

**REGLAMENTO (CE) NUM. 2406/96 DEL CONSEJO,
DE 26 DE NOVIEMBRE DE 1996, POR EL QUE SE ESTABLECEN
NORMAS COMUNES DE COMERCIALIZACION PARA
DETERMINADOS PRODUCTOS PESQUEROS.**

(DOUE n. 334 de 23/12/1996)

EL CONSEJO DE LA UNION EUROPEA

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 3759/92 del Consejo, de 17 de diciembre de 1992, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 103/76 estableció normas comunes de comercialización para determinados pescados frescos y el Reglamento (CEE) n° 104/76, para determinadas especies de crustáceos; que es preciso introducir nuevas modificaciones sustanciales para tener en cuenta la evolución del mercado y de las prácticas comerciales; que, por lo tanto, ha de procederse a la refundición del conjunto de estas disposiciones en un único instrumento

jurídico, para garantizar su claridad y correcta aplicación; que, por consiguiente, procede sustituir los Reglamentos (CEE) n° 103/76 y 104/76;

Considerando que las normas comunes de comercialización para los productos de la pesca tienen por objeto mejorar la calidad de los productos, facilitando así su comercialización, tanto en beneficio de los productores como de los consumidores; que, en el caso de los productos no transformados, comercializados frescos o refrigerados, la calidad viene dada en gran medida por el grado de frescura, que se aprecia sobre la base de criterios objetivos, por un examen organoléptico; que la homogeneidad de los lotes de productos de la pesca, en cuanto a su frescura, requiere que sólo incluyan productos de la misma especie, procedentes de la misma zona de pesca y del mismo buque;

Considerando que debe establecerse un número limitado pero suficiente de categorías de frescura sobre la base de baremos adaptados por grupos de productos; que, no obstante, habida cuenta de la necesidad de apoyar los productos de calidad, a más tardar a partir del 1 de enero de 2000, no conviene admitir que todas las categorías de frescura puedan acogerse a los mecanismos de intervención previstos por la organización común de mercados;

Considerando que las normas comunes de comercialización también tienen por objeto definir para los productos en cuestión una serie de características comerciales armonizadas en el conjunto del mercado comunitario, para prevenir distorsiones de la competencia y, por otra parte, permitir la aplicación del régimen de precios de la organización común de mercados de modo uniforme; que para ello conviene imponer la clasificación de los productos de la pesca según un baremo de calibrado determinado en función del peso de los productos o, en determinados casos particulares, de su talla;

Considerando que las normas comunes de comercialización se aplican durante la primera venta en el territorio de la Comunidad de todos los productos en cuestión destinados al consumo humano, tanto si son de origen comunitario como si proceden de países terceros; que las normas en cuestión se aplican sin perjuicio de las fijadas en materia sanitaria ni de las adoptadas en el contexto de medidas de conservación de los recursos pesqueros; que es particularmente importante tener presente la primacía, en todas las circunstancias, de las tallas mínimas biológicas que estén en vigor sobre los calibres mínimos determinados para los productos de la pesca por las normas comunes de comercialización;

Considerando que la aplicación de las normas comunes de comercialización a los productos procedentes de países terceros hace necesario exigir indicaciones

suplementarias en los envoltorios; que, no obstante, estas indicaciones no son precisas si se trata de productos introducidos en la Comunidad por buques que faenen bajo pabellón de países terceros en las mismas condiciones que la producción comunitaria;

Considerando que, habida cuenta de las prácticas existentes en la mayoría de los Estados miembros, resulta aconsejable que los profesionales efectúen la clasificación por categorías de frescura y calibrado; que, en particular, para la valoración de la frescura a partir de criterios organolépticos, procede contar con la ayuda de expertos designados a tal efecto por las

organizaciones profesionales interesadas;

Considerando que, para establecer una 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 de las organizaciones profesionales interesadas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

A. Disposiciones generales

Artículo 1

1. El presente Reglamento fija, para determinados productos pesqueros, las normas comunes de comercialización contempladas en el artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 3759/92, en lo sucesivo denominado «Reglamento de base».

2. A efectos del presente Reglamento se entenderá por:

a) «comercialización»: la primera puesta a la venta y/o la primera venta, en el territorio de la Comunidad, con destino al consumo humano;

b) «lote»: cierta cantidad de productos, de una misma especie, que hayan sido objeto del mismo tratamiento y que puedan proceder de la misma zona de pesca y del mismo buque;

c) «zona de pesca»: denominación usual, para los profesionales de la pesca, del lugar en que se efectúan las capturas;

d) «modo de presentación»: la forma en que se comercializa el pescado, como, por ejemplo, entero, eviscerado, descabezado, etc.;

e) «parásito visible»: un parásito o grupo de parásitos que por sus dimensiones, color o textura se distingue claramente de los tejidos del pescado y que puede ser visto sin medios ópticos de aumento en condiciones de iluminación adecuadas para la visión humana.

3. a) Las disposiciones del presente Reglamento relativas a las categorías de frescura de los productos se aplicarán sin perjuicio de los requisitos de la Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros.

b) Hasta tanto tenga lugar la adopción de una decisión de la Comisión con arreglo a la Directiva 91/493/CEE, los criterios relativos al pescado no apto para consumo humano se exponen en la categoría de «no admitidos» en el Anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

1. Los productos pesqueros contemplados en el artículo 3, de origen comunitario o procedentes de países terceros, sólo podrán ser comercializados si cumplen los requisitos del presente Reglamento.

2. No obstante, las disposiciones del presente Reglamento no serán aplicables a las pequeñas cantidades de productos cedidas directamente por el pescador costero al detallista o al consumidor.

3. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

Artículo 3

1. Se fijan normas comunes de comercialización para los siguientes productos:

a) pescado de mar del código NC 0302:

- solla (*Pleuronectes platessa*),

- atún blanco (*Thunnus alalunga*),

- atún rojo (*Thunnus Thynnus*),
 - patudo (*Thunnus* o *Parathunnus obesus*),
 - arenque de la especie *Clupea harengus*,
 - bacalao de la especie *Gadus morhua*,
 - sardina de la especie *Sardina pilchardus*,
 - eglefino (*Melanogrammus aeglefinus*),
 - carbonero (*Pollachius virens*),
 - abadejo (*Pollachius pollachius*),
 - caballa de la especie *Scomber scombrus*,
 - estornino de la especie *Scomber japonicus*,
 - jurel (*Trachurus spp.*),
 - galludo y pintarroja (*Squalus acanthias* y *Scyliorhinus spp.*),
 - gallineta nórdica (*Sebastes spp.*),
 - merlán (*Merlangius merlangus*),
 - bacaladillas (*Micromesistius poutassou* o *Gadus poutassou*),
 - maruca (*Molva spp.*),
 - boquerón/anchoa (*Engraulis spp.*),
 - merluza de la especie *Merluccius merluccius*,
 - gallo (*Lepidorhombus spp.*),
 - japuta (*Brama spp.*),
 - rape (*Lophius spp.*),
 - limanda (*Limanda limanda*),
 - mendo limón (*Microstomus kitt*),
 - faneca (*Trisopterus luscus*) y capellán (*Trisopterus minutus*),
 - boga (*Boops boops*),
 - caramel (*Maena smaris*),
 - congrio (*Conger coger*),
 - rubio (*Trigla spp.*),
 - lisa (*Mugi spp.*),
 - raya (*Raja spp.*),
 - platija (*Platichthys flesus*),
 - lenguado (*Solea spp.*),
 - peces cinto (*Lepidopus caudatus* y *Aphanopus carbo*);
 - b) crustáceos del código NC 0306, tanto si se presentan vivos, frescos o refrigerados, o cocidos con agua o vapor:
 - quisquilla (*Crangon crangon*) y camarones boreales (*Pandulus borealis*),
 - buey de mar (*Cancer pagurus*),
 - cigala (*Nephrops norvegicus*);
 - c) cefalópodos del código NC 0307:
 - jibias (*Sepia officinalis* y *Rossia macrosoma*).
2. Las normas de comercialización mencionadas en el apartado 1 comprenden:
- a) categorías de frescura;
 - b) categorías de calibrado.
- B. Categorías de frescura**
- Artículo 4**
1. Las categorías de frescura serán determinadas para cada lote en función del grado de frescura de los productos y de determinados requisitos

adicionales.

El grado de frescura será definido mediante los baremos de clasificación específicos por tipos de productos que figuran en el Anexo I.

2. Sobre la base de los baremos contemplados en el apartado 1, los productos enumerados en el artículo 3 se clasificarán en lotes correspondientes a una de las siguientes categorías de frescura:

a) Extra, A o B para pescados, elasmobranquios, cefalópodos y cigalas;

b) Extra o A para las quisquillas.

No obstante, las cigalas vivas se clasificarán en una categoría denominada E.

3. Los bueyes de mar contemplados en el artículo 3 no se clasificarán según normas de frescura específicas.

Sin embargo, sólo podrán comercializarse los bueyes de mar enteros, con excepción de las hembras con huevas y de los bueyes de mar con el caparazón blando.

Artículo 5

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 este caso, se clasificará en la categoría de frescura inferior de las representadas.

2. La categoría de frescura deberá indicarse en caracteres legibles e indelebles, de una altura mínima de 5 centímetros, en etiquetas fijadas en los lotes.

Artículo 6

1. En el caso de los pescados, elasmobranquios, cefalópodos y cigalas contemplados en el artículo 3, la clasificación de un lote en la categoría B implicará su exclusión de las ayudas financieras en caso de intervención previstas en los artículos 12, 12 bis, 14 y 15 del Reglamento de base.

2. Los pescados, elasmobranquios, cefalópodos y cigalas de la categoría de frescura Extra deberán estar

desprovistos de señales de presión o desolladuras, manchas o fuerte decoloración.

3. Los pescados, elasmobranquios, cefalópodos y cigalas de la categoría de frescura A deberán estar desprovistos de manchas y de fuerte decoloración. Se tolerará una proporción mínima que presente ligeras señales de presión y desolladuras superficiales.

4. En los pescados, elasmobranquios, cefalópodos y cigalas de la categoría de frescura B se tolerará una pequeña proporción que presente señales de presión y desolladuras superficiales más importantes. El pescado deberá estar desprovisto de manchas y de fuerte decoloración.

5. Para la clasificación de los productos en las distintas categorías de frescura, sin perjuicio de la normativa aplicable en materia sanitaria, se tomará también en consideración la presencia de parásitos visibles y su posible influencia negativa en la calidad del producto, habida cuenta de su naturaleza y de su presentación.

6. En caso necesario, se adaptarán normas de desarrollo del presente artículo con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

C. Categorías de calibrado

Artículo 7

1. El calibrado de los productos contemplados en el artículo 3 se basará en su peso o en su número por kilogramo. No obstante, en el caso de las quisquillas y los bueyes de mar, las categorías de calibrado se determinarán en función de la anchura del caparazón.

2. Los calibres mínimos fijados por el presente Reglamento, según el baremo que figura en el Anexo II, se aplicarán sin perjuicio de las tallas mínimas, expresadas en longitud, establecidas por las disposiciones siguientes:

- Reglamento (CEE) nº 1866/86 del Consejo, de 12 de junio de 1986, por el que se fijan determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos de la pesca en las aguas del mar Báltico, de los Belt y del Sund,

- Reglamento (CEE) nº 3094/86 del Consejo, de 7 de octubre de 1986, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros,

- Reglamento (CE) nº 1626/94 del Consejo, de 27 de junio de 1994, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo.

