394L0059

N:o L 315/18 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* 8.12.94

KOMISSION DIREKTIIVI 94/59/EY,

annettu 2 päivänä joulukuuta 1994,

kolmansista maista tuotavan siansukuisista kotieläimistä peräisin olevan tuoreen lihan trikiinitutkimuksesta *(Trichinelle spiralis)* annetun neuvoston direktiivin 77/96/ETY liitteiden muuttamisesta kolmannen kerran

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen

ottaa huomioon kolmansista maista tuotavan siansukuisista kotieläimistä peräisin olevan tuoreen lihan trikiinitutkimuksesta 21 päivänä joulukuuta 1976 annetun neuvoston direktiivin 77/96/ETY(1), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 89/321/ETY(2), ja erityisesti sen 8 artiklan,

sekä katsoo, että

uusimmat tutkimukset ovat osoittaneet, että on tarpeen muuttaa tiettyjä tutkimusmenetelmiä trikiinien havaitsemiseksi hevosenlihassa; pysyvä eläinlääkintäkomitea hyväksyi vaihtvehtoisia pakastusmenetelmiä trikiinien inaktivoimiseksi; näiden menetelmien luotettavuus vastaa terveyden suojelun kannalta nykyisiä menetelmiä; direktiivin 77/96/ETY liitteeseen I olisi siksi tehtävä asianmukaisia lisäyksiä,

lihan pakastamisen helpottamiseksi kolmansilla mailla ja jäsenvaltioilla olisi oltava mahdollisuus valita säädetyistä pakastusmenetelmistä,

tieteellinen eläinlääkintäkomitea suositteli nykyisin käytössä oleviin trikiinitarkastusten menetelmiin tiettyjä teknisiä muutoksia ja lisäyksiä, erityisesti hevosenlihan tarkastukseen ja edellytyksiin, jotka trikiinitutkimuksesta vastuussa olevien laboratorioiden on täytettävä, ja

tässä direktiivissä vahvistetut toimenpiteet ovat pysyvän eläinlääkintäkomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Muutetaan direktiivi 77/96/ETY liitteen mukaisesti.

2 artikla

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan viimeistään 1 päivänä tammikuuta 1995. Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niitä virallisesti julkaistaessa niihin on liitettävä viittaus tähän direktiiviin. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

3 artikla

Tämä direktiivi tulee voimaan 12 päivänä joulukuuta 1994.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 1994.

Komission puolesta

René STEICHEN

Komission jäsen

(1) EYVL N:o L 26, 31.1.1977, s. 67
(2) EYVL N:o L 133, 17.5.1989, s. 33

LIITE

Muutetaan direktiivin 77/96/ETY liitteet seuraavasti.

A Muutetaan liitteessä I oleva VII c kohta seuraavasti:

1 korvataan 1 kohdan kahdeksannen luetelmakohdan ilmaus "viisi grammaa" ilmauksella "seitsemän grammaa";

2 lisätään 3 kohdan jälkeen uusi 4 kohta seuraavasti:

"4. Yhtään polykarbonaattikalvosuodatinta ei saa käyttää yli viisi kertaa. Suodatin on palautettava jokaisen käyttökerran jälkeen. Suodattimen kärsimien mahdollisten vahinkojen määrittämiseksi, joiden jälkeen se on käyttöön sopimaton, on suodatin lisäksi tarkastettava jokaisen käytön jälkeen."

3 Entisestä 4 kohdasta tulee 5 kohta ja 5 kohdasta tulee 6 kohta.

B Muutetaan liite IV seuraavasti:

1 lisätään otsikon "Kylmäkäsittely" jälkeen uusi alaotsikko "**I Menetelmä 1**";

2 lisätään 7 kohdan jälkeen teksti seuraavasti:

"**II Menetelmä 2**

Menetelmän 1 1–5 kohdan yleiset määräykset on täytettävä ja seuraavia aikojen ja lämpötilojen yhdistelmiä on sovellettava.

1 Lihapalat, joiden halkaisija tai paksuus on enintään 15 cm, on jäädytettävä jonkin seuraavan ajan ja lämpötilan yhdistelmän mukaan:

— 20 päivää - 15 °C,

— 10 päivää - 23 °C,

— 6 päivää -29 °C.

