ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 19. Januar 1993

über die Einzelheiten der Sichtkontrollen zur Feststellung von Parasiten in Fischereierzeugnissen

(93/140/EWG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung der Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen (1), insbesondere auf Kapitel IV Ziffer V Nummer 1 des Anhangs,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Richtlinie 91/493/EWG enthält insbesondere Vorschriften für Sichtkontrollen zur Feststellung von Fischparasiten bei der Bearbeitung von Fischereierzeugnissen in Betrieben an Land und auf Fabrikschiffen.

Unternehmer im Fischereisektor müssen auf jeder Stufe der Herstellung von Fischereierzeugnissen Eigenkontrollen nach den in Artikel 6 der Richtlinie 91/493/EWG genannten Grundsätzen durchführen, um zu verhindern, daß eindeutig mit Parasiten infizierte Fische als Speisefisch vermarktet werden.

Gemäß Kapitel I Ziffer II Nummer 5 des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG gelten für Betriebe an Land und für Fabrikschiffe die gleichen Hygienevorschriften.

Zur Festlegung der Kontrollmodalitäten sind die Begriffe „sichtbare Parasiten" und „Sichtkontrolle" zu bestimmen sowie Art und Häufigkeit der Beschau festzulegen.

Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Entscheidung gelten folgende Definitionen:

1. *„sichtbare Parasiten":* Parasiten oder Parasitengruppen, die sich aufgrund ihrer Größe, Farbe oder Beschaffenheit deutlich vom Fischgewebe unterscheiden lassen;
2. *„Sichtkontrolle":* nicht zerstörende Untersuchung von Fischen oder Fischereierzeugnissen ohne optische Vergrößerungsmittel und unter für das menschliche Auge guten Lichtverhältnissen, gegebenenfalls auch Durchleuchten.

Artikel 2

(1) Die Sichtkontrolle wird an einer Stichprobe aus repräsentativen Einheiten vorgenommen.

(2) Die Leiter der Betriebe an Land und die an Bord der Fabrikschiffe zuständigen Personen entscheiden nach Maßgabe der Art der Fischereierzeugnisse, ihres geographischen Ursprungs und ihrer Verwendung über Umfang und Häufigkeit der Sichtkontrollen gemäß Absatz 1.

Artikel 3

Während des Produktionsablaufs sind beim ausgenommenen Fisch die Leibeshöhle und die zum menschlichen Verzehr bestimmten Lebern und Rogen einer fachmännischen Sichtkontrolle zu unterziehen. Die Art der Sichtkontrolle hängt wie folgt von der Ausweidetechnik ab:

1. Wird von Hand ausgenommen, so wird kontinuierlich beim Entfernen der Innereien und beim Waschen kontrolliert.
2. Wird maschinell ausgenommen, so werden Stichproben aus repräsentativen Einheiten von mindestens zehn Fischen je Partie kontrolliert.

Artikel 4

Bei Fischfilets oder -scheiben erfolgt die fachmännische Sichtkontrolle beim Zurichten der Filets bzw. der Scheiben. Ist eine Einzelkontrolle wegen der Filetgröße oder der Filetierungstechnik nicht möglich, so wird ein Stichprobenplan erstellt, der der zuständigen Stelle gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Richtlinie 91/493/EWG zur Verfügung steht. Ist das Durchleuchten der Filets technisch möglich, so ist dieses Verfahren im Stichprobenplan zu berücksichtigen.

Artikel 5

Diese Entscheidung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 19. Januar 1993

Für die Kommission

René STEICHEN

Mitglied der Kommission

(1) ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 15.