Para facilitar el control por las autoridades competentes, las especies a las que se apliquen normas de comercialización deberán respetar las tallas mínimas biológicas establecidas, que figuran en el Anexo II.

Artículo 8

1. Los lotes se clasificarán dentro de las categorías de calibrado con arreglo al baremo que figura en el Anexo II.

2. Cada lote deberá ser homogéneo en lo que se refiere al calibre de los productos. No obstante, un lote de volumen escaso podrá no ser homogéneo; en este caso, se clasificará en la categoría de calibrado inferior de las representadas.

3. La categoría de calibrado y el modo de presentación deberán indicarse en caracteres legibles e indelebles, de una altura mínima de 5 centímetros, en etiquetas fijadas en los lotes.

En cada lote se indicará de forma claramente visible y perfectamente legible el peso neto en kilogramos. En el caso de lotes puestos a la venta en cajas normalizadas, esta indicación del peso neto no será necesaria si el pesaje efectuado antes de la puesta a la venta muestra que el contenido de las cajas corresponde efectivamente a su presunto contenido expresado en kilogramos.

4. Las normas de desarrollo del presente artículo, en particular por lo que respecta al método de pesaje y a la determinación de una variación del peso neto, inferior o superior al indicado o supuesto, admitida para cada lote, se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

Artículo 9

Las especies pelágicas podrán clasificarse en las diferentes categorías de frescura y calibrado según un sistema de muestreo. Dicho sistema deberá garantizar que el lote presenta un máximo de homogeneidad en cuanto a frescura y talla de los pescados.

Las normas de desarrollo del presente artículo, en particular por lo que respecta a la determinación del número de muestras que se tomen, el peso o el volumen en peces de cada muestra y los métodos de valoración de la

clasificación y de comprobación del peso de los lotes comercializados, se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

Artículo 10

Para garantizar el abastecimiento local o regional de quisquillas y bueyes de mar en determinadas zonas costeras de la Comunidad, podrán establecerse excepciones respecto de las tallas mínimas fijadas para estos productos en el Anexo II.

Dichas zonas y las tallas de comercialización correspondientes se determinarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 32 del Reglamento de base.

D. Productos procedentes de países terceros

Artículo 11

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 2, los productos contemplados en el artículo 3 procedentes de países terceros sólo podrán comercializarse si se presentan en embalajes con la indicación, claramente visible y perfectamente legible, de los siguientes datos:

- país de origen impreso en caracteres latinos de una altura mínima de 20 milímetros,

- nombre científico de la especie y denominación comercial,

- modo de presentación,

- categoría de frescura y categoría de calibrado,

- peso neto en kilogramos de los productos contenidos en los embalajes,

- fecha de la clasificación y fecha de expedición,

- nombre, apellidos y dirección del expedidor.

2. No obstante, los productos contemplados en el artículo 3 que procedan directamente de las zonas de pesca, introducidos en un puerto de la Comunidad por buques con bandera de un país tercero y destinados a la comercialización, estarán sujetos a las mismas disposiciones aplicables a las capturas, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1093/94.

E. Disposiciones finales

Artículo 12

1. Los profesionales del sector pesquero realizarán la clasificación por categorías de frescura Extra, A y B y por calibrado con la colaboración de expertos designados a tal fin por las organizaciones profesionales interesadas. Los Estados miembros realizarán controles destinados a verificar el cumplimiento de las disposiciones del presente artículo.

2. En caso de que la clasificación no se efectúe con arreglo al procedimiento establecido en el apartado 1, las autoridades nacionales competentes podrán llevarla a cabo por sí mismas.

Artículo 13

Cada Estado miembro comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión, a más tardar un mes antes de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento, una lista de los nombres y direcciones de los expertos y organizaciones profesionales contemplados en el artículo 12. Cualquier modificación de esa lista se comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Artículo 14

Antes del 31 de diciembre de 2001, la Comisión presentará al Consejo un informe sobre los resultados de la aplicación del apartado 1 del artículo 6 del presente

Reglamento, acompañado, en caso necesario, de las propuestas adecuadas.

Artículo 15

Quedan derogados los Reglamentos (CEE) nº 103/76 y 104/76. Las referencias a los mencionados Reglamentos se entenderán hechas al presente Reglamento.

Artículo 16

1. El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de enero de 1997.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, las disposiciones del apartado 1 del artículo 6 serán aplicables a partir del 1 de enero de 2000.

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

Hecho en Bruselas, el 26 de noviembre de 1996.

Por el Consejo

El Presidente

E. KENNY

ANEXO I

BAREMOS DE CLASIFICACION DE FRESCURA

Los baremos del presente Anexo serán aplicables a los siguientes productos o grupos de productos, en función de criterios de evaluación específicos.

A. Pescado blanco

Eglefino, bacalao, carbonero, abadejo, gallineta nórdica, merlán, maruca, merluza, japuta, rape, faneca y capellán, boga, caramel, congrio, rubio, lisa, sollas, gallo, lenguado, limanda, mendo limón, platija y peces cinto.

B. Pescado azul

Atún blanco, atún rojo, patudo, bacaladilla, arenque, sardina, caballa, jurel y boquerón/anchoa.

