

II

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

COMMISSIONE

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 30 ottobre 2003

recante approvazione di alcuni trattamenti destinati ad inibire lo sviluppo di microrganismi

[notificata con il numero C(2003) 3984]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2003/774/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca ⁽¹⁾, modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 ⁽²⁾, in particolare l'allegato, capitolo IV, paragrafo IV, punto 2,

considerando quanto segue:

(1) La decisione 93/25/CEE della Commissione, dell'11 dicembre 1992, recante approvazione di alcuni trattamenti destinati ad inibire lo sviluppo di microrganismi patogeni nei molluschi bivalvi e nei gasteropodi marini ⁽³⁾ ha subito diverse e sostanziali modificazioni ⁽⁴⁾ ed è, perciò, opportuno, a fini di chiarezza e razionalità, procedere alla codificazione della suddetta decisione.

(2) I molluschi bivalvi ed i gasteropodi marini raccolti nelle zone di cui all'allegato, capitolo I, punto 1, lettere b) e c), della direttiva 91/492/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi ⁽⁵⁾, modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 sono potenzialmente pericolosi per il consumatore, qualora non vengano sottoposti a un trattamento appropriato.

(3) La Spagna, il Regno Unito e i Paesi Bassi hanno proposto trattamenti destinati ad inibire lo sviluppo di germi patogeni nei molluschi bivalvi e nei gasteropodi marini.

(4) Tali trattamenti sono sufficienti a garantire la salubrità dei prodotti e, pertanto, non occorre che questi ultimi vengano sottoposti preliminarmente a depurazione o stabulazione.

(5) Le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

I trattamenti descritti nell'allegato I della presente decisione, destinati ad inibire lo sviluppo di microrganismi patogeni nei molluschi bivalvi e nei gasteropodi marini raccolti nelle zone di cui all'allegato, capitolo I, punto 1, lettere b) e c), della direttiva 91/492/CEE e non sottoposti a stabulazione o depurazione prima della loro commercializzazione, sono approvati.

Articolo 2

La decisione 93/25/CEE è abrogata.

⁽¹⁾ GU L 268 del 24.9.1991, pag. 15.

⁽²⁾ GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 16 del 25.1.1993, pag. 22.

⁽⁴⁾ Vedi allegato II della presente decisione.

⁽⁵⁾ GU L 268 del 24.9.1991, pag. 1.

I riferimenti alla decisione abrogata si intendono fatti alla presente decisione e si leggono secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato III.

Articolo 3

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 30 ottobre 2003.

Per la Commissione
David BYRNE
Membro della Commissione

*ALLEGATO I***TRATTAMENTI****A. Sterilizzazione**

I molluschi bivalvi ed i gasteropodi marini possono essere sottoposti a un trattamento sterilizzante in recipienti ermeticamente chiusi rispondenti ai requisiti specificati nell'allegato, capitolo IV, punto IV.4 della direttiva 91/493/CEE.

B. Altri trattamenti termici

I molluschi bivalvi ed i gasteropodi marini in guscio non congelati possono essere trattati con uno dei metodi seguenti:

- 1) immersione in acqua bollente per il tempo necessario a portare la temperatura interna della loro carne ad un minimo di 90 °C e mantenimento di questa temperatura interna minima per almeno 90 secondi;
- 2) cottura, da 3 a 5 minuti, in un locale con: temperatura fra 120 e 160 °C e pressione compresa fra 2 e 5 kg/cm² nonché successiva sgusciatura e congelamento della carne a - 20 °C al centro della massa;
- 3) cottura a vapore sotto pressione in un contenitore chiuso in cui siano rispettati almeno i requisiti di cui al punto 1, per quanto riguarda il tempo e la temperatura interna della carne dei molluschi, e sia garantita l'omogenea distribuzione del calore da una metodologia convalidata nel quadro di un programma di autocontrollo.

*ALLEGATO II***Decisione abrogata e sue modificazioni**

Decisione 93/25/CEE (GU L 16 del 25.1.1993, pag. 22)

Decisione 97/275/CE (GU L 108 del 25.4.1997, pag. 52)

ALLEGATO III

Tavola di concordanza

Decisione 93/25/CEE	Presente decisione
Articolo 1	Articolo 1
—	Articolo 2
Articolo 2	Articolo 3
Allegato	Allegato I
—	Allegato II
—	Allegato III