

**Dz.U.UE.L.96.334.1**

**Dz.U.UE-sp.04-2-331**

1997-01-01	zm.	Dz.U.UE.L.1997.52.8	art. 1
2001-01-01	zm.	Dz.U.UE.L.2000.298.1	art. 1
2002-01-01	zm.	Dz.U.UE.L.2001.337.23	art. 1
2004-05-01	zm.	Dz.U.UE.L.2003.236.33	art. 20
2005-06-02	zm.	Dz.U.UE.L.2005.132.15	art. 1

## **ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 2406/96**

z dnia 26 listopada 1996 r.

### **ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do niektórych produktów rybołówstwa**

(Dz.U.UE L z dnia 23 grudnia 1996 r.)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 3759/92 z dnia 17 grudnia 1992 r. w sprawie organizacji wspólnego rynku w zakresie produktów rybołówstwa i akwakultury<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 2 ust. 3;

uwzględniając wniosek Komisji,

a także mając na uwadze, co następuje:

wspólne normy handlowe dotyczące niektórych gatunków ryb zostały określone przez rozporządzenie Rady (EWG) nr 103/76<sup>(2)</sup>, a w odniesieniu do niektórych gatunków skorupiaków przez rozporządzenie Rady (EWG) nr 104/86<sup>(3)</sup>; powyższe rozporządzenia powinny zostać obecnie zmienione w szerokim zakresie w celu odzwierciedlenia rozwoju rynku oraz zmian w praktykach handlowych; w związku z tym konieczna jest zasadnicza nowelizacja przepisów poprzez wprowadzenie jednego instrumentu prawnego celem zapewnienia przejrzystości i prawidłowego ich stosowania; rozporządzenia Rady (EWG) nr 103/76 i (EWG) nr 104/76 powinny zostać zastąpione;

głównym celem wspólnych norm handlowych dotyczących produktów rybołówstwa jest poprawa jakości produktów i w konsekwencji łatwiejsze wprowadzenie ich do obrotu z korzyścią zarówno dla producentów, jak i konsumentów; produkty rybołówstwa są nieprzetwarzalne i wprowadzane są do obrotu w formie świeżej lub chłodzonej w związku, z czym ich jakość jest w dużym stopniu uzależniona od ich świeżości, którą ocenia się na podstawie obiektywnych kryteriów poprzez badanie organoleptyczne; w celu zapewnienia jednolitej świeżości poszczególnych partii produktów rybołówstwa powinny one zawierać produkty tego samego gatunku oraz powinny pochodzić z tych samych stref połowowych i z tego samego statku;

powinno się określić niewielką, lecz odpowiednią liczbę kategorii świeżości na podstawie wskaźników właściwych dla indywidualnych grup produktów; z uwagi jednak na konieczność wspierania produktów o wysokiej jakości, najpóźniej od dnia 1 stycznia 2000 r., nie wszystkie kategorie świeżości powinny być objęte mechanizmami interwencyjnymi wprowadzanymi jako część ustaleń organizujących rynek;

wspólne normy handlowe mają ponadto na celu określenie jednolitych charakterystyk handlowych danych produktów na całym rynku wspólnotowym, aby przeciwdziałać zakłóceniom konkurencji, jak również aby ustalenia dotyczące cen organizujących rynek mogły być stosowane jednolicie; w związku z powyższym powinien istnieć wymóg, aby produkty rybołówstwa były klasyfikowane według kategorii

wielkości określanej na podstawie wagi lub w szczególnych przypadkach, na podstawie rozmiaru;

wspólne normy handlowe stosuje się w przypadku, gdy wszystkie dane produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi, pochodzące zarówno ze Wspólnoty, jak i z państw trzecich, sprzedawane są po raz pierwszy na terenie Wspólnoty; normy te stosuje się bez uszczerbku dla stosowania przepisów sanitarnych lub zasad ustanowionych jako część środków służących ochronie zasobów; jednakże w każdej sytuacji podstawowe znaczenie mają obowiązujące minimalne wielkości biologiczne, a nie minimalne wielkości określone dla produktów rybołówstwa za pomocą wspólnych norm handlowych;

w ramach stosowania wspólnych norm handlowych w odniesieniu do produktów pochodzących z państw trzecich istnieje obowiązek umieszczenia dodatkowej informacji na opakowaniach; obowiązek ten nie dotyczy produktów przywożonych do Wspólnoty na statkach pływających pod banderą państw trzecich, dokonujących połowów na warunkach takich samych jak te, które dotyczą połowów dokonywanych przez Państwa Członkowskie;

w świetle powszechnej praktyki panującej w większości Państw Członkowskich słusznym jest, aby przemysł klasyfikował produkty rybołówstwa według stopnia świeżości i według kategorii wielkości; ze względu na to, iż świeżość oceniana jest na podstawie kryteriów organoleptycznych, należy ustanowić przepisy umożliwiające współpracę ekspertów powołanych w tym celu przez dane organizacje handlowe;

w celu wzajemnej wymiany informacji każde Państwo Członkowskie powinno dostarczyć pozostałym Państwom Członkowskim i Komisji listę zawierającą nazwiska i adresy ekspertów oraz nazwy i siedziby danych organizacji handlowych,

**PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:**

## **A. Przepisy ogólne**

### **Artykuł 1**

1. Rozporządzenie ustanawia dla określonych produktów rybołówstwa wspólne normy handlowe, zgodnie z art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 3759/92, zwanego dalej "rozporządzeniem podstawowym".

2. Do celów niniejszego rozporządzenia:

- a) "wprowadzanie do obrotu" oznacza pierwszą ofertę sprzedaży lub pierwszą sprzedaż na terytorium Wspólnoty z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi;
- b) "partia" oznacza ilość produktów rybołówstwa danego gatunku poddaną takiemu samemu procesowi przygotowania i pochodzącą z tego samej strefy połowowej i z tego samego statku;
- c) "strefę połowową" interpretuje się jako zwyczajową nazwę nadaną przez rybołówstwo terenom, na których miały miejsce połowy;
- d) "postać" oznacza formę, w jakiej ryba jest wprowadzana do obrotu, taką jak: "cała", "wypatroszona", "bez głowy" itp.;
- e) "widoczny pasożyt" oznacza pasożyta lub grupę pasożytów, których rozmiary, kolor lub struktura różni się w widoczny sposób od tkanek ryb i które można zaobserwować bez pomocy optycznych przyrządów powiększających, w warunkach świetlnych odpowiednich dla wzroku ludzkiego.