C. Elasmobranquios

| | sin | | |

Galludo, alitán/pintarroja, raya.

| |decoloración| | |

D. Cefalópodos

Jibias

|Mucosidad | Acuosa, | Ligeramente| Lechosa | Gris |

E. Crustáceos

|cutánea |transparente| turbia | | amarillenta, |

1. Quisquilla.

| | | | opaca |

2. Cigala.

A. PESCADO BLANCO

 |Ojo | Convexo | Convexo, | Plano; córnea | Cóncavo en el|

| | Criterios |

| | (abombado);| ligeramente| opalescente; | centro, |

| |pupila negra| hundido; | pupila opaca | pupila gris; |

| | Categoría de frescura | |

| | y brillante|pupila negra| | córnea |

| | | apagada; | | lechosa (2) |

| | | córnea | | |

| | Extra | A | B | No admitidos |

| | | ligeramente| | |

| | | | (1) |

| | | opalescente| | |

|Piel | Pigmento |Pigmentación|Pigmentación en|
 Pigmentación |

|Branquias | Color vivo;| Menos | Color | Amarillentas;|

| | vivo y | viva pero | fase de | apagada (2) |

| | sin | coloreadas,| marrón/gris | mucosidad |

| | tornasolado| sin brillo | decoloración y| |

| | mucosidad | mucosidad | decolorándose;| lechosa (2) |

| | (excepto | | apagada | |

| | |transparente|mucosidad opaca| |

| | gallineta) | | | |

| | | | y espesa | |

| | opalescente| | | |

|Peritoneo | Liso; | Un poco | Grumoso; fácil| No
 adherente |

|(en el | brillante; | apagado; | de separar de | (2) |

|pescado | difícil de | puede | la carne | |

|eviscerado) | separar de |separarse de| | |

| | la carne | la carne | | |

|Olor de las | | | | |

|branquias y | | | | |

|de la | | | | |

|cavidad | | | | |

|abdominal | | | | |

|- pescado | Algas | Ausencia de| Fermentado; | Agrio |

|blanco | marinas | olor a | ligeramente | |

|excepto | | algas, olor| agrio | |

|platija o | | neutro | | |

|acedía | | | | |

|- platija o | A aceite | A aceite; a| A aceite; | Agrio |

|acedía | fresco; a | algas | fermentado, | |

| | pimienta; | marinas o |mohoso, un poco| |

| | olor a | ligeramente| rancio | |

| | tierra | dulzón | | |

|Carne | Firme y | Menos | Ligeramente | Blanda |

| | elástica; | elástica | blanda | (flácida) |

| | superficie | | (flácida), | (2); las |

| | lisa (3) | | menos elástica| escamas se |

| | | | superficie | desprenden |

| | | | cérea | fácilmente de|

| | | | (aterciopelada| la piel, |

| | | | y opaca | superficie |

| | | | algo arrugada|

Criterios adicionales para el rape descabezado

|Vasos | Claramente | Claramente | Difuminados|
 Totalmente (2) |

|sanguíneos | definidos, | definidos, | de color |
 difuminados, de|

|(músculos | de color | color más | marrón; | color
 marrón; |

|ventrales) | rojo vivo | oscuro de la | | carne |

| | | sangre | | amarillenta |

(1) Esta columna será aplicable solamente hasta que se
 adopte una Decisión de la Comisión en la que se
 establezcan criterios para el pescado no apto para

consumo humano, en aplicación de la Directiva 91/493/CEE del Consejo.

(2) O en un estado de descomposición más avanzado.

(3) El pescado fresco antes de producirse el rigor mortis no tendrá consistencia firme y elástica pero se clasificará igualmente en la categoría Extra.

B. PESCADO AZUL

| | Criterios |

| | Categoría de frescura |

| | Extra | A | B | No admitidos |

| | | | (1) |

| Piel (2) | Pigmentación | Pérdida de | Apagada, sin |
Pigmentación |

| | tornasolada, | resplandor | brillo, | muy apagada; |

| | colores vivos | de brillo; | colores | la piel se |

| | y brillantes | colores más | diluidos; | desprende de |

| | con | apagados; | piel doblada | la carne (3) |

| | irisaciones; | menor | cuando se | |

| | clara | diferencia | curva el pez |

| | diferencia | entre | | |

| | entre | superficie | | |

| | superficie | dorsal y | | |

| | dorsal y | ventral | | |

| | ventral | | | |

| Mucosidad | Acuosa, | Ligeramente | Lechosa |
Mucosidad |

| | cutánea | transparente | turbia | | gris |

| | | | amarillenta, |

| | | | opaca (3) |

| Consistencia | Muy firme, | Bastante | Un poco | Blanda |

| de la carne | rígida | rígida, | blanda | (flácida) (3) |

| (2) | | firme | | |

| Opérculos | Plateados | Plateados, | Parduscos y |
Amarillentos |

| | | ligeramente | con | (3) |

| | | teñidos de | extravasa- | |

| | | rojo o | ciones | |

| | | marrón | sanguíneas | |

| | | amplias | |

| Ojo | Convexo, | Convexo y | Plano; | Cóncavo en el |

| | abombado; | ligeramente| pupila | centro; |

| | pupila azul | hundido; | borrosa; | pupila gris; |

| | negruzca | pupila | extravasa- | córnea |

| | brillante, | oscura; | ciones | lechosa (3) |

| | «párpado» | córnea | sanguíneas | |

| | transparente| ligeramente| alrededor | |

| | | opalescente| del ojo | |

|Branquias | Color rojo | Color menos| Engrosándose|
Amarillentas;|

|(2) | vivo a | vivo, más | y decolorán-| mucosidad |

| | púrpura | pálido en | dose, | lechosa (3) |

| | uniforme; si| los bordes;| mucosidad | |

| | mucosidad | mucosidad | opaca | |

| | |transparente| | |

|Olor de las | Fresco, a | Ausencia de| Olor graso | Agrio
|

|branquias | algas | olor a | un poco | descompuesto |

| | marinas; | algas; olor| sulfuroso | (3) |

| | picante; a | neutro | (4), a | |

| | yodo | | tocino | |

| | | | rancio o | |

| | | | fruta | |

| | | | descompuesta| |

(1) Esta columna será aplicable solamente hasta que se adopte una Decisión de la Comisión en la que se establezcan criterios para el pescado no apto para consumo humano, en aplicación de la Directiva 91/493/CEE.

