

Molva spp. (لينق)،  
Taractichthys sp. (كاستانيول)،  
Lophius piscatorius (الشكارة)،  
Mallotus villosus et Trisopterus luscus (تاكو وكابلون  
الميديتارنيان)،

Boops boops (البوقفة)،  
Spicara smaris (بيكارال)،  
Conger conger (قرنقو)،  
Trigla lucerna (دجاج)،  
Liza saliens et Mugil cephalus (البوري)،  
Pleuronectes platessa (كارولي)،  
Lepidorhombu. Sp (كاردين)،  
Solea solea (مداس)،  
Limanda limanda (ليماند)،  
Platichthys flesus (فلات)،  
Trichiurus lepturus (ساير)،

## II - السمك الأزرق : جميع الأصناف بما فيها

Thunnus alalunga (تن أبيض)،  
Thunnus thynnus (تن أحمر)،  
Thunnus obesus (تن أوباز)،  
Merlangus poutassou (مارلون بوتاسو)،  
Clupea harengus (هاران)،  
Sardina pilchardus (سردينة)،  
Scomber scombrus (ماكرو)،  
Trachurus trachurus (شورو)،  
Engraulis encrasicolus (أنشوة)،  
Spratus spratus (سبارت)،

## III - الشلقيات جميع الأصناف بما فيها

Raja.sp (قرداش، حصيرة)،  
Squalus acanthias (يقويا).

## IV - الرخويات : جميع الأصناف بما فيها

Sepoidae.sp (شوبية).

## V - القشريات : جميع الأصناف بما فيها

Panaeidae.sp (القمبري)،  
(سرطان البحر، لنقوستين).

## ملحق عدد I

### السلم البياني لتقييم الطراوة

يطبق هذا السلم البياني على المنتجات أو على مجموعات المنتجات  
التالية حسب معايير التقدير الخاصة بكل منها.

## I - السمك الأبيض : جميع الأصناف بما فيها

Melanogrammus aeglefinus (ايقلوفان)،

Gadus.sp (موري)،

Pollachius pollachius (ليو نوار)،

Pollachius virens (ليو جون)،

Scorpaena (كشاش)،

Merlangius merlangus (مارلون)،

Merluccius (النزلي).

المعايير			
غير صالح للاستهلاك البشري	أصناف الطراوة		
	الصف "ب"	الصف "أ"	الصف الممتاز
اختضاب متكرر	اختضاب مكدر وبداية تغير في اللون	اختضاب حي لا يلمع	اختضاب حي ومتقزح (ما عدى السيباست) أو متألثة، اللون لا يتغير
لون رمادي مائل إلى الصفرة، معتم	يشبه لون اللبن	متعكر	مائي وشفاف
مقعرة في الوسط، حدقة رمادية، قرنية لبنية اللون	مسطحة، قرنية لامعة، حدقة معتمة	محدبة ومنخفضة حدقة سوداء	محدبة (مقيبة)، حدقة سوداء لامعة، قرنية شفافة
لون أصفر، سائل مخاطي لبني	لون رمادي متغير، سائل مخاطي معتم وحاد	لون أفتح، سائل مخاطي شفاف	لون فاقع، لا وجود لسائل مخاطي
لا يلصق	مبقع، يفصل بسهولة عن اللحم	متكرر قليلا، يمكن فصله عن اللحم	أملس، لماع، يصعب فصله عن اللحم
حامضة	رائحة متخمرة حامضة قليلا	غياب رائحة طحالب البحر، لا رائحة له	رائحة طحالب البحر
حامضة	رائحة الزيت، متخمرة، زنخة قليلا	رائحة الزيت، طحالب البحر أو عذبة قليلا	رائحة الزيت الطازج المفلفل، رائحة الأرض
لحم رخو، القشور تنفصل بسهولة عن الجلد، سطح متموج	لحم رخو، أقل تمطط، سطح شمعي	أقل تمطط	صلب وتمطط، سطح أملس

## معايير إضافية بالنسبة إلى الشكاراة :

محيط غير واضح المعالم مع لون رمادي مع اصفرار اللحم	محيط متغير المعالم ولون رمادي	محيط واضح المعالم ودماء داكنة أكثر	محيط واضح المعالم ذات لون أحمر فاقع	الأوعية الدموية (عضلات البطن)
----------------------------------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------

