DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 19 gennaio 1993

che fissa le modalità del controllo visivo per l'individuazione dei parassiti nei prodotti ittici

(93/140/CEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il Trattato che istituisce la Comunità economica europea,

vista la direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca [1], in particolare il capitolo IV, paragrafo V, punto 1 dell'allegato,

considerando che la direttiva 91/493/CEE del Consiglio prevede disposizioni relative alla lotta contro i parassiti applicabili alla manipolazione dei prodotti ittici negli stabilimenti a terra e a bordo di navi fattoria;

considerando che è compito delle industrie del settore della pesca attuare autocontrolli in tutte le fasi della fabbricazione dei prodotti della pesca secondo le norme previste all'articolo 6 della direttiva 91/493/CEE, in modo che i pesci manifestamente contaminati da parassiti vengano esclusi dal consumo umano;

considerando che, a norma dell'allegato, capitolo I, paragrafo II, punto 5 della direttiva 91/493/CEE del Consiglio, le stesse norme devono essere applicate tanto agli stabilimenti a terra, quanto alle navi fattoria;

considerando che l'adozione delle modalità di controllo visivo implica la definizione del concetto di parassiti visibili e di controllo visivo, nonché la fissazione della natura e della frequenza dei controlli da effettuare;

considerando che le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Ai fini della presente decisione si applicano le seguenti definizioni:

1) *Parassita visibile:* parassita o gruppo di parassiti che, per dimensioni, colore o struttura, è chiaramente distinguibile dai tessuti del pesce.

2) *Controllo visivo:* esame non distruttivo di pesci o prodotti della pesca effettuato senza l'ausilio di strumenti di ingrandimento ottico e in condizioni di buona illuminazione per l'occhio umano e, se del caso, anche mediante la separatura.

Articolo 2

1. Il controllo visivo viene effettuato per campionamento su un numero rappresentativo di unità del lotto.

2. I responsabili degli stabilimenti a terra e le persone qualificate a bordo delle navi fattoria determinano, in funzione della natura dei prodotti ittici, della loro origine geografica e del loro impiego, l'entità e la frequenza dei controlli di cui al paragrafo 1.

Articolo 3

Durante la produzione, il controllo visivo del pesce eviscerato dev'essere effettuato dagli addetti sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano. A seconda del metodo di eviscerazione utilizzato, il controllo visivo dev'essere eseguito:

1) in caso di eviscerazione manuale: dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio;

2) in caso di eviscerazione meccanica: per campionamento, effettuato su un numero rappresentativo di unità, costituito da almeno dieci esemplari per partita.

Articolo 4

Il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura. Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentano un controllo individuale, un piano di campionamento deve essere predisposto e tenuto a disposizione dell'autorità competente secondo le disposizioni di cui all'articolo 6, punto 1 della direttiva 91/493/CEE. Qualora sia tecnicamente possibile la speratura dei filetti dovrà essere inclusa nel piano di campionamento.

Articolo 5

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 19 gennaio 1993.

Per la Commissione

René STEICHEN

Membro della Commissione

[1] GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 15.