(2) Para el arenque y la caballa conservados en agua de mar fría [ya sea refrigerada con hielo (CSW) o por medios mecánicos (RSW)] que cumplen los requisitos del punto 8 del Anexo II de la Directiva 92/48/CEE del Consejo (DO nº L 187 de 7.7.1992, p. 41), serán aplicables las siguientes categorías

de frescura:

- se aplicará el criterio A a las categorías Extra y A.

(3) O en un estado de descomposición más avanzado.

(4) El pescado conservado en hielo se vuelve rancio antes de descomponerse, el pescado refrigerado CSW/RSW se descompone antes de volverse rancio.

C. ELASMOBRANQUIOS

| | Criterios |

| | Categoría de frescura | |

| | Extra | A | B | No admitidos |

| | | | (1) |

|Ojo | Convexo, muy | Convexo, | Plano, sin | Cóncavo |

| | brillante e | ligeramente | brillo | amarillento |

| | irisado; | hundido; | | (2) |

| | pupilas | pérdida de | | |

| | pequeñas | brillo e | | |

| | | irisación, | | |

| | | pupilas | | |

| | | ovaladas | | |

|Aspecto | Con rigor | Pasada la | Algo de | Mucosidad |

| | mortis o |fase de rigor| mucosidad en| abundante en
 |

| | parcialmente | mortis: | la boca y en| la boca y en |

| | rígido; | ausencia de | las | las aperturas|

| | presencia de | mucosidad | aperturas | branquiales |

| | un poco de |sobre la piel| branquiales;| (2) |

| | mucosidad | y especial- | mandíbula | |

| | clara sobre | mente en la | ligeramente | |

| | la piel | boca y en la| aplanada | |

| | | aperturas | | |

| | | branquiales | | |

|Olor | Olor a algas | Sin olor o | Leve olor | Olor |

| | |con un ligero| amoniacal; | amoniacal |

| | | olor | acidez | penetrante |

| | | «pasado», | | (2) |

| | | pero no | | |

| | | amoniacal | | |

Criterios específicos o adicionales para las rayas

| | Extra | A | B | No admitidos |

|Piel | Pigmentación|Pigmentación| Pigmentación|
 Decoloración,|

| |viva, irisada| viva, | que va | piel |

| | y brillante,| mucosidad | tornándose | arrugada, |

| | mucosidad | acuosa | decolorada y| mucosidad |

| | acuosa | | sin brillo, | espesa |

| | | | mucosidad | |

| | | | opaca | |

|Consistencia| Firme y | Firme | Blanda | Flácida |

|de la carne | elástica | | | |

|Aspecto | Borde de las| Aletas | Blando | Flácido |

| | aletas | rígidas | | |

| | traslúcido y| | | |

| | curvo | | |

|Ventre | Blanco | Blanco y | Blanco y sin| Amarillo a |

| |brillante con| brillante | brillo con | verdoso, |

| | un borde | con manchas| numerosas | manchas
 rojas|

| | malva | rojas | manchas | en la propia |

| | alrededor de| únicamente | rojas o | carne |

| | las aletas |alrededor de| amarillas | |

| | | las aletas | | |

(1) Esta columna será aplicable solamente hasta que se adopte una Decisión de la Comisión en la que se establezcan criterios para el pescado no apto para consumo humano, en aplicación de la Directiva 91/493/CEE.

(2) O en un estado más avanzado de descomposición.

D. CEFALOPODOS

| | Criterios |

| | Categoría de frescura |

| | Extra | A | B |

|Piel | Pigmentación | Pigmentación | Piel decolorada;|

| | viva, piel | apagada; piel | se separa con |

| | adherente a la | adherente a la | bastante |

| | carne | carne | facilidad de la |

| | | carne |

|Carne | Muy firme; color | Firme; color | Ligeramente |

| | blanco nacarado | blanco de cal | blanda; color |

| | | blanco rosado o |

| | | ligeramente |

| | | amarillenta |

|Tentáculos | Resistentes al | Resistentes al | Se
 arrancan con |

| | arranque | arranque | más facilidad |

|Olor | Fresco, a algas | Escaso o nulo | Olor a tinta |

| | marinas | | |

E. CRUSTACEOS

1) Quisquillas

Criterios	debe ser de color
-----	claro algo grisáceo
-----	-----
Categoría de frescura	-----
-----	2) camarón Color rosado uniforme - Color rosado
-----	pero
Extra A	boreal con un posible
-----	principio de
-----	ennegrecimiento de la
Características - Superficie del caparazón Igual que	cabeza
para la	-----
mínimas húmeda y reluciente categoría Extra	-----
- En caso de trasvase, las	Estado de la - Se descascarilla - Se descascarilla
quisquillas deben caer	carne durante y fácilmente, sólo con menos
separadas	fácilmente con
- Carne sin olores extraño	después del pérdidas de carne pequeñas pérdidas de
- Libres de arena, moco u	
otras materias extrañas	descascarillado técnicamente inevitables carne
-----	- Firme, pero no correosa - Menos firme,
-----	ligeramente correosa
Aspecto: Color definido rosa-rojo, - Color que varía	-----
1) quisquilla con pequeñas motas blancas desde	Fragmentos Se admiten fragmentos Se admite una
rosa-rojo	pequeña
con caparazón parte pectoral del ligeramente diluido	aislados de quisquillas cantidad de fragmentos
a	de quisquillas
caparazón predominantemente rojo azulado con	-----
motas	-----
clara blancas; parte	Olor Olor a algas frescas, Acidulado; ausencia de
pectoral del caparazón	

