

2015-06-01

Enheten för handel och marknad

Vägledning för kontroll av handelsnormer för fiskeriprodukter samt rutiner vid avvikelser (2 bilagor)

Ansvarig sakenhet	Enheten för handel och marknad
Tillsynskontroll	Handelsnormer för fiskeri och vattenbruksprodukter
Tillsynstyp	Fysiska kontroller av handelsnormer på auktionen inför eller under försäljningstillfället. Kontrollerna ska omfatta transporter och importerad fisk.
Kontaktperson på sakenheten	Annelie Rosell och Camilla Burman
Kontaktperson på kontrollenheten	Jessica Nordström
Version 2015:2	Ersätter version 2015:1

Bakgrund

I drygt 40 år har det funnits gemensamma handelsnormer för fiskeri- och vattenbruksprodukter inom EU. De gemensamma handelsnormerna syftar till att förbättra kvaliteten på produkterna, underlätta handel och skapa rättvis konkurrens.

De gemensamma handelsnormerna finns fastställda för ett 40-tal saltvattenfiskar, kräftdjur, kammussla och valthornssnäcka, som samtliga är specificerade i bilaga 1 till denna vägledning. De produkter som omfattas av handelsnormer måste uppfylla dessa normer för att få säljas, eller på annat sätt avsättas, för direkt humankonsumtion inom EU. Om produkterna inte uppfyller normerna kan de användas till andra ändamål, t.ex. fiskmjöl, fiskolja, sällskapsdjursfoder, livsmedelstillsatser, läkemedel eller kosmetika¹. Genom ett undantag² kan dock upp till 10 procent av den totala fångst som behålls ombord av de pelagiska arterna sardin, ansjovis, sill, taggmakrill och makrill säljas för direkt humankonsumtion även om fisken är mindre än den minsta referensstorleken för bevarande.

¹ Europaparlamentet och rådets förordning (EU) 1379/2013, artikel 34.

² som ges i Rådets förordning (EG) nr 850/98, artikel 19.4

Kontrollen ska omfatta att de krav som finns i handelsnormerna för fiskeriprodukter är uppfyllda och att partierna är korrekt märkta. Det är ansvarig aktör som ansvarar för att rätt märkning finns på partierna och att produkterna når upp till kraven i regelverket.

Med ansvarig aktör menas den person som har fisken hos sig när kontrollen sker. Om kontrollen sker på auktionen är det auktionsinnehavaren som är ansvarig aktör.

Regelverk

Handelsnormerna och dess efterlevnad regleras i:

- Rådets och parlamentets förordning (EG) nr 1379/2013 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter.
- Rådets förordning (EG) nr 2406/1996 om fastställande av gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter
- Kommissionens förordning (EEG) nr 3703/1985 om närmare bestämmelser för tillämpningen av gemensamma marknadsnormer för viss färsk eller kyld fisk

Regelverket gäller för såväl produkter med ursprung inom EU som produkter som importerats från tredje land. Observera att kraven på märkning skiljer sig mellan svensk landad fisk och importerade produkter från tredje land.

Kontrollregelverken³ är inte fullständiga när det gäller kontrollfrekvens och därför reglerar överenskommelsen mellan Jordbruksverket och HaV kontrollfrekvensen.

1. Är partiet enhetligt?

De partier som säljs ska vara enhetliga. Ett parti kan anses som enhetligt om högst 10 procent av partiets totala kvantitet kan hänföras till en färskhets- eller storlekskategori omedelbart under eller över den kategori som anges på lådan eller partiet (artikel 2, förordning (EG) nr 3703/1985). Observera att det inte finns någon storlekskategori under den minsta kategorin som anges i bilaga II till förordning (EG) nr 2406/1996.

Om partiet inte är enhetligt ska det delas upp i två eller flera partier som var för sig är enhetliga.

Det är hela procent som avses och normala avrundningsregler ska användas. Om avvikelsen är större än eller lika med 10,5 procent, avrundas det till 11 procent och då måste partiet delas upp i två eller flera partier som var för sig är enhetliga. Är avvikelsen mindre än 10,5 procent avrundas det till 10 procent och inga åtgärder behöver vidtas.

³ Rådets förordning (EG) nr 1224/2009 och Kommissionens förordning (EG) nr 404/2011

Det finns undantag från kravet på enhetligt parti om partiet är litet (artikel 3, förordning (EEG) nr 3703/85). Undantaget gäller för partier som inte överskrider en total kvantitet på 100 kg av produkten i fråga, som landats av ett fartyg och är avsedd för en bestämd försäljning. Det är möjligt för behöriga myndigheter att fastställa en lägre kvantitet, men det har Jordbruksverket inte gjort.

2. Är partiet korrekt märkt?

Partiet ska vara märkt i rimlig tid innan försäljningen. Med rimlig tid avses att listan ska vara utskrivet och produkterna ska vara märkta och uppställda till försäljning minst 60 minuter innan auktionen startar. Det är exakt 60 minuter som gäller. Finns inte listan eller om märkta produkter är uppställda till försäljning stoppas försäljningen då ingen kontroll hinner äga rum.

