ΟΔΗΓΙΑ 94/59/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 2ας Δεκεμβρίου 1994

για τροποποίηση για τρίτη φορά των παραρτημάτων της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί αναζητήσεως τριχινών (Trichinella spiralis) κατά τις εισαγωγές από τρίτες χώρες νωπών κρεάτων που προέρχονται από χοιροειδή κατοικίδια

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

την οδηγία 77/96/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί αναζητήσεως τριχινών κατά τις εισαγωγές από τρίτες χώρες νωπών κρεάτων που προέρχονται από χοιροειδή κατοικίδια [1], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 89/321/ΕΟΚ [2], και ιδίως το άρθρο 8,

Εκτιμώντας:

ότι πρόσφατες μελέτες υπέδειξαν την αναγκαιότητα τροποποίησης ορισμένων μεθόδων επιθεώρησης για την ανίχνευση τριχινών σε κρέας ίππου· ότι η επιστημονική κτηνιατρική επιτροπή έχει εγκρίνει εναλλακτικές μεθόδους καταψύξεως για την αδρανοποίηση των τριχινών· ότι η αξιοπιστία αυτών των μεθόδων από απόψεως υγειονομικής προστασίας είναι ισοδύναμη με αυτή των ήδη υπαρχουσών μεθόδων· ότι, ως εκ τούτου, θα πρέπει να γίνουν κατάλληλες προσθήκες στο παράρτημα Ι της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ·

ότι, με στόχο τη διευκόλυνση της διαδικασίας καταψύξεως του κρέατος, τα μη κράτη μέλη καθώς και τα κράτη μέλη θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα επιλογής μεταξύ των προβλεπομένων μεθόδων καταψύξεως·

ότι η επιστημονική κτηνιατρική επιτροπή συστήνει να γίνουν ορισμένες τεχνικές προσαρμογές και προσθήκες στις μεθόδους εξέτασης τριχινών που εφαρμόζονται επι του παρόντος, ιδίως για την εξέταση του κρέατος ίππου και στους όρους που πρέπει να τηρούν τα συμβεβλημένα εργαστήρια για ανίχνευση τριχινών·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Η οδηγία 77/96/ΕΟΚ τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα.

Άρθρο 2

Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις απαραίτητες νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις για να συμμορφωθούν με την παρούσα οδηγία το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 1995. Πληροφορούν αμέσως την Επιτροπή σχετικά.

Κατά τη θέσπιση των μέτρων αυτών από τα κράτη μέλη, πρέπει να αναφέρονται στην παρούσα οδηγία ή να συνοδεύονται από παρόμοια αναφορά σε περίπτωση επίσημης δημοσίευσής τους. Οι τρόποι υλοποίησης της αναφοράς αυτής ορίζονται από τα κράτη μέλη.

Άρθρο 3

Η παρούσα οδηγία αρχίζει να ισχύει στις 12 Δεκεμβρίου 1994.

Βρυξέλλες, 2 Δεκεμβρίου 1994.

Για την Επιτροπή

René STEICHEN

Μέλος της Επιτροπής

---

(1) ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977, σ. 67.
(2) ΕΕ αριθ. L 133 της 17. 5. 1989, σ. 33.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Τα παραρτήματα της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ τροποποιούνται ως εξής:

Α. Το παράρτημα I σημείο VII στοιχείο γ) τροποποιείται ως εξής:

1. Στο σημείο 1 όγδοη περίπτωση, οι όροι «5 γραμμάρια» αντικαθίστανται από τους όρους «7 γραμμάρια».

2. Μετά από το σημείο 3 παρεμβάλλεται το ακόλουθο νέο σημείο 4:

«4. *Χρήση φίλτρων μεμβράνης*

Κάθε φίλτρο πολυανθρακικής μεμβράνης μπορεί να χρησιμοποιείται πέντε φορές κατ' ανώτατο όριο. Το φίλτρο πρέπει να στρέφεται πριν από κάθε χρήση. Επιπλέον, το φίλτρο πρέπει να ελέγχεται μετά από κάθε χρήση για οιαδήποτε ζημία η οποία θα μπορούσε να το καταστήσει ακατάλληλο για περαιτέρω χρήση.»

3. Το σημείο 4 γίνεται σημείο 5 και το σημείο 5 γίνεται σημείο 6.

Β. Το παράρτημα IV τροποποιείται ως εξής:

1. Μετά από τον τίτλο «Συντήρηση δια του ψύχους» παρεμβάλλεται ο ακόλουθος νέος υπότιτλος «I. **Μέθοδος 1**».

2. Μετά από το σημείο 7 προστίθεται το ακόλουθο νέο κείμενο:

«II. **Μέθοδος 2**

Οι γενικές διατάξεις των σημείων 1 έως 5 της μεθόδου 1 πρέπει να τηρούνται καθώς και οι ακόλουθοι συνδυασμοί χρόνου-θερμοκρασίας:

1. Τα κομμάτια κρέατος διαμέτρου ή πάχους 15 cm το μέγιστο, πρέπει να καταψυχθούν σύμφωνα με έναν από τους ακόλουθους συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας:

— 20 ημέρες σε − 15 °C,
— 10 ημέρες σε − 23 °C,
— 6 ημέρες σε − 29 °C.

2. Το κρέας με πάχος διαμέτρου από 15 cm έως 50 cm πρέπει να έχει καταψυχθεί σύμφωνα με έναν από τους ακόλουθους συνδυασμούς χρόνου — θερμοκρασίας:

— 30 ημέρες σε − 15 °C,
— 20 ημέρες σε − 25 °C,
— 12 ημέρες σε − 29 °C.

