

## 686

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>

z dnia 25 kwietnia 2003 r.

## w sprawie wykazu produktów rybołówstwa oraz standardów rynkowych dla tych produktów

Na podstawie art. 3 ust. 2 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o organizacji rynku rybnego oraz o zmianie ustawy o rybołówstwie morskim (Dz. U. Nr 181, poz. 1514) zarządza się, co następuje:

§ 1. Ustala się wykaz produktów rybołówstwa, których wprowadzanie na rynek, w postaci świeżej lub schłodzonej, jest dozwolone przy zachowaniu standardów rynkowych, określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 2. Ustala się standardy rynkowe dla produktów rybołówstwa, o których mowa w § 1, określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

§ 3. 1. Produkty rybołówstwa, o których mowa w § 1, pakuje się z uwzględnieniem określonych dla nich standardów rynkowych tak, aby jedno opakowanie zawierało produkty rybołówstwa tego samego gatunku oraz tej samej kategorii świeżości i wielkości.

2. Na opakowaniu, o którym mowa w ust. 1, w sposób trwały i czytelny, podaje się nazwę gatunku produktu rybołówstwa, masę netto, stopień jego przetworzenia, miejsce jego połowu oraz oznacza się, znakami o wysokości co najmniej 5 centymetrów, kategorię świeżości i wielkości tego produktu.

§ 4. Przepisy rozporządzenia stosuje się do dnia uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

§ 5. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *A. Tański*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 kwietnia 2003 r. (poz. 686)

## Załącznik nr 1

## WYKAZ PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA, KTÓRYCH WPROWADZANIE NA RYNEK W POSTACI ŚWIEŻEJ LUB SCHŁODZONEJ JEST DOZWOLONE PRZY ZACHOWANIU STANDARDÓW RYNKOWYCH

## 1. Ryby morskie:

## 1) ryby denne:

- a) barbata (*Mullus barbatus*),
- b) barwena (*Mullus sermuletus*),
- c) bielmik (*Trisopterus luscus*),
- d) bops (*Boops boops*),
- e) brama (*Brama brama*),
- f) cefal (*Mugil cefal*),
- g) czarniak (*Pollachius virens*),
- h) dorsz (*Gadus morhua*),
- i) gładzica (*Pleuronectus platessa*),
- j) kantar (*Spondyliosoma cantharus*),
- k) karlik (*Trisopterus minutus*),
- l) karmazyn (*Sebastes sp.*),
- m) karmazynek (*Sebastolobus sp.*),
- n) konger (*Conger conger*),
- o) kurek czerwony (*Trigla lucerna*),
- p) molwa (*Molva molva*),
- r) morszczuk (*Merluccius sp.*),

- s) pałasz czarny (*Aphanopus carbo*),
- t) pałasz ogoniasty (*Lepidopus caudatus*),
- u) pikarel (*Spicara maena*),
- w) plamiak (*Melanogrammus aeglefinus*),
- x) rdzawiec (*Pollachius pollachius*),
- y) smuklica (*Lepidhorombus whiffiagonis*),
- z) sola zwyczajna (*Solea solea*),
- za) stornia (*Platichthys flesus*),
- zb) skarp (*Psetta maxima L.*),
- zc) witlinek (*Merlangius merlangus*),
- zd) zimnica (*Limanda limanda*),
- ze) złocica (*Microstomus kitt*),
- zf) żabnica (*Lophius sp.*);

## 2) ryby pelagiczne:

- a) błękitek (*Micromesistius poutassou*),
- b) makrela atlantycka (*Scomber scombrus*),
- c) makrela kolias (*Scomber japonicus*),
- d) opastun (*Thunnus obesus*),
- e) ostrobok (*Trachurus sp.*),

- f) sardela (*Engraulis sp.*),
  - g) sardynka europejska (*Sardina pilchardus*),
  - h) szprot (*Sprattus sprattus*),
  - i) śledź (*Clupea harengus*),
  - j) tuńczyk biały (*Thunnus alalunga*),
  - k) tuńczyk błękitnopletywy (*Thunnus thynnus*);
- 3) ryby spodousto:
- a) koleń (*Squalus acanthias*),
  - b) raja gładka (*Raja batis*),
  - c) rekinek psi (*Scyliorhinus caniculus*).
2. Głowonogi — mątwy (*Sepia officinalis* i *Rossia macrostoma*).
3. Skorupiaki:
- 1) garnela (*Crangon crangon*) i krewetka z gatunku *Pandalus borealis*;
  - 2) krab kieszeniec (*Cancer pagurus*);
  - 3) homarzec (*Nephrops norvegicus*).
4. Matże i inne bezkręgowce wodne:
- 1) przegrzebek zwyczajny (*Pecten maximus*);
  - 2) trąbik zwyczajny (*Buccinum undatum*).

