

## I

*(Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad)*

## REGLAMENTO (CE) Nº 2406/96 DEL CONSEJO

de 26 de noviembre de 1996

por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 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 <sup>(1)</sup> y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 103/76 <sup>(1)</sup> estableció normas comunes de comercialización para determinados pescados frescos y el Reglamento (CEE) nº 104/76 <sup>(2)</sup>, 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) nºs 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

<sup>(1)</sup> DO nº L 388 de 31. 12. 1992, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 3318/94 (DO nº L 350 de 31. 12. 1994, p. 15).

<sup>(2)</sup> DO nº L 20 de 28. 1. 1976, p. 29. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1935/93 (DO nº 176 de 20. 7. 1993, p. 1).

<sup>(3)</sup> DO nº L 20 de 28. 1. 1976, p. 35. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1300/95 (DO nº L 126 de 9. 6. 1995, p. 3).

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) nº 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 <sup>(1)</sup>.

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*),

<sup>(1)</sup> DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 15. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 96/23/CE (DO nº L 125 de 23. 5. 1996, p. 10).

- maruca (*Molva spp.*),
- boquerón/anchoa (*Engraulis spp.*),
- merluza de la especie *Merluccius merluccius*,
- gallo (*Lepidorhombus spp.*),
- jápota (*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 conger*),
- 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 (*Pandalus 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 <sup>(1)</sup>,
- 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 <sup>(2)</sup>,
- 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 <sup>(3)</sup>.

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,

<sup>(1)</sup> DO nº L 162 de 18. 6. 1986, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1821/96 (DO nº L 241 de 21. 9. 1996, p. 8).

<sup>(2)</sup> DO nº L 288 de 11. 10. 1986, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 3071/95, de 22. 12. 1995 (DO nº L 329 de 30. 12. 1995, p. 14).

<sup>(3)</sup> DO nº L 171 de 6. 7. 1994, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 1075/96 (DO nº L 142 de 15. 6. 1996, p. 1).

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 <sup>(1)</sup>

#### 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

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.

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) nºs 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.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

E. KENNY

<sup>(1)</sup> DO nº L 121 de 12. 5. 1994, p. 3.

## ANEXO I

## BAREMOS DE CLASIFICACIÓN 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

Galludo, alitán/pintarroja, raya.

## D. Cefalópodos

Jibias

## E. Crustáceos

1. Quisquilla.
2. Cigala.

## A. PESCADO BLANCO

	Criterios			
	Categoría de frescura			No admitidos <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Piel	Pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente; sin decoloración	Pigmentación viva pero sin brillo	Pigmentación en fase de decoloración y apagada	Pigmentación apagada <sup>(2)</sup>
Mucosidad cutánea	Acuosa, transparente	Ligeramente turbia	Lechosa	Gris amarillenta, opaca
Ojo	Convexo (abombado); pupila negra y brillante;	Convexo, ligeramente hundido; pupila negra apagada; córnea ligeramente opalescente	Plano; córnea opalescente; pupila opaca	Cóncavo en el centro, pupila gris; córnea lechosa <sup>(2)</sup>
Branquias	Color vivo; sin mucosidad	Menos coloreadas, mucosidad transparente	Color marrón/gris decolorándose; mucosidad opaca y espesa	Amarillentas; mucosidad lechosa <sup>(2)</sup>
Peritoneo (en el pescado eviscerado)	Liso; brillante; difícil de separar de la carne	Un poco apagado; puede separarse de la carne	Grumoso; fácil de separar de la carne	No adherente <sup>(2)</sup>

	Criterios			
	Categoría de frescura			No admitidos <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Olor de las branquias y de la cavidad abdominal — pescado blanco excepto platija o acedía — platija o acedía	Algas marinas  A aceite fresco; a pimienta; olor a tierra	Ausencia de olor a algas, olor neutro  A aceite; a algas marinas o ligeramente dulzón	Fermentado; ligeramente agrio  A aceite; fermentado, mohoso, un poco rancio	<sup>(2)</sup>  Agrio  Agrio
Carne	Firme y elástica; superficie lisa <sup>(3)</sup>	Menos elástica	Ligeramente blanda (flácida), menos elástica; superficie cérea (aterciopelada) y opaca	Blanda (flácida) <sup>(2)</sup> ; las escamas se desprenden fácilmente de la piel, superficie algo arrugada

