RICHTLIJN 94/59/EG VAN DE COMMISSIE

van 2 december 1994

houdende derde wijziging van de bijlagen bij Richtlijn 77/96/EEG van de Raad inzake het opsporen van trichinen bij de invoer van vers vlees van varkens, huisdieren, uit derde landen

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Richtlijn 77/96/EEG van de Raad van 21 december 1976 inzake het opsporen van trichinen bij de invoer van vers vlees van varkens, huisdieren, uit derde landen (1), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 89/321/EEG (2), en met name op artikel 8,

Overwegende dat uit recent onderzoek is gebleken dat bepaalde methoden voor de opsporing van trichinen in paardevlees moeten worden gewijzigd; dat het Wetenschappelijk Veterinair Comité alternatieve koudebehandelingsmethoden voor de inactivering van trichinen heeft goedgekeurd; dat deze methoden, wat de gezondheidsbescherming betreft, even betrouwbaar zijn als de bestaande methoden; dat bijlage I bij Richtlijn 77/96/EEG bijgevolg, waar nodig, moet worden aangevuld;

Overwegende dat, om het toepassen van koudebehandeling van vlees te vergemakkelijken, aan derde landen en aan de Lid-Staten de mogelijkheid moet worden gelaten een keuze te maken uit de vastgestelde koudebehandelingsmethoden;

Overwegende dat het Wetenschappelijk Veterinair Comité heeft aanbevolen bepaalde technische wijzigingen en aanvullingen aan te brengen in de momenteel gebruikte methoden voor de opsporing van trichinen, met name met betrekking tot de opsporing van trichinen in paardevlees en met betrekking tot de voorwaarden waaraan laboratoria die zich bezighouden met de opsporing van trichinen, moeten voldoen;

Overwegende dat de in deze richtlijn vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Permanent Veterinair Comité,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Richtlijn 77/96/EEG wordt gewijzigd zoals aangegeven in de bijlage.

Artikel 2

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke maatregelen in werking treden om uiterlijk op 1 januari 1995 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden door de Lid-Staten vastgesteld.

Artikel 3

Deze richtlijn treedt in werking op 12 december 1994.

Gedaan te Brussel, 2 december 1994.

Voor de Commissie
René STEICHEN
Lid van de Commissie

(1) PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 67.
(2) PB nr. L 133 van 17. 5. 1989, blz. 33.

BIJLAGE

De bijlagen bij Richtlijn 77/96/EEG worden als volgt gewijzigd:

A. Afdeling VII, onder c), van bijlage I wordt als volgt gewijzigd:

1. In punt 1, achtste streepje, wordt „5 g" vervangen door „7 g".

2. Na punt 3 wordt een nieuw punt 4 ingevoegd, luidende:

„4. *Gebruik van membraanfilters*

Een membraanfilter van polycarbonaat mag ten hoogste vijf keer worden gebruikt. Het filter moet na elk gebruik worden gedraaid. Bovendien moet het filter na elk gebruik worden gecontroleerd op eventuele beschadigingen waardoor het ongeschikt zou zijn om nog verder te worden gebruikt.".

3. De punten 4 en 5 worden omgenummerd tot 5 en 6.

B. Bijlage IV wordt als volgt gewijzigd:

1. Na de titel „Koudebehandeling" wordt een nieuwe ondertitel „I. **Methode** 1" ingevoegd.

2. Na punt 7 wordt de volgende tekst toegevoegd:

„II. **Methode 2**

Aan de algemene bepalingen van de punten 1 tot en met 5 van methode 1 moet worden voldaan en de volgende tijd-temperatuurcombinaties moeten worden toegepast:

1. Vlees met een diameter of een dikte van maximaal 15 cm moet worden bevroren volgens een van de onderstaande tijd-temperatuurcombinaties:

— 20 dagen bij − 15 °C
— 10 dagen bij − 23 °C
— 6 dagen bij − 29 °C.

2. Vlees met een diameter of een dikte tussen 15 en 50 cm moet worden bevroren volgens een van de onderstaande tijd-temperatuurcombinaties:

— 30 dagen bij − 15 °C
— 20 dagen bij − 25 °C
— 12 dagen bij − 29 °C.

