DIRECTIVA 94/59/CE DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 1994

por la que se modifican por tercera vez los Anexos de la Directiva 77/96/CEE del Consejo relativa a la detección de triquinas en el momento de la importación, procedente de terceros países, de carnes frescas procedentes de animales domésticos de la especie porcina

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva 77/96/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1976, relativa a la detección de triquinas en el momento de la importación, procedente de terceros países, de carnes frescas procedentes de animales domésticos de la especie porcina [1], cuya última modificación la constituye la Directiva 89/321/CEE [2], y, en particular, su artículo 8,

Considerando que estudios recientes han puesto de manifiesto la necesidad de modificar algunos métodos de detección de triquinas en la carne de caballo; que el Comité científico veterinario ha aprobado métodos de congelación alternativos para inactivar las triquinas; que estos métodos ofrecen garantías sanitarias equivalentes a las de los métodos existentes; que, por lo tanto, conviene completar el Anexo I de la Directiva 77/96/CEE;

Considerando que, para facilitar la congelación de la carne, debe permitirse a los países que no forman parte de la Comunidad y a los Estados miembros elegir entre los distintos métodos de congelación autorizados;

Considerando que el Comité científico veterinario ha recomendado incorporar algunas adaptaciones técnicas y añadidos a los métodos de detección de triquinas aplicados actualmente, especialmente los referidos a análisis de carne de caballo, y a los requisitos que deben cumplir los laboratorios de detección de triquinas;

Considerando que las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité veterinario permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La Directiva 77/96/CEE quedará modificada tal como se indica en el Anexo.

Artículo 2

Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1995. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 3

La presente Directiva entrará en vigor el 12 de diciembre de 1994.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 1994.

Por la Comisión

René STEICHEN

Miembro de la Comisión

---

[1] DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.
[2] DO nº L 133 de 17. 5. 1989, p. 33.

ANEXO

Los Anexos de la Directiva 77/96/CEE quedarán modificados como sigue :

A. La letra c) del punto VII del Anexo I se modificará como sigue :

1) En el número 1, el octavo guión, « 5 g » se sustituirá por « 7 g ».

2) Después del número 3 se añadirá el número 4 siguiente :

« 4. *Uso de filtros de membrana*

Cada filtro de membrana de policarbonato no podrá usarse más de cinco veces. Deberá darse la vuelta al filtro después de cada uso. Igualmente, después de cada uso se comprobará que el filtro no haya sufrido daño alguno que lo haga inservible. ».

3) El número 4 pasa a ser el número 5 y el número 5, el número 6.

B. El Anexo IV se modificará como sigue :

1) Después del título « Tratamiento por frío » se añade el subtítulo « I. **Método 1** ».

2) Después del número 7 se añade el siguiente texto :

« II. **Método 2**

Se deberán cumplir las normas generales de los números 1 a 5 del método 1 y se aplicarán las siguientes combinaciones de temperatura y tiempo :

1. La carne con un diámetro o espesor inferior 15 cm se congelará según una de las siguientes combinaciones :

— 20 días a − 15 °C,
— 10 días a − 23 °C,
— 6 días a − 29 °C.

2. La carne de un diámetro o espesor situado entre 15 y 50 cm se congelará según una de las siguientes combinaciones :

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

La temperatura dentro de la cámara frigorífica no podrá ser superior a la temperatura de inactivación elegida. Deberá medirse con instrumentos termoeléctricos calibrados y registrarse constantemente. No deberá medirse directamente en el flujo de aire frío. Los aparatos de medida se guardarán bajo llave. Los gráficos deberán llevar los números correspondientes del registro de inspección de la carne importada así como la fecha y la hora del comienzo y del final de la congelación y se conservarán durante un año.

III. **Método 3**

Control de temperatura en el centro de las piezas de carne.

1. Cuando se controle la temperatura en el centro de las piezas se aplicarán las siguientes combinaciones de temperatura y tiempo y se cumplirán los requisitos de los apartados 2 a 6 :

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

2. La carne que llegue en estado congelado deberá conservarse en dicho estado.

3. Los lotes deberán conservarse por separado en la cámara frigorífica y guardarse bajo llave.

4. Se anotarán el día y la hora de introducción de cada lote en la cámara frigorífica.

5. La instalación técnica y el suministro de energía de la cámara frigorífica deberán ser tales que la temperatura indicada en el apartado 1 pueda alcanzarse muy rápidamente y mantenerse en la totalidad de la pieza.

6. La temperatura deberá medirse con instrumentos termoeléctricos calibrados y registrarse constantemente. La sonda del termómetro se colocará en el centro de una pieza de carne calibrada de un tamaño que no podrá ser inferior al de la pieza más gruesa que se vaya a congelar. La pieza de carne calibrada se colocará en el lugar menos favorable de la cámara frigorífica, alejada del sistema de refrigeración y sin que esté directamente bajo el flujo de aire frío. Los aparatos de medida se guardarán bajo llave. Los gráficos deberán llevar los números correspondientes del registro de inspección de la carne importada así como la fecha y la hora del comienzo y del final de la congelación y se conservarán durante un año. ».

C. Se añadirá el Anexo V siguiente :

« *ANEXO V*

Inspección y congelación de carne de caballo

1. **Inspección**

La inspección de carne de caballo se realizará según uno de los métodos de digestión indicados en el Anexo I, pero con estas modificaciones :

— Se tomarán muestras de 10 g como mínimo de los músculos linguales o de los músculos masticadores. Cuando no se disponga de éstos, se tomará una muestra del mismo tamaño de un pilar del diafragma en la zona de transición hacia la parte tendinosa. Los músculos estarán exentos de tejido conjuntivo y de grasa.

— Si se utiliza el método de la digestión artificial de muestras colectivas de los apartados III a VII del Anexo I, se utilizará una muestra de 5 g que se digerirá para la inspección. Para cada digestión, el peso total de músculo a examen no deberá exceder 100 g para los métodos III, IV, V y VI del Anexo I o 35 g para el método VII del Anexo I.

— En caso de resultado positivo, se tomará otra muestra de 10 g para un posterior análisis independiente.

2. **Congelación de carne de caballo**

Para eliminar las triquinas por congelación, se someterá la carne de caballo a un tratamiento frigorífico de acuerdo con uno de los métodos descritos en el Anexo IV. ».