## Criterios adicionales para el rape descabezado

Vasos sanguíneos (músculos ventrales)	Claramente definidos, de color rojo vivo	Claramente definidos, color más oscuro de la sangre	Difuminados, de color marrón	Totalmente <sup>(2)</sup> difuminados, de color marrón; carne amarillenta
---------------------------------------	--	---	------------------------------	---

<sup>(1)</sup> 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.

<sup>(2)</sup> O en un estado de descomposición más avanzado.

<sup>(3)</sup> 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			No admitidos <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Piel <sup>(2)</sup>	Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral	Pérdida de resplandor y de brillo; colores más apagados; menor diferencia entre superficie dorsal y ventral	Apagada, sin brillo, colores diluidos; piel doblada cuando se curva el pez	Pigmentación muy apagada; la piel se desprende de la carne <sup>(3)</sup>
Mucosidad cutánea	Acuosa, transparente	Ligeramente turbia	Lechosa	Mucosidad gris amarillenta, opaca <sup>(3)</sup>
Consistencia de la carne <sup>(2)</sup>	Muy firme, rígida	Bastante rígida, firme	Un poco blanda	Blanda (flácida) <sup>(3)</sup>
Opérculos	Plateados	Plateados, ligeramente teñidos de rojo o marrón	Parduscos y con extravasaciones sanguíneas amplias	Amarillentos <sup>(3)</sup>
Ojo	Convexo, abombado; pupila azul negruzca brillante, «párpado» transparente	Convexo y ligeramente hundido; pupila oscura; córnea ligeramente opalescente	Plano; pupila borrosa; extravasaciones sanguíneas alrededor del ojo	Cóncavo en el centro; pupila gris; córnea lechosa <sup>(3)</sup>

	Criterios			
	Categoría de frescura			No admitidos <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Branquias <sup>(2)</sup>	Color rojo vivo a púrpura uniforme; sin mucosidad	Color menos vivo, más pálido en los bordes; mucosidad transparente	Engrosándose y decolorándose, mucosidad opaca	Amarillentas; mucosidad lechosa <sup>(3)</sup>
Olor de las branquias	Fresco, a algas marinas; picante; a yodo	Ausencia de olor a algas; olor neutro	Olor graso un poco sulfuroso <sup>(4)</sup> , a tocino rancio o fruta descompuesta	Agrio descompuesto <sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup> 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.

<sup>(2)</sup> 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.

<sup>(3)</sup> O en un estado de descomposición más avanzado.

<sup>(4)</sup> 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			No admitidos <sup>(1)</sup>
	Extra	A	B	
Ojo	Convexo, muy brillante e irisado; pupilas pequeñas	Convexo, ligeramente hundido; pérdida de brillo e irisación, pupilas óvaladas	Plano, sin brillo	Cóncavo amarillento <sup>(2)</sup>
Aspecto	Con <i>rigor mortis</i> o parcialmente rígido; presencia de un poco de mucosidad clara sobre la piel	Pasada la fase de <i>rigor mortis</i> : ausencia de mucosidad sobre la piel y especialmente en la boca y en las aperturas branquiales	Algo de mucosidad en la boca y en las aperturas branquiales; mandíbula ligeramente aplana	Mucosidad abundante en la boca y en las aperturas branquiales <sup>(2)</sup>
Olor	Olor a algas	Sin olor o con un ligero olor «pasado», pero no amoniacal	Leve olor amoniacal; acidez	Olor amoniacal penetrante <sup>(2)</sup>

### Criterios específicos o adicionales para las rayas

	Extra	A	B	No admitidos
Piel	Pigmentación viva, irisada y brillante, mucosidad acuosa	Pigmentación viva, mucosidad acuosa	Pigmentación que va tornándose decolorada y sin brillo, mucosidad opaca	Decoloración, piel arrugada, mucosidad espesa
Consistencia de la carne	Firme y elástica	Firme	Blanda	Flácida
Aspecto	Borde de las aletas traslúcido y curvo	Aletas rígidas	Blando	Flácido
Vientre	Blanco brillante con un borde malva alrededor de las aletas	Blanco y brillante con manchas rojas únicamente alrededor de las aletas	Blanco y sin brillo con numerosas manchas rojas o amarillas	Amarillo a verdoso, manchas rojas en la propia carne

<sup>(1)</sup> 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.

