

22.12.88

EG - A - G

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Änderung der
Verordnung (EWG) Nr. 103/76 über gemeinsame Vermarktungs-
normen für bestimmte frische oder gekühlte Fische

KOM(88) 684 endg.; Ratsdok. 10310/88

Übermittelt vom Bundesminister für Wirtschaft am 22. Dezember 1988 gemäß Artikel 2 des Gesetzes zur Einheitlichen Europäischen Akte (BGBl. II 1986 S. 1102 f.).

Die Vorlage ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 12. Dezember 1988 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Die Kommission strebt eine möglichst baldige Beschlußfassung durch den Rat an.

BEGRÜNDUNG

1. Die gemeinsame Marktorganisation für Fischereierzeugnisse sieht die Anwendung gemeinsamer Vermarktungsnormen für bestimmte Erzeugnisse vor. Mit Hilfe dieser Normen werden Erzeugnisse von unzureichender Qualität vom Markt ferngehalten und die Handelsbeziehungen auf der Grundlage eines fairen Wettbewerbs erleichtert, was wiederum dazu beiträgt, die Rentabilität der Erzeugung zu steigern.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass die 1976 für die wichtigsten frischen Erzeugnisse festgelegten gemeinsamen Vermarktungsnormen verbessert werden müssen, um den neuen Herausforderungen des Marktes zu begegnen und der Entwicklung Rechnung zu tragen, die Erzeugung und Vermarktung in den letzten Jahren durchlaufen haben. Es sind insbesondere die erforderlichen Massnahmen zu treffen, um die Qualität der Fische zu steigern und zur Erleichterung des innergemeinschaftlichen Handels eine einheitlichere Anwendung der Normen innerhalb der Gemeinschaft sicherzustellen.

2. Die organoleptische Beurteilung von Fisch ist eine angemessene Methode zur raschen und preisgünstigen Einstufung der Fische. Gemäss der Verordnung (EWG) nr 103/76 erfolgt die Einstufung nach Frischegrad, der anhand des Aussehens, der Beschaffenheit und des Geruchs bestimmt wird. Jedes Beurteilungsobjekt erhält Beurteilungsziffern, die den in dem Beurteilungsschema angegebenen Frischekriterien entsprechen. Das arithmetische Mittel der Beurteilungsziffern ergibt den Frischegrad.

Die arithmetische Methode zur Ermittlung des einzelnen Frischegrads gestattet keine ausreichend schnelle Einstufung, insbesondere nicht, wenn grosse Mengen für den Verkauf bestimmt sind, und stellt darüber hinaus keine korrekte und innerhalb der Gemeinschaft einheitliche Einstufung sicher.

Die Kommission schlägt vor, das derzeitige arithmetische Beurteilungsschema durch die Einführung von Mindestkriterien für die einzelnen Frischeklasse zu ersetzen und dadurch das Verfahren der Einstufung zu vereinfachen und die an die einzelnen Frischeklassen gestellten Anforderungen zu erhöhen.

3. Im Rahmen der jetzigen Verordnung (EWG) nr 103/76 (Artikel 6) wird das Vorhandensein von Schädlingen bei der Einstufung der Erzeugnisse berücksichtigt. Nach Auffassung der Kommission muss diese Vorschrift genauer ausfallen, um zu einer praktischen Lösung des Problems vorhandener Parasiten beizutragen. Die Kommission hat dem Rat bereits einen Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates über Hygienevorschriften für die Vermarktung von Fisch- und Fischereierzeugnissen im Zusammenhang mit Nematoden unterbreitet (KOM(88) 47 endg.). Die Vorschriften über die Einstufung der Erzeugnisse bei Auftreten von Parasiten sind so zu ändern, dass eine zusammenhängende Lösung dieses Problems möglich wird.

4. Die Verwendung von Eis oder sonstige gleichwertige Mittel zur Kühlung an Bord von Schiffen ist ein wichtiges Element zur Erhaltung eines hohen Frischegrades der Fische.

Die Kommission schlägt deshalb vor dass, falls Fisch an Bord mit Eis oder sonstigen gleichwertigen Mitteln gekühlt wird, dies die Annahme eines hohen Qualitätsgrades und ein weniger strenges Verfahren zur Einstufung rechtfertigt.