## STANDARDY RYNKOWE DLA PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Tabela nr 1

Nazwa produktu rybołówstwa	Wyszczególnienie	Standardy rynkowe dla produktów rybołówstwa – kategorie świeżości		
		Ekstra	A	B
1	2	3	4	5
Ryby denne	Skóra	Pigmentacja wyraźna, opalizująca, brak odbarwień, błyszcząca	Pigmentacja wyraźna; niebłyszcząca	Pigmentacja mniej wyraźna, oznaki zmatowienia
	Śluz na skórze	Wodnisty, przezroczysty	Lekko mętny	Mleczny
	Oczy	Wypukłe, źrenica czarna, błyszcząca; rogówka przezroczysta	Wypukłe i lekko spłaszczone; źrenica czarna, matowa; rogówka lekko opalizująca	Płaskie lub lekko wklęsłe; źrenica nieprzejrzysta; rogówka opalizująca
	Skrzela	Kolor jasny, czerwony, intensywny; brak śluzu lub śluz mniej przezroczysty	Kolor jasny, czerwony, mniej intensywny; śluz przezroczysty	Kolor brązowo-szary; odbarwienia; mętny śluz
	Otrzewna <sup>1)</sup>	Gładka, połyskliwa; trudna do oddzielenia od mięsa	Lekko matowa; można oddzielić od mięsa	Plamista; łatwo oddzielić się od mięsa
	Zapach skrzeli i jamy brzusznej	Zapach wodorostów <sup>2)</sup> Świeżooleisty; zapach pieprzu, ziemi <sup>3)</sup>	Brak zapachu wodorostów; neutralny <sup>2)</sup> Oleisty wodorostowy lub lekko słodkawy <sup>3)</sup>	Zapach fermentacyjny; lekko kwaśny <sup>2)</sup> Oleisty; fermentacyjny, stęchły, lekko jełki <sup>3)</sup>
	Mięso	Jędrne, elastyczne, powierzchnia gładka <sup>4)</sup>	Mniej elastyczne	Lekko miękkie, zwiotczałe, nie elastyczne, powierzchnia woskowata i matowa
	Naczynia krwionośne w mięśniach brzusznych <sup>5)</sup>	Ostre kontury; kolor jaskrawoczerwony	Ostre kontury; pociemniała krew	Kontury rozmywające się; brązowe
Ryby pelagiczne	Skóra <sup>6)</sup>	Jaskrawa pigmentacja, błyszcząca, opalizująca kolory – wyraźna różnica pomiędzy powierzchnią grzbietową a boczną	Brak połysku i błyszczczenia; kolory bardziej matowe, mniejsza różnica pomiędzy powierzchnią grzbietową a środkową	Matowe, mdłe kolory; w przypadku zgięcia ryby zmarszczenie skóry
	Śluz na skórze	Wodnisty, przezroczysty	Lekko mętny	Mleczny
	Mięso <sup>6)</sup>	Bardzo jędrne, twarde	Dość twarde, jędrne	Miękkawe
	Pokrywy skrzelowe	Srebrzyste	Srebrzyste, lekko czerwone lub brązowe	Brązowawe, rozległy wyciek krwi z naczyń
	Oczy	Wypukłe, źrenice wyraziste niebiesko-czarne, „powieka” przezroczysta	Wypukłe i lekko spłaszczone; źrenica czarna; rogówka lekko opalizująca	Płaskie lub lekko wklęsłe; rogówka zamglona; przekrwienie wokół oczu
	Skrzela	Kolor jednolity od ciemnoczerwonego do purpurowego, brak śluzu	Kolor mniej intensywny, bardziej blade na obrzeżach; przezroczysty śluz	Śluz gęstniejący, odbarwiony, mętny
	Zapach skrzeli	Zapach świeżych wodorostów; ostry zapach jodu	Brak zapachu wodorostów; neutralny	Lekko siarkowy; zapach tłuszczu, zjełczałych kawałków bekonu lub zgniłych owoców