<sup>(2)</sup> O en un estado más avanzado de descomposición.

## D. CEFALÓPODOS

	Criterios		
	Categoría de frescura		
	Extra	A	B
Piel	Pigmentación viva, piel adherente a la carne	Pigmentación apagada; piel adherente a la carne	Piel decolorada; se separa con bastante facilidad de la carne
Carne	Muy firme; color blanco nacarado	Firme; color blanco de cal	Ligeramente blanda; color blanco rosado o ligeramente amarillenta
Tentáculos	Resistentes al arranque	Resistentes al arranque	Se arrancan con más facilidad
Olor	Fresco, a algas marinas	Escaso o nulo	Olor a tinta

## E. CRUSTÁCEOS

## 1) Quisquillas

	Criterios	
	Categoría de frescura	
	Extra	A
Características mínimas	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Superficie del caparazón húmeda y reluciente</li> <li>— En caso de trasvase, las quisquillas deben caer separadas</li> <li>— Carne sin olores extraños</li> <li>— Libres de arena, moco u otras materias extrañas</li> </ul>	Igual que para la categoría Extra
Aspecto:		
1) quisquilla con caparazón	Color definido rosa-rojo, con pequeñas motas blancas; parte pectoral del caparazón predominantemente clara	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Color que varía desde rosa-rojo ligeramente diluido a rojo azulado con motas blancas; parte pectoral del caparazón debe ser de color claro algo grisáceo</li> </ul>
2) camarón boreal	Color rosado uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Color rosado pero con un posible principio de ennegrecimiento de la cabeza</li> </ul>
Estado de la carne durante y después del descascarillado	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Se descascarilla fácilmente, sólo con pérdidas de carne técnicamente inevitables</li> <li>— Firme, pero no correosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Se descascarilla menos fácilmente con pequeñas pérdidas de carne</li> <li>— Menos firme, ligeramente correosa</li> </ul>
Fragmentos	Se admiten fragmentos aislados de quisquillas	Se admite una pequeña cantidad de fragmentos de quisquillas
Olor	Olor a algas frescas, ligeramente dulzón	Acidulado; ausencia de olor a algas

## 2) Cigalas

	Criterios		
	Categoría de fresca		
	Extra	A	B
Caparazón	Color rosado pálido o de rosa a rojo anaranjado	Color rosado pálido o de rosa a rojo anaranjado; sin mancha negra	Ligeramente descolorido; ligera mancha negra y color tirando a gris, especialmente sobre el caparazón y entre los segmentos de la cola
Ojo y branquias	Ojo negro brillante; branquias de color rosa	Ojo sin brillo de color negro grisáceo; branquias tirando a gris	Branquias de color gris oscuro, o color verde en la superficie dorsal del caparazón
Olor	Característico de los crustáceos suaves	Pérdida del olor característico de los crustáceos; sin olor a amoníaco	Ligeramente agrio
Carne (en la cola)	Carne transparente, de color azul tirando a blanco	La carne pierde su transparencia pero no está descolorida	Carne opaca y sin brillo