5. Die gemeinsamen Vermarktungsnormen mit Einteilung in Frische- und Grössenklassen gelten für die in Artikel 3 aufgeführten Arten, auf die die Preisstützungsmaßnahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Fischereierzeugnisse Anwendung finden. Nach Auffassung der Kommission kann auch die Vermarktung anderer Fische von unzureichender Qualität zu Störungen des Marktes für Fischereierzeugnisse insgesamt führen und das Vertrauen des Verbrauchers in die hohe Bedeutung von Fisch für eine

gesunde Ernährung untergraben. Die Kommission schlägt daher vor, die organoleptische Beurteilung im Zusammenhang mit den Mindestanforderungen an den Frischzustand auch auf diese Arten auszudehnen und dadurch jeglichen frischen Fisch, der bestimmte Mindestanforderungen hinsichtlich seines Frischzustands nicht erfüllt, vom Markt fernzuhalten. Dies fördert eine einheitliche Anwendung der Mindestfrischekriterien für sämtliche Fischarten in der gesamten Gemeinschaft.

6. Die Erfahrung mit der besonderen Stichprobenregelung für Heringe und Makrelen rechtfertigt unter bestimmten Bedingungen die Einführung einer ähnlichen Regelung für andere pelagische Arten.
7. Die Erfahrung hat gezeigt, dass Artikel 9 der derzeitigen Verordnung, dem zufolge die Industrie selbst die Einteilung der Fische vornehmen muss, eine ausreichend korrekte und einheitliche Anwendung der Regelung nicht sicherstellt. Es erscheint ratsam, darauf zu bestehen, dass die Einstufung von Sachverständigen zusammen mit dem Berufshandel vorgenommen wird. Diese Sachverständigen, sollten speziell zu diesem Zweck von den Behörden der Mitgliedstaaten ernannt werden.
8. Die geänderte Fassung sieht ausserdem für die neuen Arten, die unter die autonome Rücknahmeregung fallen (Artikel 14a der gemeinsamen Marktorganisation für Fischereierzeugnisse), die Einführung von gemeinsamen Vermarktungsgrössen vor.

Vorschlag für eine
VERORDNUNG (EWG) DES RATES

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 103/76 über gemeinsame
Vermarktungsnormen für bestimmte frische oder gekühlte Fische

Der Rat der Europäischen Gemeinschaften -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 des Rates vom 29. Dezember 1981 über
die gemeinsame Marktorganisation für Fischereierzeugnisse (1), zuletzt
geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3468/88 (2), insbesondere auf
Artikel 2 Absatz 3,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit der Ratsverordnung (EWG) Nr. 103/76 (3), zuletzt geändert durch die
Verordnung (EWG) Nr. 3940/87 (4), wurden die gemeinsamen Vermarktungsnormen für
bestimmte frische oder gekühlte Fische festgelegt.

Artikel 14b der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 sieht für die in Anhang VI der
genannten Verordnung aufgeführten Arten eine Pauschalbeihilferegelung vor,
deren Anwendung die Festsetzung von gemeinsamen Normen voraussetzt. Mithin

(1) ABl. Nr. L 379 vom 31.12.1981, S. 1.

(2) ABl. Nr. L 305 vom 10.11.1988, S. 1

(3) ABl. Nr. L 20 vom 28.1.1976, S. 29.

(4) ABl. Nr. L 373 vom 31.12.1987, S. 6.

sind diese Erzeugnisse in die Verordnung (EWG) Nr. 103/76 aufzunehmen.

Es hat sich gezeigt, dass die Vorschriften über die gemeinsamen Vermarktungsnormen vereinfacht werden müssen, wenn eine einheitlichere Anwendung innerhalb der Gemeinschaft sichergestellt werden soll. Es empfiehlt sich, statt des arithmetischen Beurteilungsschemas bestimmte Mindestkriterien zu verwenden und so zu einer Steigerung der Qualität der Fische einer jeden Frischeklasse beizutragen.

Der Frischegrad des Fisches ist ein entscheidender Faktor für die Beurteilung seiner Qualität, und es empfiehlt sich daher, die Methode zur Beurteilung des Frischegrades genauer zu definieren.

Der sichtbare Befall mit Parasiten setzt den Handelswert der zum Verkauf angebotenen Erzeugnisse herab. Es muss festgelegt werden, wie das etwaige Auftreten von Parasiten bei der Einteilung der Fische in die einzelnen Frischeklassen berücksichtigt wird.

Es ist die Möglichkeit vorzusehen, das System der Probenahmen auch auf andere pelagische Arten als Hering und Makrele anzuwenden. Folglich muss die Kommission ermächtigt werden, die Durchführungsbestimmungen für die Arten zu erlassen, für die ein derartiges System gelten soll.