Alla fiskeriprodukter (som omfattas av normerna och) som säljs i Sverige ska märkas med:

- **Färskhet**

Enligt huvudregeln finns det tre färskhetskategorierna: Extra, A och B varav B är den lägsta. Klassificeringen sker utifrån organoleptiska kriterier vilket i detta fall betyder utseende, konsistens och lukt.

Observera att en havskräfta med mörkt skal kan ha färskhetskategori Extra eller A, eftersom den mörkare färgen är ett tecken på att kräftorna är på väg att byta skal. Detta förutsätter att övriga kriterier också uppfyller kraven för Extra eller A.

Gällande färskhetsvärderingar finns i bilaga I till förordning (EG) 2406/1996 samt i bilaga II till denna vägledning.

- **Storlek**

Storlekskategorierna är fastställda i förhållande till produkternas vikt eller, i vissa fall, deras längd. Graderingen görs på en sifferskala som för flertalet arter sträcker sig från 1 till 4 eller 1 till 5. Vid kontroll ska de föreskrivna biologiska minimistorlekarna i bilaga II till förordning (EG) nr 2406/1996 följas.

Observera att förordning (EU) 1379/2013 har ändrats och enligt artikel 47.2 ska minsta referensstorlek för bevarande utgöra minsta handelsstorlek i de fall minsta referensstorlek för bevarande (MCRS) är fastställt.

Observera även att undantag ges för upp till tio procent av den totala fångsten som behålls ombord av de pelagiska arterna sardin, ansjovis, sill, taggmakrill och makrill som får säljas för direkt humankonsumtion även om fisken är mindre än den minsta referensstorleken för bevarande.

Gällande storlekskategorier finns i bilaga II till förordning (EG) 2406/1996 samt i bilaga III till denna vägledning.

Produktform

Med produktform menas om fisken är hel, rensad, utan huvud etc.

Hel – inget har gjorts med fisken,

Rensad – inälvorna är borttagna,

Utan huvud – både rensad och utan huvud.

Produktformen för havskräfta är antingen hel eller stjärt (om bara den säljs).

- **Nettovikt** (i kilo eller antal individer per kilo)
Enligt regelverket ska varje parti fisk vara märkt med nettovikt i kilo. En toleransmarginal på plus/minus 5 procent godtas. Om differensen är större än 5 procent krävs att partiet märks om med korrekt nettovikt under överinseende av kontrollant. Det är hela procent som avses och normala avrundningsregler ska användas (se avsnitt 1).

Standardlådor är i regelverket undantagna från kravet på att märka med nettovikt. Vid en kontroll får nettovikten för standardlådan överstiga eller understiga den förmodade vikten med 5 procent. I Sverige kan endast räklådor betraktas som standardlådor.

Jordbruksverket godtar att nödvändiga uppgifter (storleks- och färskhetskategori, presentationsform och nettovikt) finns i elektronisk form även om EU:s tillämpningsförfordning föreskriver fysisk märkning med etikett. Detta förutsätter dock att den information som efterfrågas i förordningen finns tillgänglig för köparna i rimlig tid innan försäljningen, dvs. andemeningen i förordningen uppfylls även om tillvägagångssättet/metoden skiljer sig.

3. Är importerade produkter korrekt märkta?

Produkter från länder som inte är EU-medlemmar och som fångstfartyget landat i en av EU:s hamnar omfattas av samma bestämmelser som produkter som kommer från EU.

Fiskeriprodukter från länder som inte är EU-medlemmar (och som av fångstfartyget inte landats i en av EU:s hamnar) får bara säljas på EU-marknaden om det på förpackningen anges:

- ursprungsland
- vetenskapligt namn och handelsnamn (enligt SLVFS 2001:37)
- produktform
- färskhets- och storlekskategori
- nettovikt i kilo (nettovikt angivet i gram accepteras)
- datum för sortering och avsändningsdatum
- leverantörens namn och adress

Kontrollen av de importerade produkterna är en märkningskontroll och kontrollanterna ska inte öppna upp vakuumpaketerade produkter, däremot kan de öppna upp kartongerna.

4. Vad kan göras om märkningen inte stämmer?

Om märkningen inte stämmer kan den person som är ansvarig för produkterna välja att:

- **Sortera produkterna**

Ta bort de produkter som är för små, eftersom de inte får avsättas för direkt humankonsumtion, och märk om totalvikten på lådorna. Är partiet inte enhetligt måste fiskeriprodukterna sorteras och lådorna märkas om med korrekta uppgifter.

- **Märka lådorna**

Märk om lådorna med korrekta uppgifter. Lägg till de uppgifter som saknas eller ändra de uppgifter som är felaktiga. Saknas märkning helt och hållet ska samtliga uppgifter märkas på lådorna.

Om kontrollen visar på anmärkningar ska de lådor som fått anmärkningar märkas om (under överinseende av kontrollanten). Hela partiet märks endast om utifall hela partiet har kontrollerats.

- **Nedklassning**

Har en för hög klass angivits ska lådorna klassas ned till en lägre klass.

