31993D0140

L 56/42 *EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA* 9.3.1993

# KOMISJONI OTSUS,

## 19. jaanuar 1993,

## millega kehtestatakse kalatoodetes parasiitide kindlakstegemiseks läbiviidava visuaalse kontrolli üksikasjalikud eeskirjad

(93/140/EMÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 22. juuli 1991. aasta direktiivi 91/493/EMÜ, milles sätestatakse kalatoodete tootmise ja turuleviimise tervishoiunõuded, ([1]) eriti selle lisa IV peatüki V osa 1. punkti,

ning arvestades, et:

direktiiviga 91/493/EMÜ sätestatakse kalatoodete kaldal ja kalatöötlemislaevadel käsitsemise ajal läbiviidavaid parasiidikontrolle käsitlevad nõuded;

kalandussektori töötajad peavad kalatoodete tootmise kõikide etappide käigus viima kooskõlas direktiivi 91/493/EMÜ artiklis 6 sätestatud eeskirjadega läbi kontrolle, et parasiitidega nakatunud kalasid ei suunataks inimtoiduna ringlusesse;

direktiivi 91/493/EMÜ lisa I peatüki II jao punkti 5 alusel tuleb samu eeskirju kohaldada kaldal asuvate kalatöötlemisettevõtete ja kalatöötlemislaevade puhul;

visuaalset kontrolli käsitlevate üksikasjalike eeskirjade vastuvõtmine eeldab nähtavate parasiitide ja visuaalse kontrolli mõistete määratlemist ning vaatluste iseloomu ja sageduse kindlaksmääramist;

käesoleva otsusega ettenähtud meetmed on kooskõlas alalise veterinaarkomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

*Artikkel 1*

Käesolevas otsuses:

1. *nähtav parasiit* – parasiit või parasiitide rühm, mille suurus, värv või struktuur on kala koest selgelt eristatav;
2. *visuaalne kontroll* – kala või kalatoodete pakke avamata läbiviidav kontroll ilma optiliste suurendusvahenditeta ning heades valgustingimustes, vajaduse korral ka läbivalgustamine.

*Artikkel 2*

1. Visuaalne kontroll viiakse läbi esindava arvu proovide põhjal.

2. Kaldal asuvate ettevõtete vastutavad isikud ning kalatöötlemislaevade asjatundjad määravad kalatoodete laadi, nende geograafilise päritolu ja kasutuse põhjal kindlaks lõikes 1 osutatud kontrolli ulatuse ja sageduse.

*Artikkel 3*

Asjatundjad kontrollivad visuaalselt tootmise käigus siseelunditest puhastatud kala kõhuõõnt, inimtoiduks ettenähtud maksa ja kalamarja. Sõltuvalt rookimisviisist viiakse visuaalne kontroll läbi:

1. siseelundite manuaalse eemaldamise korral pidevalt vastavate töötajate poolt siseelundite eemaldamise ja pesemise ajal;
2. siseelundite mehaanilise eemaldamise korral proovide võtmise teel esindava arvu proovide põhjal, milleks on vähemalt 10 kala partii kohta.

*Artikkel 4*

Asjatundjad kontrollivad visuaalselt kalafileed või kalalõike puhastamise ajal pärast fileerimist või viilutamist. Kui üksikute fileede kontrollimine ei ole fileede suuruse või fileerimistoimingute tõttu võimalik, tuleb koostada proovivõtuplaan ja teha see pädevatele asutustele kättesaadavaks kooskõlas direktiivi 91/493/EMÜ artikli 6 lõike 1 sätetega. Kui fileede läbivalgustamine on tehniliselt võimalik, tuleb see proovivõtuplaani lisada.

*Artikkel 5*

Käesolev otsus on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 19. jaanuar 1993

*Komisjoni nimel*

*komisjoni liige*

René STEICHEN

([1]) EÜT L 268, 24.9.1991, lk 15.