KOMMISSIONENS DIREKTIV 94/59/EF

af 2. december 1994

om tredje ændring af bilagene til Rådets direktiv 77/96/EØF om trikinundersøgelse i forbindelse med indførsel af fersk kød af tamsvin fra tredjelande

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets direktiv 77/96/EØF af 21. december 1976 om trikinundersøgelse i forbindelse med indførsel af fersk kød af tamsvin fra tredjelande (1), senest ændret ved direktiv 89/321/EØF (2), særlig artikel 8, og

ud fra følgende betragtninger:

Nyligt gennemførte undersøgelser har vist, at det er nødvendigt at ændre visse undersøgelsesmetoder til påvisning af trikiner i hestekød; Den Videnskabelige Veterinærkomité har godkendt alternative frysebehandlingsmetoder til inaktivering af trikiner; disse metoder giver samme sundhedsmæssige garanti som de hidtil anvendte metoder; bilag I til direktiv 77/96/EØF bør derfor suppleres;

for at lette frysebehandlingen af kød bør tredjelande og medlemsstaterne have mulighed for at vælge mellem de foreliggende frysemetoder;

Den Videnskabelige Veterinærkomité har anbefalet, at der foretages visse tekniske tilpasninger af og tilføjelser til de trikinundersøgelsesmetoder, der anvendes for øjeblikket, især til undersøgelse af hestekød, og af de betingelser, som skal opfyldes af laboratorier til påvisning af trikiner;

de i dette direktiv fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Direktiv 77/96/EØF ændres som anført i bilaget.

Artikel 2

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv senest den 1. januar 1995. De underretter straks Kommissionen herom.

Når medlemsstaterne vedtager disse bestemmelser, henvises der deri til dette direktiv, eller de ledsages ved offentliggørelsen af en sådan henvisning. De nærmere regler for denne henvisning fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 3

Dette direktiv træder i kraft den 12. december 1994.

Udfærdiget i Bruxelles, den 2. december 1994.

På Kommissionens vegne

René STEICHEN

Medlem af Kommissionen

(1) EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 67.
(2) EFT nr. L 133 af 17. 5. 1989, s. 33.

BILAG

Bilagene til direktiv 77/96/EØF ændres som følger:

A. I punkt VII, litra c), i bilag I foretages følgende ændringer:

1. I nr. 1, ottende led, ændres »5 g« til »7 g«.

2. Efter nr. 3, indsættes som en ny nr. 4:

»4. *Anvendelse af membranfiltre*

Hvert polycarbonatmembranfilter må højst anvendes fem gange. Filtret bør vendes, inden det anvendes næste gang. Desuden bør filtret, hver gang det har været anvendt, kontrolleres for eventuelle skader, som gør det uegnet til yderligere brug.«

3. Nr. 4 bliver nr. 5, og nr. 5 bliver nr. 6.

B. I bilag IV foretages følgende ændringer:

1. Efter overskriften »Frysebehandling« indsættes underoverskriften »I. **Metode 1**«.

2. Efter nr. 7 indsættes følgende:

»II. **Metode 2**

De generelle bestemmelser i nr. 1 til 5 i metode 1 overholdes, og følgende kombinationer af tid og temperatur finder anvendelse:

1. Kød med et tværsnit eller en tykkelse på indtil 15 cm skal fryses i henhold til en af følgende kombinationer af tid og temperatur:

— 20 dage ved – 15 °C
— 10 dage ved – 23 °C
— 6 dage ved – 29 °C.

2. Kød med et tværsnit eller en tykkelse på mellem 15 cm og 50 cm skal fryses i henhold til en af følgende kombinationer af tid og temperatur:

— 30 dage ved – 15 °C
— 20 dage ved – 25 °C
— 12 dage ved – 29 °C.

Temperaturen i fryserummet må ikke være højere end den valgte inaktiveringstemperatur. Den skal måles termoelektrisk med justeret udstyr og registreres fortløbende. Temperaturen må ikke måles direkte i kulde/luftstrømmen. Udstyret skal opbevares under lås. Diagrammerne skal påføres de tilsvarende numre i journalen vedrørende indførselsundersøgelsen samt dag og time for nedfrysningens påbegyndelse og afslutning, og de skal opbevares i et år.

III. **Metode 3**

Kontrol af temperaturen i kødstykkernes centrum.

1. Følgende kombinationer af tid og temperatur anvendes, når temperaturen kontrolleres i kødstykkernes centrum og betingelserne i nr. 2 til 6 er opfyldt:

— 106 timer ved – 18 °C
— 82 timer ved – 21 °C
— 63 timer ved – 23,5 °C
— 48 timer ved – 26 °C
— 35 timer ved – 29 °C
— 22 timer ved – 32 °C
— 8 timer ved – 35 °C
— 1/2 time ved – 37 °C.

2. Kød, der er bragt ind i fryserummet i frosset tilstand, skal bevares i den tilstand.

3. Sendinger skal opbevares særskilt i fryserummet og under lås.

4. Dag og time for hver enkelt sendings anbringelse i fryserummet skal registreres.

5. Fryserummets tekniske udstyr og energiforsyning skal kunne sikre, at den i nr. 1 omhandlede temperatur opnås på korteste tid og bibeholdes i alle dele af kødet.

6. Temperaturen skal måles termoelektrisk med justeret udstyr og registreres fortløbende. Termometrets sonde skal anbringes i centrum af et kalibreret kødstykke, som ikke må være mindre end det tykkeste kødstykke, der skal fryses. Dette kalibrerede kødstykke skal anbringes på det dårligst egnede sted i fryserummet, og ikke for tæt på køleudstyret eller direkte i kulde/luftstrømmen. Udstyret skal opbevares under lås. Diagrammerne skal påføres de relevante numre fra journalen vedrørende indførselsundersøgelsen samt dag og time for nedfrysningens påbegyndelse og afslutning, og de skal opbevares i et år.«

C. Som bilag V indsættes:

»BILAG V

Undersøgelse og frysebehandling af hestekød

1. **Undersøgelse**

Undersøgelsen af hestekød skal udføres efter en af de i bilag I nævnte fordøjelsesmetoder med følgende ændringer:

— Der udtages prøver på mindst 10 g af tungemusklen eller kæbemusklen. Hvis tungemusklen eller kæbemusklen mangler, udtages der en prøve af samme størrelse af en af diafragmapillerne ved overgangen til den senede del. Musklen skal være fri for væv og fedt.

— En prøve på 5 g fordøjes med henblik på undersøgelse, hvis fordøjelsesmetoden til undersøgelse af samleprøver i henhold til bilag I, punkt III til VII, anvendes. For hver fordøjelse må den samlede vægt af muskel under undersøgelse ikke overstige 100 g for metoderne III, IV, V og VI i bilag I eller 35 g for metode VII i bilag I.

— Hvis resultatet er positivt, skal der tages endnu en prøve på 10 g til efterfølgende uafhængig undersøgelse.

2. **Frysebehandling af hestekød**

For at trikiner kan dræbes ved frysebehandling, skal hestekød undergå en kuldebehandling efter en af metoderne i bilag IV.«