| | ligeramente dulzón | olor a algas |

2) Cigalas

| | Criterios |

| | Categoría de frescura |

| | Extra | A | B |

|Caparazón | Color rosado | Color rosado | Ligeramente
|

| | pálido o de rosa| pálido o de | descolorido; ligera|

| | a rojo | rosa a rojo | mancha negra y |

| | anaranjado | anaranjado; si| color tirando a |

| | | mancha negra | gris, especialmente|

| | | sobre el caparazón |

| | | y entre los |

| | | segmentos de la |

| | | cola |

|Ojo y | Ojo negro | Ojo sin brillo| Branquias de color |

|branquias | brillante; | de color negro| gris oscuro, o |

| | branquias de | grisáceo; | color verde en la |

| | color rosa | branquias | superficie dorsal |

| | | tirando a gris| del caparazón |

|Olor | Característico | Pérdida del | Ligeramente agrio |

| | de los | olor | |

| | crustáceos | característico| |

| | suaves | de los | |

| | | crustáceos;sin| |

| | |olor a amoníaco| |

|Carne (en la| Carne |La carne pierde| Carne opaca y sin
|

|cola) | transparente, de| su | brillo |

| | color azul | transparencia | |

| | tirando a blanco| pero no está | |

| | | descolorida | |

ANEXO II

CATEGORIAS DE CALIBRADO

|Baremos de calibrado |

|Especie | Talla| Kg/unidad(1) | Unidades por|

| | | | kg(2) |

|Arenque de la especie | 1 | 0,25 y más | 4 o menos |

|Clupea harengus | 2 | de 0,125 a 0,25 | de 5 a 8 |

| | 3 | de 0,085 a 0,125 | de 9 a 11 |

| | 4 | de 0,05 a 0,085 | de 12 a 20 |

|Arenque báltico capturado | 5 | de 0,031 a 0,085 | de
12 a 32 |

|y desembarcado al Norte de| | |

|la latitud 59°30' | | |

|Sardina de la especie | | | 0,067 y más | 15 o menos |

|Sardina pilchardus | 2 | de 0,042 a 0,067 | de 16 a 24 |

| | 3 | de 0,028 a 0,042 | de 25 a 35 |

| | 4 | de 0,015 a 0,028 | de 36 a 67 |

|Mediterráneo | | de 0,011 a 0,028 | de 36 a 91 |

|Pintarroja (Scylliorhinus | 1 | 2 y más | - |

|spp.) | 2 | de 1 a 2 | |

| | 3 | de 0,5 a 1 | |

|Galludo (Squalus | 1 | 2,2 y más | - |

|acanthias) | 2 | de 1 a 2,2 | |

| | 3 | de 0,5 a 1 | |

|Gallineta nórdica | 1 | 2 y más | - |

| (Sebastes spp.) | 2 | de 0,6 a 2 | |

| | 3 | de 0,35 a 0,6 | |

|Bacalao (Gadus morhua) | 1 | 7 y más | - |

| | 2 | de 4 a 7 | |

| | 3 | de 2 a 4 | |

| | 4 | de 1 a 2 | |

| | 5 | de 0,3 a 1 | |

|Carbonero (Pollachius | 1 | 5 y más | - |

|virens) | 2 | de 3 a 5 | |

| | 3 | de 1,5 a 3 | |

| | 4 | de 0,3 a 1,5 | |

|Eglefino (Melanogrammus | 1 | 1 y más | - |

|aeglefinus) | 2 | de 0,57 a 1 | |

| | 3 | de 0,37 a 0,57 | |

| | 4 | de 0,17 a 0,37 | |

----- -----	spp.) 2 de 0,020 a 0,033 de 31 a 50
Merlán (Merlangius 1 0,5 y más -	3 de 0,012 a 0,020 de 51 a 83
merlangus) 2 de 0,35 a 0,5	4 de 0,008 a 0,012 de 84 a 125
3 de 0,25 a 0,35	----- -----
4 de 0,11 a 0,25	Solla (Pleuronectes 1 0,6 y más -
----- -----	platessa) 2 de 0,4 a 0,6
Maruca (Molva spp.) 1 5 y más -	3 de 0,3 a 0,4
2 de 3 a 5	4 de 0,15 a 0,3
3 de 1,2 a 3	----- -----
----- -----	
Caballa de la especie 1 0,5 y más 50 o menos	----- -----
Scomber scombrus 2 de 0,2 a 0,5 de 51 a 125	Merluza (Merluccius 1 2,5 y más -
3 de 0,1 a 0,2 de 126 a 250	merluccius) 2 de 1,2 a 2,5
Mediterráneo de 0,08 a 0,2 de 126 a 325	3 de 0,6 a 1,2
----- -----	4 de 0,28 a 0,6
Estornino de la especie 1 0,5 y más -	5 de 0,2 a 0,28
Scomber japonicus 2 de 0,25 a 0,5	Mediterráneo de 0,15 a 0,28
3 de 0,14 a 0,25	----- -----
4 de 0,05 a 0,14	Gallo (Lepidorhombus spp.) 1 0,45 y más -
----- -----	2 de 0,25 a 0,45
Boquerón/Anchoa (Engraulis 1 0,033 y más 30 o menos	3 de 0,20 a 0,25
	4 de 0,11 a 0,20
	Mediterráneo de 0,05 a 0,20

