimé en caractères latins d'une hauteur minimale de 20 millimètres,
- du nom scientifique du produit et de sa dénomination commerciale,
- du mode de présentation,
- de la catégorie de fraîcheur et de la catégorie de calibrage,
- du poids net en kilogrammes des produits contenus dans les emballages,
- de la date de la classification et de la date de l'expédition,
- du nom et de l'adresse de l'expéditeur.

2. Toutefois, les produits visés à l'article 3 provenant directement des lieux de pêche, qui sont introduits dans un port de la Communauté par des navires battant pavillon d'un pays tiers et sont destinés à la commercialisation, sont soumis aux mêmes dispositions que celles applicables aux captures communautaires, sans préjudice du règlement (CE) n° 1093/94 <sup>(1)</sup>.

#### E. Dispositions finales

##### Article 12

1. Les professionnels du secteur de la pêche effectuent la classification des produits de la pêche par catégories de fraîcheur Extra, A et B et catégories de calibrage avec le concours d'experts désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées. Les États membres effectuent des contrôles pour veiller au respect des dispositions du présent article.

2. Si la classification n'est pas effectuée conformément à la procédure prévue au paragraphe 1, les autorités nationales compétentes peuvent y procéder elles-mêmes.

##### Article 13

Chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission, au plus tard un mois avant la

date d'entrée en vigueur du présent règlement, une liste des noms et adresses des experts et des organisations professionnelles visés à l'article 12. Toute modification de cette liste est communiquée aux autres États membres et à la Commission.

##### Article 14

La Commission présente au Conseil, avant le 31 décembre 2001, un rapport sur les résultats de l'application de l'article 6 paragraphe 1 du présent règlement, assorti, si besoin en est, de propositions utiles.

##### Article 15

Les règlements (CEE) n° 103/76 et (CEE) n° 104/76 sont abrogés. Les références faites auxdits règlements doivent s'entendre comme faites au présent règlement.

##### Article 16

1. Le présent règlement entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1997.

2. Nonobstant le paragraphe 1, du présent article, les dispositions de l'article 6 paragraphe 1 s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2000.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 26 novembre 1996.

*Par le Conseil*

*Le président*

E. KENNY

(1) JO n° L 121 du 12. 5. 1994, p. 3.

## ANNEXE I

## BARÈMES DE COTATION DE FRAÎCHEUR

Les barèmes établis dans la présente annexe s'appliquent aux produits ou groupes de produits suivants, en fonction de critères d'évaluation spécifiques à chacun d'eux.

## A. Poissons blancs

Églefin, morue, lieu noir, lieu jaune, rascasse du nord ou sébaste, merlan, lingue, merlu, castagnole, baudroie, tacaud et capelan de Méditerranée, bogue, picarel, congre, grondin, mullet, plie ou carrelet, cardine, sole, limande, limande sole, flet commun, sabre

## B. Poissons bleus

Thon blanc ou germon, thon rouge, thon obèse, merlan poutassou, hareng, sardine, maquereau, chinchard, anchois

## C. Sélaciens

Aiguillat, raie

## D. Céphalopodes

Seiche

## E. Crustacés

1. Crevette
2. Langoustine

## A. POISSONS BLANCS

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans éclat	Pigmentation ternie en voie de décoloration	Pigmentation ternie <sup>(2)</sup>
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Œil	Convexe (bombé); pupille noire brillante; cornée transparente	Convexe et légèrement affaissé; pupille noire ternie; cornée légèrement opalescente	Plat; cornée opalescente; pupille opaque	Concave au centre; pupille grise; cornée laiteuse <sup>(2)</sup>
Branchies	Couleur vive; pas de mucus	Moins colorées; mucus transparent	Brun/gris se décolorant; mucus opaque et épais	Jaunâtre; mucus laiteux <sup>(2)</sup>
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse; brillant; difficile à détacher de la chair	Un peu terni; peut être détaché de la chair	Tacheté; se détachant facilement de la chair	Ne colle pas <sup>(2)</sup>

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Odeur des branchies et de la cavité abdominale — poissons blancs sauf plie ou carrelet — Plie ou carrelet	D'algues marines  D'huile fraîche; poivrée; odeur de terre	Absence d'odeur d'algues marines; odeur neutre  D'huile; d'algues marines ou légèrement douceâtre	Fermentée; légèrement aigre  D'huile; fermentée; défraîchie, un peu rance	( <sup>2</sup> )  Aigre  Aigre
Chair	Ferme et élastique; surface lisse ( <sup>3</sup> )	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique; surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque) ( <sup>2</sup> ); écailles se détachent facilement de la peau; surface plutôt plissée

## Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée

Vaisseaux sanguins (muscles ventraux)	Contour bien défini et rouge vif	Contour bien défini, sang plus foncé	Contour mal défini et brun	Contour complètement ( <sup>2</sup> ) imprécis, brun et jaunissement de la chair

(<sup>1</sup>) Les critères de cette colonne ne s'appliqueront que jusqu'à l'adoption d'une décision de la Commission fixant les critères qui caractérisent le poisson impropre à la consommation humaine, conformément à la directive 91/493/CEE du Conseil.

(<sup>2</sup>) Ou dans un état de décomposition plus avancé.

(<sup>3</sup>) Le poisson frais avant le stade *rigor mortis* n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra.

## B. POISSONS BLEUS

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Peau ( <sup>2</sup> )	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescentes; nette différence entre surfaces dorsale et ventrale	Perte d'éclat et de brillance; couleurs plus fades; moins de différence entre surfaces dorsale et ventrale	Ternie, sans éclat, couleurs délavées; peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	Pigmentation très terne; peau se détache de la chair ( <sup>3</sup> )
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, mucus opaque ( <sup>3</sup> )
Consistance de la chair ( <sup>2</sup> )	Très ferme, rigide	Assez rigide, ferme	Un peu molle	Molle (flasque) ( <sup>3</sup> )
Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines étendues	Jaunâtres ( <sup>3</sup> )
Œil	Convexe, bombé; pupille bleu-noir brillante, «paupière» transparente	Convexe et légèrement affaissé; pupille foncée, cornée légèrement opalescente	Plat; pupille voilée; extravasations sanguines autour de l'œil	Concave au centre; pupille grise; cornée laiteuse ( <sup>3</sup> )

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Branchies <sup>(2)</sup>	Rouge vif à pourpre uniformément; pas de mucus	Couleur moins vive, plus pâle sur les bords; mucus transparent	S'épaississant, se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre; mucus laiteux <sup>(3)</sup>
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches; âcre, iodée	Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre	Odeur grasse <sup>(4)</sup> un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de putréfaction <sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup> Les critères de cette colonne ne s'appliqueront que jusqu'à l'adoption d'une décision de la Commission fixant les critères qui caractérisent le poisson impropre à la consommation humaine, conformément à la directive 91/493/CEE du Conseil.

<sup>(2)</sup> Pour le hareng et le maquereau conservés en eau de mer réfrigérée [soit au moyen de glace (CSW) ou par des moyens mécaniques (RSW)] qui sont conformes aux prescriptions de la directive 92/48/CEE (JO n° L 187 du 7. 7. 1992 p. 41) annexe II point 8, les catégories de fraîcheur suivantes s'appliquent:

— le critère de la colonne A s'applique aussi à la catégorie Extra.

<sup>(3)</sup> Ou dans un état de décomposition plus avancé.

<sup>(4)</sup> Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie. C'est l'inverse pour le poisson conservé par CSW/RSW.

### C. SÉLACIENS

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Œil	Convexe, très brillant et iridescent; pupilles petites	Convexe et légèrement affaissé; perte de brillance et d'iridescence, pupilles ovales	Plat, terni	Concave jaunâtre <sup>(2)</sup>
Aspect	<i>In rigor mortis</i> ou partiellement <i>in rigor</i> ; présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade <i>rigor</i> dépassé; absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales	Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales; mâchoire légèrement aplatie	Grande quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales <sup>(2)</sup>
Odeur	D'algues marines	Absence d'odeur ou légère odeur défraîchie, mais par ammoniacale	Légèrement ammoniacale; aigre	Odeur ammoniacale âcre <sup>(2)</sup>

### Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie

	Extra	A	B	Non admis
Peau	Pigmentation vive iridescente et brillante; mucus aqueux	Pigmentation vive; mucus aqueux	Pigmentation se décolorant et ternie; mucus opaque	Décoloration; peau plissée; mucus épais
Texture de la peau	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
Aspect	Bordure des nageoires translucide et arrondie	Nageoires raides	Molle	Molle et flasque
Ventre	Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires	Blanc et brillant avec des taches rouges uniquement autour des nageoires	Blanc et terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunes	Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même

<sup>(1)</sup> Les critères de cette colonne ne s'appliqueront que jusqu'à l'adoption d'une décision de la Commission fixant les critères qui caractérisent le poisson impropre à la consommation humaine, conformément à la directive 91/493/CEE du Conseil.

