

Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche Journal officiel n° L 334 du 23/12/1996 p. 0001 - 0015

Modifications (mineures):

Modifié par règlement 323/97

397R0323 (JO L 052 22.02.1997 p.8)

Modifié par règlement 2579/2000

300R2578 (JO L 298 25.11.2000 p.1)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, vu le règlement (CEE) n° 3759/92 du Conseil, du 17 décembre 1992, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture (1), et notamment son article 2 paragraphe 3, vu la proposition de la Commission, considérant que des normes communes de commercialisation avaient été fixées, d'une part, pour certaines espèces de poissons par le règlement (CEE) n° 103/76 (2) et, d'autre part, pour certaines espèces de crustacés par le règlement (CEE) n° 104/76 (3); que de nouvelles modifications substantielles doivent être apportées à ces règlements pour tenir compte de l'évolution du marché et des pratiques commerciales; qu'il est en conséquence nécessaire de procéder à la refonte de l'ensemble de ces dispositions dans un instrument juridique unique, afin d'en assurer la clarté et la bonne application; qu'il convient, dès lors, de procéder au remplacement des règlements (CEE) n° 103/76 et (CEE) n° 104/76;

considérant que les normes communes de commercialisation pour les produits de la pêche ont essentiellement pour **objectifs d'améliorer la qualité des produits** et d'en faciliter ainsi l'écoulement, pour le bénéfice tant des producteurs que des consommateurs; que, s'agissant de produits de la pêche non transformés commercialisés à l'état frais ou réfrigéré, **la qualité est en grande partie déterminée par le degré de fraîcheur**, qui s'apprécie sur la base de critères objectifs, par un **examen organoleptique**; que l'homogénéité des lots de produits de la pêche, sur le plan de la fraîcheur, nécessite que **les lots ne comprennent que des produits de la même espèce pouvant provenir du même lieu de pêche et du même navire**; considérant qu'un nombre limité mais **suffisant de catégories de fraîcheur doit être prévu** sur la base de barèmes de cotation adaptés par groupes de produits; qu'il n'est toutefois pas opportun, eu égard à la nécessité de soutenir les produits de qualité, à partir du 1er janvier 2000 au plus tard, d'admettre toutes les catégories de fraîcheur au bénéfice des mécanismes d'intervention prévus par l'organisation commune du marché; considérant que les normes communes de commercialisation ont également pour objectif de définir, pour les produits en cause, des caractéristiques commerciales harmonisées sur l'ensemble du marché communautaire afin de prévenir les distorsions de concurrence et de permettre l'application du régime des prix de l'organisation commune du marché sur une base uniforme; que, à cet effet, il y a lieu d'imposer la classification des produits de la pêche selon un **barème de calibrage** déterminé en fonction du poids desdits produits ou, dans certains cas particuliers, de leur taille; considérant que les normes communes de commercialisation s'appliquent lors de la première vente sur le territoire de la Communauté de tous les produits concernés destinés à la consommation humaine, qu'ils soient d'origine communautaire ou qu'ils proviennent des pays tiers; que ces normes s'appliquent sans préjudice des règles fixées en matière sanitaire ou de celles arrêtées dans le cadre des mesures de conservation des ressources de pêche; que, en particulier, il importe de rappeler la primauté, en toutes circonstances, des tailles minimales biologiques éventuellement en vigueur sur les tailles minimales déterminées pour les produits de la pêche par les normes communes de commercialisation; considérant que l'application des normes communes de commercialisation aux produits en provenance des pays tiers conduit à exiger des indications supplémentaires sur les emballages; que, toutefois, ces indications ne sont pas nécessaires s'il s'agit de produits introduits dans la Communauté par des navires battant pavillon d'un pays tiers dans les mêmes conditions que la production communautaire; considérant que, compte tenu des pratiques existant dans la plupart des États membres, il apparaît opportun que **les professionnels effectuent la classification des produits de la pêche par catégorie de fraîcheur et par catégorie de calibrage**; que, en vue notamment de **l'appréciation de la fraîcheur à partir de critères organoleptiques**, il convient de **prévoir le concours d'experts** désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées; considérant que, dans un but d'information réciproque, il convient que chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission une liste des noms et adresses des experts et des organisations professionnelles concernés,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

A. Dispositions générales

Article premier

1. Le présent règlement fixe, pour certains produits de la pêche, les normes communes de commercialisation prévues à l'article 2 du règlement (CEE) n° 3759/92, ci-après dénommé «règlement de base».