3. a) Przepisy niniejszego rozporządzenia dotyczące kategorii świeżości produktów rybołówstwa stosuje się bez uszczerbku dla wymagań określonych w dyrektywie Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek produktów rybołówstwa<sup>(4)</sup>.

b) Do momentu przyjęcia decyzji Komisji zgodnie z dyrektywą 91/493 kryteria dotyczące ryb, które nie nadają się do spożycia przez ludzi, są wyszczególnione w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, w kategorii określonej jako "niedopuszczone".

### **Artykuł 2**

1. Produkty rybołówstwa określone w art. 3, pochodzące z Państw Członkowskich lub z państw trzecich, mogą być wprowadzone do obrotu tylko w przypadku spełnienia warunków określonych w

niniejszym rozporządzeniu.

2. Niniejsze rozporządzenie nie stosuje się jednakże w odniesieniu do małych ilości produktu przeznaczonego do sprzedaży detalicznej lub sprzedaży konsumentom dokonywanej przez rybaków przybrzeżnych.

3. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32 rozporządzenia podstawowego.

### Artykuł 3

1. Wprowadza się następujące wspólne normy handlowe dla niżej wymienionych produktów:

- a) <sup>(1)</sup> Ryb morskich objętych kodem CN 0302:
- gładzica (*Pleuronectes platessa*),
  - tuńczyk albakora lub tuńczyk długopłetwy (*Thunnus alalunga*),
  - tuńczyk niebieskopłetwy (*Thunnus thynnus*),
  - tuńczyk wielkoocznny (*Thunnus* lub *Parathunnus obesus*),
  - śledź z gatunku *Clupea harengus*,
  - dorsz z gatunku *Gadus Morhua*,
  - sardynka z gatunku *Sardina pilchardus*,
  - plamiak (*Melanogrammus aeglefinus*),
  - czarniak (*Pollachius virens*),
  - rdzawiec (*Pollachius pollachius*),
  - makrela z gatunku *Scomber scombrus*,
  - makrela z gatunku *Scomber japonicus*,
  - ostrobok (*Trachurus* spp.),
  - rekinek (*Squalus acanthias* i *Scyliorhinus* spp.),
  - karmazyn (*Sebastes* spp.),
  - witlinek (*Merlangius merlangus*),
  - błękitek (*Micromesistius poutassou* lub *Gadus poutassou*),
  - molwa pospolita (*Molva* spp.),
  - sardela (*Engraulis* spp.),
  - morszczuk z gatunku *Merluccius merluccius*,
  - smuklica (*Lepidorhombus* spp.),
  - leszcz promieniowy (*Brama* spp.),
  - żabnica (*Lophius* spp.),
  - zimnica (*Limanda limanda*),
  - złocica (*Microstomus kitt*),
  - bielmik (*Trisopterus luscus*) i karlik (*Trisopterus minutus*),
  - bops (*Boops boops*),
  - picarel (*Maena smaris*),
  - konger (*Conger conger*),
  - kurek czerwony (*Trigla* spp.),
  - cefal (*Mugil* spp.),
  - raja gładka (*Raja* spp.),
  - flądra (*Platichthys flesus*),
  - sola (*Solea* spp.),
  - pałasz ogoniasty (*Lepidopus caudatus* i *Aphanopus carbo*),
  - Barbata lub barwena (*Mullus barbatus*, *Mullus surmuletus*),
  - Kantar (*SpondylIOSoma cantharus*),
  - Szprot (*Sprattus sprattus*);
- b) Skorupiaków objętych kodem CN 0306, wprowadzanych do obrotu jako żywe, świeże, schłodzone, albo ugotowane na parze lub w wodzie:
- krewetki (*Crangon crangon*) i krewetki z gatunku *Pandalus borealis*,
  - kraby jadalne (*Cancer pagurus*),
  - homary norweskie (*Nephrops norvegicus*);
- c) Głownogów objętych kodem CN 0307:
- mątwy (*Sepia officinalis* i *Rossia macrosoma*);

- d) <sup>(2)</sup> Przegrzebek zwyczajny oraz inne wodne bezkręgowce objęte kodem CN 0307:
- Przegrzebek zwyczajny (*Pecten maximus*),
  - Trąbik zwyczajny (*Buccinum undatum*);
2. Normy handlowe określone w ust. 1, obejmują:
- a) kategorie świeżości; i
  - b) kategorie wielkości.

## B. Kategorie świeżości

### Artykuł 4

1. Kategorię świeżości każdej partii określa się na podstawie świeżości produktu i niektórych wymagań dodatkowych.

Świeżość definiuje się poprzez odniesienie do specjalnych wskaźników dotyczących poszczególnych typów produktów wymienionych w załączniku I.

2. Przy pomocy wskaźników określonych w ust. 1, przeprowadza się klasyfikację produktów wyszczególnionych w art. 3. Produkty klasyfikuje się partiami, a jednostkami klasyfikacyjnymi są następujące kategorie świeżości:

- a) Ekstra, A albo B w odniesieniu do ryb, rekinowatych (*selachii*), głowonogów i homarów norweskich;
- b) Ekstra albo A w odniesieniu do krewetek.

Jednakże żywe homary norweskie klasyfikuje się w kategorii E.

3. <sup>(3)</sup> Krab, przgrzebek zwyczajny oraz trąbik zwyczajny określone w art. 3 nie są klasyfikowane według specjalnych norm świeżości.

Do obrotu mogą być wprowadzone jedynie całe kraby, z wyłączeniem samic noszących jaja i krabów o miękkiej skorupie.

### Artykuł 5

1. Każda partia musi zawierać produkty o tym samym stopniu świeżości. Wymóg ten nie dotyczy produktów w małych partiach. Jeżeli produkty partii nie są świeże w tym samym stopniu, partie takie zalicza się do najniższej kategorii świeżości przypisanej produktom znajdującym się w partii.

2. Kategorię świeżości należy oznaczyć na etykietach dołączonych do partii w sposób trwały i wyraźny znakami o wysokości, co najmniej 5 cm.