المعايير				
غير صالح للاستهلاك البشري	أصناف الطراوة			
	الصف "ب"	الصف "أ"	الصف الممتاز	
القشرة	اختضاب متكرر، تفصل القشرة من اللحم	غياب اللمعان، لون ممسوخ، قشرة متموجة عند القيام بتقويس السمكة	غياب اللمعان، لون باهت، أقل اختلاف بين الظهر والبطن	اختضاب حي، لون حي لامع ومتقزح، اختلاف واضح بين الظهر والبطن
السائل المخاطي القشري	لون رمادي مائل إلى الصفرة، مع سائل مخاطي معتم	لبنّي اللون	متعكر قليلا	مائي وشفاف
تماسك اللحم <sup>1</sup>	لين (رخو) <sup>2</sup>	لين قليلا	صلب جدا ومتماسك	متماسك جدا، صلب
غطاء خياشيم السمك	لون أصفر <sup>2</sup>	انسفاح وارتشاح متسع للدماء	فضية اللون مصبوغة بالقليل من اللون الأحمر أو من اللون الرمادي	فضية اللون
العيون	مقعرة في الوسط، حدقة رمادية اللون، القرنية لبنية اللون	مسطحة، حدقة مغطاة، ارتشاح دماء حول العين	محدبة ومنخفضة قليلا، حدقة داكنة، قرنية غبشاء قليلا	محدبة، مقببة، حدقة زرقاء اللون مائل إلى الأسود لامعة، جفون شفافة
الخياشيم <sup>1</sup>	صفراء اللون، سائل مخاطي لبنّي	خشنة، متغيرة اللون، سائل مخاطي معتم	لون أحمر فاقع قليلا معتم أكثر على الأطراف، وجود سائل مخاطي شفاف	يتراوح اللون من الأحمر الفاقع إلى الأحمر الأرجواني، لا وجود للسائل المخاطي
رائحة الخياشيم	رائحة انحلال حامضة <sup>2</sup>	رائحة دهنية <sup>3</sup> سيلفستية، تشبه رائحة الشحوم الزنخة أو الفاكهة الفاسدة والمتعفنة	لا وجود للرائحة، أو وجود رائحة طحالب البحر، رائحة لا حامضة ولا قاعدية	رائحة طحالب البحر

<sup>1</sup> بالنسبة إلى الهاران والماكرو المصيرة في ماء البحر المبرد (سواء بطريقة الثلج (CSW) أو بطريقة ميكانيكية (RSW)، تطبق أصناف الطراوة التالية.

<sup>2</sup> أو في حالة تحلل متقدمة.

<sup>3</sup> للسمك المصير في الثلج رائحة زنخة قبل أن تصبح رائحته غير عادية والعكس بالنسبة إلى السمك المصير بطرق CSW/RSW.

### III - الشاقيات :

المعايير			
غير صالح للاستهلاك البشري	أصناف الطراوة		
	الصف "ب"	الصف "أ"	الصف الممتاز
مقكرة وصفراء اللون <sup>1</sup>	مسطحة، متكدرة	محدبة، منخفضة فاقدة للمعانها وللون المتقزح، حدقة بيضاوية الشكل	محدبة، لماعة جدا ومتقزحة، حدقة صغيرة
وجود كمية كبيرة من المادة المخاطية في الفم وعند فتحة الخياشيم <sup>1</sup>	وجود كمية قليلة من المادة المخاطية في الفم وعند فتحة الخياشيم، الفك مسطح قليلا	بعد انتهاء مرحلة التيبس، غياب السائل المخاطي على القشرة وخاصة في الفم وعند فتحة الخياشيم	مرحلة التيبس الجثي أو في بداية مرحل التيبس، وجود كمية قليلة من السائل المخاطي الواضح على القشرة
رائحة أمونياك حادة <sup>1</sup>	وجود القليل من رائحة الأمونياك، رائحة حامضة	غياب الرائحة أو القليل من رائحة غير عادية لكن لا وجود لرائحة الأمونياك	رائحة طحالب البحر

<sup>1</sup> أو في حالة تحليل متقدمة

المعايير الخاصة أو الإضافية بالنسبة إلى الحصيرة :