5. Om produkten inte får säljas för direkt humankonsumtion

Om produkten inte får säljas för direkt humankonsumtion kan den användas för andra ändamål, bland annat fiskmjöl, fiskolja, sällskapsdjursfoder, livsmedelstillsatser, läkemedel eller kosmetika. Partiet/lådan måste i dessa fall tydligt märkas så att produkterna inte av misstag säljs som direkt humankonsumtion. Varje låda ska då förses med en tydlig (helst röd) lapp som säger ”får ej säljas för direkt humankonsumtion” eller liknande.

Bilaga 1 – Gemensamma handelsnormer finns enligt artikel 3.1 i förordning (EG) 2406/1996 fastställda för följande produkter

- a) Saltvattenfisk enligt KN-nummer 0302:
- Rödspätta (*Pleuronectes platessa*).
 - Långfenad tonfisk (*Thunnus alalunga*).
 - Blåfenad tonfisk (*Thunnus thynnus*).
 - Fisk av släktet *Thunnus* eller *Parathunnus obesus*.
 - Sill/strömming av arten *Clupea harengus*.
 - Torsk av arten *Gadus morhua*.
 - Sardiner av arten *Sardina pilchardus*.
 - Kolja (*Melanogrammus aeglefinus*).
 - Gråsej (*Pollachius virens*).
 - Lyrtorsk (*Pollachius pollachius*).
 - Makrill av arten *Scomber scombrus*.
 - Makrill av arten *Scomber japonicus*.
 - Taggmakrill (*Trachurus* spp.).
 - Pigghaj och rödhaj (*Squalus acanthias* och *Scyliorhinus* spp.).
 - Kungsfisk (*Sebastes* spp.).
 - Vitling (*Merlangius merlangus*).
 - Blåvitling (*Micromesistius poutassou* eller *Gadus poutassou*).

- Långa (*Molva* spp.).
 - Ansjovis (*Engraulis* spp.).
 - Kummel av arten *Merluccius merluccius*.
 - Glasvar (*Lepidorhombus* spp.).
 - Havsbraxen (*Brama* spp.).
 - Marulk (*Lophius* spp.).
 - Sandskädda (*Limanda Limanda*).
 - Bergtunga (*Microstomus kitt*).
 - Skäggtorsk och glyskolja (*Trisopterus luscus* och *Trisopterus minutus*).
 - Oxögonfisk (*Boops boops*),
 - Picarel (*Maena smaris*).
 - Havsål (*Conger conger*).
 - Knotfisk (*Trigla* spp.)
 - Multefisk (*Mugil* spp.).
 - Rocka (*Raja* spp.).
 - Skrubbskädda (*Platichthys flesus*).
 - Tunga (*Solea* spp.).
 - Strumpebandsfisk och dolkfisk (*Lepidopus caudatus* och *Aphanopus carbo*).
- b) Kräftdjur enligt KN-nummer 0306, antingen levande, färska eller kylda eller ångkokta eller kokta i vatten:
- Hästräka (*Crangon crangon*) och nordhavsräka (*Pandalus borealis*).
 - Krabba (*Cancer pagurus*).
 - Havskräfta (*Nephrops norvegicus*).
- c) Bläckfisk enligt KN-nummer 0307:
- Tioarmad bläckfisk (*Sepia officinalis* och *Rossia macrosoma*).

**Bilaga II – Färskhetsvärderingar (bilaga I till förordning (EG)
2406/1996)**

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 9

▼B

BILAGA 1

FÄRSKHETSVÄRDERINGAR

De värderingar som anges i denna bilaga är tillämpliga på följande produkter eller grupper av produkter, med beaktande av de bedömningskriterier som är specifika för var och en av dem.

A. Vitfisk

Kolja, torsk, gräsej, lyrtorsk, kungsfisk, viting, långa, kummel, havsbraxen, marulk, skäggtorsk, oxögonfisk, picarel, havsål, knotfisk, multefisk, rödspätta, glasvar, tunga, sandskädda, bergtungor, skrubbskädda, strumpebandsfisk

B. Blåfisk

Långfenad tonfisk, blåfenad tonfisk, bigeye tuna, blåviting, sill/strömming, sardin, makrill, taggmakrill, ansjovis ►M4, skarpsill ◀

C. Broskfisk

Haj, rocka

D. Bläckfisk

Bläckfisk

E. Kräftdjur

1. Räkar
2. Havskräfta

A. VITFISK

	Kriterier			
	Färskhetskategori			Inte tillåten (*)
	Extra	A	B	
Skinn	Kraftigt, glänsande pigment (med undantag av kungsfisk) eller genomskinligt, utan missfärgning	Kraftig men inte glänsande pigmentering	Pigmentering på väg att bli missfärgad och matt	Matt pigmentering (*)
Hudslim	Vattmigt, genomskinligt	Lätt grumligt	Mjölkkaktigt	Gulgrått, ogenomskinligt slem
Ögon	Konvexa (utstående); svart, klar pupill; genomskinlig hornhinna	Konvexa (utstående) och lätt insjunkna, svart matt pupill, svagt opaliserande hornhinna	Platta; opaliserande hornhinna; ogenomskinlig pupill	Konkava i mitten; grå pupill, mjölkkaktig hornhinna (*)
Gälar	Klara färger; inget slem	Mindre färgade; slemmet genomskinligt	Gråbruna på väg att missfärgas; tjockt och ogenomskinligt slem	Gulaktiga; mjölkkaktigt slem (*)
Bukhinna (på urtagen fisk)	Glatt; klar; svår att lossa från köttet	En aning matt; kan lossas från köttet	Porös; lossnar lätt från köttet	Sitter inte fast på köttet (*)
Lukt från gälar och bukhåla — vitfisk med undantag av rödspätta	Som tång	Ingen lukt av tång; neutral lukt	Fermenterad; lätt syrlig	Syrlig (*)