## ANEXO II

## CATEGORÍAS DE CALIBRADO

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7		
Especie	Talla	Kg/unidad <sup>(1)</sup>	Unidades por kg <sup>(2)</sup>	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Arenque de la especie <i>Clupea harengus</i>	1	0,25 y más	4 o menos	1	CIEM V b (zona CE) (a) (b)	20 cm
	2	de 0,125 a 0,25	de 5 a 8	2		20 cm
	3	de 0,085 a 0,125	de 9 a 11	3		18 cm
	4	de 0,05 a 0,085	de 12 a 20			20 cm
Arenque báltico capturado y desembarcado al Norte de la latitud 59°30'	5	de 0,031 a 0,085	de 12 a 32			
Sardina de la especie <i>Sardina pilchardus</i> Mediterráneo	1	0,067 y más	15 o menos			por determinar
	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 0,011 a 0,028	de 36 a 67 de 36 a 91			
Pintarroja ( <i>Scyliorhinus spp.</i> )	1	2 y más	—			—
	2	de 1 a 2				
	3	de 0,5 a 1				
Galludo ( <i>Squalus acanthias</i> )	1	2,2 y más	—			—
	2	de 1 a 2,2				
	3	de 0,5 a 1				
Gallineta nórdica ( <i>Sebastes spp.</i> )	1	2 y más	—			—
	2	de 0,6 a 2				
	3	de 0,35 a 0,6				
Bacalao ( <i>Gadus morhua</i> )	1	7 y más	—	1	(a) (b) Báltico sur de 59°30'N	35 cm
	2	de 4 a 7		2		35 cm
	3	de 2 a 4		3		30 cm
	4	de 1 a 2				35 cm
	5	de 0,3 a 1				35 cm
Carbonero ( <i>Pollachius virens</i> )	1	5 y más	—	1	(a) (b) Báltico sur de 59°30'N	35 cm
	2	de 3 a 5		2		35 cm
	3	de 1,5 a 3		3		30 cm
	4	de 0,3 a 1,5				35 cm 30 cm
Eglefino ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )	1	1 y más	—	1	CIEM V b (zona CE) (a) (b)	30 cm
	2	de 0,57 a 1		2		30 cm
	3	de 0,37 a 0,57		3		27 cm
	4	de 0,17 a 0,37				30 cm
Merlán ( <i>Merlangius merlangus</i> )	1	0,5 y más	—	1	(a) (b)	27 cm
	2	de 0,35 a 0,5		2		23 cm
	3	de 0,25 a 0,35		3		23 cm
	4	de 0,11 a 0,25				23 cm
Maruca ( <i>Molva spp.</i> )	1	5 y más	—	1	(a) (b)	—
	2	de 3 a 5		2		por determinar
	3	de 1,2 a 3		3		— 63 cm

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7		
Especie	Talla	Kg/unidad <sup>(1)</sup>	Unidades por kg <sup>(2)</sup>	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Caballa de la especie <i>Scomber scombrus</i> Mediterráneo	1	0,5 y más	50 o menos	1	Excepto Mar del Norte Mar del Norte  Mediterráneo	20 cm
	2	de 0,2 a 0,5	de 51 a 125	2		20 cm
	3	de 0,1 a 0,2	de 126 a 250	3		30 cm
		de 0,08 a 0,2	de 126 a 325	5		20 cm
						20 cm
						18 cm
Estornino de la especie <i>Scomber japonicus</i>	1	0,5 y más	—			—
	2	de 0,25 a 0,5				
	3	de 0,14 a 0,25				
	4	de 0,05 a 0,14				
Boquerón/Anchoa ( <i>Engraulis spp.</i> )	1	0,033 y más	30 o menos	3	Excepto CIEM IX a CIEM IX a Mediterráneo	12 cm
	2	de 0,020 a 0,033	de 31 a 50	3		10 cm
	3	de 0,012 a 0,020	de 51 a 83			9 cm
	4	de 0,008 a 0,012	de 84 a 125			
Solla ( <i>Pleuronectes platessa</i> )	1	0,6 y más	—	1	(a) (b) Mar del Norte  subdivisiones 22 a 25 subdivisiones 26 a 28 subdivisión 29 sur de 59°30'N	25 cm
	2	de 0,4 a 0,6		2		25 cm
	3	de 0,3 a 0,4				27 cm
	4	de 0,15 a 0,3		3 Báltico		27 cm
						25 cm
						25 cm
						21 cm
						18 cm
Merluza ( <i>Merluccius merluccius</i> ) Mediterráneo	1	2,5 y más	—	1	(a) (b)  Mediterráneo	30 cm
	2	de 1,2 a 2,5		2		30 cm
	3	de 0,6 a 1,2				30 cm
	4	de 0,28 a 0,6		3		27 cm
	5	de 0,2 a 0,28				20 cm
		de 0,15 a 0,28				
Gallo ( <i>Lepidorhombus spp.</i> ) Mediterráneo	1	0,45 y más	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	de 0,25 a 0,45		2		25 cm
	3	de 0,20 a 0,25				25 cm
	4	de 0,11 a 0,20		3		20 cm
		de 0,05 a 0,20				
Japuta ( <i>Brama spp.</i> )	1	0,8 y más	—			—
	2	de 0,2 a 0,8				
Rape ( <i>Lophius spp.</i> ) entero, vaciado	1	8 y más	—	1	(a)  (b)  Mediterráneo	—
	2	de 4 a 8		2		por determinar
	3	de 2 a 4				—
	4	de 1 a 2		3		por determinar
	5	de 0,5 a 1				30 cm
Rape ( <i>Lophius spp.</i> ) sin cabeza	1	4 y más	—			—
	2	de 2 a 4				
	3	de 1 a 2				
	4	de 0,5 a 1				
	5	de 0,2 a 0,5				
Limanda ( <i>Limanda limanda</i> )	1	0,25 y más	—	1	(a) (b) Mar del Norte	15 cm
	2	de 0,13 a 0,25		2		15 cm
				3		23 cm
						23 cm
						23 cm