1	2	3	4	5
Ryby spodouste	Oczy	Wypukłe, bardzo jasne i opalizujące; małe źrenice	Wypukłe i lekko spłaszczone; brak jaskrawości i opalizacji; źrenice owalne	Płaskie, matowe
	Wygląd	Ryba w stanie stężenia pośmiertnego lub częściowego zeszywnienia; na skórze małe ilości przezroczystego śluzu	Ryba po fazie stężenia pośmiertnego; brak śluzu na skórze, a zwłaszcza w jamie gębowej i na szczelinach skrzelowych	Niewielkie ilości śluzu w jamie gębowej i na szczelinach skrzelowych; szczęki lekko spłaszczone
	Zapach	Zapach wodorostów	Brak zapachu wodorostów lub zapach lekko nieświeży; nie wyczuwa się zapachu amoniaku	Słaby zapach amoniaku; kwaśny
	Skóra <sup>7)</sup>	Jaskrawa, opalizująca i błyszcząca pigmentacja; śluz wodnisty	Jaskrawa pigmentacja, śluz wodnisty	Pigmentacja ulegająca procesowi odbarwienia i matowienia; śluz mętny
	Mięso <sup>7)</sup>	Jędrne i elastyczne	Jędrne	Miękkie
	Płetwy <sup>7)</sup>	Obrzeża płetw półprzezroczyste i zaokrąglone	Sztywne	Miękkie
	Brzuch <sup>7)</sup>	Biały i błyszczący, różowo-fioletowy okrąg wokół płetw	Biały i błyszczący, czerwone plamy wokół płetw	Biały i matowy, liczne czerwone lub żółte plamy
Głowonogi - mątwy	Skóra	Jaskrawa pigmentacja; skóra przykleja się do mięsa	Matowa pigmentacja; skóra przykleja się do mięsa	Odbarwienie; łatwa do oddzielenia od mięsa
	Mięso	Perłowobiałe; tekstura bardzo jędrna	Kredowobiałe; tekstura jędrna	Różowobiałe lub lekko żółciejące; tekstura lekko miękka
	Macki	Trudne do oderwania	Trudne do oderwania	Łatwiejsze do oderwania
	Zapach	Świeży; zapach wodorostów	Słaby zapach wodorostów lub jego brak	Zapach atramentu
Skorupiaki – garnele i krewetki	Minimalne wymagania	Powierzchnia skorupy: wilgotna i błyszcząca; podczas przesypania z jednego kontenera do innego garnele nie mogą się ze sobą sklejać; mięso nie może mieć obcego zapachu; garnele nie mogą być zanieczyszczone piaskiem, śluzem i innymi obcymi ciałami		Nie dotyczy
	Wygląd	Kolor wyraziście czerwonoróżowy z małymi białymi plamkami; odcinek piersiowy pancerza w przeważającej mierze jasny <sup>8)</sup>	Kolor od rozmytego czerwonoróżowego po niebieskoczerwony z białymi plamkami; odcinek piersiowy pancerza powinien być w kolorach jasnych przechodzących w szare <sup>8)</sup>	
		Kolor jednolicie różowy <sup>9)</sup>	Kolor różowy, możliwość czernienia głowy <sup>9)</sup>	
	Mięso przed usunięciem pancerza	Pancerze łatwe do usunięcia, możliwa utrata mięsa jedynie ze względów „technicznych”	Pancerze trudniejsze do usunięcia, możliwa niewielka utrata mięsa	
	Mięso po usunięciu pancerza	Tekstura jędrna, ale nie łykowata	Tekstura mniej jędrna, lekko łykowata	
	Kawałki	Dopuszczalne sporadyczne kawałki garneli	Dopuszczalna niewielka ilość kawałków garneli	
Zapach	Zapach świeżych wodorostów, zapach lekko słodki	Zapach kwaskowaty; brak zapachu wodorostów		

1	2	3	4	5
Skorupiaki - homarce	Skorupa	Kolor od bladroróżowego albo różowego po pomarańczowoczerwony	Kolor bladroróżowy albo różowy po pomarańczowoczerwony, brak czarnych kropek	Lekkie odbarwienia; niewielka liczba czarnych kropek; kolor szarawy (na pancerzu, pomiędzy odcinkami ogona)
	Oczy i skrzela	Oczy błyszczące, czarne; skrzela różowe	Oczy matowe, szare/ różowe; 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 w części ogonowej	Półprzezroczyste, kolor niebieski przechodzący w biały	Utrata półprzezroczystości, brak odbarwień	Matowe i mętne

## Objaśnienia:

- 1) Dotyczy ryb patroszonych.
- 2) Dotyczy ryb dennych innych niż płastugi.
- 3) Dotyczy płastug.
- 4) Nie dotyczy ryb przed stężeniem pośmiertnym.
- 5) Dotyczy żabnic z głowami.
- 6) Dla śledzi i makreli przechowywanych w chłodnej wodzie morskiej, schłodzonych lodem lub schłodzonych przy użyciu środków technicznych kategorię A stosuje się dla kategorii Ekstra i A.
- 7) Dotyczy rai gładkiej.
- 8) Dotyczy garneli bez skorupy.
- 9) Dotyczy krewetki głębokowodnej.