Störungen des Marktes für Fischereierzeugnisse durch die Vermarktung von Arten minderer Qualität, die eine Abwendung des Verbrauchers von diesen Erzeugnissen zur Folge haben könnte, sind unbedingt zu vermeiden. Für sämtliche Seefischarten sollten im Hinblick auf die Vermarktung für den menschlichen Konsum bestimmte Frischemindestkriterien festgesetzt werden.

Die korrekte und einheitliche Anwendung der gemeinsamen Vermarktungsnormen in der Gemeinschaft ist von besonderer Bedeutung für das reibungslose Funktionieren der Gemeinsamen Marktorganisation für Fischereierzeugnisse. Es ist daher wichtig, den Mitgliedstaaten im Zusammenhang mit der Einteilung der Fische in die einzelnen Frische - und Grössenklassen grössere Verantwortung zu übertragen.

Demzufolge muss die Verordnung (EWG) Nr. 103/76 geändert werden -

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

ARTIKEL 1

Die Verordnung (EWG) Nr. 103/76 wird wie folgt geändert:

1) Artikel 3 erhält folgende Fassung :

"Artikel 3

Für folgende Seefischarten der Position 8302 der Kombinierten Nomenklatur, ausgenommen zerteilte Fische, werden Vermarktungsnormen festgelegt :

- Schollen oder Goldbutt (*Pleuronectes platessa*)
- Weisser Thun (*Thunnus alalunga*)
- Roter Thun (*Thunnus thynnus*)
- Grosszügiger Thun (*Thunnus* oder *Parathunnus obesus*)
- Heringe der Art *Clupea harengus*
- Kabeljau der Art *Gadus morhua*
- Sardinen der Art *Clupea harengus*
- Schellfisch (*Melanogrammus aeglefinus*)
- Köhler (*Pollachius virens*)
- Pollack (*Pollachius pollachius*)
- Makrelen der Art *Scomber scombrus*
- Makrelen der Art *Scomber japonicus*
- Stöcker (*Trachurus*-Arten)
- Dornhaie (*Squalus acanthias*)
- Katzenhaie (*Scyliorhinus*-Arten)
- Rotbarsche, Goldbarsche oder Tiefenbarsche (*Sebastes*-Arten)
- Merlan (*Merlangus merlangus*)
- Blauer Wittling (*Micromesistius poutassou* oder *Gadus poutassou*)
- Leng (*Molva*-Arten)
- Sardellen (*Engraulis*-Arten)
- Seehechte der Art *Merluccius merluccius*
- Schief schnut (*Lepidorhombus*-Arten)
- Brachsenmakrelen (*Brama*-Arten)
- Seeteufel (*Lophius*-Arten)

- Scharben (*Limanda limanda*)
- Echte Rotzunge (*Microstomus kitt*)
- Franzosendorsch (*Trisopterus luscus*)
- Gelbstriemen (*Boops boops*)
- Laxierfisch (*Maena smaris*)
- Meeraal (*Conger conger*)
- Knurrhähne (*Trigla*-Arten)
- Meeräschen (*Mugil*-Arten)
- Rochen (*Raja*-Arten)"

2) Artikel 5 dritter Absatz erhält folgende Fassung:

"Auf der Grundlage des Beurteilungsschemas in Anhang A werden die Lose in die Frischeklassen Extra, A oder B eingestuft".

3) Artikel 6 erhält folgende Fassung:

"Artikel 6

1. Die Fische der Frischeklassen Extra, A oder B entsprechen mindestens den in Anhang A für die jeweilige Klasse festgesetzten Beurteilungskriterien.
2. Fische der Frischeklasse Extra dürfen weder Druckstellen noch Verletzungen, Verschmutzungen oder starke Farbveränderungen aufweisen.
3. Fische der Frischeklasse A dürfen weder Verschmutzungen noch starke Farbveränderungen aufweisen. Eine geringe Menge von Fischen, die leichte Druckstellen oder oberflächliche Verletzungen aufweisen, ist zulässig.
4. Bei Fischen der Frischeklasse B ist eine geringe Menge von Fischen zulässig, die stärkere Druckstellen und leichte Verletzungen aufweisen. Die Fische dürfen weder Verschmutzungen noch starke Farbveränderungen aufweisen. Fische, deren Frischegrad bestimmten Anzeichen der Haut und der Augen zufolge den in Anhang A unter der Spalte "nicht zugelassen" aufgeführten Kriterien entspricht, die sich aber nicht in einem fortgeschrittenen Stadium der Zersetzung befinden, können noch in die Klasse B eingestuft werden.

