

## METHODES DE DETERMINATION DU CALIBRE DES ORGANISMES MARINS

### Cadre réglementaire :

- ⇒ Règlement (CE) n°2406/1996 modifié du Conseil du 26 novembre 1996 fixant les normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche.
- ⇒ Règlement (CEE) n°3703/85 modifié de la Commission du 23 décembre 1985 établissant les modalités d'application relatives aux normes communes de commercialisation pour certains poissons frais ou réfrigérés.
- ⇒ Règlement (CEE) n°104/2000 modifié du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

### Champ d'application :

Les calibres de commercialisation sont applicables aux produits de la pêche lors de la première mise en marché.

**Remarque : les calibres minimaux s'appliquent sans préjudice des tailles minimales.**

Les calibres sont fixés pour les espèces suivantes (annexe II du règlement (CE) n°2406/96) :

- ① Aiguillat (*Squalus acanthias*), baudroie (*Lophius* spp), capelan de Méditerranée (*Trisopterus minutus*), cardine (*Lepidorhombus* spp), castagnole (*Brama* spp), chinchard (*Trachurus* spp.), congre (*Conger conger*), dorade grise (*Spondyliosoma cantharus*), églefin (*Melanogrammus aeglefinus*), flet (*Platichthys flesus*), grondin (*Trigla* spp), lieu jaune (*Pollachius pollachius*), lieu noir (*Pollarchius virens*), limande (*Limanda limanda*), limande sole (*Microstomus kitt*), lingue (*Molva* spp), merlan (*Merlangius merlangus*), merlu (*Merluccius merluccius*), morue (*Gadus morhua*), mulot (*Mugil* spp), plie ou carrelet (*Pleuronectes platessa*), raie (*Raja* spp), rascasse (*Sebastes* spp), rouget de roche (*Mullus surmuletus*), rouget barbet (*Mullus barbatus*), roussette (*Scylliorhinus* spp), sabre (*Lepidopus caudatus* et *Aphanopus carbo*), seiche (*Sepia officinalis*), sprat (*Sprattus sprattus*), sole (*Solea* spp), tacaud (*Trisopterus luscus*), thon blanc ou germon (*Thunnus alalunga*), thon rouge (*Thunnus thynnus*), thon obèse (*Thunnus obesus*).

⇒ **En kg/poisson**

- ② Anchois (*Engraulis* spp), bogue (*Boops boops*), hareng (*Clupea harengus*), maquereau (*Scomber scombrus* et *japonicus*), merlan potassou (*Micromesistius poutassou*), picarel (*Maena smaris*), sardine (*Sardina pilchardus*).

⇒ **En kg/poisson et en nombre de pièces/kg (ou /25kg pour le maquereau)**

- ③ Crevette grise (*Crangon crangon*), crevette nordique (*Pandalus borealis*).

⇒ **En largeur de carapace/individu et en nombre de pièces/kg**

- ④ Langoustine (*Nephrops norvegicus*).

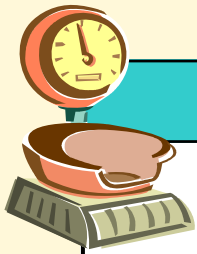
⇒ **En nombre de pièces/kg**

- ⑤ Tourteau (*Cancer pagurus*).

⇒ **En largeur de carapace mesurée dans sa plus grande dimension/individu**

- ⑥ Coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*), bulot (*Buccinum undatum*).

⇒ **En largeur de coquille mesurée dans sa plus grande dimension/individu**



## METHODES DE DETERMINATION DU CALIBRE DES ORGANISMES MARINS

### Constitution des lots :

Elle doit être effectuée avant la première mise en vente.

**L'articulation entre la taille minimale de capture et le calibre minimal de commercialisation repose sur le principe de la primauté de la taille :**

- ⇒ S'il n'existe pas de taille minimale de capture, la borne inférieure du calibre minimal de commercialisation doit être respecté ;
- ⇒ S'il n'existe pas de calibre minimal de commercialisation, la taille minimale de capture doit être respectée ;
- ⇒ S'il existe un calibre minimal et une taille minimale, seule la taille minimale de capture doit être respectée, le lot est classé dans le calibre de commercialisation le plus bas.

Chaque lot doit être homogène.

Un lot est considéré homogène s'il contient une quantité ne dépassant pas **10 %** de la quantité totale de la catégorie de calibrage immédiatement inférieure et/ou supérieure à celle indiquée pour la caisse ou le lot en question.

Toutefois, un lot de faible volume (inférieur à 100 kg) peut ne pas être homogène ; dans ce cas, il est classé dans la catégorie de calibrage la plus basse qui y est représentée.

### **Remarque : cas des pélagiques :**

Il existe un système d'échantillonnage pour le classement dans les différentes catégories de calibrage pour les espèces suivantes : hareng, sardine, maquereau, chinchard, anchois, picarel, sprat.

Quantité destinée à être mise en vente (t)	Poids minimal à prendre comme échantillon (kg)
Au-dessous de 5	8
De 5 à 15 exclu	20
De 15 à 40 exclu	40
De 40 à 60 exclu	60
De 60 à 80 exclu	80
De 80 à 100 exclu	100
100 et plus	120

Dans le cas de navires équipés de tanks de conservation, les échantillons sont prélevés dans chaque tank.

### **Contrôle de la contenance des caisses :**

Afin de s'assurer que le contenu des caisses standardisées corresponde à leur contenance, une caisse sur cent doit être pesée.

Une variation de poids net inférieure ou supérieure de 5% au poids indiqué ou présumé, est admise.