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7		
Especie	Talla	Kg/unidad (1)	Unidades por kg (2)	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Mendo limón ( <i>Microstomus kitt</i> )	1	0,6 y más	—	1	(a) (b)	25 cm
	2	de 0,35 a 0,6		2		25 cm
	3	de 0,18 a 0,35		3		25 cm
Atún blanco ( <i>Thunnus alalunga</i> )	1	4 y más	—			—
	2	de 1,5 a 4				
Atún rojo ( <i>Thunnus thynnus</i> )	1	70 y más	—		Mediterráneo	70 cm o 6,4 kg
	2	de 50 a 70				
	3	de 25 a 50				
	4	de 10 a 25				
	5	de 6,4 a 10				
Patudo ( <i>Thunnus obesus</i> )	1	10 y más	—			—
	2	de 3,2 a 10				
Abadejo ( <i>Pollachius pollachius</i> )	1	5 y más	—	1	(a) (b)	—
	2	de 3 a 5		2		30 cm
	3	de 1,5 a 3		3		—
	4	de 0,3 a 1,5				30 cm
Bacaladilla ( <i>Micromesistius poutassou</i> o <i>Gadus poutassou</i> )	1	—	7 o menos			—
	2		de 8 a 14			
	3		de 15 a 25			
	4		de 26 a 30			
Faneca ( <i>Trisopterus luscus</i> ) y Capellán ( <i>Trisopterus minutus</i> )	1	0,4 y más	—	3		por determinar
	2	de 0,25 a 0,4				
	3	de 0,125 a 0,25				
	4	de 0,05 a 0,125				
Boga ( <i>Boops boops</i> )	1	—	5 o menos			—
	2		de 6 a 31			
	3		de 32 a 70			
Caramel ( <i>Maena sararis</i> )	1	—	20 o menos			—
	2		de 21 a 40			
	3		de 41 a 90			
Congrio ( <i>Conger conger</i> )	1	7 y más	—	1	(a) (b)	—
	2	de 5 a 7		2		58 cm
	3	de 0,5 a 5		3		58 cm
Rubio ( <i>Trigla spp.</i> ) Anete	1	1 y más	—			—
	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 ( <i>Trachurus spp.</i> )	1	0,6 y más	—	1	Mediterráneo	15 cm
	2	de 0,4 a 0,6		2		15 cm
	3	de 0,2 a 0,4		3		15 cm
	4	de 0,08 a 0,2		5		15 cm
	5	de 0,02 a 0,08				12 cm

