31993D0025

L 16/22 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 25.1.1993

DECYZJA KOMISJI

z dnia 11 grudnia 1992 r.

zatwierdzająca niektóre działania mające na celu powstrzymanie rozwoju mikroorganizmów chorobotwórczych u małży i ślimaków morskich

(93/25/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającą warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek produktów rybołówstwa [1], w szczególności jej Załącznik rozdział IV (IV) (2),

a także mając na uwadze, co następuje:

małże i ślimaki morskie odławiane na obszarach określonych w rozdziale I ust. 1 lit. b) oraz ust. 1 lit. c) Załącznika do dyrektywy Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek żywych małży [2] tworzą potencjalne zagrożenie dla konsumentów w przypadku gdyby nie były poddawane odpowiedniej obróbce;

Hiszpania i Zjednoczone Królestwo wprowadziły działania mające na celu powstrzymanie rozwoju mikroorganizmów chorobotwórczych u małży i ślimaków morskich;

procesy te w odpowiedni sposób zabezpieczają zdrowotność produktów i dlatego nie ma konieczności uprzedniego ich oczyszczania czy umieszczenia;

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Działania określone w Załączniku do niniejszej decyzji mające na celu powstrzymanie rozwoju mikroorganizmów chorobotwórczych u małży i ślimaków morskich odławianych na obszarach określonych w rozdziale I ust. 1 lit. b) oraz ust. 1 lit. c) Załącznika do dyrektywy 91/492/EWG oraz te, które nie były przedmiotem oczyszczania czy umieszczenia przed wprowadzeniem do obrotu, zostają niniejszym zatwierdzone.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 11 grudnia 1992 r.

W imieniu Komisji
Ray MAC SHARRY
Członek Komisji

[1] Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 15.
[2] Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 1.

ZAŁĄCZNIK

A. **Sterylizacja**

Sterylizacja małży i ślimaków morskich może być przeprowadzana w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, które spełniają wymagania rozdziału IV (IV) (4) Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG.

B. **Obróbka cieplna**

Dla małży i ślimaków morskich w skorupach i nie zamrożonych dopuszcza się inne rodzaje obróbki cieplnej jak poniżej:

1) — zanurzenie we wrzącej wodzie na okres wymagany do podniesienia temperatury wewnętrznej mięsa małży do poziomu nie niższego niż 90 °C;
   — utrzymanie tej minimalnej temperatury przez okres nie krótszy niż 90 sekund;
2) — gotowanie przez trzy do pięciu minut w zamkniętym naczyniu, gdzie:
   — temperatura zawiera się w granicach 120–160 °C,
   — wartość ciśnienia zawiera się w granicach 2–5 kg/cm^2, a następnie odskorupianie i chłodzenie mięsa do temperatury -20 °C.