### Artykuł 6

1. Ryby, selachii, głowonogi i homary norweskie wyszczególnione w art. 3, których partie zaliczone zostały do kategorii B, będą wyłączone w zakresie tych partii z pomocy finansowej udzielanej w związku z "wycofaniem" określonym w art. 12, 12 lit. a), 14 i 15 rozporządzenia podstawowego.

2. Ryby, selachii, głowonogi i homary norweskie zaliczone do kategorii świeżości Ekstra muszą być wolne od śladów odkształceń, zranień, skaz i silnego odbarwienia.

3. Ryby, selachii, głowonogi i homary norweskie zaliczone do kategorii świeżości A muszą być wolne od skaz i silnego odbarwienia. Dopuszcza się ślady lekkich odkształceń i powierzchowne zranienia w odniesieniu do stosunkowo małej liczby tych produktów.

4. Dopuszcza się ślady poważniejszych odkształceń i powierzchowne zranienia w przypadku stosunkowo małej liczby wyżej określonych produktów zaliczonych do kategorii świeżości B. Ryby muszą być wolne od skaz i silnego odbarwienia.

5. Jeśli produkty klasyfikowane są według kategorii świeżości, należy, bez uszczerbku dla zastosowania odpowiednich przepisów sanitarnych, wziąć pod uwagę obecność widocznych pasożytów i ich potencjalnego wpływu na jakość produktu, z uwzględnieniem typu produktu i jego postaci.

6. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się, jeśli jest to stosowne, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 32 rozporządzenia podstawowego.

## C. Kategorie wielkości

### Artykuł 7

1. <sup>(4)</sup> Produkty określone w art. 3 mierzy się według wagi lub według ich liczby przypadającej na kilogram. Jednakże krewetki i kraby klasyfikuje się w kategoriach wielkości według szerokości skorupy; przegrzebki zwyczajne oraz trąbiki zwyczajne klasyfikuje się w kategoriach wielkości według szerokości skorupy.

2. Minimalne wielkości ustanowione w niniejszym rozporządzeniu zgodnie ze skalą przedstawioną w załączniku II, stosuje się bez uszczerbku dla minimalnych długości wymaganych na mocy:

- rozporządzenia Rady (EWG) nr 1866/86 z dnia 12 lipca 1986 r. ustanawiającego niektóre środki techniczne dla zachowania zasobów połowowych na Morzu Bałtyckim, w Bełtach i Sundzie<sup>(5)</sup>,
- rozporządzenia Rady (EWG) nr 3094/86 z dnia 7 października 1986 r., ustanawiającego niektóre środki techniczne dla zachowania zasobów połowowych<sup>(6)</sup>,
- rozporządzenia Rady (EWG) nr 1626/94 z dnia 27 lipca 1994 r., ustanawiającego niektóre środki techniczne dla zachowania zasobów połowowych na Morzu Śródziemnym<sup>(7)</sup>.

W celach kontroli sprawowanej przez właściwe władze gatunki podlegające normom handlowym muszą spełniać wymogi dotyczące minimalnych biologicznych wielkości określonych w załączniku II.

### **Artykuł 8**

1. Klasyfikacja partii według kategorii wielkości następuje zgodnie ze skalą przedstawioną w załączniku II.

2. Każda partia musi zawierać produkty tej samej wielkości. Jednakże w małych partiach mogą znajdować się produkty o różnych wielkościach. Partie takie zalicza się do najniższej kategorii wielkości, przypisanej produktom znajdującym się w partii.

3. Kategorię wielkości i postać należy oznaczyć na etykietach dołączonych do partii w sposób wyraźny i trwały, znakami o wysokości, co najmniej 5 cm.

Wagę netto w kilogramach należy oznaczyć na każdej partii wyraźnie i czytelnie. Wymóg ten nie dotyczy sytuacji, gdy partie wystawiane są na sprzedaż w standardowych opakowaniach i jeśli zawartość opakowania jest pokazana, a dokonane przed sprzedażą ważenie wykazało, że zawartość opakowania odpowiada zakładanej zawartości określonej w kilogramach.

4. Szczegółowe zasady zastosowania niniejszego artykułu, w szczególności w zakresie metody ważenia i ustalania odchyień w wadze netto poniżej lub ponad oznaczoną lub zakładaną wagę, dozwolonych w odniesieniu do poszczególnych partii, przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 32 rozporządzenia podstawowego.

### **Artykuł 9**

Gatunki pelagiczne mogą być zaliczane do różnych kategorii świeżości i wielkości na podstawie systemu polegającego na pobieraniu próbek. System ten musi zapewniać, że świeżość i wielkość produktów znajdujących się w partii jest jednakowa.

Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu, w szczególności zasady ustalania liczby próbek, które należy pobrać, wagi lub ilości ryb w każdej próbce, metody ustalania kategorii oraz kontroli wagi partii oferowanych do sprzedaży, przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 32 rozporządzenia podstawowego.

### **Artykuł 10**

W celu zapewnienia lokalnych lub regionalnych dostaw krewetek i krabów w obrębie stref przybrzeżnych Wspólnoty, dopuszcza się odstępstwa od wymaganych minimalnych wielkości tych produktów, określonych w załączniku II do rozporządzenia.

Zarówno powyższe strefy jak i odpowiednie wielkości produktów wprowadzanych na rynek zostaną określone zgodnie z procedurą ustaloną w art. 32 rozporządzenia podstawowego.

## **D. Produkty pochodzące z państw trzecich**

### **Artykuł 11**

1. Bez uszczerbku dla przepisów art. 2 ust. 1, przywożone z państw trzecich produkty określone w

art. 3, mogą być wprowadzane na rynek jedynie wtedy, gdy znajdują się w opakowaniach, na których zaznaczone są wyraźnie i czytelnie następujące dane:

- państwo pochodzenia, oznaczona literami alfabetu łacińskiego o wysokości, co najmniej 20 mm,
- naukowa nazwa produktu i jego nazwa handlowa,
- postać, w jakiej produkt wprowadzany jest na rynek,
- kategorie świeżości i wielkości, do których został zaliczony produkt,
- waga netto produktów znajdujących się w opakowaniu w kilogramach,
- data przeprowadzenia klasyfikacji i data wysłania produktu,
- nazwa i adres wysyłającego.

