

## II

(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)

## COMISIÓN

## DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 30 de octubre de 2003

por la que se aprueban algunos tratamientos para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos en los moluscos bivalvos y los gasterópodos marinos

[notificada con el número C(2003) 3984]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2003/774/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad 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 <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 806/2003 <sup>(2)</sup>, y, en particular, el punto 2 del capítulo IV de su anexo,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Decisión 93/25/CEE de la Comisión, de 11 de diciembre de 1992, por la que se aprueban algunos tratamientos para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos en los moluscos bivalvos y los gasterópodos marinos <sup>(3)</sup> ha sido modificada <sup>(4)</sup> de forma sustancial. Conviene, en aras de una mayor racionalidad y claridad, proceder a la codificación de dicha Decisión.
- (2) Los moluscos bivalvos y los gasterópodos marinos recogidos en las zonas mencionadas en las letras b) y c) del punto 1 del capítulo I del anexo de la Directiva 91/492/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos <sup>(5)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 806/2003 representan un peligro potencial para el consumidor si no se someten a un tratamiento apropiado.

(3) España, el Reino Unido y los Países Bajos han presentado unos tratamientos para inhibir la proliferación de gérmenes patógenos en los moluscos bivalvos y los gasterópodos marinos.

(4) Dichos tratamientos son suficientes para garantizar la salubridad de los productos y, por consiguiente, no es necesario recurrir previamente a una depuración o a una reinstalación.

(5) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

*Artículo 1*

Quedan aprobados los tratamientos que figuran en el anexo I de la presente Decisión para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos en los moluscos bivalvos y los gasterópodos marinos, recogidos en las zonas mencionadas en las letras b) y c) del punto 1 del capítulo I del anexo de la Directiva 91/492/CEE, que no hayan sido reinstalados o depurados antes de su comercialización.

*Artículo 2*

Queda derogada la Decisión 93/25/CEE.

Las referencias a la Decisión derogada se entenderán hechas a la presente Decisión y se leerán con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el anexo III.

<sup>(1)</sup> DO L 268 de 24.9.1991, p. 15.

<sup>(2)</sup> DO L 122 de 16.5.2003, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 16 de 25.1.1993, p. 22.

<sup>(4)</sup> Véase el anexo II de la presente Decisión.

<sup>(5)</sup> DO L 268 de 24.9.1991, p. 1.

*Artículo 3*

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 30 de octubre de 2003.

*Por la Comisión*  
David BYRNE  
*Miembro de la Comisión*

---

*ANEXO I***TRATAMIENTOS****A. Tratamiento de esterilización**

Los moluscos bivalvos y los gasterópodos marinos podrán someterse a un tratamiento de esterilización en recipientes herméticamente cerrados que reúnan las condiciones fijadas en el punto IV.4 del capítulo IV de la Directiva 91/493/CEE.

**B. Otros tratamientos por calor**

Los moluscos bivalvos y los gasterópodos marinos de concha y sin congelar podrán someterse a un tratamiento consistente en uno de los métodos siguientes:

- 1) Inmersión en agua hirviendo durante el tiempo necesario para elevar la temperatura interna de la carne de los moluscos a 90 °C como mínimo y mantenimiento de esta temperatura interna mínima durante un período de tiempo igual o superior a 90 segundos.
- 2) Cocción de 3 a 5 minutos en un recipiente cerrado en el que exista una temperatura comprendida entre los 120 y 160 °C y una presión comprendida entre los 2 y los 5 kg/cm<sup>2</sup>, seguida del pelado y de la congelación de la carne a -20 °C en el centro.
- 3) Cocción por vapor bajo presión en un recipiente cerrado siempre que al menos sean respetadas las exigencias de tiempo y temperatura interna de la carne de los moluscos contemplados en el punto 1 y esté garantizada la homogeneidad de la distribución de calor en el recinto cerrado por una metodología validada en el cuadro del programa de control.

---

*ANEXO II***Decisión derogada y su modificación**

Decisión 93/25/CEE (DO L 16 de 25.1.1993, p. 22)

Decisión 97/275/CE (DO L 108 de 25.4.1997, p. 52)

---

## ANEXO III

**Tabla de correspondencias**

Decisión 93/25/CEE	Presente Decisión
Artículo 1	Artículo 1
—	Artículo 2
Artículo 2	Artículo 3
Anexo	Anexo I
—	Anexo II
—	Anexo III