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7		
Especie	Talla	Kg/unidad <sup>(1)</sup>	Unidades por kg <sup>(2)</sup>	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Lisa ( <i>Mugil spp.</i> )	1	1 y más	—	1	(a) (b) Mediterráneo	—
	2	de 0,5 a 1		2		20 cm
	3	de 0,2 a 0,5		3		—
	4	de 0,1 a 0,2				20 cm 16 cm
Raya ( <i>Raja spp.</i> )	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				
Platija ( <i>Platichthys flesus</i> )	1	más de 0,3	—	1	(a) (b) subdivisiones 22 a 25 subdivisiones 26 a 28 subdivisiones 29 y 32 Sur de 59°30'N	24 cm
	2	de 0,2 a 0,3 inclusive		2		24 cm
				3		24 cm
				Báltico		25 cm 21 cm 18 cm
Lenguado ( <i>Solea spp.</i> )	1	0,5 y más	—	1	(a) (b) Mediterráneo	24 cm
	2	de 0,33 a 0,5		2		24 cm
	3	de 0,25 a 0,33		3		24 cm
	4	de 0,17 a 0,25				24 cm
	5	de 0,12 a 0,17 <sup>(3)</sup>				20 cm
	1	0,5 y más	—			
	2	de 0,35 a 0,5				
	3	de 0,25 a 0,35				
	4	de 0,20 a 0,25				
	5	de 0,12 a 0,2 <sup>(4)</sup>				
Pez cinto blanco ( <i>Lepidopus caudatus</i> )	1	3 y más	—			—
	2	de 2 a 3				
	3	de 1 a 2				
	4	de 0,5 a 1				
Sable negro ( <i>Aphanopus carbo</i> )	1	3 y más	—			—
	2	de 0,5 a 3				
Jibia ( <i>Sepia officinalis</i> y <i>Rossia macrosoma</i> )	1	0,5 y más	—			—
	2	de 0,3 a 0,5				
	3	de 0,1 a 0,3				
Cigala ( <i>Nephrops norvegicus</i> )	1	—	20 y menos	2	Skagerrak y Kattegat  Excepto Escocia Mar de Irlanda (CIEM VI a y VII a), Skagerrak y Kattegat Oeste de Escocia y Mar de Irlanda (CIEM VI a y VII a)  Mediterráneo	40 mm (*)
	2		de 21 a 30	2		130 mm (**)
	3		de 31 a 40			25 mm (*)
	4		más de 40			85 mm (**)
				2		20 mm (*) 70 mm (**)
				3		20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)

Baremo de calibrado				Tallas mínimas que deben respetarse en las condiciones establecidas por los Reglamentos mencionados en el artículo 7		
Especie	Talla	Kg/unidad <sup>(1)</sup>	Unidades por kg <sup>(2)</sup>	Región	Zona geográfica	Talla mínima
Colas de cigalas	1	—	60 y menos de 61 a 120 de 121 a 180 más de 180	2	Skagerrak y Kattegat Excepto oeste de Escocia, Mar de Irlanda (CIEM VI a y VII a), Skagerrak y Kattegat Oeste de Escocia y Mar de Irlanda (CIEM VI a y VII a),	72 mm
	2			2		46 mm
	3			2		37 mm
	4			3		37 mm
Quisquilla ( <i>Crangon crangon</i> )	1	6,8 mm y más <sup>(3)</sup>	—			—
	2	6,5 mm y más				
Camarón boreal ( <i>Pandalus borealis</i> ) frescos o refrigerados	Talla única	—	250 y menos			—
Camarón boreal cocidos con agua o al vapor	1	—	160 y menos de 161 a 250			—
	2					
Buey de mar ( <i>Cancer pagurus</i> )	1	16 cm y más <sup>(6)</sup>	—			—
	2	de 13 a 16 cm <sup>(6)</sup>				

(1) El límite superior de las categorías de calibrado se entenderá siempre «excluido».

(2) En el caso de las caballas y los estorninos = unidades por 25 kg.

(3) Este cuadro será aplicable hasta el 31 de diciembre de 1997.

(4) Este cuadro será aplicable a partir del 1 de enero de 1998.

(5) Anchura de caparazón.

(6) Anchura de caparazón, medida por la parte más ancha.

(a) Excepto Skagerrak y Kattegat.

(b) Skagerrak y Kattegat.

(\*) Longitud de caparazón.

(\*\*) Longitud total.