2. Jednakże w odniesieniu do określonych w art. 3 produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu i wyładowywanych w porcie Wspólnoty bezpośrednio ze strefy połowowej przez statek pływający pod banderą państwa trzeciego, stosuje się przepisy dotyczące połowów Wspólnotowych, bez uszczerbku dla przepisów rozporządzenia Rady (WE) nr 1093/94<sup>(8)</sup>.

## **E. Postanowienia końcowe**

### **Artykuł 12**

1. Rybołówstwo dokonuje klasyfikacji produktów rybołówstwa według kategorii świeżości Ekstra, A i B oraz według kategorii wielkości we współpracy z ekspertami wyznaczonymi w tym celu przez dane organizacje handlowe. Państwa Członkowskie przeprowadzają kontrole w celu zapewnienia zgodności z przepisami niniejszego artykułu.

2. Jeśli klasyfikacja nie zostanie przeprowadzona według procedury określonej w ust. 1, mogą ją przeprowadzić właściwe władze krajowe.

### **Artykuł 13**

Każde Państwo Członkowskie dostarcza pozostałym Państwom Członkowskim i Komisji, nie później niż na miesiąc przed wejściem w życie rozporządzenia, listę zawierającą nazwiska i adresy ekspertów oraz nazwy i siedziby organizacji określonych w art. 12. Pozostałe Państwa Członkowskie i Komisja muszą być informowane o każdej zmianie wprowadzonej do listy.

### **Artykuł 14**

Komisja przedstawi Radzie do dnia 31 grudnia 2001 r. raport dotyczący rezultatów stosowania art. 6 ust. 1 niniejszego rozporządzenia i w miarę potrzeby, dołączy do niego odpowiednie wnioski.

### **Artykuł 15**

Rozporządzenia Rady (EWG) nr 103/76 i (EWG) nr 104/76 tracą moc. Odniesienia do tych rozporządzeń są uważane za odniesienia do niniejszego rozporządzenia.

### **Artykuł 16**

1. Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1997 r.
2. Bez względu na ust. 1, przepisy art. 6 ust. 1 stosuje się od dnia 1 stycznia 2000 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 listopada 1996 r.

*W imieniu Rady*

E. KENNY

## Przewodniczący

- (1) Dz.U. L 388 z 31.12.1992, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 3318/94 (Dz.U. L 350 z 31.12.1994, str. 15).
- (2) Dz.U. L 20 z 28.1.1976, str. 9. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1935/93 (Dz.U. L 176 z 20.7.1993, str. 1).
- (3) Dz.U. L 20 z 28.1.1976, str. 35. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1300/93 (Dz.U. L 126 z 9.6.1995, str. 3).
- (4) Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 15. Dyrektywa zmieniona ostatnio dyrektywą 96/23/WE (Dz.U. L z 125 z 23.5.1996, str. 10).
- (5) Dz.U. L 162 z 18.6.1986, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1821/96 (Dz.U. L 241 z 21.9.1996, str. 8).
- (6) Dz.U. L 288 z 11.10.1986, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 3071/95 z 22.12.1995 (Dz.U. L 329 z 30.12.1995, str. 14).
- (7) Dz.U. L 171 z 6.7.1994, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1075/96 (Dz.U. L 142 z 15.6.1996, str. 1).
- (8) Dz.U. L 121 z 12.5.1994, str. 3.

### ZAŁĄCZNIKI

#### ZAŁĄCZNIK I <sup>(5)</sup>

### WSKAŹNIKI ŚWIEŻOŚCI

Wskaźniki ustanowione w niniejszym załączniku stosuje się w odniesieniu do następujących produktów lub grup produktów i w odniesieniu do kryteriów oceny odmiennych dla każdej z grup.

#### A. Dorszowate

Plamiak, dorsz, czarniak, rdzawiec, karmazyn, witlinek, molwa pospolita, morszczuk, leszcz promieniowy, żabnica, bielmik i karlik, bops, picarel, konger, kurek czerwony, cefal, gładzica, smuklica, sola, zimnica, złocica, flądra, pałasz ogoniasty.

#### B. Tuńczykowate

Tuńczyk biały, tuńczyk długopłetwy, tuńczyk niebieskopłetwy, tuńczyk wielkoocznny, witlinek, śledź, sardynki, makrele, ostrobok, sardela, szprot.

#### C. Rekinowate (*selachii*)

Rekinek, raja gładka.

#### D. Głownogi

Mątwy.

#### E. Skorupiaki

1. Krewetki.
2. Homary norweskie

#### A. DORSZOWATE

	Kryteria		
	Kategorie świeżości		
	Ekstra	A	B
Skóra	Jaskrawy, opalizujący pigment (z wyjątkiem karmazyna); brak odbarwienia	Pigment jaskrawy, ale niebłyszczący	Pigmentacja ulegająca procesowi odbarwienia i matowienia
Śluz naskórny	Wodnisty, przezroczysty	Lekko mętny	Mleczny

Oko	Wypukłe (wylupiate); czarna, błyszcząca źrenica; rogówka przezroczysta	Wypukłe i lekko zapadłe; czarna, matowa źrenica; lekko opalizująca rogówka	Płaskie; opalizująca rogówka; nieprzejrzysta źrenica
Skrzela	W jaskrawym kolorze; brak śluzu	Mniejsze natężenie koloru; przezroczysty śluz	Brazowe/szare, ulegające odbarwieniu; gęsty, nieprzezroczysty śluz
Otrzewna (u ryb patroszonych)	Gładka; jaskrawa; trudna do oddzielenia od mięsa	Lekko matowa; można oddzielić od mięsa	Plamista; łatwo odchodzi od mięsa
Zapach skrzeli i jamy brzusznej:			
- u dorszowatych innych niż gładzica	Zapach wodorostów, Brak zapachu wodorostów; neutralny	Zapach fermentu; lekko kwaśny	Kwaśny
- u gładzicy	Oleisty, zapach wodorostów lub lekko słodkawy	Oleisty; zapach fermentu; stęchły, lekko zjełczały	Kwaśny
Mięso	Jędrne i elastyczne, powierzchnia gładka <sup>(3)</sup>	Mniej elastyczne	Lekko miękkie (flakowa), mniej elastyczne, woskowa (aksamitna) i matowa powierzchnia

