

II

(Besluiten waarvan de publicatie niet voorwaarde is voor de toepassing)

COMMISSIE

BESCHIKKING VAN DE COMMISSIE

van 30 oktober 2003

houdende goedkeuring van behandelingen om de ontwikkeling van pathogene micro-organismen bij tweekleppige weekdieren en zeeslakken te verhinderen

(kennisgeving geschied onder nummer C(2003) 3984)

(Voor de EER relevante tekst)

(2003/774/EG)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Richtlijn 91/493/EEG van de Raad van 22 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten ⁽¹⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003 ⁽²⁾, en met name op hoofdstuk IV, punt IV, onder 2, van de bijlage daarbij,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Beschikking 93/25/EEG van de Commissie van 11 december 1992 houdende goedkeuring van behandelingen om de ontwikkeling van pathogene micro-organismen bij tweekleppige weekdieren en zeeslakken te verhinderen ⁽³⁾ is ingrijpend gewijzigd ⁽⁴⁾. Ter wille van de duidelijkheid en een rationele ordening van de tekst dient tot codificatie van deze beschikking te worden overgegaan.
- (2) Tweekleppige weekdieren en zeeslakken die zijn gevangen in de gebieden bedoeld in hoofdstuk I, punt 1, onder b) en c), van de bijlage bij Richtlijn 91/492/EEG van de Raad van 15 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren ⁽⁵⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003, vormen een potentieel gevaar voor de consument, als zij niet adequaat worden behandeld.
- (3) Spanje, het Verenigd Koninkrijk en Nederland hebben behandelingen voorgesteld om de ontwikkeling van ziektekiemen bij tweekleppige weekdieren en zeeslakken te verhinderen.

(4) Deze behandelingen zijn toereikend om te waarborgen dat de betrokken producten niet schadelijk zijn voor de gezondheid. Derhalve is niet eerst een behandeling in een zuiveringscentrum of heruitzetting nodig.

(5) De in deze beschikking vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE BESCHIKKING GEGEVEN:

Artikel 1

De in bijlage I bij deze beschikking vermelde behandelingen worden goedgekeurd als behandelingen die verhinderen dat pathogene micro-organismen tot ontwikkeling komen bij tweekleppige weekdieren en zeeslakken die zijn gevangen in de gebieden bedoeld in hoofdstuk I, punt 1, onder b) en c), van de bijlage bij Richtlijn 91/492/EEG en die niet opnieuw zijn uitgezet of een zuiveringsbehandeling hebben ondergaan voordat zij in de handel worden gebracht.

Artikel 2

Beschikking 93/25/EEG wordt ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken beschikking gelden als verwijzingen naar de onderhavige beschikking en worden gelezen volgens de concordantietabel in bijlage III.

⁽¹⁾ PB L 268 van 24.9.1991, blz. 15.

⁽²⁾ PB L 122 van 16.5.2003, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 16 van 25.1.1993, blz. 22.

⁽⁴⁾ Zie bijlage II van deze beschikking.

⁽⁵⁾ PB L 268 van 24.9.1991, blz. 1.

Artikel 3

Deze beschikking is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Brussel, 30 oktober 2003.

Voor de Commissie
David BYRNE
Lid van de Commissie

*BIJLAGE I***BEHANDELINGEN****A. Sterilisatie**

Tweepleppige weekdieren en zeeslakken mogen in hermetisch afgesloten recipiënten worden gesteriliseerd volgens de bepalingen van hoofdstuk IV, punt IV, onder 4, van de bijlage bij Richtlijn 91/493/EEG.

B. Andere warmtebehandelingen

Niet van de schelp ontdane en niet-diepgevroren tweepleppige weekdieren en zeeslakken mogen volgens een van de onderstaande methodes worden behandeld:

1. onderdompeling in kokend water zolang als nodig is om ervoor te zorgen dat de kerntemperatuur van het vlees van de weekdieren ten minste 90 °C bedraagt en handhaving van deze minimale kerntemperatuur gedurende ten minste 90 seconden;
2. koken gedurende 3 tot 5 minuten in een gesloten recipiënt waarin de temperatuur ligt tussen 120 en 160 °C en de druk ligt tussen 2 en 5 kg/cm², gevolgd door verwijdering van de schelpen en diepvriezen van het vlees tot een kerntemperatuur van - 20 °C;
3. koken met stoom onder druk in een gesloten recipiënt waarbij ten minste wordt voldaan aan de in punt 1 bedoelde eisen inzake kooktijd en kerntemperatuur van het vlees van de weekdieren en de toepassing van een onder de eigen controle gevalideerde methode garandeert dat de warmte in de gesloten recipiënt gelijkmatig wordt verdeeld.

*BIJLAGE II***Ingetrokken beschikking en de wijziging ervan**

Beschikking 93/25/EEG (PB L 16 van 25.1.1993, blz. 22)

Beschikking 97/275/EG (PB L 108 van 25.4.1997, blz. 52)

BIJLAGE III

Concordantietabel

Beschikking 93/25/EEG	De onderhavige beschikking
Artikel 1	Artikel 1
—	Artikel 2
Artikel 2	Artikel 3
Bijlage	Bijlage I
—	Bijlage II
—	Bijlage III