5. Bei der Einstufung der Erzeugnisse in die einzelnen Frischeklassen werden unbeschadet der geltenden Hygienevorschriften der Gemeinschaft auch das Auftreten von Parasiten und - je nach Art und Aufmachung des Erzeugnisses - deren negativer Einfluss auf die Erzeugnisqualität berücksichtigt.
6. Fische, die von Fischereifahrzeugen mit einem durchschnittlichen Aufenthalt auf See von mehr als einem Tag gefangen und nicht durch Eisbeigabe oder ein anderes gleichwertiges Verfahren frischgehalten wurden, dürfen nicht in die Frischeklasse Extra oder A eingestuft werden, es sei denn, eine angemessene Überprüfung lässt eine Einteilung in diese Klassen zu."
- 4) Artikel 8a wird zu Artikel 9 ;
im ersten Satz werden die Worte "Heringe und Makrelen" durch die Angabe "die pelagischen Fische" ersetzt.
- 5) Artikel 11 wird zu Artikel 10 ; in Absatz 1 Buchstabe a) werden nach der Ziffer 7 die Ziffern "8 und 9" angefügt.
- 6) Artikel 9 wird zu Artikel 11 und erhält folgende Fassung :

"Artikel 11

Die Einteilung der Fische, einschliesslich der in Artikel 10 Absatz 2 genannten Fische, in Frische - und Grössenklassen wird von Sachverständigen vorgenommen, die die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zu diesem Zweck benannt haben.

Die Sachverständigen gehen bei der Einteilung von einer vom Berufshandel vorgenommenen vorläufigen Einteilung aus."

- 7) Artikel 10 wird zu Artikel 12 und erhält folgende Fassung :

"Artikel 12

Jeder Mitgliedstaat übermittelt der Kommission und auf Antrag auch den übrigen Mitgliedstaaten das Verzeichnis mit Namen und Anschriften der in Artikel 11 genannten Sachverständigen."

8) Ein neuer Artikel 13 wird eingefügt :

"Artikel 13

Nicht in Artikel 3 genannte Seefischarten der Position 03.02 der Kombinierten Nomenklatur dürfen innerhalb der Gemeinschaft nicht für den menschlichen Konsum vermarktet werden, wenn ihr Frischegrad dem nicht zugelassenen Grad gemäss Anhang A entspricht oder darunter liegt. Die hervorgehenden Kontrollen werden nach den Bestimmungen von Artikel 11 vorgenommen."

9) Ein neuer Artikel 14 wird eingefügt :

"Artikel 14

Die Durchführungsbestimmungen zu dieser Verordnung werden nach dem Verfahren des Artikels 33 der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 erlassen".

10) Artikel 12 wird aufgehoben.

11) Artikel 13 wird zu Artikel 15.

12) Anhang A wird gemäß Anhang I dieser Verordnung ersetzt.

13) Anhang B erhält als Ergänzung die Tabelle in Anhang II dieser Verordnung.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am