2 Lihapalat, joiden halkaisija tai paksuus on 15–50 cm, on jäädytettävä jonkin seuraavan ajan ja lämpötilan yhdistelmän mukaan:

— 30 päivää - 15 °C,

— 20 päivää - 25 °C,

— 12 päivää - 29 °C.

Jäädytystilojen lämpötila ei saa olla valittua inaktivointilämpötilaa korkeampi. Se on mitattava kalibroiduilla lämpösähköisillä välineillä ja mittaustulosten rekisteröinnin on oltava jatkuvaa. Sitä ei saa mitata suoraan kylmän ilman virrasta. Välineitä on säilytettävä lukituissa tiloissa. Tulostaulukoiden on sisällettävä maahantuonnin yhteydessä laaditun lihantarkastusrekisterin tarpeelliset tiedot sekä pakastuksen alkamis- ja päättymispäivä ja -aika, ja niitä on säilytettävä yksi vuosi laatimisen jälkeen.

III Menetelmä 3

Lihapalojen sisälämpötilan tarkastus.

1 Sovelletaan ajan ja lämpötilan yhdistelmiä seuraavasti, jos lihapalojen sisälämpötila on varmistettu ja jos 2–6 kohdan edellytykset täytetään:

— 106 tuntia - 18 °C,

— 82 tuntia - 21 °C,

— 63 tuntia - 23,5 °C,

— 48 tuntia - 26 °C,

— 35 tuntia - 29 °C,

— 22 tuntia - 32 °C,

— 8 tuntia - 35 °C,

— ½ tuntia - 37 °C.

2 Jäädytettynä saapunut liha on säilytettävä sellaisenaan.

3 Erät on säilytettävä erillään ja lukituissa jäähdytystiloissa.

4 Jokaisen erän jäädytystiloihin saapumispäivä ja -aika on rekisteröitävä.

5 Jäähytystilan teknisten laitteiden ja energian lähteen on kyettävä takaamaan, että 1 kohdassa tarkoitettu lämpötila saavutetaan hyvin nopeasti ja että se pysyy lihapalojen joka kohdassa.

6 Lämpötila on mitattava kalibroiduilla lämpösähköisillä välineillä ja mittaustulosten rekisteröinnin on oltava jatkuvaa. Lämpömittarin anturin on oltava sijoitettu kalibroidun lihapalan keskelle, joka ei saa olla pienempi kuin paksuin jäätytettävä lihapala. Tämä lihapala on sijoitettava jäädytystilan epäsuotuisimpaan paikkaan, ei jäähytyslaitteiden välittömään läheisyyteen eikä suoran kylmän ilman virran välittömään läheisyyteen. Välineitä on säilytettävä lukituissa tiloissa. Tulostaulukoiden on sisällettävä maahantuonnin yhteydessä laaditun lihantarkastusrekisterin tarpeelliset tiedot sekä pakastuksen alkamis- ja päättymispäivä ja -aika, ja niitä on säilytettävä yksi vuosi laatimisen jälkeen."

C Lisätään liite V seuraavasti:

"*LIITE V*

Hevosenlihan tarkastus ja pakastus

1 **Tarkastus**

Hevosenlihan tarkastus on tehtävä liitteessä I, joka on muutettu seuraavasti, mainitun digestiomenetelmän mukaisesti:

— vähintään 10 g painoiset analyysinäytteet on otettava kieli- tai poskilihaksesta. Kieli- tai poskilihasten puuttuessa otetaan saman kokoinen analyysinäyte palleapilareiden jänneosan yhtymäkohdasta. Lihaksen on oltava puhdas sidekudoksista ja rasvasta,

— digestoidaan 5 g näyte sen tarkastamiseksi, että yhdistettyjen näytteiden digestiomenetelmää sovelletaan liitteessä I olevien III–VII kohdan mukaisesti. Jokaisen digestiomenetelmän osalta tutkitun lihaksen kokonaispaino ei saa olla suurempi kuin 100 g liitteessä I olevissa III, IV, V ja VI kohdassa tarkoitettujen menetelmien osalta tai 35 g liitteessä I olevassa VII kohdassa tarkoitetun menetelmän osalta,

— jos saadaan positiivinen tulos, otetaan toinen 10 g painoinen analyysinäyte myöhempää erillistä analyysia varten.

2 **Hevosenlihan pakastus**

Trikiinien tappamiseksi pakastuksessa hevosenlihalle on tehtävä kylmäkäsittely jonkin liitteessä IV kuvaillun menetelmän mukaisesti."