

393D0025

N:o L 16/22

EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI

25.1.93

KOMISSION PÄÄTÖS,

tehty 11 päivänä joulukuuta 1992,

tiettyjen käsittelyjen hyväksymisestä patogeenisten mikro-organismien kehittymisen estämiseksi simpukoissa ja merikotiloissa

(93/25/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamis-

sopimuksen,
ottaa huomioon terveyttä koskevista vaatimuksista kalastustuotteiden tuotannossa ja saattamisessa markkinoille 22 päivänä heinäkuuta 1991 annetun neuvoston direktiivin 91/493/ETY⁽¹⁾ ja erityisesti sen liitteessä olevan IV luvun IV.2 kohdan,

sekä katsoo, että

terveyttä koskevista vaatimuksista elävien simpukoiden tuotannossa ja saattamisessa markkinoille 15 päivänä heinäkuuta 1991 annetun neuvoston direktiivin 91/492/ETY⁽²⁾ liitteessä olevan I luvun 1 kohdan b ja c alakohdassa tarkoitetuilta alueilta pyydetty simpukat ja merikotilot voivat olla vaaraksi kuluttajalle, mikäli niitä ei ole käsitelty asianmukaisella tavalla,

Espanja ja Yhdistynyt kuningaskunta ovat esittäneet käsittelyjä, joilla pyritään estämään patogeenisten organismien kehittyminen simpukoissa ja merikotiloissa,

nämä käsittelyt ovat riittäviä tuotteiden terveyden varmistamiseksi, ja sen vuoksi ei ole tarpeen ennalta turvautua tuotteiden puhdistamiseen tai uuteen paikkaan sijoittamiseen, ja

tässä päätöksessä määrätyt toimenpiteet ovat pysyvän eläinlääkintäkomitean lausunnon mukaiset,

ON TEHNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Hyväksytään tämän päätöksen liitteessä olevat käsittelyt, joilla pyritään estämään patogeenisten mikro-organismien kehittyminen simpukoissa ja merikotiloissa, jotka on pyydetty direktiivin 91/492/ETY liitteessä olevan I luvun 1 kohdan b ja c alakohdassa tarkoitetuilta alueilta ja joita ei ole ennen markkinoille saattamista sijoitettu uuteen paikkaan eikä puhdistettu.

2 artikla

Tämä päätös on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 11 päivänä joulukuuta 1992.

Komission puolesta

Ray MAC SHARRY

Komission jäsen⁽¹⁾ EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 15⁽²⁾ EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 1

*LIITE***A. Sterilointikäsitely**

Simpukat ja merikotilot voidaan steriloida ilmanpitävästi suljetuissa säiliöissä, jotka vastaavat direktiivin 91/493/ETY IV luvun IV.4 kohdassa vahvistettuja vaatimuksia.

B. Muut lämpökäsittelyt

Kuorelliset ja jäädyttämättömät simpukat ja merikotilot voidaan käsitellä jollakin seuraavista menetelmistä:

- 1 — Upotetaan nilviäiset kiehuvaan veteen, kunnes niiden lihan sisälämpötila on noussut vähintään 90 °C:seen.
 - Pidetään yllä tätä vähimmäissisälämpötilaa 90 sekuntia tai kauemmin.
 - 2 — Keitetään 3–5 minuutin ajan suljetussa tilassa, jossa:
 - lämpötila on 120–160 °C,
 - paine on 2–5 kg/cm², sen jälkeen kuoret poistetaan ja liha jäädytetään -20 °C:n sisälämpötilaan.
-