

Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

► **B**

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2136/89 DES RATES

vom 21. Juni 1989

► **M1** über gemeinsame Vermarktungsnormen für Sardinenkonserven sowie Handelsbezeichnungen für Sardinenkonserven und sardinenartige Erzeugnisse in Konserven ◀

(ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 79)

Geändert durch:

	Nr.	Amtsblatt Seite	Datum
► M1 Verordnung (EG) Nr. 1181/2003 der Kommission vom 2. Juli 2003	L 165	17	3.7.2003

▼B**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2136/89 DES RATES****vom 21. Juni 1989****► M1 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Sardinenkonserven sowie Handelsbezeichnungen für Sardinenkonserven und sardinenartige Erzeugnisse in Konserven ◀**

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. 1495/89 ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 sieht die Möglichkeit vor, für Fischereierzeugnisse in der Gemeinschaft gemeinsame Vermarktungsnormen festzulegen, um insbesondere Erzeugnisse minderer Qualität vom Markt fernzuhalten und die Handelsbeziehungen auf der Grundlage eines lauterer Wettbewerbs zu erleichtern.

Die Festsetzung derartiger Normen für Sardinenkonserven dürfte die Rentabilität der Sardinenerzeugung in der Gemeinschaft sowie die entsprechenden Marktverträge verbessern und den Absatz der Erzeugnisse erleichtern.

Aus Gründen einer ausreichenden Markttransparenz ist festzulegen, daß die betreffenden Erzeugnisse ausschließlich aus Fischen der Art „sardina pilchardus Walbaum“ zubereitet werden dürfen und eine Mindestfischmenge enthalten müssen.

Um zu gewährleisten, daß die Erzeugnisse in einer zufriedenstellenden Handelsform angeboten werden, sind die Zubereitung des Fisches vor seiner Abfüllung, die Aufmachungsformen, in denen er in den Verkehr gebracht werden kann, sowie die Aufgußflüssigkeiten und zusätzlichen Zutaten, die verwendet werden dürfen, genau zu regeln. Die entsprechenden Vorschriften dürfen jedoch nicht so restriktiv sein, daß sie neue Erzeugnisse, die auf dem Markt angeboten werden könnten, ausschließen.

Um die Vermarktung nicht zufriedenstellender Erzeugnisse zu verhindern, müssen bestimmte Kriterien festgelegt werden, denen die Sardinenkonserven genügen müssen, um innerhalb der Gemeinschaft als Nahrungsmittel abgesetzt werden zu können.

In der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 86/197/EWG ⁽⁴⁾, und in der Richtlinie 76/211/EWG des Rates vom 20. Januar 1976 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Abfüllung bestimmter Erzeugnisse nach Gewicht oder Volumen in Fertigpackungen ⁽⁵⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 78/891/EWG ⁽⁶⁾, wurden die für eine zuverlässige Unterrichtung des Verbrauchers über den Inhalt der Behältnisse und damit den Verbraucherschutz erforderlichen Angaben festgelegt. Für Sardinenkonserven ist die Verkehrsbezeichnung der Erzeugnisse je nach Art der angebotenen Zubereitung festzulegen; ausschlaggebend ist hierbei insbesondere das Verhältnis zwischen den einzelnen Zutaten,

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 379 vom 31. 12. 1981, S. 1.⁽²⁾ ABl. Nr. L 148 vom 1. 6. 1989, S. 1.⁽³⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 144 vom 29. 5. 1986, S. 38.⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 46 vom 21. 2. 1976, S. 1.⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 311 vom 4. 11. 1978, S. 21.

▼B

aus denen sich das Enderzeugnis zusammensetzt. Bei Konserven mit Ölzusatz sollte die Bezeichnung des entsprechenden Öls vorgeschrieben werden.

Mit dem Erlaß gegebenenfalls erforderlicher technischer Durchführungsmaßnahmen ist die Kommission zu betrauen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

▼M1*Artikel 1*

Diese Verordnung legt die Normen fest, die innerhalb der Gemeinschaft für die Vermarktung von Sardinenkonserven gelten, sowie die Handelsbezeichnungen für Sardinenkonserven und sardinenartige Erzeugnisse in Konserven.

Artikel 1a

Im Sinne dieser Verordnung

1. sind „Sardinenkonserven“ Produkte, die aus Fischen der Art *Sardina pilchardus* zubereitet werden;
2. sind „sardinenartige Erzeugnisse in Konserven“ Produkte, die auf dieselbe Art und Weise wie Sardinenkonserven angeboten und vermarktet, aber aus den nachstehenden Arten zubereitet werden:
 - a) *Sardinops melanosticus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeryleus*,
 - b) *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*,
 - c) *Clupea harengus*,
 - d) *Sprattus sprattus*,
 - e) *Hyperlophus vittatus*,
 - f) *Nematalosa vlaminghi*,
 - g) *Etrumeus teres*,
 - h) *Ethmidium maculatum*,
 - i) *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*,
 - j) *Opisthonema oglinum*.