#### Naczynia krwionośne

(mięśnie brzuszne)	Ostre kontury, kolor jaskrawoczerwony	Ostre kontury; ciemnienie krwi	Rozszerzone, kolor brązowy
--------------------	---------------------------------------	--------------------------------	----------------------------

#### B. TUŃCZYKOWATE

Skóra <sup>(4)</sup>	Jaskrawa pigmentacja, błyszczące, opalizujące kolory; wyraźna różnica pomiędzy powierzchnią grzbietową a boczną	Brak połysku i błyszczenia; kolory bardziej matowe, mniejsza różnica pomiędzy powierzchnią grzbietową a środkową	Matowe, mdłe kolory; zmarszczenie skóry w przypadku zgięcia ryby
Śluz naskórny	Wodnisty, przezroczysty	Lekko mętny	Mleczny
Konsystencja mięsa <sup>(4)</sup>	Bardzo jędrne, twarde	Dość twarde, jędrne	Miękkawe
Pokrywy skrzelowe	Srebrzyste	Srebrzyste, lekko czerwone lub brązowe	Brazowawe, rozległy wyciek krwi z naczyń
Oko	Wypukłe (wylupiate), wyraźne niebiesko-czarne źrenice, przezroczysta "powieka"	Wypukłe i lekko zapadnięte; ciemna źrenica; rogówka lekko opalizująca	Płaskie; źrenica zamglona; wyciek krwi w okolicy oka
Skrzela <sup>(4)</sup>	Jednolicie ciemnoczerwone do purpurowych. Brak śluzu	Kolor mniej jaskrawy, bardziej blade na obrzeżach. Przezroczysty śluz	Gęstniejący, odbarwiony mętny śluz
Zapach skrzeli	Zapach świeżych wodorostów; ostry zapach jodu	Brak zapachu wodorostów; naturalny	Lekko siarkawy; zapach tłuszczu, zjełczałych kawałków bekonu lub zgrubiałych owoców <sup>(5)</sup>

#### C. REKINOWATE (SELACHII)

Oko	Wypukłe, bardzo jasne i opalizujące; małe źrenice	Wypukłe i lekko zapadnięte; brak jaskrawości i opalizacji, źrenice owalne	Płaskie, matowe
-----	---	---	-----------------

Wygląd	Ryba w stanie stężenia pośmiertnego lub częściowego zeszywnienia; na skórze małe ilości przejrzystego śluzu	Ryba po fazie zeszywnienia; brak śluzu na skórze, w szczególności w pysku i szczelinach skrzelowych	Pewne ilości śluzu w p... na szczelinach skrzelow... szczęki lekko spłaszczo
Zapach	Zapach wodorostów	Brak zapachu lub zapach lekko nieświeży - nie wyczuwa się amoniaku	Słaby zapach amoniaku; kwaśny

**Szczególne lub dodatkowe kryteria dla rai gładkiej**

Skóra	Jaskrawa, opalizująca i błyszcząca pigmentacja; śluz wodnisty	Jaskrawa pigmentacja, śluz wodnisty	Pigmentacja ulegająca procesowi odbarwienia i matowienia, śluz nieprzezroczysty
Struktura mięsa	Jędrne i elastyczne	Jędrne	Miękkie Flakowate
Cechy płetw	Obrzeża płetw półprzezroczyste i zaokrąglone	Płetwy sztywne	Miękkie
Brzuch	Biały i błyszczący, różowofioletowy obwód wokół płetw	Biały i błyszczący, czerwone plamy wokół płetw	Biały i matowy, liczne czerwone lub żółte plam

<sup>(1)</sup> Kolumna ma zastosowanie do czasu podjęcia przez Komisję decyzji ustanawiającej kryteria dotyczące ryb nienadających się do konsumpcji zgodnie z dyrektywą Rady 91/493/EWG.

<sup>(2)</sup> Lub w stanie bardziej zaawansowanego rozkładu.

<sup>(3)</sup> Mięso świeżej ryby przed stężeniem pośmiertnym nie będzie jędrne i elastyczne, lecz ryba zostanie zaliczona do kategorii B.

<sup>(4)</sup> W odniesieniu do śledzi i makreli konserwowanych w chłodnej wodzie morskiej [schłodzonych lodem (CSW) lub zamrożonych mechanicznych (RSW)], spełniających wymagania określone w dyrektywie Rady nr 92/48/EWG (Dz.U. L 187 z 7.7.1992, s. 1), stosuje się następujące kategorie świeżości:

- kryterium A stosuje się w odniesieniu do kategorii Ekstra i A.

<sup>(5)</sup> Ryba schłodzona lodem ulega zepsuciu przed utratą świeżości. Ryba CSW/RSW traci świeżość przed zepsuciem.

**D. GŁOWONOGI**

	Kryteria		
	Kategorie świeżości		
	Ekstra	A	B
Skóra	Jaskrawa pigmentacja; skóra przykleja się do mięsa	Matowa pigmentacja; skóra przykleja się do mięsa	Odbarwienie; łatwa do oddzielenia od mięsa
Mięso	Bardzo jędrne; perłowobiałe	Jędrne; kredowobiałe	Lekko miękkie; różowobiałe lub lekko żółciejące
Macki	Trudne do oderwania	Trudne do oderwania	Łatwiejsze do oderwania
Zapach	Świeży; zapach wodorostów	Słaby lub brak zapachu	Zapach atramentu