<sup>(2)</sup> Ou dans un état de décomposition plus avancé.



## D. CÉPHALOPODES

	Critères		
	Catégories de fraîcheur		
	Extra	A	B
Peau	Pigmentation vive, peau adhérent à la chair	Pigmentation ternie; peau adhérent à la chair	Décolorée; se détachant facilement de la chair
Chair	Très ferme; blanche nacrée	Ferme; blanche crayeuse	Légèrement molle; blanc rosé ou jaunissant légèrement
Tentacules	Résistant à l'arrachement	Résistant à l'arrachement	S'arrachant plus facilement
Odeur	Fraîche; d'algues marines	Faible ou nulle	Odeur d'encre

## E. CRUSTACÉS

## 1) Crevettes

	Critères	
	Catégories de fraîcheur	
	Extra	A
Caractéristiques minimales	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Surface de la carapace: humide et luisante</li> <li>— En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas coller les unes aux autres</li> <li>— Chair sans odeur étrangère</li> <li>— Exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères</li> </ul>	Les mêmes que celles de la catégorie Extra
Aspect de la:		
1) crevette pourvue de sa carapace	Couleur rose-rouge clair, avec de petites taches blanches; partie pectorale de la carapace principalement claire	<ul style="list-style-type: none"> <li>— De rose-rouge légèrement délavé à bleu-rouge avec des taches blanches; la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris</li> </ul>
2) crevette d'eau profonde	Couleur rose uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Rose mais avec possibilité de début de noircissement de la tête</li> </ul>
État de la chair pendant et après le décorticage	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Se décortique aisément avec uniquement des pertes de chair techniquement inévitables</li> <li>— Ferme mais pas coriace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair</li> <li>— Moins ferme, légèrement coriace</li> </ul>
Fragments	Rares fragments de crevettes admis	Faible quantité de fragments de crevettes admise
Odeur	Odeur fraîche d'algues marines; odeur légèrement douceâtre	Acidulée; absence d'odeur d'algues marines

## 2) Langoustines

	Critères		
	Catégories de fraîcheur		
	Extra	A	B
Carapace	Couleur rose pâle ou de rose à orange-rouge	Couleur rose pâle ou de rose à rouge-orange; pas de tache noire	Légère décoloration; quelques taches noires et couleur grisâtre, notamment sur la carapace et entre les segments de la queue
Œil et branchies	Œil noir brillant; branchies de couleur rose	Œil terne gris-noir; branchies tirant vers le gris	Branchies de couleur gris foncé ou légère coloration verdâtre sur la surface dorsale de la carapace
Odeur	Légère odeur caractéristique de crustacé	Perte de l'odeur caractéristique de crustacé. Pas d'odeur ammoniacale	Odeur légèrement aigre
Chair (queue)	Chair translucide de couleur bleu tirant sur le blanc	La chair n'est plus translucide mais n'est pas décolorée	Chair opaque et d'aspect terne