Η θερμοκρασία στην αίθουσα ψύξης πρέπει να μην είναι υψηλότερη από το επίπεδο της επιλεγείσας θερμοκρασίας αδρανοποίησης. Η μέτρηση πρέπει να πραγματοποιείται με διαβαθμισμένα θερμοηλεκτρικά όργανα και να καταγράφεται συνεχώς. Η μέτρηση δεν μπορεί να πραγματοποιείται σε άμεση επαφή με ρεύμα ψυχρού αέρος. Τα όργανα πρέπει να είναι κλειδωμένα. Οι χάρτες πρέπει να περιλαμβάνουν τους σχετικούς αριθμούς από το μητρώο επιθεώρησης του κρέατος κατά την εισαγωγή καθώς και την ημερομηνία και το χρονικό έναρξης και ολοκλήρωσης της διαδικασίας καταψύξεως και πρέπει να φυλάσσονται για ένα χρόνο μετά από τη σύνταξή τους.

III. **Μέθοδος 3**

Έλεγχος της θερμοκρασίας στο κέντρο των τεμαχίων κρέατος.

1. Οι ακόλουθοι συνδυασμοί χρόνου-θερμοκρασίας πρέπει να ισχύουν ότι η θερμοκρασία ελέγχεται στο κέντρο των τεμαχίων κρέατος και πρέπει να πληρούνται οι όροι των σημείων 2 έως 6:

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

2. Το κρέας που εισέρχεται ήδη καταψυγμένο πρέπει να διατηρείται σε αυτήν την κατάσταση.

3. Τα φορτία στην αίθουσα ψύξης πρέπει να διατηρούνται χωριστά και η αίθουσα αυτή πρέπει να κλειδώνεται.

4. Η ημερομηνία και ο χρόνος κατά τον οποίο κάθε αποστολή εισέρχεται στην αίθουσα ψύξης πρέπει να καταγράφονται.

5. Ο τεχνικός εξοπλισμός και παροχή ενέργειας της αίθουσας ψύξης πρέπει να είναι τέτοιοι ώστε να εξασφαλίζεται ότι επιτυγχάνεται πολύ γρήγορα η θερμοκρασία που αναφέρεται στο σημείο 1 και διατηρείται σε όλα τα μέρη του κρέατος.

6. Η μέτρηση της θερμοκρασίας πρέπει να γίνεται με τη βοήθεια διαβαθμισμένων θερμοηλεκτρικών οργάνων και να καταγράφεται συνεχώς. Ο καθετήρας του θερμομέτρου πρέπει να να τοποθετείται στο κέντρο του ζυγισθέντος τεμαχίου κρέατος, μεγέθους μεγαλυτέρου από αυτό του παχύτερου τεμαχίου κρέατος που πρόκειται να καταψυχθεί. Το ζυγισθέν αυτό τεμάχιο κρέατος θα πρέπει να τοποθετείται στο λιγότερο ευνοϊκό σημείο της αίθουσας ψύξης, σε απόσταση από τον ψυκτικό εξοπλισμό ή από ψυχρά ρεύματα αέρος. Τα όργανα πρέπει να είναι κλειδωμένα. Οι χάρτες πρέπει να περιλαμβάνουν τους σχετικούς αριθμούς από το μητρώο επιθεώρησης του κρέατος κατά την εισαγωγή καθώς και την ημερομηνία και το χρόνο έναρξης και ολοκλήρωσης της διαδικασίας καταψύξεως και πρέπει να φυλάσσονται για ένα χρόνο μετά από τη σύνταξή τους.»

Γ. Προστίθεται το ακόλουθο νέο παράρτημα V:

«Παράρτημα V

Επιθεώρηση και διαδικασία καταψύξεως του κρέατος ίππου

1. **Επιθεώρηση**

Η επιθεώρηση του κρέατος ίππου πρέπει να διεξάγεται σύμφωνα με τη μέθοδο πέψης που περιγράφεται στο παράρτημα I με τις ακόλουθες τροποποιήσεις:

— πρέπει να λαμβάνονται δείγματα τουλάχιστον των 10 γραμμαρίων από το μυ της γλώσσας ή από το γναθιαίο μυ. Εάν δεν υπάρχει το γλωσσιαίος μυς ή ο γναθιαίος μυς, πρέπει να λαμβάνεται δείγμα ιδίου μεγέθους από το στύλο του διαφράγματος, στο σημείο μεταξύ μυώδους και τενοντώδους μοίρας. Ο μυς πρέπει να καθαρίζεται από το συνδετικό ιστό και το λίπος,

— Δείγμα 5 γραμμαρίων υποβάλλεται σε διαδικασία πέψης για επιθεώρηση σε περίπτωση που εφαρμόζεται η τεχνητή πέψη δειγμάτων σε ομάδες σύμφωνα με το παράρτημα I σημεία III έως VII. Για κάθε πέψη, το συνολικό βάρος των μυών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100 γραμμάρια για τις μεθόδους των σημείων III, IV, V και VI στο παράρτημα I, ή τα 35 γραμμάρια για τη μέθοδο του σημείου VII στο παράρτημα I,

— σε περίπτωση θετικού αποτελέσματος, ένα επιπλέον δείγμα 10 γραμμαρίων πρέπει να κατακρατείται για επόμενη ανεξάρτητη εξέταση.

2. **Διαδικασία καταψύξεως του κρέατος ίππου**

Για τη θανάτωση των τριχινών διά καταψύξεως, το κρέας ίππου πρέπει να υποβληθεί σε επεξεργασία ψύξης σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται στο παράρτημα IV.»