المعايير			
غير صالح للاستهلاك البشري	أصناف الطراوة		
	الصف "ب"	الصف "أ"	الصف الممتاز
تغير في اللون، قشرة متموجة وسائل مخاطي سميك	اختضاب متلون ومتكدر، سائل مخاطي معتم	اختضاب حي، وجود مادة مخاطية مائية	اختضاب حي متقزح ولماع، وجود مادة مخاطية مائية
رخوة	لينة	صلبة	صلبة ومطاطية
لينة ورخوة	لينة	زعانف متصلبة	حافة الزعانف نصف شفافة ودائرية
لون البطن أصفر مائل إلى الأخضر، بقع حمراء داخل اللحم ذاته	بيضاء مع وجود العديد من البقع حمراء أو صفراء اللون	بيضاء ولماعة مع وجود بقع حمراء اللون حول الزعانف فقط	بيضاء ولماعة مع وجود انعكاس لون بنفسجي حول الزعانف

IV - الرخويات :

المعايير			
أصناف الطراوة			
الصف "ب"	الصف "أ"	الصف الممتاز	
تغير اللون، القشرة تفصل بسهولة عن اللحم	اختضاب شاحب، قشرة لاصقة للحم	اختضاب حي، قشرة لاصقة للحم	القشرة
لحم رخو، لون وردي أو مائل إلى الاصفرار (شوبية و كلمار) ولون ضارب إلى البنفسجي سائد (قرنيط و بو مسكة (إيلودون))	صلب، لون أبيض طباشيري (شوبية وكلمار) ولون ضارب إلى البنفسجي البارز (قرنيط و بو مسكة (إيلودون)).	صلب جدا، لون أبيض صدفي (شوبية وكلمار) ولون ضارب إلى البنفسجي (قرنيط و بو مسكة (إيلودون)).	لحم
تقتلع بسهولة	متينة عند الاقتلاع	متينة عند الاقتلاع	الأصابع
رائحة حبر	رائحة ضعيفة أو غير موجودة	رائحة طحالب البحر	الرائحة

المعايير		
أصناف الطراوة		
الصف "أ"	الصف الممتاز	
نفس المعايير المذكورة بالنسبة إلى صف الممتاز	- سطح الدرغ رطب ولماع - لا يجب أن يلصق جراد البحر ببعضه عند تحويله من إناء إلى آخر - عدم وجود رائحة غريبة في اللحم - لا وجود للتراب وللمواد المخاطية ولأية مادة غريبة	المعايير الدنيا
I - للون من الوردي الأحمر إلى الأزرق الأحمر، ممسوخ قليلا مع وجود بقع بيضاء يجب أن يكون الجزء الصدري للدرغ فاتحا مانلا إلى الرمادي	- لون وردي أحمر فاتح، مع وجود بقع بيضاء صغيرة - الجزء الصدري للدرغ فاتح	فيما يخص مظهر : 1 - جراد البحر المغلف بدرغه
- لون وردي مع إمكانية بداية اسوداد الرأس - ينزع بأقل سهولة مع ضياع كمية قليلة من اللحم - لحم أقل صلابة ويابس قليلا	لون وردي منتظم - ينزع بسهولة مع ضياع كمية من اللحم تحتته التقنية المستعملة - لحم صلب لكن غير يابس	2 - جراد البحر الذي يتم صيده بالمياه العميقة حالة اللحم خلال وبعد نزع الدرغ
يسمح بكمية قليلة من قطع جراد البحر رائحة حامضة، لا وجود لرائحة طحالب البحر	يسمح بقطع نادرة من جراد البحر رائحة طازجة لطحالب البحر، رائحة عذبة قليلا	القطع الرائحة

## 2) سرطان البحر (لنفوستين) :

المعايير		
أصناف الطراوة		
الصف "ب"	الصف "أ"	الصف الممتاز
تغيير خفيف في اللون، وجود بعض البقع السوداء، لون رمادي خاصة على مستوى الدرغ وبين أقسام الذيل	لون وردي باهت أو وردي مائل إلى البرتقالي الأحمر، لا وجود لبقع سوداء	لون وردي باهت أو وردي مائل إلى البرتقالي الأحمر
خياشيم ذات لون رمادي داكن مع وجود القليل من اللون الأخضر على ظهر الدرغ	عين شاحبة ذات لون رمادي أسود، خياشيم يميل لونها إلى الرمادي	عين سوداء لماعة، خياشيم ذات لون وردي
وجود القليل من رائحة خشنة وحامضة	لا وجود للرائحة المميزة للقشريات، لا وجود لرائحة الأمونياك	وجود القليل من الرائحة المميزة للقشريات
لحم أكمد وذو مظهر شاحب وذابل	لحم ليس نصف شفاف ولم يتغير لونه	لحم نصف شفاف وذو لون أزرق مائل إلى الأبيض