Tabela nr 2

Standardy rynkowe dla produktów rybołówstwa – kategorie wielkości			
Gatunek	Kategorie wielkości	Masa 1 sztuki w kg albo szerokość muszli lub pancerza w cm/mm	Ilość sztuk w 1 kg <sup>1)</sup>
1	2	3	4
Barbata	1	powyżej 0,5	-
	2	od 0,2 do 0,5	
	3 a	od 0,04 do 0,2	
	3 b	od 0,018 do 0,2	
Barwena	1	powyżej 0,5	-
	2	od 0,2 do 0,5	
	3 a	od 0,04 do 0,2	
	3 b	od 0,018 do 0,2	
Bielmik	1	powyżej 0,4	-
	2	od 0,25 do 0,4	
	3	od 0,125 do 0,25	
	4	od 0,05 do 0,125	
Błękitek	1	-	7 lub mniej
	2		8 do 14
	3		15 do 25
	4		26 do 30
Bops	1	-	5 lub mniej
	2		6 do 31
	3		32 do 70
Brama	1	od 0,8 i powyżej	-
	2	od 0,2 do 0,8	
Cefal	1	powyżej 1	-
	2	od 0,5 do 1	
	3	od 0,2 do 0,5	
	4	od 0,1 do 0,2	
Czarniak	1	powyżej 5	-
	2	od 3 do 5	
	3	od 1,5 do 3	
	4	od 0,3 do 1,5	

1	2	3	4
Dorsz	1	powyżej 7	-
	2	od 4 do 7	
	3	od 2 do 4	
	4	od 1 do 2	
	5	od 0,3 do 1	
Garnela	1	6,8 mm i więcej	-
	2	6,5 mm i więcej	
Gładzica	1	powyżej 0,6	-
	2	od 0,4 do 0,6	
	3	od 0,3 do 0,4	
	4	od 0,15 do 0,3	
Homarzec	1	-	20 i mniej
	2		21 do 30
	3		31 do 40
	4		ponad 40
	1 <sup>2)</sup>		60 i mniej
	2 <sup>2)</sup>		61 do 120
	3 <sup>2)</sup>		121 do 180
	4 <sup>2)</sup>		ponad 180
Kantar	1	powyżej 0,8	-
	2	od 0,5 do 0,8	
	3	od 0,3 do 0,5	
	4	od 0,18 do 0,3	
Karlik	1	powyżej 0,4	-
	2	od 0,25 do 0,4	
	3	od 0,125 do 0,25	
	4	od 0,05 do 0,125	
Karmazyn	1	powyżej 2	-
	2	od 0,6 do 2	
	3	od 0,35 do 0,6	
Karmazynek	1	powyżej 2	-
	2	od 0,6 do 2	
	3	od 0,35 do 0,6	
Koleń	1	powyżej 2,2	-
	2	od 1 do 2,2	
	3	od 0,5 do 1	
Konger	1	powyżej 7	-
	2	od 5 do 7	
	3	od 0,5 do 5	
Krab kieszeniec	1	16 cm i więcej <sup>3)</sup>	-
	2	od 13 do 16 cm <sup>3)</sup>	
Krewetka	1	-	250 i mniej
Kurek czerwony	1	powyżej 1	-
	2	od 0,4 do 1	
	3	od 0,2 do 0,4	
	4	od 0,06 do 0,2	
Makrela atlantycka	1	powyżej 0,5	50 lub mniej
	2	od 0,2 do 0,5	51 do 125
	3	od 0,1 do 0,2	126 do 250
Makrela kolias	1	powyżej 0,5	-
	2	od 0,25 do 0,5	
	3	od 0,14 do 0,25	
	4	od 0,05 do 0,14	
Mątwy	1	powyżej 0,5	-
	2	od 0,3 do 0,5	
	3	od 0,1 do 0,3	
Molwa	1	powyżej 5	-
	2	od 3 do 5	
	3	od 1,2 do 3	
Morszczuk	1	powyżej 2,5	-
	2	od 1,2 do 2,5	
	3	od 0,6 do 1,2	
	4	od 0,28 do 0,6	
	5	od 0,2 do 0,28	
	6	od 0,15 do 0,28	
Opastun	1	powyżej 10	-
	2	od 3,2 do 10	