**E. SKORUPIAKI**

**1. Krewetki**

	Kryteria		
	Kategorie świeżości		

	Ekstra	A
Minimalne wymagania	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Powierzchnia skorupy: wilgotna i błyszcząca,</li> <li>- Podczas przesypywania z jednego kontenera do innego krewetki nie mogą się ze sobą sklejać,</li> <li>- Mięso nie może mieć obcego zapachu,</li> <li>- Krewetki nie mogą być zanieczyszczone piaskiem, śluzem i innymi obcymi ciałami.</li> </ul>	Takie same jak dla krewetek zaliczonych do kategorii Ekstra
Wygląd:		
1. Krewetki ze skorupą	Kolor wyraziście czerwonoróżowy z małymi białymi plamkami; odcinek piersiowy pancerza w przeważającej mierze jasny	- Kolory od rozmytego czerwonoróżowego po niebieskawoczerwony z białymi plamkami; odcinek piersiowy pancerza powinien być w kolorach jasnych przechodzących w szare
2. Krewetki głębokowodnej	- Kolor jednolicie różowy	- Kolor różowy, możliwość czernienia głowy
Mięso przed i po usunięciu pancerza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pancerze łatwe do usunięcia, możliwa utrata mięsa jedynie ze względów "technicznych"</li> <li>- Jędrne, ale nie łykowate niewielka utrata mięsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pancerze mniej łatwe do usunięcia, możliwa</li> <li>- Mniej jędrne, lekko łykowate</li> </ul>
Kawałki	Dopuszczalne sporadyczne kawałki krewetek	Dopuszczalna niewielka ilość kawałków krewetek
Zapach	Zapach świeżych wodorostów, zapach lekko słodki	Kwaskowaty; bez zapachu wodorostów

## 2. Homary norweskie

	Kryteria		
	Kategorie świeżości		
	Ekstra	A	B
Skorupa	Kolor od blad różowego albo różowego po pomarańczowo - czerwony	Kolor blad różowy albo różowy po pomarańczowoczerwony; brak czarnych kropek	Lekkie odbarwienie; niewielka liczba czarnych kropek, kolor szarawy, szczególnie na pancerzu pomiędzy odcinkami ogona
Oko i skrzela	Oczy błyszczące, czarne; skrzela różowe	Oczy matowe, szare/czarne; skrzela szarawe	Skrzela ciemnoszare, grzbietowa część skorupy częściowo w kolorze zielonawym
Zapach	Charakterystyczny łagodny zapach skorupiaków	Brak charakterystycznego łagodnego zapachu skorupiaków. Brak zapachu amoniaku.	Lekko kwaśny

Mięso (ogon)	Półprzezroczyste, kolor niebieski przechodzący w biały	Utrata półprzezroczystości, odbarwienie nie występuje	Mętne i matowe
--------------	--	---	----------------

## ZALĄCZNIK II <sup>(6)</sup>

### KATEGORIE WIELKOŚCI

Skala wag				Minimalne wielkości, uwzględniając rozporządzeniach	
Gatunek	Kategoria wielkości	Waga ryby (w kilogramach) <sup>(1)</sup>	Ilość ryb na kilogram <sup>(2)</sup>	Region	Obszar
Śledź oceaniczny ( <i>Clupea harengus</i> )	1	0,250 i więcej	4 lub mniej	1	ICES V
	2	0,125 do 0,250	5 do 8	2	
	3	0,085 do 0,125	9 do 11		
	4(a)	0,050 do 0,085	12 do 20	3	
	4(b)	0,036 do 0,085	12 do 27		
	4(c)	0,057 do 0,085	12 do 17		
Śledź bałtycki ( <i>Clupea harengus</i> ) złowiony i wyładowany na południe od 59° 30'	5	0,031 do 0,057	18 do 32		
Śledź bałtycki ( <i>Clupea harengus</i> ) złowiony i wyładowany na północ od 59° 30'	6	0,023 do 0,031	33 do 44		
Śledź bałtycki ( <i>Clupea harengus</i> ) złowiony i wyładowany na wodach będących pod władzą i jurysdykcją Estonii i Łotwy	7(a)	0,023 do 0,036	28 do 44		
	7(b)	0,014 do 0,023	45 do 70		
Śledź bałtycki ( <i>Clupea harengus</i> ) złowiony i wyładowany w Zatoce Ryskiej	8	0,010 do 0,014	71 do 100"		
Z wyłączeniem	1	0,067 i więcej	15 lub mniej		
Skagerrak i	2	0,042-0,067	16-24		
Kattegat.Sardynki	3	0,028-0,042	25-35		
( <i>Sardina pilchardus</i> )	4	0,015-0,028	36-67		
Śródziemnomorska		0,011-0,028	36-91		
Rekinek psi	1	2 i więcej	-		
( <i>Scyliorhinus spp.</i> )	2	1-2			
	3	0,5-1			
Rekinek natalski	1	2,2 i więcej	-		
( <i>Squalus acanthias</i> )	2	1-2,2			
	3	0,5-1			

Karmazyn ( <i>Sebastes spp.</i> )	1	2 i więcej	-		
	2	0,6-2			
	3	0,35-0,6			
Dorsz ( <i>Gadus morhua</i> )	1	7 i więcej	-	1	
	2	4-7		2	
	3	2-4			
	4	1-2		3	
	5	0,3-1		M. Bałtyckie	Na połud
Czarniak ( <i>Pollachius virens</i> )	1	5 i więcej	-	1	
	2	3-5		2	
	3	1,5-3			
	4	0,3-1,5		3	
				M. Bałtyckie	Na połud
Plamiak ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )	1	1 i więcej	-	1	ICES V
	2	0,57-1		2	
	3	0,37-0,57			
	4	0,17-0,37		3	
Witlinek ( <i>Merlangius merlangus</i> )	1	0,5 i więcej	-	1	
	2	0,35-0,5		2	
	3	0,25-0,35			
	4	0,11-0,25		3	
Molwa ( <i>Molva spp.</i> )	1	5 i więcej	-	1	
	2	3-5		2	
	3	1,2-3			
				3	
Makrela z gatunku <i>Scomber scombrus</i>	1	0,5 i więcej	50 lub mniej	1	
Śródziemnomorska	2	0,2-0,5	51-125	2	Z wyjątkie
	3	0,1-0,2	126-250		M.
		0,08-0,2	126-325	3	
				5	
					M. S
Makrela z gatunku <i>Scomber japonicus</i>	1	0,5 i więcej	-		
	2	0,25-0,5			
	3	0,14-0,25			