## ANNEXE II

## CATÉGORIES DE CALIBRAGE

Barème de calibrage				Tailles minimales à respecter dans les conditions prévues par les règlements visés à l'article 7			
Espèce	Taille	Kg/poisson ( <sup>1</sup> )	Nombre de pièces/kg ( <sup>2</sup> )	Région	Zone géographique	Taille minimale	
Hareng ( <i>Clupea harengus</i> )	1	0,25 et plus	4 ou moins	1	CIEM V b (zone CE)	20 cm	
	2	de 0,125 à 0,25	de 5 à 8	2		(a)	20 cm
	3	de 0,085 à 0,125	de 9 à 11	3		(b)	18 cm
	4	de 0,05 à 0,085	de 12 à 20			20 cm	
Hareng de la Baltique capturé et débarqué, nord de la latitude 59° 30' N	5	de 0,031 à 0,085	de 12 à 32				
Sardine ( <i>Sardina pilchardus</i> )  Méditerranée	1	0,067 et plus	15 ou moins			À fixer	
	2	de 0,042 à 0,067	de 16 à 24				
	3	de 0,028 à 0,042	de 25 à 35				
	4	de 0,015 à 0,028 de 0,011 à 0,028	de 36 à 67 de 36 à 91				
Roussette ( <i>Scylliorhinus</i> spp.)	1	2 et plus	—			—	
	2	de 1 à 2					
	3	de 0,5 à 1					
Aiguillat ( <i>Squalus acanthias</i> )	1	2,2 et plus	—			—	
	2	de 1 à 2,2					
	3	de 0,5 à 1					
Rascasse ( <i>Sebastes</i> spp.)	1	2 et plus	—			—	
	2	de 0,6 à 2					
	3	de 0,35 à 0,6					
Morue ( <i>Gadus morhua</i> )	1	7 et plus	—	1	(a) (b) Sud de 59° 30' N	35 cm	
	2	de 4 à 7		2		35 cm	
	3	de 2 à 4		3 Baltique		30 cm	
	4	de 1 à 2				35 cm	
	5	de 0,3 à 1				35 cm	
Lieu noir ( <i>Pollachius virens</i> )	1	5 et plus	—	1	(a) (b) Sud de 59° 30' N	35 cm	
	2	de 3 à 5		2		35 cm	
	3	de 1,5 à 3		3 Baltique		30 cm	
	4	de 0,3 à 1,5				35 cm 30 cm	
Églefin ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )	1	1 et plus	—	1	CIEM V b (zone CE)	30 cm	
	2	de 0,57 à 1		2		(a)	30 cm
	3	de 0,37 à 0,57		3		(b)	27 cm
	4	de 0,17 à 0,37				30 cm	
Merlan ( <i>Merlangius merlangus</i> )	1	0,5 et plus	—	1	(a) (b)	27 cm	
	2	de 0,35 à 0,5		2		23 cm	
	3	de 0,25 à 0,35		3		23 cm	
	4	de 0,11 à 0,25				23 cm	
Lingue ( <i>Molva</i> spp.)	1	5 et plus	—	1	(a) (b)	—	
	2	de 3 à 5		2		À fixer	
	3	de 1, 2 à 3		3		— 63 cm	

Barème de calibrage				Tailles minimales à respecter dans les conditions prévues par les règlements visés à l'article 7		
Espèce	Taille	Kg/poisson (1)	Nombre de pièces/kg (2)	Région	Zone géographique	Taille minimale
Maquereau de l'espèce <i>Scomber scombrus</i> Méditerranée	1	0,5 et plus	50 ou moins	1	Sauf mer du Nord Mer du Nord	20 cm
	2	de 0,2 à 0,5	de 51 à 125	2		20 cm
	3	de 0,1 à 0,2	de 126 à 250	3	30 cm	
		de 0,08 à 0,2	de 126 à 325	5	Méditerranée	30 cm 20 cm 18 cm
Maquereau de l'espèce <i>Scomber japonicus</i> Méditerranée	1	0,5 et plus	—			—
	2	de 0,25 à 0,5				
	3	de 0,14 à 0,25				
	4	de 0,05 à 0,14				
Anchois ( <i>Engraulis</i> spp.)	1	0,033 et plus	30 ou moins	3	Sauf CIEM IX a CIEM IX a Méditerranée	12 cm
	2	de 0,020 à 0,033	de 31 à 50	3		10 cm
	3	de 0,012 à 0,020	de 51 à 83			9 cm
	4	de 0,008 à 0,012	de 84 à 125			
Pie ou carrelet ( <i>Pleuronectes platessa</i> )	1	0,6 et plus	—	1	(a) (b) Mer du Nord	25 cm
	2	de 0,4 à 0,6		2		25 cm
	3	de 0,3 à 0,4				27 cm
	4	de 0,15 à 0,3		3	Subdivisions 22 à 25 Subdivisions 26 à 28 Subdivision 29 Sud de 59° 30' N	27 cm
				Baltique		25 cm
						25 cm 21 cm 18 cm
Merlu ( <i>Merluccius merluccius</i> ) Méditerranée	1	2,5 et plus	—	1	(a) (b) Méditerranée	30 cm
	2	de 1,2 à 2,5		2		30 cm
	3	de 0,6 à 1,2				30 cm
	4	de 0,28 à 0,6		3		27 cm
	5	de 0,2 à 0,28 de 0,15 à 0,28				20 cm
Cardine ( <i>Lepidorhombus</i> spp.) Méditerranée	1	0,45 et plus	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	de 0,25 à 0,45		2		25 cm
	3	de 0,20 à 0,25				25 cm
	4	de 0,11 à 0,20 de 0,05 à 0,20		3		20 cm
Castagnole ( <i>Brama</i> spp.)	1	0,8 et plus	—			—
	2	de 0,2 à 0,8				
Baudroie ( <i>Lophius</i> spp.) entière, éviscérée	1	8 et plus	—	1	(a) (b) Méditerranée	—
	2	de 4 à 8		2		À fixer
	3	de 2 à 4				—
	4	de 1 à 2		3		À fixer
	5	de 0,5 à 1				30 cm
Baudroie ( <i>Lophius</i> spp.) étêtée	1	4 et plus	—			—
	2	de 2 à 4				
	3	de 1 à 2				
	4	de 0,5 à 1				
	5	de 0,2 à 0,5				
Limande ( <i>Limanda limanda</i> )	1	0,25 et plus	—	1	(a) (b) Mer du Nord	15 cm
	2	de 0,13 à 0,25		2		15 cm 23 cm
				3		23 cm 23 cm