1	2	3	4
Ostrobok	1	powyżej 0,6	-
	2	od 0,4 do 0,6	
	3	od 0,2 do 0,4	
	4	od 0,08 do 0,2	
	5	od 0,02 do 0,08	
Pałasz czarny	1	powyżej 3	-
	2	od 0,5 do 3	
Pałasz ogoniasty	1	powyżej 3	-
	2	od 2 do 3	
	3	od 1 do 2	
	4	od 0,5 do 1	
Pikarel	1	-	20 lub mniej
	2		21 do 40
	3		41 do 90
Plamiak	1	powyżej 1	-
	2	od 0,57 do 1	
	3	od 0,37 do 0,57	
	4	od 0,17 do 0,37	
Przegrzebek zwyczajny	1	10 cm i więcej <sup>4)</sup>	-
Raja gładka	1	powyżej 5	-
	2	od 3 do 5	
	3	od 1 do 3	
	4	od 0,3 do 1	
	1 <sup>5)</sup> 2 <sup>5)</sup>	powyżej 3 od 0,5 do 3	
Rekinek psi	1	powyżej 2	-
	2	od 1 do 2	
	3	od 0,5 do 1	
Rdzawiec	1	5 i powyżej	-
	2	3 do 5	
	3	1,5 do 3	
	4	0,3 do 1,5	
Sardela	1	0,033 i powyżej	30 lub mniej
	2	0,020 do 0,033	31 do 50
	3	0,012 do 0,020	51 do 83
	4	0,008 do 0,012	84 do 125
Sardynka europejska	1	0,067 i powyżej	15 lub mniej
	2	0,042 do 0,067	16 do 24
	3	0,028 do 0,042	25 do 35
	4	0,015 do 0,028	36 do 67
	5	0,011 do 0,028	36 do 91
Skarp	1	1,3 i więcej	-
	2	0,8 do 1,3	
	3	0,45 do 0,8	
	4	0,25 do 0,45	
Smuklica	1	0,45 i powyżej	-
	2	0,25 do 0,45	
	3	0,20 do 0,25	
	4	0,11 do 0,20	
	5	0,05 do 0,20	
Sola zwyczajna	1	0,5 i powyżej	-
	2	0,33 do 0,5	
	3	0,25 do 0,35	
	4	0,2 do 0,25	
	5	0,12 do 0,2	
Stornia	1	powyżej 0,3	-
	2	0,2 do 0,3 włącznie	
Szprot	1	-	125 lub mniej
Śledź	1	0,250 i powyżej	4 lub mniej
	2	0,125 do 0,250	5 do 8
	3	0,085 do 0,125	9 do 11
	4(a)	0,050 do 0,085	12 do 20
	4(b) <sup>6)</sup>	0,036 do 0,085	12 do 27
	4(c) <sup>7)</sup>	0,057 do 0,085	12 do 17
	5 <sup>7)</sup>	0,031 do 0,057	18 do 32
6 <sup>7)</sup>	0,023 do 0,031	33 do 44	
Trąbik zwyczajny	1	45 mm i więcej <sup>4)</sup>	-
Tuńczyk biały	1	4 i powyżej	-
	2	1,5 do 4	

1	2	3	4
Tuńczyk błękitnoplekwy	1	70 i powyżej	-
	2	50 do 70	
	3	25 do 50	
	4	10 do 25	
	5	6,4 do 10	
Witlinek	1	0,5 i powyżej	-
	2	0,35 do 0,5	
	3	0,25 do 0,35	
	4	0,11 do 0,25	
Zimnica	1	0,25 i powyżej	-
	2	0,13 do 0,25	
Złocica	1	0,6 i powyżej	-
	2	0,35 do 0,6	
	3	0,18 do 0,35	
Żabnica	1	4 i powyżej	-
	2	2 do 4	
	3	1 do 2	
	4	0,5 do 1	
	5	0,2 do 0,5	

## Objaśnienia:

- 1) Dla obydwu gatunków makreli ilość sztuk w 25 kg.
- 2) Dotyczy ogonów homarca.
- 3) Szerokość pancerza w najszerszym miejscu.
- 4) Szerokość muszli w najszerszym miejscu.
- 5) Dotyczy rai gładkiej skrzydłej.
- 6) Dotyczy śledzia bałtyckiego poławianego i wylądowywanego na południe od 59° 30'.
- 7) Dotyczy śledzia bałtyckiego poławianego i wylądowywanego na północ od 59° 30'.