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 10

▼ B

	Kriterier			
	Färskhetskategori			Inte tillåten (*)
	Extra	A	B	
— Rödspätta	Som färsk olja; pepparaktig; jordluk	Oljig tång eller lätt söt	Som olja; fermenterad, unken något härsken	Syrlig
Kött	Fast och elastiskt, jämn yta (*)	Mindre elastiskt	Något mjukt (löst), mindre elastiskt; vaxartat (sammetsmjukt) och matt yta	Mjukt (löst) (†); fjäll som lossnar lätt från skinnet; ytan snarast skrynklig

Ytterligare kriterier för marul utan huvud

Blodkärl (bukmuskler)	Skarpa konturer och klart röda	Skarpa konturer, mörkare blod	Diffusa och bruna	Helt (‡) diffusa, bruna och gulnande kött
-----------------------	--------------------------------	-------------------------------	-------------------	---

(*) Denna kolumn skall endast tillämpas till dess kommissionen antar ett beslut enligt rådets direktiv 91/493/EEG som anger kriterierna för fisk som är otjänlig som livsmedel.

(†) Eller i ett senare stadium av föruttelse.

(‡) Innan rigor mortis inträder är inte färsk fisk fast och elastisk men skall ändå höra till kategori Extra.

B. BLÅFISK

	Kriterier			
	Färskhetskategori			Inte tillåten (*)
	Extra	A	B	
Skinn (‡)	Kraftig pigmentering, klara glänsande regnbågsfärgade färger; tydlig skillnad mellan ryggsida och buksida	Mindre lyster; fäddare färger; mindre skillnad mellan ryggsida och buksida	Matt, utan lyster, fädda färger; skinnet skrynkligt när man böjer fisken	Mycket matt pigmentering; skinnet lossnar från köttet (†)
Hudslem	Vattnigt, genomskinligt	Lätt grumligt	Mjölaktigt	Gulgrått, ogenomskinligt slem (†)
Köttkonsistens (‡)	Mycket fast, styvt	Ganska styvt, fast	Något mjukt	Mjukt (löst) (†)
Gällock	Silvriga	Silvriga, lätt röd- eller brunaktiga	Brunaktiga med tydliga blodsutgjutningar	Gulaktiga (†)
Ögon	Konvexa; utstående; blåsvart klar pupill, genomskinligt "ögonlock"	Konvexa och lätt insjunkna; mörk pupill, svagt opaliserande hornhinna	Platta, töcknig pupill; blodsutgjutningar runt ögat	Konkava i mitten; grå pupill, mjölaktigt hornhinna (†)
Gälar (‡)	Mörkröda till purpuröda i sin helhet Inget slem	Mindre klar färg, något bleknad i kanterna Genomskinligt slem.	Tjocknande och missfärgade; ogenomskinligt slem	Gulaktigt; mjölaktigt slem (†)

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 11

▼B

	Kriterier			
	Färskhetskategori			Inte tillåten (*)
	Extra	A	B	
Lukt från gälar	Färsk tång; skarp jodaktig	Luktfri eller som tång Neutral lukt	Fet, något svavelaktig (*) lukt, som unket härsket späck eller som rutten frukt	Rutten, syrlig (*)

(*) Denna kolumn skall endast tillämpas till dess kommissionen antar ett beslut som anger kriterierna för fisk som är ojämlig som livsmedel enligt direktiv 91/493/EEG.

(*) För sill och makrill som konserveras i kylt havsvatten (antingen kylt av is (CSW) eller fryst på mekaniskt vis (RSW)) och som svarar mot de krav som anges i direktiv 92/48/EEG (EGT nr L 187, 7.7.1992, s. 41) bilaga II, punkt 8, gäller följande färskhetskategorier:

— Kriteriet A gäller kategorierna Extra och A.

(*) Eller i ett senare stadium av förruttelse.

(*) Isad fisk luktar härsket innan den luktar unket, CSW/RSW-fisk luktar unket innan den luktar härsket.

C. BROSKFISKAR

	Kriterier			
	Färskhetskategori			Inte tillåten (*)
	Extra	A	B	
Ögon	Konvexa, mycket klart lysande och regnbågsskim- rande; små pupiller	Konvexa och lätt insjunkna; har förlorat lyster och regn- bågsskimmer; ovala pupiller	Platta, matta	Konkav, gulaktiga (*)
Helhetsintryck	Rigor mortis eller partiell rigor mortis; en aning klart slem på skinnet	Stadiet rigor mortis passerat; inget slem på skinnet, särskilt inte i munhålan och gälöppning- arna	Något slem i munhålan och gälöppningarna; kåken svagt tillplattad	Mycket slem i munnen och på gälöppningarna (*)
Lukt	Tångluk	Luktfri eller lätt unken lukt men inte av ammoniak	Lätt lukt av ammoniak; syrlig	Kraftig ammo- niakluk (*)

