

## ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 18. Januar 1996

zur Festlegung der Ernte- und Verarbeitungsbedingungen für Muscheln aus Gebieten, in denen die Werte für Lähmungen hervorrufende Toxine den in der Richtlinie 91/492/EWG des Rates festgelegten Gehalt überschreiten

(Text von Bedeutung für den EWR)

(96/77/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung der Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln<sup>(1)</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens, insbesondere auf Kapitel V Nummer 8 letzter Absatz des Anhangs,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Der in der Richtlinie 91/492/EWG zum Schutz der öffentlichen Gesundheit festgelegte Gehalt von 80 µg des Toxins „Paralytic Shellfish Poison“ (PSP) je 100 g Fleisch darf bei zum menschlichen Verzehr bestimmten Muscheln nicht überschritten werden.

Für Muscheln der Art *Acanthocardia tuberculatum* konnte in einer wissenschaftlichen Untersuchung nachgewiesen werden, daß der Gehalt des Toxins PSP mit einer geeigneten Hitzebehandlung auf einen nicht nachweisbaren Gehalt gesenkt werden kann, sofern eine anfängliche Kontamination von 300 µg je 100 g nicht überschritten wird.

Der Wissenschaftliche Veterinärausschuß wurde gehört und hat eine befürwortende Stellungnahme zum Einsatz dieses Hitzebehandlungsverfahrens für dieses Toxin und bei dieser Muschelart abgegeben.

Angesichts der Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses können im Rahmen einer auf dieses Ziel beschränkten Entscheidung nunmehr ein höherer PSP-Gehalt bei der Ernte der vorgenannten Muschelart sowie eine geeignete Hitzebehandlung zugelassen werden.

Mit Hilfe der Eigenkontrollen gemäß der Entscheidung 94/356/EG der Kommission vom 20. Mai 1994 mit Durchführungsvorschriften zu der Richtlinie 91/493/EWG betreffend die Eigenkontrollen bei Fischereierzeugnissen<sup>(2)</sup> kann die sachgerechte Anwendung der geeigneten Hitzebehandlung sichergestellt werden.

Es ist Sache der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten, Betriebe zuzulassen, die diese Hitzebehandlung von Muscheln durchführen, und sich von der ordnungsgemäßen Anwendung der Eigenkontrollen zu überzeugen.

Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN :

*Artikel 1*

Diese Entscheidung gilt ausschließlich für Muscheln der Art *Acanthocardia tuberculatum*.

*Artikel 2*

(1) Spanien kann die Ernte der Muscheln gemäß Artikel 1 in Gebieten zulassen, in denen der Gehalt des Toxins PSP in den eßbaren Muschelteilen zwischen 80 µg je 100 g und 300 µg je 100 g liegt.

Die geernteten Muscheln müssen

- in von der zuständigen Behörde versiegelten Behältern oder Fahrzeugen direkt in einen für ihre Hitzebehandlung speziell zugelassenen Betrieb verbracht werden ;
- von einem Dokument begleitet sein, das von der zuständigen, den Transport zulassenden Behörde ausgestellt wurde, aus dem Art und Menge des Erzeugnisses, Ursprungsgebiet und Bestimmungsbetrieb zu entnehmen sind ;
- der im Anhang zu dieser Entscheidung aufgeführten Hitzebehandlung unterzogen werden.

(2) Das Enderzeugnis aus den Muscheln gemäß Absatz 1 darf nach dieser Hitzebehandlung keine durch biologische Analyse nachweisbare PSP-Menge enthalten. Jede Partie muß untersucht werden. Diese Bestimmung wird binnen sechs Monaten nach dem Inkrafttreten dieser Entscheidung und nach Vorlage eines Berichtes durch die spanischen Behörden überprüft werden.

*Artikel 3*

Die zuständige Behörde überzeugt sich davon, daß die Eigenkontrollen gemäß Artikel 6 der Richtlinie 91/493/EWG des Rates<sup>(2)</sup>, die von der verantwortlichen Person des gemäß der Entscheidung 94/356/EG zugelassenen Betriebs festgelegt und durchgeführt werden, besonders auf die im Anhang beschriebene Hitzebehandlung angewandt werden.

(1) ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 1.

(2) ABl. Nr. L 156 vom 23. 6. 1994, S. 50.

(3) ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 15.

*Artikel 4*

Diese Entscheidung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 18. Januar 1996

*Für die Kommission*

Franz FISCHLER

*Mitglied der Kommission*

---

*ANHANG*

**Hitzebehandlung für Muscheln der Art *Acanthocardia tuberculatum* zur Senkung des Gehalts des Toxins PSP auf einen Wert von weniger als 80 µg je 100 g**

Die Muscheln werden nacheinander folgenden Verfahrensschritten unterworfen :

1. Mindestens 2-minütige Vorreinigung mit 20 °C ( $\pm 2$  °C) warmem Süßwasser.
  2. Mindestens 3-minütiges Vorkochen in Süßwasser bei 95 °C ( $\pm 5$  °C).
  3. Trennung von Fleisch und Schalen.
  4. Zweite Reinigung unter fließendem, 20 °C ( $\pm 2$  °C) warmem Süßwasser für mindestens 30 Sekunden.
  5. Mindestens 9-minütiges Kochen in Süßwasser bei einer Temperatur von 98 °C ( $\pm 3$  °C).
  6. Abkühlung unter fließendem, kaltem Wasser für mindestens 90 Sekunden.
  7. Mechanische Abtrennung der genießbaren (Fuß) und der ungenießbaren Teile (Kiemen, Eingeweide und Mantelgewebe) durch Druckwasser.
  8. Verpackung in luftdicht verschlossenen Behältern mit einer ungesäuerten Aufgußflüssigkeit.
  9. Sterilisierung im Autoklav bei mindestens 116 °C über einen Zeitraum, der von der Größe der verwendeten Behälter abhängt, jedoch nicht weniger als 51 Minuten betragen darf.
-