	4	0,05-0,14			
Sardela	1	0,033 i więcej	30 lub mniej	3	Z wyjątk
( <i>Engraulis</i> spp.)	2	0,020-0,033	31-50	3	IC
	3	0,012-0,020	51-83		M. S
	4	0,008-0,012	84-125		
Gładzica	1	0,6 i więcej	-	1	
( <i>Pleuronectes</i>	2	0,4-0,6		2	
<i>platessa</i> )	3	0,3-0,4			
	4	0,15-0,3		3	M.
				M. Bałtyckie	podob
					podob
					podobszar 2
					5
Morszczuk	1	2,5 i więcej	-	1	
( <i>Merluccius</i>	2	1,2-2,5		2	
<i>merluccius</i> )	3	0,6-1,2			
	4	0,28-0,6		3	
	5	0,2-0,28			M. S
Śródziemnomorski		0,15-0,28			
Smuklica	1	0,45 i więcej	-	1	
( <i>Lepidorhombus</i> spp.)	2	0,25-0,45		2	
	3	0,20-0,25			
	4	0,11-0,20 3 20 cm			
Śródziemnomorska		0,05-0,20			
Leszcz promieniowy	1	0,8 i więcej	-		
( <i>Brama</i> spp)	2	0,2-0,8			
Żabnica	1	8 i więcej	-	1	
( <i>Lophius</i> spp.)	2	4-8		2	
cała, wypatroszona	3	2-4			
	4	1-2		3	
	5	0,5-1			M. S
Żabnica	1	4 i więcej	-		
( <i>Lophius</i> spp.)	2	2-4			
bez głowy	3	1-2			

	4	0,5-1			
	5	0,2-0,5			
Zimnica	1	0,25 i więcej	-	1	
( <i>Limanda limanda</i> )	2	0,13-0,25		2	
				3	M.
Złocica	1	0,6 i więcej	-	1	
( <i>Microstomus kitt</i> )	2	0,35-0,6		2	
	3	0,18-0,35		3	
Tuńczyk biały lub długopłetwy	1	4 i więcej	-		
( <i>Thunnus alalunga</i> )	2	1,5-4			
Tuńczyk błękitnopłetwy	1	70 i więcej	-		M. S
( <i>Thunnus thynnus</i> )	2	50-70			
	3	25-50			
	4	10-25			
	5	6,4-10			
Tuńczyk wielkoocznny	1	10 i więcej	-		
( <i>Thunnus obesus</i> )	2	3,2-10			
Rdzawiec	1	5 i więcej	-	1	
( <i>Pollachius</i>	2	3-5		2	
<i>pollachius</i> )	3	1,5-3			
	4	0,3-1,5		3	
Błękitek	1	-	7 lub mniej		
( <i>Micromesistius</i>	2		8-14		
<i>poutassou</i> lub <i>Gadus</i>	3		15-25		
<i>poutassou</i> )	4		26-30		
Bielmik	1	0,4 i więcej	-	3	
( <i>Trisopterus luscus</i> )	2	0,25-0,4			
i Karlik	3	0,125-0,25			
( <i>Trisopterus minutus</i> )	4	0,05-0,125			
Bops	1	-	5 lub mniej		
( <i>Boops boops</i> )	2	6-31			
	3	32-70			

Picarel	1	-	20 lub mniej		
( <i>Maena sararis</i> )	2	21-40			
	3	41-90			
Konger	1	7 i więcej	-	1	
( <i>Conger conger</i> )	2	5-7		2	
	3	0,5-5		3	
Gurnard	1	1 i więcej	-		
( <i>Trigla spp.</i> )	2	0,4-1			
Kurek czerwony	3	0,2-0,4			
	4	0,06-0,2			
Inne Kurki	1	0,25 i więcej			
	2	0,2-0,25			
Ostrobok	1	0,6 i więcej	-	1	
( <i>Trachurus spp.</i> )	2	0,4-0,6		2	
	3	0,2-0,4		3	
	4	0,08-0,2		5	
	5	0,02-0,08			M. Ś
Cefal	1	1 i więcej	-	1	
( <i>Mugil spp.</i> )	2	0,5-1		2	
	3	0,2-0,5			
	4	0,1-0,2		3	M Ś
Raja gładka	1	5 i więcej	-		
( <i>Raja spp.</i> )	2	3-5			
	3	1-3			
	4	0,3-1			
Raja gładka	1	3 i więcej	-		
( <i>skrzydła</i> )	2	0,5-3			
Flądra	1	ponad 0,3	-	1	
( <i>Platichthys flesus</i> )	2	0,2-0,3 włącznie		2	
				3	
				M.Bałtyckie	podob
					podobsza

					podobsz południ
Sola	1	0,5 i więcej	-	1	
( <i>Solea</i> spp.)	2	0,33-0,5		2	
	3	0,25-0,33			
	4	0,17-0,25		3	
	5	0,12-0,17 <sup>(3)</sup>			M. S
	1	0,5 i więcej			
	2	0,33-0,5			
	3	0,25-0,35			
	4	0,2-0,25			
	5	0,12-0,2 <sup>(4)</sup>			
Pałasz ogoniasty	1	3 i więcej	-		
( <i>Lepidopus caudatus</i> )	2	2-3			
	3	1-2			
	4	0,5-1			
( <i>Aphanopus carbo</i> )	1	3 i więcej			
	2	0,5-3			
		-			
Mątwy ( <i>Sepia</i>	1	0,5 i więcej	-		
<i>officinalis</i> i <i>Rossia</i>	2	0,3-0,5			
<i>macrosoma</i> )	3	0,1-0,3			
Homar norweski	1	-	20 i mniej	2	Skagerr
( <i>Nephrops norvegicus</i> )	2		21-30		
	3		31-40	2	z wyłąc
	4		ponad 40		M. Irlandz
				2	VIIa)] Skag
					Zachodni
				3	Irlandzki
					V
					M. S
Ogony homara	1	-	60 i mniej	2	Skagerr
norweskiego	2		61-120		
				2	z wyłączeni
	3		121-180		M. I

	4		ponad 180		[ICES V , Skagerrak zachodni Irlandzki V
				2	
				3	
Krewetki ( <i>Crangon crangon</i> )	1	6,8 mm i więcej <sup>(3)</sup>	-		
	2	6,5 mm i więcej			
Krewetki ( <i>Pandalus borealis</i> ) świeże albo schłodzone	jedna wielkość	-	250 i mniej		
Krewetki ugotowane na parze lub w wodzie	1	-	160 i mniej		
	2		161-250		
Krab jadalny ( <i>Cancer pagurus</i> )	1	16 cm i więcej <sup>(4)</sup>	-		
	2	13-16 cm <sup>(4)</sup>			

(\*) Długość skorupy.