Särskilda eller ytterligare kriterier för rocka

	Extra	A	B	Inte tillåten (*)
Skinn	Kraftig, regn- bågsskimrande och glänsande pigmentering, vattnigt slem	Kraftig pigmen- tering, vattnigt slem	Pigmentering på väg att bli missfärgad och matt; ogenom- skinligt slem	Missfärgning, skrynklad skinn, tjockt slem
Köttkonsistens	Fast och elastiskt	Fast	Mjukt	Löst
Utseende	Kanten på fenoma genom- skinlig och bågformig	Styva fenor	Lös	Hängande

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 12

▼B

	Extra	A	B	Inte tillåten (*)
Buk	Vit och glänsande med en ljusfärgad kant runt fenorna	Vit och glänsande med röda fläckar runt fenorna	Vitt och matt, med talrika röda eller gula fläckar	Gult till grönaktigt bukskinn, röda fläckar på själva köttet

(*) Denna kolumn skall endast tillämpas till dess kommissionen antar ett beslut som anger kriterierna för fisk som är otjänlig som livsmedel enligt rådets direktiv 91/493/EEG.

(*) Eller i ett senare stadium av föruttnelse.

D. BLÄCKFISK

	Kriterier		
	Färskhetskategori		
	Extra	A	B
Skinn	Kraftig pigmentering; skinnets sitter fast vid köttet	Matt pigmentering; skinnets sitter fast vid köttet	Missfärgat; lossnar ganska lätt från köttet
Kött	Mycket fast; pärlemovitt	Fast; kritvitt	Något mjukt, vitrosa eller lätt gulnat
Armar	Lossnar inte utan kraft	Lossnar inte utan kraft	Lossnar lättare
Lukt	Frisk; tång	Luktfri eller svag lukt	Bläcklukt

E. KRÄFTDJUR

1) Hästräkor

	Kriterier	
	Färskhetskategori	
	Extra	A
Lägsta krav på egenskaper	<ul style="list-style-type: none"> — Skalyta; fuktig och glänsande — Vid omflyttning skall räkorna falla separat — Kött utan främmande lukt — Fria från sand, slem och andra främmande ämnen 	Samma som för kategorin Extra
Utseende:		
1) Hästräka med skal	— Hästräka klar rödrosa färg med små vita fläckar; skalets ryggsida till större delen ljus	— Färgen går från blekt rödrosa till blåaktigt röd med vita fläckar; skalets ryggsida bör vara ljus med dragning åt grått
2) Nordhavsräka	— Enhetlig rosa färg	— Rosa färg som kan börja mörkna på huvudet
Köttets tillstånd vid och efter urtagning ur skalet	<ul style="list-style-type: none"> — Lossnar lätt med nästan inga förluster av kött — Fast, inte segt 	<ul style="list-style-type: none"> — Lossnar mindre lätt med större förluster av kött — Mindre fast, lätt segt
Lossnade räkdelar	Få lossnade räkdelar är tillåtet	En mindre antal lossnade räkdelar är tillåtet

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 13

▼B

	Kriterier	
	Färskhetskategori	
	Extra	A
Lukt	Färsk tång, svagt söt lukt	Syrlig, ingen lukt av tång

2. Havskräfta

	Kriterier		
	Färskhetskategori		
	Extra	A	B
Skal	Blekrosa eller rosa till orangerött	Blekrosa eller rosa till orangerött; inga svarta fläckar	Lätt missfärgning; aningen svarta fläckar och färgen med en dragning åt grått, särskilt på skalet och mellan stjärtsegmenten
Ögon och gälar	Ögat glänsande svart; gälarna rosa	Ögat matt gråsvart; gälarna med en dragning åt grått	Gälarna mörkgrå eller grön färg på skalets ryggsida
Lukt	Karaktäristisk mild skaldjursluk	Förlust av den karaktäristiska lukten av skaldjur, men ingen lukt av ammoniak	Lätt syrlig lukt
Kött (i stjärten)	Genomskinligt, blåaktigt kött med dragning åt vitt	Köttet har förlorat genomskinligheten men är inte missfärgat	Ogenomskinligt och något matt

**Bilaga III – Storlekskategorier (bilaga II till förordning (EG)
2406/1996)**

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 14

BILAGA II

STORLEKSKATEGORIER

Storlekskala		Minnistorlek				Minnistorlek	
Art	Storlek	Kg/fisk (°)	Antal fiskar per kilo (°)	Område	Geografisk zon	Minnistorlek	
Sillströmning (<i>Clupea harengus</i>) från Östersjön, fångad och landad i vatten under Estlands respektive Letlands suveränitet och jurisdiktion	1	0,250 eller mer	4 eller färre	1	ICES Vb (EG-zon)	20 cm	
	2	0,125-0,250	5-8	2		20 cm	
	3	0,085-0,125	9-11	3	(a)	18 cm	
	4(a)	0,050-0,085	12-20		(b)	20 cm	
	4(b)	0,036-0,085	12-27				
	4(c)	0,057-0,085	12-17				
	5	0,031-0,057	18-32				
	6	0,023-0,031	33-44				
7(a)	0,023-0,036	28-44					
7(b)	0,014-0,023	45-70					
8	0,010-0,014	71-100					
Sardiner (<i>Sardina pilchardus</i>)	1	0,067 och däröver	15 eller färre			ämnat ej fastställt	
	2	0,042 till 0,067	16 till 24				
	3	0,028 till 0,042	25 till 35				
	4	0,015 till 0,028	36 till 67				
Medelhavet	1	0,011 till 0,028	36 till 91				
	2	2 och däröver	—				
	3	1 till 2 0,5 till 1					
Rödhai (<i>Scyliorhinus spp.</i>)	1						
	2						
	3						

