

31993D0025

L 16/22

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

25.1.1993

KOMISJONI OTSUS,**11. detsember 1992,****millega kiidetakse heaks teatavad töötlemisviisid patogeensete mikroobide arengu pidurdamiseks kahepoolmelistes karploomades ja meritigudes**

(93/25/EMÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 22. juuli 1991. aasta direktiivi 91/493/EMÜ, milles sätestatakse kalatoodete tootmise ja turuleviimise tervishoiunõuded, ⁽¹⁾ eriti selle lisa IV peatüki IV punkti alapunkti 2,

ning arvestades, et:

nõukogu 15. juuli 1991. aasta direktiivi 91/492/EMÜ (milles sätestatakse elusate kahepoolmeliste karploomade tootmise ja turuleviimise tervishoiunõuded) ⁽²⁾ lisa I peatüki punkti 1 alapunktides b ja c nimetatud piirkondades püütud kahepoolmelised karploomad ja meriteod võivad kujutada ohtu tarbijatele, kui nimetatud tooteid asjakohaselt ei töödelda;

Hispaania ja Ühendkuningriik on esitanud töötlemisviisid, et pidurdada kahepoolmelistes karploomades ja meritigudes mikroobide arengut;

need menetlused on piisavad, et tagada kõnealuste toodete ohutus tervisele, ning seepärast ei ole vaja kõnealuseid tooteid täiendavalt puhastada ega uues kohas vette lasta;

käesoleva otsusega ettenähtud meetmed on kooskõlas alalise veterinaaromitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Artikkel 1

Kiidetakse heaks käesoleva otsuse lisa sätestatud töötlemisviisid, millega pidurdatakse mikroobide areng direktiivi 91/492/EMÜ lisa I peatüki punkti 1 alapunktides b ja c nimetatud piirkondades püütud kahepoolmelistes karploomades ja meritigudes, mida ei ole enne turule viimist uues kohas vette lastud ega puhastatud.

Artikkel 2

Käesolev otsus on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 11. detsember 1992

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Ray MAC SHARRY

⁽¹⁾ EÜT L 268, 24.9.1991, lk 15.⁽²⁾ EÜT L 268, 24.9.1991, lk 1.

LISA

A. Steriliseerimine

Kahepoolmelisi karploomi ja meritigusid võib steriliseerida direktiivi 91/493/EMÜ IV peatüki IV punkti alapunkti 4 nõuetele vastavas hermeetiliselt suletud mahutis.

B. Muud kuumtöötamise viisid

Kestadega ja külmutamata kahepoolmelisi karploomi ja meritigusid võib töödelda ühel järgmistest viisidest:

1. — kastmine keevasse vette, kuni molluski liha sisetemperatuur on vähemalt 90 °C,
— kõnealuse miinimumtemperatuuri säilitamine vähemalt 90 sekundit;
 2. — keetmine 3–5 minutit suletud mahutis, kus:
— temperatuur on vahemikus 120–160 °C,
— rõhk on vahemikus 2–5 kg/cm², seejärel toimub karpide eemaldamine ja liha külmutamine sisetemperatuurini –20 °C.
-