

II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 30 octobre 2003

approuvant certains traitements destinés à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes dans les mollusques bivalves et les gastéropodes marins

[notifiée sous le numéro C(2003) 3984]

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2003/774/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 806/2003 ⁽²⁾, et notamment le chapitre IV, point IV.2, de son annexe,

considérant ce qui suit:

- (1) La décision 93/25/CEE de la Commission du 11 décembre 1992 approuvant certains traitements destinés à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes dans les mollusques bivalves et les gastéropodes marins ⁽³⁾ a été modifiée de façon substantielle ⁽⁴⁾. Il convient, dans un souci de clarté et de rationalité, de procéder à la codification de ladite décision.
- (2) Des mollusques bivalves et des gastéropodes marins récoltés dans les zones visées au chapitre I, points 1 b) et 1 c), de l'annexe de la directive 91/492/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants ⁽⁵⁾, modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 806/2003, représentent un danger potentiel pour le consommateur s'ils ne sont pas soumis à un traitement approprié.
- (3) L'Espagne, le Royaume-Uni et les Pays-Bas ont présenté des traitements destinés à inhiber le développement des germes pathogènes dans les mollusques bivalves et les gastéropodes marins.

(4) Ces traitements sont suffisants pour assurer la salubrité des produits et, dès lors, il n'est pas nécessaire de recourir préalablement à une purification ou un reparcage.

(5) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Les traitements figurant à l'annexe I de la présente décision sont approuvés pour inhiber le développement de micro-organismes pathogènes dans les mollusques bivalves et gastéropodes marins qui ont été récoltés dans les zones visées au chapitre I, points 1 b) et 1 c), de l'annexe de la directive 91/492/CEE et qui n'ont pas fait l'objet d'un reparcage ou d'une purification avant leur mise sur le marché.

Article 2

La décision 93/25/CEE est abrogée.

Les références faites à la décision abrogée s'entendent comme faites à la présente décision et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe III.

⁽¹⁾ JO L 268 du 24.9.1991, p. 15.

⁽²⁾ JO L 122 du 16.5.2003, p. 1.

⁽³⁾ JO L 16 du 25.1.1993, p. 22.

⁽⁴⁾ Voir annexe II de la présente décision.

⁽⁵⁾ JO L 268 du 24.9.1991, p. 1.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 30 octobre 2003.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

*ANNEXE I***TRAITEMENTS****A. Traitement de stérilisation**

Les mollusques bivalves et gastéropodes marins peuvent être soumis à un traitement de stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés, répondant aux conditions fixées au chapitre IV, point IV.4, de la directive 91/493/CEE.

B. Autres traitements par la chaleur

Les mollusques bivalves et gastéropodes marins en coquille et non congelés peuvent être traités par une des méthodes suivantes:

- 1) Immersion dans l'eau bouillante pendant le temps nécessaire pour élever la température interne de la chair des mollusques au minimum à 90 °C et maintien de cette température interne minimale pendant une durée de temps égale ou supérieure à 90 secondes.
- 2) Cuisson pendant 3 à 5 minutes dans une enceinte fermée où la température est comprise entre 120 et 160 °C et la pression est comprise entre 2 et 5 kg/cm², suivie d'un décoquillage et d'une congélation de la chair à - 20 °C à cœur.
- 3) Cuisson par la vapeur sous pression dans une enceinte fermée où au moins les exigences de temps et de température interne de la chair des mollusques visées au point 1 sont respectées et où l'homogénéité de la distribution de la chaleur dans l'enceinte fermée est garantie par une méthodologie validée dans le cadre du programme d'auto-contrôle.

*ANNEXE II***Décision abrogée, avec sa modification**

Décision 93/25/CEE (JO L 16 du 25.1.1993, p. 22)

Décision 97/275/CE (JO L 108 du 25.4.1997, p. 52)

ANNEXE III

Tableau de correspondance

Décision 93/25/CEE	Présente décision
Article 1 ^{er}	Article 1 ^{er}
—	Article 2
Article 2	Article 3
Annexe	Annexe I
—	Annexe II
—	Annexe III