

- v) nella parte II, il punto 6 è sostituito dal seguente:
- «6. Quando i pesci sono decapitati e/o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme di igiene, appena possibile dopo la cattura e i prodotti della pesca devono essere lavati immediatamente. I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica devono essere rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti della pesca destinati al consumo umano. Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano devono essere refrigerati o conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati.»
- vi) nella parte II, il punto 7 è sostituito dal seguente:
- «7. Qualora si pratichi il congelamento in salamoia di pesci interi destinati alla fabbricazione di conserve, occorre raggiungere una temperatura non superiore a  $-9^{\circ}\text{C}$  per tali prodotti della pesca. Anche qualora siano poi congelati ad una temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ , i pesci interi inizialmente congelati in salamoia a una temperatura non superiore a  $-9^{\circ}\text{C}$  devono essere destinati alla fabbricazione di conserve. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.»
- b) il capitolo III è così modificato:
- i) nella parte A, il punto 4 è sostituito dal seguente:
- «4. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati e conservati sotto ghiaccio devono assicurare che l'acqua di fusione sia evacuata e non rimanga a contatto con prodotti della pesca.»
- ii) la parte B è sostituita dalla seguente:
- «B. REQUISITI PER I PRODOTTI CONGELATI
- Gli stabilimenti a terra che congelano o conservano prodotti della pesca congelati devono disporre di attrezzature, adeguate all'attività svolta, conformi ai requisiti applicabili alle navi frigorifero di cui alla sezione VIII, capitolo I, parte I.C, punti 1 e 2.»
- 7) alla sezione XI, sono aggiunti i seguenti punti 7 e 8:
- «7. I requisiti di cui ai punti 1, 3, 4 e 6 si applicano anche a tutte le altre lumache della famiglia *Helicidae*, *Hygromiidae* o *Sphincterochilidae* se destinate al consumo umano.
8. I requisiti di cui ai punti da 1 a 5 si applicano anche alle cosce di rane del genere *Pelophylax* della famiglia *Ranidae* e dei generi *Fejervarya*, *Limnonectes* e *Hoplobatrachus* della famiglia *Dicroglossidae* se destinate al consumo umano.»
- 8) alla sezione XII, capitolo II, il punto 5 è soppresso.

21CE2381