Barème de calibrage				Tailles minimales à respecter dans les conditions prévues par les règlements visés à l'article 7		
Espèce	Taille	Kg/poisson <sup>(1)</sup>	Nombre de pièces/kg <sup>(2)</sup>	Région	Zone géographique	Taille minimale
Sole limande ( <i>Microstomus kitt</i> )	1	0,6 et plus	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	de 0,35 à 0,6		2		25 cm
	3	de 0,18 à 0,35		3		25 cm
Thon blanc ou germon ( <i>Thunnus alalunga</i> )	1	4 et plus	—			—
	2	de 1,5 à 4				
Thon rouge ( <i>Thunnus thynnus</i> )	1	70 et plus	—		Méditerranée	70 cm ou 6,4 kg
	2	de 50 à 70				
	3	de 25 à 50				
	4	de 10 à 25				
	5	de 6,4 à 10				
Thon obèse ( <i>Thunnus obesus</i> )	1	10 et plus	—			—
	2	de 3,2 à 10				
Lieu jaune ( <i>Pollachius pollachius</i> )	1	5 et plus	—	1	(a) (b)	—
	2	de 3 à 5		2		30 cm
	3	de 1,5 à 3		3		—
	4	de 0,3 à 1,5				30 cm
Merlan poutassou ( <i>Micromesistius poutassou</i> ou <i>Gadus poutassou</i> )	1	—	7 ou moins			—
	2		de 8 à 14			
	3		de 15 à 25			
	4		de 26 à 30			
Tacaud ( <i>Trisopterus luscus</i> ) et capelan de Méditerranée ( <i>Trisopterus minutus</i> )	1	0,4 et plus	—	3		À fixer
	2	de 0,25 à 0,4				
	3	de 0,125 à 0,25				
	4	de 0,05 à 0,125				
Bogue ( <i>Boops boops</i> )	1	—	5 ou moins			—
	2		de 6 à 31			
	3		de 32 à 70			
Picarel ( <i>Maena sararis</i> )			20 ou moins de 21 à 40 de 41 à 90			
Congre ( <i>Conger conger</i> )	1	7 et plus	—	1	(a) (b)	—
	2	de 5 à 7		2		58 cm
	3	de 0,5 à 5		3		58 cm
Grondin ( <i>Trigla</i> spp.) rouget	1	1 et plus	—			—
	2	de 0,4 à 1				
	3	de 0,2 à 0,4				
	4	de 0,06 à 0,2				
Autres grondins	1	0,25 et plus				
	2	de 0,2 à 0,25				
Chinchard ( <i>Trachurus</i> spp.)	1	0,6 et plus	—	1	Méditerranée	15 cm
	2	de 0,4 à 0,6		2		15 cm
	3	de 0,2 à 0,4		3		15 cm
	4	de 0,08 à 0,2		5		15 cm
	5	de 0,02 à 0,08				12 cm