▼B*Artikel 2*

Als Sardinenkonserven vermarktet und gemäß Artikel 7 bezeichnet werden dürfen ausschließlich Erzeugnisse, die die nachstehenden Anforderungen erfüllen:

▼M1

- sie müssen unter die KN-Codes 1604 13 11, 1604 13 19 und ex 1604 20 50 fallen;

▼B

- sie müssen ausschließlich aus Fischen der Art „*sardina pilchardus* Walbaum“ zubereitet worden sein;
- sie müssen mit geeigneten Aufgußflüssigkeiten in luftdicht verschlossene Behältnisse abgefüllt worden sein;
- sie müssen mittels einer angemessenen Behandlung sterilisiert worden sein.

Artikel 3

In dem für eine zufriedenstellende Handelsaufmachung der Erzeugnisse erforderlichen Masse müssen Kopf, Kiemen, Schwanzflosse, Eingeweide ohne Rogen, Milch und Nieren sowie, je nach Aufmachungsart, Mittelgräte und Haut der Fische ordnungsgemäß entfernt werden.

▼B*Artikel 4*

Die in Konserven gefüllten Sardinen können in einer der nachstehenden Aufmachungsformen in den Verkehr gebracht werden:

1. Sardinen: Grunderzeugnis; Kopf, Kiemen, Schwanzflosse und Eingeweide wurden ordnungsgemäß entfernt. Der Kopf wird in Höhe der Kiemen senkrecht zur Mittelgräte abgetrennt.
2. Sardinen ohne Gräten: gegenüber dem Grunderzeugnis nach Nummer 1 zusätzlich Entfernen der Mittelgräte.
3. Sardinen ohne Haut und Gräten: gegenüber dem Grunderzeugnis nach Nummer 1 zusätzlich Entfernen der Mittelgräte und der Haut.
4. Sardinenfilets: durch parallelen Schnitt entlang der Mittelgräte über die ganze Länge oder nur einen Teil der Länge abgelöstes Muskelfleisch, nach Entfernen der Mittelgräte, der Flossen und der Bauchwand. Filets können mit oder ohne Haut angeboten werden.
5. Sardinstücke: an den Kopf angrenzende Teile des Fischrumpfes, mit einer Länge von mindestens 3 cm, aus dem Grunderzeugnis nach Nummer 1 durch Schnitte senkrecht zur Mittelgräte erhalten.
6. Jede andere Form der Aufmachung, sofern sich diese deutlich von den unter Nummern 1 bis 5 beschriebenen Aufmachungsformen unterscheidet.

Artikel 5

Für die Verkaufsbezeichnung nach Artikel 7 unterscheidet man die nachstehenden Aufgüsse, mit oder ohne weitere Zutaten:

1. Olivenöl;
2. sonstige raffinierte Pflanzenöle, einschließlich Oliventresteröl, rein oder als Mischung;
3. Tomatensoße;
4. eigener Saft (beim Garen gebildete Flüssigkeit), Salzlösung oder Wasser;
5. Marinade mit oder ohne Wein;
6. jede andere Aufgußflüssigkeit, sofern sie sich deutlich von den unter den Nummern 1 bis 5 beschriebenen Aufgüssen unterscheidet.

Diese Aufgüsse können miteinander gemischt werden; eine Mischung von Olivenöl mit anderen Ölen ist jedoch nicht zulässig.

Artikel 6

(1) Nach der Behandlung zur Sterilisierung müssen die Erzeugnisse in dem Behältnis die nachstehenden Mindestkriterien erfüllen:

- a) Für Sardinen oder Sardinenteile gilt in bezug auf die in Artikel 4 Nummern 1 bis 5 beschriebenen Aufmachungsformen folgendes:
 - Sie müssen von weitgehend einheitlicher Größe sein und sich gleichmäßig auf das Behältnis verteilen;
 - sie müssen sich problemlos voneinander trennen lassen;
 - sie dürfen keine größeren Risse der Bauchwand aufweisen;
 - sie dürfen keine Risse im Fleisch aufweisen;
 - sie dürfen mit Ausnahme geringfügiger Spuren keine Gelbfärbung des Gewebes aufweisen;
 - das Fleisch muß von normaler Konsistenz sein. Es darf weder übermäßig faserig noch übermäßig weich oder schwammig sein;
 - das Fleisch muß von heller oder rosiger Farbe sein und darf mit Ausnahme geringfügiger Spuren keine Rotfärbung entlang der Mittelgräte aufweisen.
- b) Die Aufgußflüssigkeiten müssen eine für ihre Bezeichnung und die verwendeten Zutaten charakteristische Farbe und Konsistenz aufweisen. Zugewetztes Öl darf keine wässrigen Absonderungen in einer Höhe von mehr als 8 v. H. des Nettogewichts enthalten.