▼ B

▼ A1

▼ B

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 15

VB

Storlekskala		Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7				
Art	Storlek	Kg/fisk (¹)	Antal fiskar per kilo (¹)	Område	Geografisk zon	Minimistorlek
Pigghaj (<i>Squatula acanthias</i>)	1	2,2 och däröver	—			—
	2	1 till 2,2				
	3	0,5 till 1				
Rödfisk (<i>Sebastes spp.</i>)	1	2 och däröver	—			—
	2	0,6 till 2				
	3	0,35 till 0,6				
Torsk (<i>Gadus morhua</i>)	1	7 och däröver	—	1		35 cm
	2	4 till 7		2	(¹)	35 cm
	3	2 till 4		3	(²)	30 cm
	4	1 till 2		Östersjön	Söder om 59°30' N	35 cm
	5	0,3 till 1				35 cm
Sej (<i>Pollachius virens</i>)	1	5 och däröver	—	1		35 cm
	2	3 till 5		2	(¹)	35 cm
	3	1,5 till 3		3	(²)	30 cm
	4	0,3 till 1,5		Östersjön	Söder om 59°30' N	35 cm
Kolja (<i>Merlangius merlangus</i>)	1	1 och däröver	—	1		30 cm
	2	0,57 till 1		2	(¹)	30 cm
	3	0,37 till 0,57		3	(²)	27 cm
	4	0,17 till 0,37		Östersjön	Söder om 59°30' N	30 cm
Viting (<i>Merlangius merlangus</i>)	1	0,5 och däröver	—	1	ICES Vh (EG-zon)	27 cm
	2	0,35 till 0,5		2	(¹)	23 cm
	3	0,25 till 0,35		3	(²)	23 cm
	4	0,11 till 0,25		3		23 cm

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 16

VB

Storlekskala		Minimistorlek att respekteras under de förfallandena som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7				
Art	Storlek	Kg/fisk (¹)	Antal fiskar per kilo (¹)	Område	Geografisk zon	Minimistorlek
Länga (<i>Molva spp.</i>)	1	5 och däröver	—	1	(¹) (²)	— ännu ej fastställd — 63 cm
	2	3 till 5		2		
	3	1,2 till 3		3		
Makrill (<i>Scomber scombrus</i>) Medelhavet	1	0,5 och däröver	50 eller färre	1	Utom Nordsjön Nordsjön	20 cm 20 cm 30 cm 20 cm 20 cm 18 cm
	2	0,2 till 0,5	51 till 125	2		
	3	0,1 till 0,2 0,08 till 0,2	126 till 250 126 till 325	3 5		
Spansk makrill (<i>Scomber japonicus</i>)	1	0,5 och däröver	—			
	2	0,25 till 0,5				
	3	0,14 till 0,25				
	4	0,05 till 0,14				
Ansjövis (<i>Engraulis spp.</i>)	1	0,033 och däröver	30 eller färre	3	Utom ICES IX a) ICES IX a) Medelhavet	12 cm 10 cm 9 cm
	2	0,020 till 0,033	31 till 50	3		
	3	0,012 till 0,020	51 till 83			
	4	0,008 till 0,012	84 till 125			
Rödspätta (<i>Pleuronectes platessa</i>)	1	0,6 och däröver	—	1	(¹) (²) Nordsjön Underområden 22 till 25 Underområden 26 till 28 Underområden 29 Söder om 59°30' N	25 cm 25 cm 27 cm 27 cm 25 cm 25 cm 21 cm 18 cm
	2	0,4 till 0,6		2		
	3	0,3 till 0,4		3 Östersjön		
	4	0,15 till 0,3				

VB

Storlekskala		Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7				
Art	Storlek	Kg/fisk (°)	Antal fiskar per kilo (°)	Område	Geografisk zon	Minimistorlek
Kummel (<i>Merluccius merluccius</i>)	1	2,5 och däröver	—	1	(°)	30 cm
	2	1,2 till 2,5	—	2		30 cm
	3	0,6 till 1,2	—	3	Medelhavet	30 cm
	4	0,28 till 0,6	—			27 cm
	5	0,2 till 0,28	—			20 cm
Medelhavet	1	0,15 till 0,28	—	1	(°)	25 cm
	2	0,45 och däröver	—	2		25 cm
	3	0,25 till 0,45	—	3		25 cm
	4	0,20 till 0,25	—			20 cm
Medelhavet	1	0,11 till 0,20	—	3	(°)	20 cm
	2	0,05 till 0,20	—			
Havsbraxen (<i>Brama spp.</i>)	1	0,8 och däröver	—	1	(°)	—
	2	0,2 till 0,8	—			
Marulk (<i>Lophius spp.</i>) hela, rensade	1	8 och däröver	—	1	(°)	ännu ej fastställd
	2	4 till 8	—	2		
	3	2 till 4	—	3		
	4	1 till 2	—			
	5	0,5 till 1	—			
Marulk (<i>Lophius spp.</i>) utan huvud	1	4 och däröver	—	1	(°)	30 cm
	2	2 till 4	—			
	3	1 till 2	—			
	4	0,5 till 1	—			
	5	0,2 till 0,5	—			