De temperatuur in de koelkamer mag nooit hoger zijn dan de gekozen inactiveringstemperatuur. Hij moet worden gemeten met geijkte thermo-elektrische meetapparatuur en moet doorlopend worden geregistreerd. Hij mag niet direct in de koude luchtstroom worden gemeten. De meetapparatuur moet achter slot worden gehouden. Op de diagrammen moeten de desbetreffende nummers van het register betreffende de keuring bij invoer worden aangegeven, alsmede de datum en het tijdstip van het begin en van het einde van de bevriezing; de diagrammen moeten gedurende één jaar worden bewaard.

III. **Methode 3**

Controle van de kerntemperatuur van de stukken vlees.

1. Voor de controle van de kerntemperatuur van de stukken vlees worden, voor zover aan het bepaalde in de punten 2 tot en met 6 wordt voldaan, de volgende tijd-temperatuurcombinaties aangehouden:

— 106 uur bij − 18 °C
— 82 uur bij − 21 °C
— 63 uur bij − 23,5 °C
— 48 uur bij − 26 °C
— 35 uur bij − 29 °C
— 22 uur bij − 32 °C
— 8 uur bij − 35 °C
— 0,5 uur bij − 37 °C

2. Vlees dat bevroren wordt binnengebracht, moet bevroren blijven.

3. De zendingen moeten in de koelkamer afzonderlijk en achter slot worden bewaard.

4. Voor elke zending moet worden geregistreerd op welke datum en tijdstip zij in de koelkamer is binnengekomen.

5. De technische inrichting en de koelcapaciteit van de koelkamer moeten zodanig zijn dat de in punt 1 genoemde temperatuur in alle delen van het vlees zeer snel wordt bereikt en wordt gehandhaafd.

6. De temperatuur wordt gemeten met geijkte thermo-elektrische apparatuur en wordt doorlopend geregistreerd. De sonde van de thermometer wordt geplaatst in het centrum van een geijkt stuk vlees dat niet kleiner mag zijn dan het dikste stuk vlees dat moet worden bevroren. Het geijkte stuk vlees moet op de minst gunstige plaats in de koelkamer worden geplaatst, niet vlak bij de koelapparatuur noch direct in de koude luchtstroom. De apparatuur moet achter slot worden gehouden. Op de diagrammen moeten de desbetreffende nummers van het register betreffende de keuring bij invoer worden aangegeven, alsmede de datum en het tijdstip van het begin en het einde van de bevriezing; de diagrammen moeten gedurende één jaar worden bewaard.".

C. Er wordt een bijlage V toegevoegd, luidende :

„BIJLAGE V

Keuring en koudebehandeling van paardevlees

1. **Inspectie**

Paardevlees moet worden gekeurd volgens een van de in bijlage I genoemde digestiemethoden, met de volgende wijzigingen :

— Monsters van ten minste 10 g moeten worden genomen uit de tong- of kauwspieren. Indien geen tong- of kauwspieren voorhanden zijn, wordt een monster van dezelfde grootte genomen uit een middenrifpijler aan de overgang van het spiergedeelte naar het peesgedeelte. De spier moet vrij zijn van aanhangend weefsel en vet.

— Een monster van 5 g wordt verteerd voor keuring, indien gebruik wordt gemaakt van een verzameldigestiemethode als omschreven in bijlage I, punten III tot en met VII. Voor elke vertering mag het totale spiergewicht dat in onderzoek is genomen, 100 g niet overschrijden voor de methoden in de punten III, IV, V en VI van bijlage I of 35 g voor de methode in punt VII van bijlage I.

— Bij een positieve uitkomst wordt een nieuw monster van 10 g genomen en bewaard om een nieuw onafhankelijk onderzoek te ondergaan.

2. **Bevriezing van paardevlees**

Om te trichinen door bevriezing te doden, moet het paardevlees een koudebehandeling ondergaan volgens een van de in bijlage IV beschreven methoden.".