(\*\*) Długość całkowita.

(1) Do kategorii wag zalicza się ryby od dolnego do górnego limitu, z wyłączeniem górnego.

(2) W odniesieniu do makreli z obydwu gatunków, ilość ryb na 25 kg.

(3) Szerokość pancerza.

(4) Szerokość pancerza w najszerszym miejscu.

(a) Z wyłączeniem Skagerrak i Kattegat..

(b) Skagerrak i Kattegat.

Skala wag				Minimalne wielkości przestrzeni ustanowionych w rozporządzeniach o	
Gatunek	Kategoria wielkości	Waga ryby (w kilogramach) lub wielkość skorupy	Ilość ryb na kilogram	Region	Obszar geograficzny
Przegrzebek zwyczajny ( <i>Pecten maximus</i> )	jedna wielkość	10 cm i więcej <sup>(3)</sup>			Regiony 1-5, z wyjątkiem Skagerrak i Kattegat oraz wyjątkiem ICES VIIa na północ od 52° 30" N oraz VIId  ICES VIIa na północ od 52° 30" N oraz VIId
Trąbik zwyczajny ( <i>Buccinum undatum</i> )	jedna wielkość	4,5 cm i więcej <sup>(3)</sup>			Regiony 1-5, z wyjątkiem Skagerrak i Kattegat
Barwena lub barbata ( <i>Mullus surmuletus</i> , <i>Mullus barbatus</i> )	1	500 g i ponad			
	2	wyłącznie 200 g-500 g			
	3a	wyłącznie 40 g-200 g			

Śródziemnomorski	3b	wyłącznie 18 g-200 g		Śródziemnomorski
Kantar ( <i>Spondyliosoma cantharus</i> )	1	800 g i ponad		
	2	wyłącznie 500 g-800 g		
	3	wyłącznie 300 g-500 g		
	4	wyłącznie 180 g-300 g		
Szprot ( <i>Sprattus sprattus</i> )	1	0,004 i więcej	250 lub mniej	

<sup>(1)</sup> Ustanowiona w rozporządzeniu Rady (WE) nr 850/98 z dnia 30 marca 1998 r. w sprawie zachowania zasobów połowowych poprzez techniczne środki dla ochrony młodocianych stadiów organizmów morskich (Dz.U. L 125 z 27.4.1998, str. 1). Rozporządzenie zmienione ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 1298/2000 (Dz.U. L 148 z 22.6.2000, str. 1).

<sup>(2)</sup> Ustanowiona w rozporządzeniu (WE) nr 1626/94.

<sup>(3)</sup> Szerokość skorupy mierzona w najszerszym miejscu.

#### **Przypisy:**

<sup>1)</sup> Art. 3 ust. 1 lit. a):

- zmieniona przez art.1 pkt 1 lit. a) rozporządzenia nr 2578/2000 z dnia 17 listopada 2000 r. (Dz.U.UE.L.00.298.1) zmieniającego nin. rozporządzenie z dniem 1 stycznia 2001 r.

- zmieniona przez art. 1 pkt 1 rozporządzenia Komisji nr 790/2005 z dnia 25 maja 2005 r. (Dz.U.UE.L.05.132.15) zmieniającego nin. rozporządzenie z dniem 2 czerwca 2005 r.

<sup>2)</sup> Art. 3 ust. 1 lit. d) dodana przez art. 1 pkt 1 lit. b) rozporządzenia nr 2578/2000 z dnia 17 listopada 2000 r. (Dz.U.UE.L.00.298.1) zmieniającego nin. rozporządzenie z dniem 1 stycznia 2001 r.

<sup>3)</sup> Art. 4 ust. 3 zmieniony przez art. 1 pkt 2 rozporządzenia nr 2578/2000 z dnia 17 listopada 2000 r. (Dz.U.UE.L.00.298.1) zmieniającego nin. rozporządzenie z dniem 1 stycznia 2001 r.

<sup>4)</sup> Art. 7 ust. 1 zmieniony przez art. 1 pkt 3 rozporządzenia nr 2578/2000 z dnia 17 listopada 2000 r. (Dz.U.UE.L.00.298.1) zmieniającego nin. rozporządzenie z dniem 1 stycznia 2001 r.

<sup>5)</sup> Załącznik I zmieniony przez art. 1 pkt 2 lit. a) rozporządzenia Komisji nr 790/2005 z dnia 25 maja 2005 r. (Dz.U.UE.L.05.132.15) zmieniającego nin. rozporządzenie z dniem 2 czerwca 2005 r.

<sup>6)</sup> Załącznik II:

- zmieniony przez art. 1 rozporządzenia Komisji nr 323/97 z dnia 21 lutego 1997 r. (Dz.U.UE.L.97.52.8) zmieniającego nin. rozporządzenie z dniem 1 stycznia 1997 r.

- zmieniony przez art. 1 pkt 4 rozporządzenia nr 2578/2000 z dnia 17 listopada 2000 r. (Dz.U.UE.L.00.298.1) zmieniającego nin. rozporządzenie z dniem 1 stycznia 2001 r.

- zmieniony przez art. 1 rozporządzenia Komisji nr 2495/2001 z dnia 19 grudnia 2001 r. (Dz.U.UE.L.01.337.23) zmieniającego nin. rozporządzenie z dniem 1 stycznia 2002 r.

- zmieniony przez art. 20 Aktu dotyczącego warunków przystąpienia do Unii Europejskiej Republiki Czeskiej, Republiki Estońskiej, Republiki Cypryjskiej, Republiki Łotewskiej, Republiki Litewskiej, Republiki Węgierskiej, Republiki Malty, Rzeczypospolitej Polskiej, Republiki Słowenii i Republiki Słowackiej oraz dostosowań w Traktatach stanowiących podstawę Unii Europejskiej (Dz.U.UE.L.03.236.33) z dniem 1 maja 2004 r.

- zmieniony przez art. 1 pkt 2 lit. b) rozporządzenia Komisji nr 790/2005 z dnia 25 maja 2005 r. (Dz.U.UE.L.05.132.15) zmieniającego nin. rozporządzenie z dniem 2 czerwca 2005 r.