DIRECTIVE 94/59/CE DE LA COMMISSION

du 2 décembre 1994

portant troisième modification des annexes de la directive 77/96/CEE du Conseil relative à la recherche de trichines *(Trichinelle spiralis)* lors des importations, en provenance des pays tiers, des viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 77/96/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à la recherche de trichines lors des importations, en provenance des pays tiers, des viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine [1], modifiée en dernier lieu par la directive 89/321/CEE [2], et notamment son article 8,

considérant que des études récentes ont démontré la nécessité de modifier certaines méthodes d'inspection pour la recherche des trichines dans la viande chevaline ; que le comité scientifique vétérinaire a approuvé d'autres méthodes de congélation pour l'inactivation des trichines ; que la fiabilité de ces méthodes sur le plan de la protection sanitaire est équivalente à celle des méthodes existantes ; qu'il convient donc de procéder à des ajouts appropriés à l'annexe I de la directive 77/96/CEE ;

considérant que, pour faciliter la congélation des viandes, les pays tiers et les États membres doivent avoir le choix entre les méthodes de congélation prévues ;

considérant que le comité scientifique vétérinaire a recommandé certaines adaptations et additions d'ordre technique aux méthodes de dépistage des trichines actuellement employées, en particulier pour l'inspection de la viande chevaline et pour les conditions que doivent remplir les laboratoires chargés de la recherche des trichines ;

considérant que les mesures fixées par la présente directive sont conformes à l'avis du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

La directive 77/96/CEE est modifiée conformément à l'annexe.

Article 2

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1er janvier 1995. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 3

La présente directive entre en vigueur le 12 décembre 1994.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 1994.

Par la Commission

René STEICHEN

Membre de la Commission

---

[1] JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 67.
[2] JO n° L 133 du 17. 5. 1989, p. 33.

ANNEXE

Les annexes de la directive 77/96/CEE sont modifiées comme suit.

A. Le point VII c) de l'annexe I est modifié comme suit :

1. au point 1 huitième tiret, les termes « 5 grammes » sont remplacés par les termes « 7 grammes » ;

2. après le point 3, le nouveau point 4 suivant est inséré :

« 4. *Utilisation de filtres à membrane*

Aucun filtre à membrane en polycarbonate ne peut être utilisé plus de cinq fois. Retourner le filtre après chaque usage. En outre, vérifier le filtre après chaque usage pour déterminer s'il a subi un dommage, ce qui le rendrait impropre à toute autre utilisation. »

3. le point 4 devient le point 5 et le point 5 devient le point 6.

B. L'annexe IV est modifiée comme suit :

1. à la suite du titre « Traitement par le froid », le nouveau sous-titre « I. **Méthode 1** » est inséré ;

2. à la suite du point 7, le texte suivant est inséré :

« II. **Méthode 2**

Les dispositions générales des points 1 à 5 de la méthode 1 doivent être satisfaites et les combinaisons de temps et de température suivantes appliquées.

1. Les morceaux de viande d'un diamètre ou d'une épaisseur de 15 cm au maximum doivent être congelés selon l'une des combinaisons de temps et de température suivantes :

— 20 jours à − 15 °C,
— 10 jours à − 23 °C,
— 6 jours à − 29 °C.

2. Les morceaux de viande d'un diamètre ou d'une épaisseur de 15 à 50 cm doivent être congelés selon l'une des combinaisons de temps et de température suivantes :

— 30 jours à − 15 °C,
— 20 jours à − 25 °C,
— 12 jours à − 29 °C.

La température dans la chambre frigorifique ne doit pas être supérieure au niveau de la température d'inactivation choisie. Elle doit être mesurée à l'aide d'appareils thermoélectriques étalonnés, et constamment enregistrée. Elle ne doit pas être mesurée à même le courant d'air froid. Les appareils de mesure doivent être gardés sous clé. Les graphiques doivent porter l'indication des numéros correspondants du registre de l'inspection des viandes à l'importation ainsi que du jour et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an.

III. **Méthode 3**

Contrôle de la température à cœur des morceaux de viande.

1. Appliquer les combinaisons de temps et de température suivantes si la température à cœur des morceaux de viande est vérifiée et que les conditions des points 2 à 6 sont remplies :

— 106 heures à − 18 °C,
— 82 heures à − 21 °C,
— 63 heures à − 23,5 °C,
— 48 heures à − 26 °C,
— 35 heures à − 29 °C,
— 22 heures à − 32 °C,
— 8 heures à − 35 °C,
— ½ heure à − 37 °C.

2. Les viandes entrées à l'état congelé doivent être conservées dans cet état.

3. Les lots doivent être conservés séparément et sous clé dans la chambre frigorifique.

4. Enregistrer la date et l'heure d'arrivée de chaque lot dans la chambre frigorifique.

5. L'équipement technique et la source d'énergie de la chambre frigorifique doivent permettre de garantir que la température visée au point 1 est atteinte très rapidement et maintenue en tout point des morceaux de viande.

6. La température doit être mesurée à l'aide d'appareils thermoélectriques étalonnés, et constamment enregistrée. La sonde du thermomètre doit être placée au centre d'un morceau de viande calibré d'une dimension non inférieure au morceau de viande le plus épais à congeler. Ce morceau de viande calibré doit être placé à l'endroit le moins favorable de la chambre frigorifique, ni à proximité immédiate de l'équipement de refroidissement ni à même le courant d'air froid. Les instruments doivent être conservés sous clé. Les graphiques doivent porter l'indication des numéros correspondants du registre de l'inspection des viandes à l'importation ainsi que du jour et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an. »

C. L'annexe V suivante est ajoutée :

« *ANNEXE V*

Inspection et congélation des viandes chevalines

1. **Inspection**

L'inspection des viandes chevalines doit être faite conformément à une méthode de digestion mentionnée à l'annexe I modifiée comme suit :

— des spécimens d'au moins 10 g doivent être prélevés dans le muscle de la langue ou de la joue. En l'absence de muscle de la langue ou de la joue, prélever un spécimen de la même taille sur le pilier du diaphragme au point de transition avec la partie tendineuse. Le muscle doit être exempt de tissu conjonctif et de graisse,

— un échantillon de 5 g est digéré en vue de l'inspection si la méthode de digestion artificielle d'échantillons collectifs est appliquée conformément à l'annexe I points III à VII. Pour chaque méthode de digestion, le poids total de muscle examiné ne doit pas dépasser 100 g pour les méthodes visées aux points III, IV, V et VI de l'annexe I ou 35 g pour la méthode visée au point VII de l'annexe I,

— en cas de résultat positif, prélever un autre spécimen de 10 g en vue d'une analyse ultérieure séparée.

2. **Congélation des viandes chevalines**

Pour que les trichines soient tuées à la congélation, les viandes chevalines doivent subir un traitement frigorifique conformément à l'une des méthodes décrites à l'annexe IV. »