2. Aux fins du présent règlement, on entend par:

- a) «**commercialisation**»: la première mise en vente et/ou la première vente, sur le territoire de la Communauté, en vue de la consommation humaine;
- b) «**lot**»: une certaine quantité de produits de la pêche d'une même espèce ayant fait l'objet du même traitement et pouvant provenir du même lieu de pêche et du même navire;
- c) «**lieu de pêche**»: selon la dénomination usuelle en pêcherie, l'endroit où les captures ont été réalisées;
- d) «**présentation**»: la forme sous laquelle le poisson est commercialisé, à savoir entier, éviscéré, étêté, etc.;
- e) «**parasite visible**»: un parasite ou un groupe de parasites dont la dimension, la couleur ou la texture peut être clairement distinguée des tissus du poisson et qui peut être **observé à l'oeil nu**, sans matériel optique de grossissement lorsque les conditions d'éclairage sont bonnes pour la vision humaine.

3. a) Les dispositions du présent règlement relatives aux catégories de fraîcheur des produits de la pêche s'appliquent sans préjudice des exigences de la directive 91/493/CEE du Conseil, du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche (4).

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

Article 2

1. Les produits de la pêche visés à l'article 3, d'origine communautaire ou en provenance de pays tiers, ne peuvent être commercialisés que s'ils satisfont aux exigences du présent règlement.

2. Le présent règlement n'est toutefois pas applicable aux petites quantités de produits cédés directement par le pêcheur côtier au détaillant ou au consommateur.

3. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

Article 3

1. Des normes communes de commercialisation sont fixées pour les produits suivants:

a) poissons de mer relevant du code NC 0302:

- plies ou carrelets (*Pleuronectes platessa*),
- thons blancs ou germons (*Thunnus alalunga*),
- thons rouges (*Thunnus thynnus*),
- thons obèses (*Thunnus* ou *Parathunnus obesus*),
- harengs de l'espèce *Clupea harengus*,
- morues de l'espèce *Gadus morhua*,
- sardines de l'espèce *Sardina pilchardus*,
- églefins (*Melanogrammus aeglefinus*),
- lieus noirs (*Pollachius virens*),
- lieus jaunes (*Pollachius pollachius*),
- maquereaux de l'espèce *Scomber scombrus*,
- maquereaux de l'espèce *Scomber japonicus*,
- chinchards (*Trachurus* spp.),
- aiguillats (*Squalus acanthias* et *Scyliorhinus* spp.),
- roussettes (*Sebastes* spp.),
- merlans (*Merlangius merlangus*),
- merlans poutassous (*Micromesistius poutassou* ou *Gadus*)
- lingues (*Molva* spp.),
- anchois (*Engraulis* spp.),
- merlus de l'espèce *Merluccius merluccius*,
- cardines (*Lepidorhombus* spp.),
- castagnoles (*Brama* spp.),
- baudroies (*Lophius* spp.),
- limandes (*Limanda limanda*),
- limandes soles (*Microstomus kitt*),

- tacauds (*Trisopterus luscus* & *minutus*) capelans de Méditerranée,
- bogues (*Boops boops*),
- picarels (*Maena smaris*),
- congres (*Conger conger*),
- grondins (*Trigla* spp.),
- mulets (*Mugil* spp.),
- raies (*Raja* spp.),
- flets communs (*Platichthys flesus*),
- soles (*Solea* spp.),
- sabres (*Lepidopus caudatus* et *Aphanopus carbo*);

b) crustacés relevant du code NC 0306, en présentation

vivants, frais, réfrigérés ou cuits à l'eau ou à la vapeur:

- crevettes grises (*Crangon crangon*) et crevettes nordique (*Pandalus borealis*),

- crabes tourteaux (*Cancer pagurus*),

- langoustines (*Nephrops norvegicus*);

c) céphalopodes relevant du code NC 0307:

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

-

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

a) des catégories de fraîcheur

et

b) des catégories de calibrage.

B. Catégories de fraîcheur

Article 4

1. Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot en fonction du degré de fraîcheur des produits et de certaines caractéristiques complémentaires. Le degré de fraîcheur est défini au moyen des barèmes de notation spécifiques indiqués par types de produits à l'annexe I.

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

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

b) Extra ou A pour les crevettes. Toutefois, les langoustines vivantes sont classées dans une catégorie dénommée E.

3. Les crabes visés à l'article 3 ne sont pas classés selon des normes de fraîcheur spécifiques. Toutefois, seuls les crabes entiers, à l'exclusion des femelles grainées et des crabes à carapace molle, peuvent être commercialisés.

Article 5

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

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

Article 6

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

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

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

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

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

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

C. Catégories de calibrage

Article 7

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

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

- le règlement (CEE) n° 1866/86 du Conseil, du 12 juin 1986, fixant certaines mesures techniques de conservation des ressources halieutiques dans les eaux de la mer Baltique, des Belts et de l'Øresund (5),
- le règlement (CEE) n° 3094/86 du Conseil, du 7 octobre 1986, prévoyant certaines mesures techniques de conservation des ressources de pêche (6),
- le règlement (CE) n° 1626/94 du Conseil, du 27 juin 1994, prévoyant certaines mesures techniques de conservation des ressources de pêche en Méditerranée (7).