" ANHANG A
BEURTEILUNGSSCHEMA - FRISCHE

ANHANG I

Frischegrad	KRITERIEN			Nicht Zugelassen
	EXTRA	A	B	
	AUSSEREN			
I. HAUT	kräftige, glänzende Farbe; ohne Ver- färbung wasserklar Schleim	kräftige Farbe, aber ohne Glanz leicht getrübter Schleim	abgebläßt; matt milchiger Schleim	stumpfe Farbe (1) undurchsichtiger Schleim
AUGEN	konvex (prall) durchsichtige Horn- haut; schwarze glän- zende Pupille	konvex und leicht eingesenken Hornhaut leicht schillernd; schwarze trübe Pupille	flach schillernde Hornhaut; undurchsichtige Pupille	in der Mitte ein- gesunken (1) milchige Hornhaut; graue Pupille
KIEHEN	leuchtende Farbe ohne Schleim	blassere Farbe geringe Spuren von klarem Schleim	abgebläßt undurchsichtig Schleim	gelblich (1) milchiger Schleim
II. MUSKELFLEISCH (beim Schnitt in die Leibes- höhle)	bläulich, durchschei- nend, glatt, glänzend ohne Veränderung der ursprünglichen Farbe	wächsern, samtartig stumpf geringe Verfärbung	leicht undurch- sichtig	undurchsichtig (1)
FÄRBUNG ENTLANG DER MITTELGRÄTE	keine Verfärbung	leicht rosa	rosa	rot (1)
ORGANE	Nieren und Reste anderer Organe so- wie Blut in der Aorta leuchtend rot	Nieren und Reste anderer Organe matt- rot; Blut abgebläßt	Nieren, Reste anderer Organe und Blut bleißrot	Nieren, Reste anderer Organe und Blut bleißrot (1)
BESCHAFFENHEIT				
I. MUSKELFLEISCH	fest und elastisch glatte Oberfläche	verminderte Elasti- zität	leicht weich (schlaff) verminderte Elasti- zität; Oberfläche wächsern, samtartig und matt	leicht weich (schlaff) (1) Schuppen lösen sich leicht von der Haut; Oberfläche ziemlich rauh, griesigartig
II. MITTELGRÄTE	zerbricht, anstatt sich zu lösen	anhaftend	ablösbar	leicht ablösbar (1)
PERITONEUM	fest anliegend	anliegend	ablösbar	leicht ablösbar (1)
GERUCH				
HAUT, KIEHEN; LEIBESHÖHLE	nach Sektang	weder nach Sektang noch schlecht	leicht faulig	faulig (1)
VORHANDENSEIN VON SCHÄDLINGEN				
Haut, MUSKELFLEISCH	kein erkennbarer Befall mit Schädlingen	kaum erkennbarer Befall mit Schädlingen	Auftreten von Schädlingen	beträchtlicher Be- fall mit lebenden Schädlingen, stark verteilt, sichtbar, festgestellt bei der Einteilung in Frischeklassen

(1) Oder im Stadium weiter fortgeschrittener Veränderung

(1) Oder im Stadium weiter fortgeschrittener Veränderung

	Scharbe	Echte Rotzunge	Weisser Thun	Roter Thun
	Kg/Fisch	Kg/Fisch	Kg/Fisch	Kg/Fisch
Grösse 1	0,25 und mehr	0,6 und mehr	4 und mehr	6 und mehr
Grösse 2	0,13 bis weniger als 0,25	0,35 bis weniger als 0,6	1,5 bis weniger als 4	4 bis weniger als 6
Grösse 3		0,18 bis weniger als 0,35		

	Grossäugiger Thun	Pollack	Blauer Wittling	Franzosendorsch
	Kg/Fisch	Kg/Fisch	Stück je kg	Kg/Fisch
Grösse 1	10 und mehr	5 und mehr	7 oder weniger	0,25 und mehr
Grösse 2	3,2 bis weniger als 10	2,5 bis weniger als 5	8 bis 14	0,125 bis weniger als 0,25
Grösse 3		1,5 bis weniger als 2,5	15 bis 25	0,06 bis weniger als 0,125
Grösse 4		0,265 bis weniger als 1,5	26 bis 50	

	Gelbstriemen	Laxierfisch	Meeraal
	Stück je kg	Stück je kg	Kg/Fisch
Grösse 1	5 oder weniger	20 oder weniger	7 und mehr
Grösse 2	6 bis 31	21 bis 40	3 bis weniger als 7
Grösse 3	32 bis 70	41 bis 90	0,5 bis weniger als 3

	Knurrhahn	
	Grauer Knurrhahn	Sonstige Knurrhähne
Grösse 1	0,25 und mehr	1 und mehr
Grösse 2	0,2 bis weniger als 0,25	0,4 bis weniger als 1
Grösse 3		0,2 bis weniger als 0,4
Grösse 4		0,1 bis weniger als 0,2

	Stöcker	Meeräschen	Rochen	Rochen (Flügel)
	Kg/paixe	Kg/paixe	Kg/paixe	Kg/Fisch
Grösse 1	0,6 und mehr	1 und mehr	5 und mehr	3 und mehr
Grösse 2	0,4 bis weniger als 0,6	0,5 bis weniger als 1	3 bis weniger als 5	0,6 bis weniger als 3
Grösse 3	0,2 bis weniger als 0,4	0,2 bis weniger als 0,5	1 bis weniger als 3	
Grösse 4	0,12 bis weniger als 0,2	0,1 bis weniger als 0,2	0,3 bis weniger als 1	
Grösse 5	0,02 bis weniger als 0,12			