V

V

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 18

▼ B

Storlekskala		Minimistorlek att respekteras under de följande som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7					
Art	Storlek	Kg/fisk (°)	Antal fiskar per kilo (°)	Område	Geografisk zon	Minimistorlek	
Sandskädda (<i>Limanda limanda</i>)	1	0,25 och däröver 0,13 till 0,25	—	1	(°)	15 cm	
	2			2		15 cm	
Bergtunga (<i>Microstomus kitt</i>)	1	0,6 och däröver 0,35 till 0,6 0,18 till 0,35	—	3	Nordsjön	23 cm	
	2			1		25 cm	
	3			2		25 cm	
Långfenad tonfisk (<i>Thunnus alalunga</i>)	1	4 och däröver 1,5 till 4	—	3	(°)	25 cm	
	2			3		25 cm	
Blåfenad tonfisk (<i>Thunnus thynnus</i>)	1	70 och däröver 50 till 70 25 till 50 10 till 25 6,4 till 10	—		Medelhavet	70 cm eller 6,4 kg	
	2						2
	3						3
	4						4
	5						5
Tonfisk (<i>Thunnus obesus</i>)	1	10 och däröver 3,2 till 10	—			—	
	2						2
Bleka (<i>Pollachius pollachius</i>)	1	5 och däröver 3 till 5 1,5 till 3 0,3 till 1,5	—	1	(°)	—	
	2			2			
	3			3			
	4			3			
Blåvitling (<i>Micromesistius pouassou</i> eller <i>Gadus pouassou</i>)	1	—	7 eller färre 8 till 14 15 till 25 26 till 30			—	
	2						2
	3						3
	4						4

v

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 19

▼B

Storlekskala		Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7				
Art	Storlek	Kg/fisk (1)	Antal fiskar per kilo (1)	Område	Geografisk zon	Minimistorlek ännu ej fastställd
Skäggfåsk (<i>Trisopterus luscus</i>) och Glyskolja (<i>Trisopterus minutus</i>)	1	0,4 och däröver	—	3		
	2	0,25 till 0,4				
	3	0,125 till 0,25				
	4	0,05 till 0,125				
Oxögonfisk (<i>Boops boops</i>)	1	—	5 eller färre			
	2		6 till 31			
	3		32 till 70			
Picutel (<i>Maena maris</i>)	1	—	20 eller färre			
	2		21 till 40			
	3		41 till 90			
Havsål (<i>Conger conger</i>)	1	7 och däröver	—	1		
	2	5 till 7		2		
	3	0,5 till 5		3		
Knot (<i>Trigla spp.</i>) rouge	1	1 och däröver	—			
	2	0,4 till 1				
	3	0,2 till 0,4				
	4	0,06 till 0,2				
Andra slag av knot	1	0,25 och däröver				
	2	0,2 till 0,25				
Fjärsing (<i>Trachurus spp.</i>)	1	0,6 och däröver	—	1	Medelhavet	15 cm
	2	0,4 till 0,6		2		15 cm
	3	0,2 till 0,4		3		15 cm
	4	0,08 till 0,2		5		15 cm
	5	0,02 till 0,08				12 cm

2

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 20

▼ B

Storflekskala		Minimistorlek att respektera under de förmållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7					
Art	Storlek	Kgr/fisk (°)	Antal fiskar per kilo (°)	Område	Geografisk zon	Minimistorlek	
Mulle (<i>Mugil spp.</i>)	1	1 och däröver	—	1	Medelhavet	—	
	2	0,5 till 1	—	2		(°)	20 cm
	3	0,2 till 0,5	—	3		(°)	—
	4	0,1 till 0,2	—			20 cm	
Rocka (<i>Raja spp.</i>)	1	5 och däröver	—			16 cm	
	2	3 till 5	—				
	3	1 till 3	—				
	4	0,3 till 1	—				
Rocka (<i>Ungar</i>)	1	3 och däröver	—			—	
	2	0,5 till 3	—				
Skrubbskädda (<i>Platichthys flesus</i>)	1	mer än 0,3	—	1	Östersjön	24 cm	
	2	0,2 till och med 0,3	—	2		(°)	24 cm
				3		(°)	24 cm
Tunga (<i>Solea spp.</i>)	1	0,5 och däröver	—	1	underområden 22-25 underområden 26-28 underområden 29-32 söder om 59°30'N	21 cm	
							2
	3	0,33 till 0,5	—	3	Medelhavet	24 cm	
	4	0,25 till 0,33	—				
	5	0,17 till 0,25	—				
		0,12 till 0,17 (°)	—			20 cm	