▼B

- c) Sie müssen den für die Art „sardina pilchardus Walbaum“ und die zugesetzte Flüssigkeit typischen Geruch und Geschmack bewahren und dürfen keinen unangenehmen Geruch oder Geschmack haben, insbesondere nicht bitter, oxidiert oder ranzig schmecken.
 - d) Sie müssen frei von Fremdkörpern sein.
 - e) Bei Erzeugnissen mit Gräten muß sich die Mittelgräte leicht vom Fleisch lösen und zerdrücken lassen.
 - f) Erzeugnisse ohne Haut oder ohne Gräten dürfen keine größeren Reste von Haut bzw. Gräten aufweisen.
- (2) Das Behältnis darf keine äußeren Anzeichen von Oxidierung oder Verformungen aufweisen, die einer zufriedenstellenden Handelsaufmachung abträglich sind.

Artikel 7

Unbeschadet der Bestimmungen der Richtlinien 79/112/EWG und 76/211/EWG bestimmt sich die Verkehrsbezeichnung auf den fertig verpackten Sardinienkonserven nach dem Verhältnis zwischen dem Sardinengewicht in dem Behältnis nach Sterilisierung und dem Nettogewicht, ausgedrückt in Gramm, wie folgt:

- a) Für die in Artikel 4 Nummern 1 bis 5 beschriebenen Aufmachungsformen entspricht dieses Verhältnis mindestens den nachstehenden Werten:

- 70 v. H., wenn die in Artikel 5 Nummern 1, 2, 4 und 5 genannten Aufgußflüssigkeiten verwendet werden;
- 65 v. H., wenn die in Artikel 5 Nummer 3 genannte Aufgußflüssigkeit verwendet wird;
- 50 v. H., wenn die in Artikel 5 Nummer 6 genannten Aufgußflüssigkeiten verwendet werden.

Sind diese Werte eingehalten, so bestimmt sich die Verkehrsbezeichnung nach der Aufmachungsform der Sardinen entsprechend der Aufzählung in Artikel 4. Die zugesetzten Aufgußflüssigkeiten sind als Bestandteil der Verkehrsbezeichnung mit anzugeben.

Bei Konserven mit Ölzusatz wird der Zusatz wie folgt bezeichnet:

- „in Olivenöl“, wenn dieses Öl verwendet wurde,
oder
- „in Pflanzenöl“, wenn andere raffinierte Pflanzenöle, einschließlich Oliventresteröl, oder ihre Mischungen verwendet wurden,
oder
- „in ... öl“, d. h. unter Angabe seiner Beschaffenheit.

- b) Für die in Artikel 4 Nummer 6 genannten Aufmachungsformen muß dieses Verhältnis mindestens 35 v. H. entsprechen.
- c) Bei anderen als den unter Buchstabe a) genannten Zubereitungen muß die Verkehrsbezeichnung die Besonderheit der Fischzubereitung nennen.

Abweichend von Artikel 2 zweiter Gedankenstrich und von Buchstabe b) des vorliegenden Artikels können die Zubereitungen aus Sardinienfleisch, bei dem die muskuläre Struktur aufgelöst ist, das auf dieselbe Weise behandelte Fleisch anderer Fische enthalten, sofern der Anteil an Sardinen mindestens 25 v. H. beträgt.
- d) Die in diesem Artikel festgelegte Verkehrsbezeichnung ist den in Artikel 2 genannten Erzeugnissen vorbehalten.

▼M1*Artikel 7a*

- (1) Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾dürfen sardinienartige Erzeugnisse in Konserven in der Gemeinschaft unter einer Handelsbezeichnung vermarktet

⁽¹⁾ ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

▼M1

werden, die das Wort „Sardinen“ zusammen mit dem wissenschaftlichen Namen der Art umfasst.

(2) Wird die Handelsbezeichnung nach Absatz 1 auf dem Behältnis eines sardinenartigen Erzeugnisses vermerkt, so muss dies klar und deutlich geschehen.

(3) Der wissenschaftliche Name umfasst in jedem Fall die lateinischen Bezeichnungen der Gattung und der Art.

(4) Unter einer bestimmten Handelsbezeichnung wird nur eine bestimmte Art vermarktet.

▼B*Artikel 8*

Die Kommission erläßt nach dem Verfahren des Artikels 33 der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 Durchführungsmaßnahmen zur vorliegenden Verordnung, soweit erforderlich, und legt unter anderem die Stichprobenprüfung zur Bewertung der Übereinstimmung der Warenpartien mit den Vorschriften dieser Verordnung fest.

Artikel 9

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

Sie gilt ab 1. Januar 1990.

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