

31993D0025

L 16/22

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

1993 1 25

**KOMISIJOS SPRENDIMAS****1992 m. gruodžio 11 d.****patvirtinantis tam tikrus apdorojimo būdus siekiant neleisti plisti patogeniniams mikroorganizmams dvigeldžiuose moliuskuose ir jūros pilvakojuose**

(93/25/EEB)

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1991 m. liepos 22 d. Tarybos direktyvą 91/493/EEB, nustatančią sveikatos reikalavimus, reglamentuojančius žuvininkystės produktų gamybą ir jų tiekimą į rinką <sup>(1)</sup>, ypač į jos priedo IV skyriaus IV poskyrio 2 punktą,kadangi dėl dvigeldžių moliuskų ir jūrų pilvakojų, surinktų teritorijose, kurios nurodytos 1991 m. liepos 15 d. Tarybos direktyvos 91/492/EEB, nustatančios gyvūnų sveikatos reikalavimus, reglamentuojančius gyvū dvigeldžių moliuskų gamybą ir tiekimą į rinką <sup>(2)</sup>, priedo I skyriaus 1 poskyrio b punkte ir 1 poskyrio c punkte, dvigeldžiams moliuskams ir jūrų pilvakojuose netaikant atitinkamų procedūrų, vartotojams gresia galimas pavojus;

kadangi Ispanija ir Jungtinė Karalystė pasiūlė procedūras siekiant užkirsti kelią patogenų susidarymui dvigeldžiuose moliuskuose ir jūrų pilvakojuose;

kadangi šie procesai yra adekvatūs siekiant užtikrinti produktų sveikumą ir todėl nebūtina jų iš anksto valyti arba laikyti švariame natūralaus moliuskų išsivalymo vietos vandenyje;

kadangi šiame sprendime numatytos priemonės atitinka Veterinarijos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ SPRENDIMĄ:

*1 straipsnis*

Patvirtinamos šio sprendimo priede išdėstytos procedūros, taikomos siekiant užkirsti kelią patogeninių mikroorganizmų susidarymui dvigeldžiuose moliuskuose ir jūrų pilvakojuose, kurie surinkti teritorijose, nurodytose Direktyvos 91/492/EEB priedo I skyriaus 1 poskyrio b punkte ir 1 poskyrio c punkte, ir kurie prieš pateikiant į rinką iš anksto nelaikomi švariame natūralaus moliuskų išsivalymo vietos vandenyje ir nevalomi.

*2 straipsnis*

Šis sprendimas skirtas valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje, 1992 m. gruodžio 11 d.

Komisijos vardu

Ray MAC SHARRY

Komisijos narys

<sup>(1)</sup> OL L 268, 1991 9 24, p. 15.<sup>(2)</sup> OL L 268, 1991 9 24, p. 1.

## PRIEDAS

## A. Sterilizavimas

Dvigeldžius moliuskus ir jūrų pilvakojus galima sterilizuoti hermetiškai uždarytose talpyklose, kurios atitinka Direktyvos 91/493/EEB priedo IV skyriaus IV poskyrio 4 punkte išdėstytus reikalavimus.

## B. Kitokio pobūdžio terminis apdorojimas

Neužšaldytiems dvigeldžiams moliuskams ir jūrų pilvakojams su geldelėmis galima taikyti vieną iš šių apdorojimo būdų:

- 1) — panardinimą į verdantį vandenį ir laikymą jame tol, kol moliuskų mėsos vidaus temperatūra pasiekia ne mažiau kaip 90 °C,
    - minimalios temperatūros palaikymą ne mažiau kaip 90 sekundžių;
  - 2) — virimą nuo trijų iki penkių minučių uždaroje talpykloje, jeigu:
    - temperatūra yra 120–160 °C,
    - slėgis yra 25 kg/cm<sup>2</sup>, po to pašalinamos geldelės, o mėsa užšaldoma iki – 20 °C temperatūros.
-