

31993D0025

L 16/22

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

25.1.1993

ROZHODNUTIE KOMISIE**z 11. decembra 1992,****ktoré schvaľuje určité úpravy proti rozšíreniu patogénnych mikroorganizmov v dvojchlopňových mäkkýšoch a morských gastropodoch**

(93/25/EHS)

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na smernicu Rady 91/493/EHS z 22. júla 1991, ktorá stanovuje zdravotné podmienky pre výrobu rybných výrobkov ⁽¹⁾ a ich dodávku na trh, konkrétne kapitolu IV (IV) (2) prílohy k nej,keďže dvojchlopňové mäkkýše a morské gastropody lovené v oblastiach, ktoré uvádza kapitola I (1) b) a (1) c) dodatku k smernici Rady 91/492/EHS z 15. júla 1991, ktorá predpisuje zdravotné podmienky výroby živých dvojchlopňových mäkkýšov ⁽²⁾ a ich dodávky na trh, predstavujú potenciálne nebezpečenstvo pre spotrebiteľov ak nie sú náležito upravené,

keďže Španielsko a Veľká Británia navrhli úpravy proti rozširovaniu patogénov v dvojchlopňových mäkkýšoch a morských gastropodoch;

keďže tieto postupy sú vhodné na zabezpečenie zdravých výrobkov, a preto nie je potrebné ich vopred podrobiť čisteniu alebo premiestňovaniu;

keďže opatrenia uvedené v tejto smernici sú v súlade so stanoviskom Stáleho veterinárneho výboru,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Týmto sa schvaľujú úpravy uvedené v prílohe k tomuto rozhodnutiu, ktoré majú zabrániť vzniku patogénnych mikroorganizmov v dvojchlopňových mäkkýšoch a morských gastropodoch, ktoré neboli premiestňované alebo čistené pred dodaním na trh a lovili sa v oblastiach, ktoré uvádza kapitola I (1) b) a (1) c) alebo príloha k smernici 91/492/EHS.

Článok 2

Toto nariadenie je adresované členským štátom.

V Bruseli 11. decembra 1992

Za Komisiu

Ray MAC SHARRY

člen Komisie⁽¹⁾ Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 15.⁽²⁾ Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 1.

PRÍLOHA

A. Sterilizácia

Dvojchlopňové mäkkýše a morské gastropody môžu byť podrobené sterilizácii v hermeticky uzavretých kontajneroch, ktoré spĺňajú požiadavky kapitoly IV (IV) (4) dodatku k smernici 91/493/EHS.

B. Ostatné tepelné úpravy

Dvojchlopňové mäkkýše a morské gastropody v lastúre a nezmrazené môžu byť upravené jedným z nasledujúcich spôsobov:

1. — ponorením do vriacej vody na dobu potrebnú na stúpnutie teploty vo vnútri mäsa mäkkýša na najmenej 90 °C;
— udržaním tejto minimálnej teploty najmenej 90 sekúnd;
 2. — varením od troch do piatich minút v uzavretom priestore, kde:
— sa teplota pohybuje medzi 120 a 160 °C,
— sa tlak pohybuje medzi 2 a 5 kg/cm² a potom odstránením lastúr a zmrazením mäsa na teplotu – 20 °C v jadre.
-