|Japuta (Brama spp.) | 1 | 0,8 y más | - |

| | 2 | de 0,2 a 0,8 | |

|Rape (Lophius spp.) | 1 | 8 y más | - |

|entero, vaciado | 2 | de 4 a 8 | |

| | 3 | de 2 a 4 | |

| | 4 | de 1 a 2 | |

| | 5 | de 0,5 a 1 | |

|Rape (Lophius spp.) sin | 1 | 4 y más | - |

|cabeza | 2 | de 2 a 4 | |

| | 3 | de 1 a 2 | |

| | 4 | de 0,5 a 1 | |

| | 5 | de 0,2 a 0,5 | |

|Limanda (Limanda limanda) | 1 | 0,25 y más | - |

| | 2 | de 0,13 a 0,25 | |

|Mendo limón (Microstomus | 1 | 0,6 y más | - |

|kitt) | 2 | de 0,35 a 0,6 | |

| | 3 | de 0,18 a 0,35 | |

|Atún blanco (Thunnus | 1 | 4 y más | - |

|alalunga) | 2 | de 1,5 a 4 | |

|Atún rojo (Thunnus | 1 | 70 y más | - |

|thynnus) | 2 | de 50 a 70 | |

| | 3 | de 25 a 50 | |

| | 4 | de 10 a 25 | |

| | 5 | de 6,4 a 10 | |

|Patudo (Thunnus obesus) | 1 | 10 y más | - |

| | 2 | de 3,2 a 10 | |

|Abadejo (Pollachius | 1 | 5 y más | - |

|pollachius) | 2 | de 3 a 5 | |

| | 3 | de 1,5 a 3 | |

| | 4 | de 0,3 a 1,5 | |

|Bacaladilla | 1 | - | 7 o menos |

| (Micromesistius poutassou | 2 | | de 8 a 14 |

|o Gadus poutassou) | 3 | | de 15 a 25 |

| | 4 | | de 26 a 30 |

|Faneca (Trisopterus | 1 | 0,4 y más | - |

|luscus) y Capellán | 2 | de 0,25 a 0,4 | |

|(Trisopterus minutus) | 3 | de 0,125 a 0,25 | |

| | 4 | de 0,05 a 0,125 | |

|Boga (Boops boops) | 1 | - | 5 o menos |

| | 2 | | de 6 a 31 |

| | 3 | | de 32 a 70 |

|Caramel (Maena sararis) | 1 | - | 20 o menos |

| | 2 | | de 21 a 40 |

| | 3 | | de 41 a 90 |

|Congrio (Conger conger) | 1 | 7 y más | - |

| | 2 | de 5 a 7 | |

| | 3 | de 0,5 a 5 | |

|Rubio (Trigla spp.) | 1 | 1 y más | - |

|Anete | 2 | de 0,4 a 1 | |

| | 3 | de 0,2 a 0,4 | |

| | 4 | de 0,06 a 0,2 | |

|Demás rubios | 1 | 0,25 y más | |

| | 2 | 0,2 a 0,25 | |

|Jurel (Trachurus spp.) | 1 | 0,6 y más | - |

| | 2 | de 0,4 a 0,6 | |

| | 3 | de 0,2 a 0,4 | |

| | 4 | de 0,08 a 0,2 | |

| | 5 | de 0,02 a 0,08 | |

|Lisa (Mugil spp.) | 1 | 1 y más | |

| | 2 | de 0,5 a 1 | |

| | 3 | de 0,2 a 0,5 | |

| | 4 | de 0,1 a 0,2 | |

|Raya (Raja spp.) | 1 | 5 y más | - |

| | 2 | de 3 a 5 | |

| | 3 | de 1 a 3 | |

| | 4 | de 0,3 a 1 | |

|Raya (alas) | 1 | 3 y más | - |

| | 2 | de 0,5 a 3 | |

----- -----	Sable negro(Aphanopus 1 3 y más -
Platija (Platichthys 1 más de 0,3 -	carbo) 2 de 0,5 a 3
flesus) 2 de 0,2 a 0,3	----- -----
inclusive	Jibia (Sepia officinalis y 1 0,5 y más -
----- -----	Rossia macrosoma) 2 de 0,3 a 0,5
Lenguado (Solea spp.) 1 0,5 y más -	3 de 0,1 a 0,3
2 de 0,33 a 0,5	----- -----
3 de 0,25 a 0,33	Cigala (Nephrops 1 - 20 y menos
4 de 0,17 a 0,25	norvegicus) 2 de 21 a 30
5 de 0,12 a 0,17(3)	3 de 31 a 40
----- -----	4 más de 40
1 0,5 y más -	----- -----
2 de 0,35 a 0,5	Colas de cigalas 1 - 60 y menos
3 de 0,25 a 0,35	2 de 61 a 120
4 de 0,20 a 0,25	3 de 121 a 180
5 de 0,12 a 0,2(4)	4 más de 180
----- -----	----- -----
Pez cinto blanco 1 3 y más -	Quisquilla (Crangon 1 6,8 mm y más(5) -
((Lepidopus caudatus) 2 de 2 a 3	crangon) 2 6,5 mm y más
3 de 1 a 2	----- -----
4 de 0,5 a 1	Camarón boreal (Pandalus Talla - 250 y menos
----- -----	borealis) frescos o única
	refrigerados

----- -----	-
Camarón boreal cocidos con 1 - 160 y menos	----- -----
agua o al vapor 2 de 161 a 250	-
----- -----	----- -----
Buey de mar (Cancer 1 16 cm y más(6) -	-
pagurus) 2 de 13 a 16 cm(6)	----- -----
----- -----	1 35 cm
----- -----	2 (a) 35 cm
Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas	(b) 30 cm
por los Reglamentos mencionados en el artículo 7	3 35 cm
----- -----	Báltico sur de 59°30'N 35 cm
Región Zona geográfica Talla mínima	----- -----
----- -----	1 35 cm
1 CIEM V b (zona CE) 20 cm	2 (a) 35 cm
2 (a) 20 cm	(b) 30 cm
(b) 18 cm	3 35 cm
3 20 cm	Báltico sur de 59°30'N 30 cm
----- -----	----- -----
por determinar	1 CIEM V b (zona CE) 30 cm
----- -----	2 (a) 30 cm
	(b) 27 cm
	3 30 cm