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 21

▼B

Storlekskala		Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7				
Art	Storlek	Kg/fisk (*)	Antal fiskar per kilo (*)	Område	Geografisk zon	Minimistorlek
Strumpbandsfisk (<i>Lepidopus caudatus</i>)	1	0,5 och däröver				
	2	0,33 till 0,5				
	3	0,25 till 0,35				
	4	0,2 till 0,25				
	5	0,12 till 0,2 (*)				
(<i>Alphanopus carbo</i>)	1	3 och däröver				
	2	2 till 3				
	3	1 till 2				
	4	0,5 till 1				
Bläckfisk (<i>Sepia officinalis</i> och <i>Rossia macrozona</i>)	1	3 och däröver				
	2	0,5 till 3				
	3	0,5 och däröver				
Havskräfta (<i>Nephrops norvegicus</i>)	1	—	20 och färre	2	Skagerrak och Kattegat	40 mm (*) 130 mm (**)
	2	—	21 till 30			
	3	—	31 till 40	2	utom Skottland Irlandska sjön [ICES VI a) och VII a)], Skagerrak och Kattegat	25 mm (*) 85 mm (**)
	4	—	fler än 40	2	Havet väster om Skottland och Irlandska sjön [ICES VI a) och VII a)] Medelhavet	20 mm (*) 70 mm (**) 20 mm (*) 70 mm (**)

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 22

▼ B

Storlekskala		Minimistorlek att respekteras under de följande länder som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7				
Art	Storlek	Kg/fisk (*)	Antal fiskar per kilo (*)	Område	Geografisk zon	Minimistorlek
Havskräftstjärtar	1	—	60 och färre	2	Skagerrak och Kattegat	72 mm
	2	—	61 till 120	—	—	—
	3	—	121 till 180	2	utom havet väster om Skottland, Irländska sjön [ICES VI a) och VII a)], Skagerrak och Kattegat	46 mm
	4	—	fler än 180	2	havet väster om Skottland och Irländska sjön [ICES VI a) och VII a)]	37 mm
Hästräkor (<i>Crangon crangon</i>)	1	6,8 mm och däröver (*)	—	—	—	—
	2	6,5 mm och däröver	250 och färre	—	—	—
Nordhavsräkor (<i>Pandalus borealis</i>) färska eller kylta	En storlek		—	—	—	—
	1	—	160 och färre	—	—	—
Nordhavsräkor kokta eller ängkokta	1	—	161 till 250	—	—	—
	2	—	—	—	—	—
Krabblaska (<i>Cancer pagurus</i>)	1	16 cm och däröver (*)	—	—	—	—
	2	13 till 16 cm (*)	—	—	—	—

(*) Den övre gräns som fastställts för storlekskategorierna föreskrivs som utslutet.

(*) För makrill = antal fiskar per 25 kg.

(*) Denna tabell skall tillämpas f.o.m. 31 december 1997.

(*) Denna tabell skall tillämpas f.o.m. 1 december 1998.

(*) Skalens bredd.

(*) Skalens bredd, mätt på det bredaste stället.

(*) Utom Skagerrak och Kattegat.

(*) Skagerrak och Kattegat.

(*) Skalens längd.

(**) Total längd.

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 23

▼ M2

Storlekskala		Minimistorlek att respektera under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7				
Art	Storlek	Kg/fisk eller snäckstorlek	Antal fiskar per kilo	Område	Geografisk zon	Minimistorlek
Stor kammusla (<i>Pecten maximus</i>)	Endast en storlek	10 cm och däröver (*)			Zonerna 1-5 utom Skagerrak/Kattegat och ICES VIIa norr om latitud 52° 30' N och VIIIc ICES VIIa norr om latitud 52° 30' N och VIIIc	100 mm (*)
Vanlig valthornsnäck (<i>Buccinum undatum</i>)	Endast en storlek	4,5 cm och däröver (*)			Zonerna 1-5 utom Skagerrak/Kattegat	110 mm (*) 45 mm (*)
Mulle (<i>Mytilus surmuletus</i> och <i>Mytilus barbatus</i>) Medelhavet	1 2 3a 3b	500 g och däröver 200-499 g 40-199 g 18-199 g				
Havsrudd (<i>Spondylitiosoma cantharus</i>)	1 2 3 4	800 g och däröver 500-799 g utesluten 300-499 g utesluten 180-299 g utesluten			Medelhavet	11 cm (*)

(*) Fastsätts i riktiga förordning (EG) nr 850/98 av den 30 mars 1998 för bevarande av fiskeresurserna genom tekniska åtgärder för skydd av unga exemplar av marina organismer (EGT L 125, 27.3.1998, s. 1). Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1298/2000 (EGT L 148, 22.6.2000, s. 1).

(*) Fastsätts i förordning (EG) nr 1626/94.

(*) Snäckans bredd, mätt på det bredaste stället.

1996R2406 — SV — 02.06.2005 — 004.001 — 24

M4

Storlekskala						Minnistorlek som skall gälla under de förhållanden som föreskrivs i de förordningar som anges i artikel 7		
Art	Storlek	Kg/fisk	Antal fiskar per kilo	Område	Geografiskt område	Minnistorlek		
Skarpsill (<i>Sprattus sprattus</i>)	1	0.004 och däröver	250 eller färre					