DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 19 de enero de 1993

por la que se establecen las modalidades del control visual para detectar parásitos en los productos de la pesca

(93/140/CEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vista la Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros [1] y, en particular, el punto 1 de la sección V del capítulo IV del Anexo,

Considerando que la Directiva 91/493/CEE establece, en particular, los requisitos en materia de control de parásitos durante la manipulación de los productos pesqueros en los establecimientos en tierra y a bordo de los buques factoría ;

Considerando que corresponde a los industriales del sector pesquero realizar sus propios controles en todas las fases de producción de los productos pesqueros de acuerdo con las normas establecidas en el artículo 6 de la Directiva 91/493/CEE con objeto de que el pescado que presente signos manifiestos de parásitos no se destine al consumo humano ;

Considerando que, de conformidad con el punto 5 de la sección II del capítulo I del Anexo de la Directiva 91/493/CEE, las mismas normas deben valer tanto para los establecimientos en tierra como para los buques factoría ;

Considerando que el establecimiento de las modalidades del control visual requiere que la definición de las nociones de parásitos visibles y de control visual, así como la determinación del carácter y frecuencia de las observaciones ;

Considerando que las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comite veterinario permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN :

Artículo 1

A los efectos de la presente Decisión, se entenderá por :

1) « *Parásito visible* », el parásito o grupo de parásitos que tengan una dimensión, un color o una textura que permita distinguirlos claramente de los tejidos del pescado.

2) « *Control visual* », el examen no destructivo de pescado o productos pesqueros ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano, incluido, en su caso, el examen al trasluz.

Artículo 2

1. El control visual se realizará por muestreo sobre un número representativo de unidades.

2. Los responsables de los establecimientos en tierra y las personas cualificadas a bordo de los buques factoría determinarán, en función del tipo de productos, de su origen geográfico y de su utilización, la amplitud y frecuencia de los controles a que se refiere el apartado 1.

Artículo 3

Durante el proceso de producción, el personal cualificado deberá realizar un control visual del pescado eviscerado en la cavidad abdominal, hígado y lechazas destinados al consumo humano. Según el sistema de destripado utilizado, el control visual deberá realizarse :

1) en caso de destripado manual, por el operador de manera continua en el momento de la separación de las vísceras y del lavado ;

2) en caso de destripado mecánico, por muestreo ejercido sobre un número representativo de unidades no inferior a diez unidades por lote.

Artículo 4

El personal cualificado realizará el control visual de los filetes y de las rodajas de pescado durante la inspección de defectos después del fileteado o el corte. Cuando no sea posible un examen individual, por razón de la talla de los filetes o de las operaciones de fileteado, deberá establecerse un plan de muestreo, que se conservará a disposición de la autoridad competente de conformidad con las disposiciones del apartado 1 del artículo 6 de la Directiva 91/493/CEE. Cuando desde un punto de vista técnico resulte posible proceder al examen al trasluz de los filetes, éste deberá incluirse en el plan de muestreo.

Artículo 5

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 19 de enero de 1993.

Por la Comisión

René STEICHEN

Miembro de la Comisión

[1] DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 15.