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

Article 8

1. Les lots sont classés dans des catégories de calibrage selon le barème figurant à l'annexe II.
2. Chaque lot doit être homogène quant au calibrage des produits. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène; dans ce cas, il est classé dans la catégorie de calibrage la plus basse qui y est représentée.
3. La catégorie de calibrage et le mode de présentation doivent être inscrits en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres, sur des étiquettes apposées sur les lots.
L'indication du poids net en kilogrammes est apposée de manière claire et lisible sur chaque lot. Pour les lots mis en vente dans des caisses standardisées, cette indication du poids net n'est pas nécessaire si le pesage effectué avant la mise en vente fait apparaître que le contenu des caisses correspond bien à leur contenance présumée exprimée en kilogrammes.
4. Les modalités d'application du présent article, notamment en ce qui concerne la méthode de pesage et la détermination d'une variation du poids net, en deçà ou au-delà du poids indiqué ou présumé, admise pour chaque lot, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

Article 9

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

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

Article 10

Pour assurer l'approvisionnement local ou régional en crevettes et en crabes de certaines zones côtières de la Communauté, des exceptions aux tailles minimales fixées pour ces produits à l'annexe II peuvent être prévues. La détermination des zones en question et la fixation des tailles de commercialisation correspondantes sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 32 du règlement de base.

D. Produits en provenance des pays tiers

Article 11

1. Sans préjudice de l'article 2 paragraphe 1, les produits visés à l'article 3 en provenance des pays tiers ne peuvent être commercialisés que s'ils sont présentés dans des emballages portant l'indication de manière claire et lisible:
 - du pays d'origine imprimé en caractères latins d'une hauteur minimale de 20 millimètres,
 - du nom scientifique du produit et de sa dénomination commerciale,
 - du mode de présentation,
 - de la catégorie de fraîcheur et de la catégorie de calibrage,
 - du poids net en kilogrammes des produits contenus dans les emballages,
 - de la date de la classification et de la date de l'expédition,
 - du nom et de l'adresse de l'expéditeur.
2. Toutefois, les produits visés à l'article 3 provenant directement des lieux de pêche, qui sont introduits dans un port de la Communauté par des navires battant pavillon d'un pays tiers et sont destinés à la commercialisation, sont soumis aux mêmes dispositions que celles applicables aux captures communautaires, sans préjudice du règlement (CE) n° 1093/94 (8).

E. Dispositions finales

Article 12

1. Les professionnels du secteur de la pêche effectuent la classification des produits de la pêche par catégories de fraîcheur Extra, A et B et catégories de calibrage avec le concours d'experts désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées. Les États membres effectuent des contrôles pour veiller au respect des dispositions du présent article.
2. Si la classification n'est pas effectuée conformément à la procédure prévue au paragraphe 1, les autorités nationales compétentes peuvent y procéder elles-mêmes.

Article 13

Chaque État membre communique aux autres États membres et à la Commission, au plus tard un mois avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, une liste des noms et adresses des experts et des organisations professionnelles visés à l'article 12. Toute modification de cette liste est communiquée aux autres États membres et à la Commission.

Article 14

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

Article 15

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

Article 16

1. Le présent règlement entre en vigueur le 1er janvier 1997.
2. Nonobstant le paragraphe 1, du présent article, les dispositions de l'article 6 paragraphe 1 s'appliquent à compter du 1er janvier 2000.

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

Fait à Bruxelles, le 26 novembre 1996.

Par le Conseil Le président E. KENNY

- (1) JO n° L 388 du 31. 12. 1992, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3318/94 (JO n° L 350 du 31. 12. 1994, p. 15).
(2) JO n° L 20 du 28. 1. 1976, p. 29. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1935/93 (JO n° L 176 du 20. 7. 1993, p. 1).
(3) JO n° L 20 du 28. 1. 1976, p. 35. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1300/95 (JO n° L 126 du 9. 6. 1995, p. 3).
(4) JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 15. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 96/23/CE (JO n° L 125 du 23. 5. 1996, p. 10).
(5) JO n° L 162 du 18. 6. 1986, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1821/96 (JO n° L 241 du 21. 9. 1996, p. 8).
(6) JO n° L 288 du 11. 10. 1986, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 3071/95 du 22.12. 1995 (JO n° L 329 du 30. 12. 1995, p. 14).
(7) JO n° L 171 du 6. 7. 1994, p. 1. Règlement modifié, par le règlement (CE) n° 1075/96 (JO n° L 142 du 15. 6. 1996, p. 1).
(8) JO n° L 121 du 12. 5. 1994, p. 3.