Barème de calibrage				Tailles minimales à respecter dans les conditions prévues par les règlements visés à l'article 7			
Espèce	Taille	Kg/poisson <sup>(1)</sup>	Nombre de pièces/kg <sup>(2)</sup>	Région	Zone géographique	Taille minimale	
Mulet ( <i>Mugil spp.</i> )	1	1 et plus	—	1	(a) (b) Méditerranée	—	
	2	de 0,5 à 1	—	2		20 cm	
	3	de 0,2 à 0,5	—	3		—	
	4	de 0,1 à 0,2	—			20 cm 16 cm	
Raie ( <i>Raja spp.</i> )	1	5 et plus	—			—	
	2	de 3 à 5	—				
	3	de 1 à 3	—				
	4	de 0,3 à 1	—				
Raie (ailes)	1	3 et plus	—			—	
	2	de 0,5 à 3	—				
Flet commun ( <i>Platichthys Flesus</i> )	1	plus de 0,3	—	1	(a) (b) Subdivisions 22 à 25 Subdivisions 26 à 28 Subdivisions 29 à 32 Sud de 59° 30' N	24 cm	
	2	de 0,2 à 0,3 inclus	—	2		24 cm	
						3	24 cm
						Baltique	25 cm 21 cm 18 cm
Sole ( <i>Solea spp.</i> )	1	0,5 et plus	—	1	(a) (b) Méditerranée	24 cm	
	2	de 0,33 à 0,5	—	2		24 cm	
	3	de 0,25 à 0,33	—	3		24 cm	
	4	de 0,17 à 0,25	—			24 cm	
	5	de 0,12 à 0,17 <sup>(3)</sup>	—			20 cm	
	1	0,5 et plus	—				
	2	de 0,33 à 0,5	—				
	3	de 0,25 à 0,35	—				
	4	de 0,20 à 0,25	—				
	5	de 0,12 à 0,2 <sup>(4)</sup>	—				
Sabre d'argent ( <i>Lepidopus caudatus</i> )	1	3 et plus	—				
	2	de 2 à 3	—				
	3	de 1 à 2	—				
	4	de 0,5 à 1	—				
Sabre noir ( <i>Aphanopus carbo</i> )	1	3 et plus	—			—	
	2	de 0,5 à 3	—				
Seiche ( <i>Sepia officinalis</i> et <i>Rossia macrosoma</i> )	1	0,5 et plus	—			—	
	2	de 0,3 à 0,5	—				
	3	de 0,1 à 0,3	—				
Langoustine ( <i>Nephrops norvegicus</i> )	1	—	20 et moins	2	Skagerrak et Kattegat	40 mm (*) 130 mm (*)	
	2	—	de 21 à 30	2	Sauf Écosse, mer d'Irlande (CIEM VI a et VII a), Skagerrak et Kattegat	25 mm (*) 85 mm (**)	
	3	—	de 31 à 40			2	Ouest Écosse et mer d'Irlande (CIEM VI a et VII a)
	4	—	plus de 40	3			
					Méditerranée		

Barème de calibrage				Tailles minimales à respecter dans les conditions prévues par les règlements visés à l'article 7		
Espèce	Taille	Kg/poisson <sup>(1)</sup>	Nombre de pièces/kg <sup>(2)</sup>	Région	Zone géographique	Taille minimale
Queue de langoustine	1	—	60 et moins	2	Skagerrak et Kattegat	72 mm
	2	—	de 61 à 120	2	Sauf Ouest Écosse, mer d'Irlande (CIEM VI a et VII a)	46 mm
	3	—	de 121 à 180			
	4	—	plus de 180	2	Ouest Écosse et mer d'Irlande	37 mm
				3	(CIEM VI a e VII a)	37 mm
Crevette grise ( <i>Crangon crangon</i> )	1	6,8 mm et plus <sup>(5)</sup>				
	2	6,5 mm et plus				
Crevette nordique ( <i>Pandalus borealis</i> ) fraîche ou réfrigérée	Taille unique	—	250 et moins			—
Crevette nordique cuite à l'eau ou à la vapeur	1	—	160 et moins			—
	2	—	de 161 à 250			—
Crabe tourteau ( <i>Cancer pagurus</i> )	1	16 cm et plus <sup>(6)</sup>	—			—
	2	de 13 à 16 cm <sup>(6)</sup>	—			—

(1) La limite supérieure fixée pour les catégories de calibrage s'entend toujours «exclue».

(2) Pour les maquereaux et les maquereaux blancs = nombre de pièces par 25 kg.

(3) Applicable jusqu'au 31 décembre 1997.

(4) Applicable à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1998.

(5) Largeur de carapace.

(6) Largeur de carapace mesurée dans sa plus grande dimension.

(a) Sauf Skagerrak et Kattegat.

(b) Skagerrak et Kattegat.

(\*) Longueur de carapace.

(\*\*) Longueur totale.