RICHTLINIE 94/59/EG DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 1994

zur dritten Änderung der Anhänge der Richtlinie 77/96/EWG des Rates über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 77/96/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern [1], zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/321/EWG [2], insbesondere auf Artikel 8,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Jüngste Untersuchungen haben ergeben, daß bestimmte Untersuchungsmethoden zur Ermittlung von Trichinen in Pferdefleisch einer Änderung bedürfen. Der Wissenschaftliche Veterinärausschuß hat alternative Gefriermethoden zur Abtötung von Trichinen genehmigt. Unter dem Gesichtspunkt des Gesundheitsschutzes sind diese Methoden ebenso zuverlässig wie die geltenden Verfahren. Es empfiehlt sich daher, Anhang I der Richtlinie 77/96/EWG entsprechend zu ergänzen.

Um das Einfrieren von Fleisch zu vereinfachen, sollten Mitgleidstaaten und Drittländer zwischen den zugelassenen Gefriermethoden wählen können.

Der Wissenschaftliche Veterinärausschuß hat empfohlen, die derzeit angewandten Methoden der Trichinenuntersuchung in bestimmten Punkten technisch anzupassen und zu ergänzen, insbesondere, was die Untersuchung von Pferdefleisch und die Bedingungen anbelangt, die die für die Trichinenuntersuchung zuständigen Laboratorien erfüllen müssen.

Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 77/96/EWG wird nach Maßgabe des Anhangs geändert.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie bis spätestens 1. Januar 1995 nachzukommen. Sie unterrichten die Kommission unverzüglich davon.

Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, so nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 3

Diese Richtlinie tritt am 12. Dezember 1994 in Kraft.

Brüssel, den 2. Dezember 1994

Für die Kommission

René STEICHEN

Mitglied der Kommission

---

[1] ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67.
[2] ABl. Nr. L 133 vom 17. 5. 1989, S. 33.

ANHANG

Die Anhänge der Richtlinie 77/96/EWG werden wie nachstehend geändert.

A. Anhang I Ziffer VII Buchstabe c) wird wie folgt geändert:

1. Unter Nummer 1 achter Gedankenstrich wird die Angabe „5 g" durch „7 g" ersetzt.

2. Nach Nummer 3 wird folgende Nummer 4 eingefügt:

„4. *Verwendung von Membranfiltern*

Jeder Polycarbonat-Membranfilter darf höchstens fünfmal verwendet werden. Der Filter ist zwischen den einzelnen Verwendungen zu wenden und nach jeder Verwendung auf Beschädigungen, die ihn für eine weitere Verwendung ungeeignet machen, zu prüfen."

3. Nummer 4 wird zu Nummer 5 und Nummer 5 wird zu Nummer 6.

B. Anhang IV wird wie folgt geändert:

1. Nach dem Titel „Kältebehandlung" wird ein neuer Untertitel **„I. Methode 1"** eingefügt.

2. Nach Nummer 7 wird folgender Text angefügt:

„II. Methode 2

Es gelten die allgemeinen Bestimmungen gemäß den Nummern 1 bis 5 der Methode 1 unter Anwendung der folgenden Zeit-/Temperaturkombinationen:

1. Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke bis zu 15 cm ist nach einer der folgenden Zeit/Temperaturkombinationen einzufrieren:

— 20 Tage bei −15 °C,
— 10 Tage bei −23 °C,
— 6 Tage bei −29 °C.

2. Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke von mehr als 15 bis 50 cm ist nach einer der folgenden Zeit-/Temperaturkombinationen einzufrieren:

— 30 Tage bei −15 °C,
— 20 Tage bei −25 °C,
— 12 Tage bei −29 °C.

Die Temperatur im Gefrierraum darf die für die Abtötung gewählte Temperatur nicht überschreiten. Sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden. Die Geräte sind unter Verschluß zu halten. Die Diagramme sind mit den einschlägigen Registernummern der Fleischuntersuchung bei der Einfuhr sowie Tag und Stunde des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung ein Jahr lang aufzubewahren.

III. Methode 3

Kontrolle der Kerntemperatur von Fleischstücken

1. Zur Kontrolle der Kerntemperatur von Fleischstücken gelten folgende Zeit-/Temperaturkombinationen, wobei die Bedingungen gemäß den Nummern 2 bis 6 zu erfüllen sind:

— 106 Std. bei −18 °C,
— 82 Std. bei −21 °C,
— 63 Std. bei −23,5 °C,
— 48 Std. bei −26 °C,
— 35 Std. bei −29 °C,
— 22 Std. bei −32 °C,
— 8 Std. bei −35 °C,
— 1/2 Std. bei −37 °C.

2. Gefroren eingeführtes Fleisch muß in gefrorenem Zustand gehalten werden.

3. Die Sendungen sind im Gefrierraum getrennt und unter Verschluß zu halten.

4. Datum und Tageszeit des Einbringens einer Fleischsendung in den Gefrierraum sind aufzuzeichnen.

5. Die technische Ausrüstung und die Energieversorgung des Gefrierraums müssen gewährleisten, daß die Temperaturen gemäß Nummer 1 in kürzester Zeit erreicht und auch im Fleischkern eingehalten werden.

6. Die Temperatur ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Die Meßsonde ist in den Kern eines geeichten Fleischstücks einzuführen, das nicht kleiner sein darf als das dickste einzufrierende Fleischstück. Das geeichte Fleischstück ist an der ungünstigsten Stelle des Gefrierraums zu plazieren, d. h. vom Kühlaggregat enfernt und nicht unmittelbar im Kaltluftstrom. Die Geräte sind unter Verschluß zu halten. Die Diagramme sind mit den einschlägigen Registernummern der Fleischuntersuchung bei der Einfuhr sowie Tag und Stunde des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung für ein Jahr aufzubewahren".

C. Es wird folgender Anhang V angefügt:

„*ANHANG V*

Untersuchung und Einfrieren von Pferdefleisch

1. **Untersuchung**

Pferdefleisch ist vorbehaltlich folgender Änderungen nach einer der Verdauungsmethoden gemäß Anhang I zu untersuchen:

— Es sind mindestens 10g schwere Zungenmuskel- oder Kaumuskelproben zu entnehmen. In Ermangelung von Zungen- oder Kaumuskulatur ist eine Probe gleicher Größe aus einem Zwerchfellpfeiler am Übergang vom muskulösen in den sehnigen Teil auszuschneiden. Der Muskel sollte frei sein von Bindegewebe und Fett.

— Bei Anwendung der Methode der künstlichen Verdauung von Sammelproben gemäß Anhang I Ziffern III bis VII ist eine 5-g-Probe zu verwenden. Bei vollständigen Verdauungsansätzen darf das Gesamtgewicht der Muskelproben bei Anwendug der Untersuchungsmethoden III, IV, V und VI des Anhangs I 100g und bei Anwendung von Methode VII des Anhangs I 35g nicht übersteigen.

— Bei positivem Untersuchungsergebnis ist zwecks anschließender unabhängiger Untersuchung eine weitere 10-g-Probe zu entnehmen.

2. **Einfrieren von Pferdefleisch**

Um Trichinen im Gefrierverfahren abzutöten, ist Pferdefleisch einer Kältebehandlung nach einer der Methoden gemäß IV zu unterziehen."