

II

(Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade)

COMISSÃO

DECISÃO DA COMISSÃO

de 30 de Outubro de 2003

que aprova certos tratamentos destinados a inibir o desenvolvimento dos microrganismos patogénicos nos moluscos bivalves e nos gastrópodes marinhos

[notificada com o número C(2003) 3984]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2003/774/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Directiva 91/493/CEE do Conselho, de 22 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca ⁽¹⁾ com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003 ⁽²⁾ e, nomeadamente, o ponto 2 da parte IV do capítulo IV do seu anexo,

Considerando o seguinte:

- (1) A Decisão 93/25/CEE da Comissão, de 11 de Dezembro de 1992, que aprova certos tratamentos destinados a inibir o desenvolvimento dos microrganismos patogénicos nos moluscos bivalves e nos gastrópodes marinhos ⁽³⁾, foi alterada de modo substancial ⁽⁴⁾. É conveniente, por uma questão de lógica e clareza proceder à codificação da referida decisão.
- (2) Os moluscos bivalves e os gastrópodes marinhos apanhados nas zonas referidas no capítulo I, alíneas b) e c) do ponto 1, do anexo da Directiva 91/492/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1991, que estabelece as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos ⁽⁵⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003, constituem um perigo potencial para o consumidor se não tiverem sido submetidos a um tratamento adequado.

- (3) A Espanha, o Reino Unido e os Países Baixos apresentaram tratamentos destinados a inibir o desenvolvimento de germes patogénicos nos moluscos bivalves e nos gastrópodes marinhos.
- (4) Os referidos tratamentos são suficientes para garantir a salubridade dos produtos e, portanto, é desnecessário recorrer a uma purificação ou afinação prévia.
- (5) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

São aprovados os tratamentos constantes do anexo I da presente decisão para inibir o desenvolvimento de microrganismos patogénicos nos moluscos bivalves e gastrópodes marinhos apanhados nas zonas referidas no capítulo I, alíneas b) e c) do ponto 1, do anexo da Directiva 91/492/CEE que não tenham sido objecto de uma afinação ou purificação antes de serem colocados no mercado.

Artigo 2.º

A Decisão 93/25/CEE é revogada.

As referências à decisão revogada devem entender-se como sendo feitas para a presente decisão e devem ser lidas de acordo com o quadro de correspondência constante do anexo III.

⁽¹⁾ JO L 268 de 24.9.1991, p. 15.

⁽²⁾ JO L 122 de 16.5.2003, p. 1.

⁽³⁾ JO L 16 de 25.1.1993, p. 22.

⁽⁴⁾ Ver o anexo II da presente decisão.

⁽⁵⁾ JO L 268 de 24.9.1991, p. 1.

Artigo 3.º

Os Estados-Membros são os destinatários da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 30 de Outubro de 2003.

Pela Comissão
David BYRNE
Membro da Comissão

ANEXO I

TRATAMENTOS

A. Tratamento de esterilização

Os moluscos bivalves e gastrópodes marinhos podem ser submetidos a um tratamento de esterilização em recipientes hermeticamente fechados, que correspondam às condições definidas no ponto 4 da parte IV do anexo da Directiva 91/493/CEE.

B. Outros tratamentos térmicos

Os moluscos bivalves e gastrópodes marinhos com concha e não congelados podem ser tratados por um dos seguintes métodos:

1. Imersão em água a ferver durante o tempo necessário para que a temperatura interna da carne dos moluscos atinja, no mínimo, 90 °C, e manutenção dessa temperatura interna mínima durante um período igual ou superior a 90 segundos.
2. Cozedura durante 3 a 5 minutos num recipiente fechado, em que a temperatura esteja compreendida entre 120 e 160 °C, e a pressão esteja compreendida entre 2 e 5 kg/cm² seguida da retirada das conchas e da congelação da carne até esta atingir uma temperatura interna de - 20 °C.
3. Cozedura a vapor sob pressão em recipiente fechado, em que são respeitadas, pelo menos, as exigências em termos de tempo de cozedura e de temperatura interna da carne dos moluscos previstas no ponto 1, e a homogeneidade da distribuição de calor dentro do recipiente fechado é garantida por uma metodologia validada no âmbito do programa de autocontrolo.

ANEXO II

Decisão revogada e sua alteração

Decisão 93/25/CEE (JO L 16 de 25.1.1993, p. 22)

Decisão 97/275/CE (JO L 108 de 25.4.1997, p. 52)

ANEXO III

Tabela de correspondência

Decisão 93/25/CEE	Presente decisão
Artigo 1.º	Artigo 1.º
—	Artigo 2.º
Artigo 2.º	Artigo 3.º
Anexo	Anexo I
—	Anexo II
—	Anexo III