DIRETTIVA 94/59/CE DELLA COMMISSIONE

del 2 dicembre 1994

recante terza modifica degli allegati della direttiva 77/96/CEE del Consiglio concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 77/96/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina [1], modificata da ultimo dalla direttiva 89/321/CEE [2], in particolare l'articolo 8,

considerando che studi recenti evidenziano la necessità di modificare alcuni metodi di ispezione per la ricerca delle trichine nelle carni equine ; che il comitato scientifico veterinario ha approvato metodi di congelazione alternativi per inattivare le trichine ; che l'affidabilità di questi metodi per quanto riguarda la tutela della salute è equivalente a quella dei metodi attualmente in uso ; che vanno pertanto apportati i complementi opportuni all'allegato I della direttiva 77/96/CEE ;

considerando che per facilitare la congelazione delle carni è opportuno accordare ai paesi terzi e agli Stati membri libertà di scelta tra i metodi di congelazione previsti ;

considerando che il comitato scientifico veterinario ha raccomandato di apportare alcuni adeguamenti tecnici e complementi ai metodi di ricerca delle trichine attualmente in uso, in particolare per quanto riguarda l'esame delle carni equine e i requisiti cui devono soddisfare i laboratori che procedono all'individuazione delle trichine ;

considerando che le misure previste dalla presente direttiva sono conformi al parere del comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA :

Articolo 1

La direttiva 77/96/CEE è modificata in conformità dell'allegato.

Articolo 2

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro e non oltre il 1° gennaio 1995. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 3

La presente direttiva entra in vigore il 12 dicembre 1994.

Fatto a Bruxelles, il 2 dicembre 1994.

Per la Commissione

René STEICHEN

Membro della Commissione

---

[1] GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67.
[2] GU n. L 133 del 17. 5. 1989, pag. 33.

ALLEGATO

Gli allegati della direttiva 77/96/CEE sono modificati come segue :

A. Al punto VII, lettera c) dell'allegato I è modificato come segue :

1) Al paragrafo 1, ottavo trattino, « 5g » è sostituito da « 7g ».

2) Dopo il paragrafo 3, è inserito il nuovo paragrafo 4 seguente :

« 4. *Impiego di membrane filtranti*

Una membrana filtrante di policarbonato non può essere utilizzata più di cinque volte. Dopo ogni impiego essa deve essere girata e controllata per individuare eventuali danni che la renderebbero inadatta ad un ulteriore uso. »

3) I paragrafi 4 e 5 diventano rispettivamente paragrafi 5 e 6.

B. L'allegato IV è modificato nel modo seguente :

1) Dopo il titolo « Trattamento col freddo », è inserito il nuovo sottotitolo « I. **Metodo 1** ».

2) Dopo il paragrafo 7 è aggiunto il testo seguente :

« II. **Metodo 2**

Si osservano le disposizioni generali dei paragrafi da 1 a 5 del metodo 1 e si applicano le seguenti combinazioni di tempo e temperatura :

1. La carne avente diametro o spessore sino a 15 cm va refrigerata secondo una delle seguenti combinazioni di tempo e temperatura :

— 20 giorni a − 15 °C,
— 10 giorni a − 23 °C,
— 6 giorni a − 20 °C,

2. La carne avente diametro o spessore compreso tra 15 e 50 cm va refrigerata secondo una delle seguenti combinazioni di tempo e temperatura :

— 30 giorni a − 15 °C,
— 20 giorni a − 25 °C,
— 12 giorni a − 29 °C.

La temperatura nel locale frigorifero non deve superare il livello della temperatura di inattivazione scelta. Essa va misurata termoelettricamente con apparecchi tarati, va tenuta sotto registrazione costante e non deve essere misurata direttamente nella corrente d'aria fredda. Gli apparecchi di misura vanno tenuti sotto chiave. I diagrammi devono riportare i numeri corrispondenti del registro delle ispezioni effettuate all'atto dell'importazione delle carni, nonché il giorno e l'ora di inizio e di fine della congelazione, e vanno conservati per un anno.

III. **Metodo 3**

Controllo della temperatura al centro delle carni in pezzi

1. Le seguenti combinazioni di tempo e temperatura vanno rispettate quando si controlla la temperatura al centro delle carni in pezzi, fatte salve le disposizioni di cui ai paragrafi da 2 a 6 :

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

2. Le carni introdotte già congelate devono essere mantenute in tale stato.

3. Le partite di carni vanno tenute separate nel locale frigorifero e sotto chiave.

4. Per ogni partita di carne vanno annotati il giorno e l'ora dell'introduzione nel locale frigorifero.

5. Le apparecchiature tecniche e l'alimentazione energetica del locale frigorifero devono essere tali da garantire che la temperatura di cui al paragrafo 1 venga raggiunta molto rapidamente e manutenuta in tutte le parti delle carni.

6. La temperatura va misurata termoelettricamente con apparecchi tarati e tenuta sotto registrazione costante. La sonda del termometro deve essere collocata al centro di un pezzo di carne calibrato di dimensioni non inferiori al pezzo di carne più spesso da congelare. Il pezzo di carne suddetto va collocato nel punto meno favorevole del locale frigorifero, non vicino all'impianto di raffreddamento né esposto direttamente alla corrente d'aria fredda. Gli apparecchi di misura vanno tenuti sotto chiave. I diagrammi devono riportare i numeri corrispondenti del registro delle ispezioni effettuate all'atto dell'importazione delle carni, nonché il giorno e l'ora di inizio e di fine della congelazione, e vanno conservati per un anno. »

C. È aggiunto l'allegato V seguente :

« *ALLEGATO V*

Ispezione e congelazione delle carni equine

1. **Ispezione**

L'ispezione delle carni equine deve essere effettuata secondo uno dei metodi di digestione menzionati nell'allegato I, fatte salve le modifiche di seguito indicate.

— Si prelevano campioni di almeno 10 g dal muscolo linguale o dal massetere. In assenza del muscolo linguale o del massetere, si preleva un campione delle stesse dimensioni da un pilastro di diaframma nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea. Dal muscolo vanno tolti il tessuto connettivo e il grasso.

— Un campione di 5 g viene digerito ai fini dell'ispezione qualora si applichi la digestione artificiale su un insieme di prelievi conformemente all'allegato I, punti da III a VII. Per ogni digestione, il peso totale del muscolo da esaminare non deve superare i 100 g. Per le metodiche III, IV, V e VI di cui all'allegato I o 35 g per la metodica VII di cui all'allegato I.

— In caso di esito positivo, si conserva un altro campione di 10 g per un esame indipendente successivo.

2. **Congelazione delle carni equine**

Per uccidere le trichine con la congelazione, le carni equine vengono sottoposte ad un trattamento col freddo secondo uno dei metodi indicati nell'allegato IV. »