1		27 cm
2	(a)	23 cm
	(b)	23 cm
3		23 cm

1		-
2	(a)	por determinar
	(b)	-
3		63 cm

1		20 cm
2	Excepto Mar del Norte	20 cm
	Mar del Norte	30 cm
3		20 cm
5		20 cm
	Mediterráneo	18 cm

| | | - |

3	Excepto CIEM IX a	12 cm
3	CIEM IX a	10 cm
	Mediterráneo	9 cm

1		25 cm
2	(a)	25 cm
	(b)	27 cm
	Mar del Norte	27 cm

3		25 cm
Báltico	subdivisiones 22 a 25	25 cm
	subdivisiones 26 a 28	21 cm
	subdivisión 29	18 cm
	sur de 59°30'N	

1		30 cm
2	(a)	30 cm
	(b)	30 cm
3		27 cm
	Mediterráneo	20 cm

1		25 cm
2	(a)	25 cm
	(b)	25 cm
3		20 cm

| | | - |

|1 | | - |

|2 | (a) | por determinar |

| | (b) | - |

|3 | | por determinar |

| | Mediterráneo | 30 cm |

| | | - |

|1 | | 15 cm |

|2 | (a) | 15 cm |

| | (b) | 23 cm |

| | Mar del Norte | 23 cm |

|3 | | 23 cm |

|1 | | 25 cm |

|2 | (a) | 25 cm |

| | (b) | 25 cm |

|3 | | 25 cm |

| | | - |

| | Mediterráneo | 70 cm o 6,4 kg |

| | | - |

|1 | | - |

|2 | (a) | 30 cm |

| | (b) | - |

|3 | | 30 cm |

| | | - |

|3 | | por determinar |

| | | - |

| | | - |

|1 | | - |

|2 | (a) | 58 cm |

| | (b) | - |

|3 | | 58 cm |

| | | - |

| | | |

| | | |

| | | |

|1 | | 15 cm |

|2 | | 15 cm |

|3 | | 15 cm |

|5 | | 15 cm |

| | Mediterráneo | 12 cm |

|1 | | - |

|2 | (a) | 20 cm |

| | (b) | - |

|3 | | 20 cm |

| | Mediterráneo | 16 cm |

| | | - |

| | | - |

|1 | | 24 cm |

|2 | (a) | 24 cm |

| | (b) | 24 cm |

|3 | | 24 cm |

|Báltico | subdivisiones 22 a 25 | 25 cm |

| | subdivisiones 26 a 28 | 21 cm |

| | subdivisiones 29 y 32 | |

| | Sur de 59°30'N | 18 cm |

|1 | | 24 cm |

|2 | (a) | 24 cm |

| | (b) | 24 cm |

|3 | | 24 cm |

| | Mediterráneo | 20 cm |

| | | |

| | | - |

----- ----- -	Skagerrak y Kattegat
----- ----- -	Oeste de Escocia y
----- ----- -	2 Mar de Irlanda 37 mm
----- ----- -	(CIEM VI a y VII a),
----- ----- 2 Skagerrak y Kattegat 40 mm(*)	3 37 mm
130 mm(**)	----- ----- -
2 Excepto Escocia 25 mm(*)	----- ----- -
Mar de Irlanda 85 mm(**)	----- ----- -
(CIEM VI a y VII a), Skagerrak y	----- ----- -
Kattegat	----- ----- -
2 Oeste de Escocia y 20 mm(*)	----- ----- -
Mar de Irlanda 70 mm(**)	----- ----- -
(CIEM VI a y VII a)	----- ----- -
3 20 mm(*)	----- ----- -
70 mm(**)	(1) El límite superior de las categorías de calibrado se entenderá siempre «excluido».
Mediterráneo 20 mm(*)	(2) En el caso de las caballas y los estorninos = unidades por 25 kg.
70 mm(**)	(3) Este cuadro será aplicable hasta el 31 de diciembre de 1997.
----- ----- 2 Skagerrak y Kattegat 72 mm	(4) Este cuadro será aplicable a partir del 1 de enero de 1998.
Excepto oeste de Escocia,	(5) Anchura de caparazón.
2 Mar de Irlanda 46 mm	(6) Anchura de caparazón, medida por la parte más ancha.
(CIEM VI a y VII a),	

(a) Excepto Skagerrak y Kattegat.

(b) Skagerrak y Kattegat.

(*) Longitud de caparazón.

(**) Longitud total.

MATERIAS

COMERCIALIZACION

PRODUCTOS PESQUEROS

Análisis

REFERENCIAS ANTERIORES

DEROGA REGLAMENTO 103/76, DE 19 DE ENERO (Ref. 1976/80021)

CITA

REGLAMENTO 3759/92, DE 17 DE DICIEMBRE (Ref. 1992/82174)

DIRECTIVA 91/493, DE 22 DE JULIO (Ref. 1991/81321)

REGLAMENTO 1866/86, DE 12 DE JUNIO (Ref. 1986/80906)

REGLAMENTO 3094/86, DE 7 DE OCTUBRE (Ref. 1986/81439)

REGLAMENTO 1626/94, DE 27 DE JUNIO (Ref. 1994/80987)

REGLAMENTO 1093/94, DE 6 DE MAYO (Ref. 1994/80653)

DEROGA REGLAMENTO 104/76, DE 19 DE ENERO (Ref. 1976/80022)

REFERENCIAS POSTERIORES

SE MODIFICA el art. 3 y los anexos I y II, por REGLAMENTO 790/2005, de 25 de mayo (Ref. 2005/80889)

SE MODIFICA el Anexo II, por REGLAMENTO 2495/2001, de 19 de diciembre . (Ref. 2001/82738)

SE MODIFICA los arts. 3.1, 4.3, 7.1 y el anexo II, por REGLAMENTO 2578/2000, de 17 de noviembre . (Ref. 2000/82273)

SE MODIFICA EL ANEXO II, POR REGLAMENTO 323/97, DE 21 DE FEBRERO . (Ref. 1997/80292)

NOTAS

Entrada en vigor 1 DE ENERO DE 1997.

EL ART. 6.1 SERA APLICABLE A PARTIR DEL 1 DE ENERO DEL 2000.