DIRECTIVA 94/59/CE DA COMISSÃO

de 2 de Dezembro de 1994

que altera, pela terceira vez, os anexos da Directiva 77/96/CEE do Conselho relativa à pesquisa de triquinas aquando das importações, provenientes de países terceiros, das carnes frescas provenientes de animais domésticos da espécie suína

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Directiva 77/96/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1976, relativa à pesquisa de triquinas aquando das importações, provenientes de países terceiros, das carnes frescas provenientes de animais domésticos da espécie suína [1], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 89/321/CEE [2], e, nomadamente, o seu artigo 8º,

Considerando que estudos recentes demonstraram a necessidade de alterar determinados métodos de inspecção para a detecção de triquinas na carne de cavalo; que o comité científico veterinário aprovou métodos alternativos de congelação para a inactivação de triquinas; que a fiabilidade destes métodos, do ponto de vista da protecção sanitária, é equivalente à dos métodos existentes; que, em consequência, devem ser feitos os aditamentos adequados ao anexo I da Directiva 77/96/CEE;

Considerando que, para facilitar a congelação da carne, os países terceiros e os Estados-membros devem ser autorizados a escolher entre os diferentes métodos de congelação previstos;

Considerando que foram recomendadas pelo Comité científico veterinário determinadas adaptações e aditamentos técnicos aos métodos de pesquisa de triquinas actualmente utilizados, em particular, no exame da carne de cavalo, bem como às condições a que devem obedecer os laboratórios de rastreio das triquinas;

Considerando que as medidas previstas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité veterinário permanente,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

A Directiva 77/96/CEE é alterada em conformidade com o anexo.

Artigo 2º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva até 1 de Janeiro de 1995. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

Sempre que os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas deverão incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

Artigo 3º

A presente directiva entra em vigor no dia 12 de Dezembro de 1994.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 1994.

Pela Comissão

René STEICHEN

Membro da Comissão

---

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

ANEXO

Os anexos da Directiva 77/96/CEE são alterados do seguinte modo:

A. A alínea c) do ponto VII do anexo I é alterada do seguinte modo:

1. No oitavo travessão do ponto 1, a quantidade « 5 gramas » é substituída pela quantidade « 7 gramas »;

2. É inserido a seguir ao ponto 3 um novo ponto com a seguinte redacção:

« 4. *Utilização de filtros de membrana*

Cada filtro de membrana plicarbonatada só pode ser utilizado cinco vezes. O filtro deve ser sempre voltado entre duas utilizações. Além disso, o filtro deve ser examinado depois de cada utilização, a fim de detectar eventuais danos que o tornem impróprio para utilização posterior. ».

3. Na alínea c) do ponto VII, o ponto 4 passa a ser o ponto 5 e ponto 5 passa a ser o ponto 6.

B. O anexo IV é alterado do seguinte modo:

1. É inserido após o título « Tratamento pelo frio » o novo subtítulo « **I. Método 1** ».

2. É aditado após o ponto 7 o seguinte texto:

« II. **Método 2**

Devem ser observadas as disposições gerais constantes dos pontos 1 a 5 do método 1, e respeitadas as seguintes combinações de tempo e de temperatura:

1. As carnes cujo diâmetro ou espessura é igual ou inferior a 15 cm devem ser congeladas nas seguintes condições combinadas de tempo e temperatura:

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

2. As carnes cujo diâmetro ou espessura está compreendida entre 15 cm e 50 cm deve ser congelada nas seguintes condições combinadas de tempo e temperatura:

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

A temperatura na câmara frigorífica não deve exceder a temperatura de inactivação adoptada. A temperatura deve ser medida por aparelhos de medição termoeléctrica aferidos e constantemente registada, não devendo ser medida na corrente de ar frio. Os aparelhos de medição devem ser guardados em local fechado à chave. Os gráficos devem trazer a indicação dos números correspondentes do registo da inspecção das carnes para importação, assim como do dia e da hora do início e do fim da congelação e ser conservados durante um ano.

III. **Método 3**

Controlo da temperatura no centro das peças de carne.

1. Nos casos em que é controlada a temperatura no centro das peças de carne, e em que encontram preenchidas as condições estabelecidas nos pontos 2 a 6, serão aplicáveis as seguintes condições combinadas de tempo e temperatura:

— 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. As carnes introduzidas já congeladas devem ser mantidas nesse estado.

3. Os lotes devem ser conservados separadamente na câmara frogorífica e fechados à chave.

4. Para cada lote, o dia e a hora da introdução na câmara frigorífica devem ser anotados.

5. A instalação técnica e a alimentação em energia da câmara frigorífica devem ser tais que a temperatura indicada no nº 1 possa ser atingida muito rapidamente e mantida em todas as partes da carne.

6. A temperatura deve ser medida por aparelhos de medição termoeléctrica aferidos e constantemente registada. A sonda do termómetro deve ser colocada no centro de uma peça de carne calibrada de dimensão não inferior à da peça de carne mais espessa a congelar. Esta peça de carne calibrada deve ser colocada no sítio menos favorável da câmara frigorífica, que não esteja próximo do dispositivo de refrigeração nem directamente na corrente de ar frio. Os aparelhos de medição devem ser guardados em local fechado à chave. Os gráficos devem trazer a indicação dos números correspondentes do registo da inspecção de carnes para importação assim como do dia e da hora do início e do fim da congelação e ser conservados um ano. ».

C. É aditado o seguinte anexo:

« *ANEXO V*

Inspecção e congelação de carne de cavalo

1. **Inspecção**

A inspecção de carne de cavalo deve ser realizada pelo método de digestão indicado no anexo I, com as seguinte alterações:

— Devem ser retiradas amostras de pelo menos 10 gramas da musculatura da língua ou dos músculos mastigadores. Na ausência da musculatura da língua ou dos músculos mastigadores, deve ser retirada uma amostra do mesmo tamanho de um pilar do diafragma, na zona de transição entre a parte muscular e a parte tendinosa. O músculo deve estar isento de tecido conjuntivo e de gordura.

— Caso seja aplicado o método da digestão artificial de amostras colectivas em conformidade com os pontos III a VII do anexo I, deve ser digerida uma amostra de 5 gramas. Para cada digestão, o peso total do músculo, por ensaio, não deve exceder 100 gramas para os métodos III, IV, V e VI do anexo I ou 35 gramas para o método VII do anexo I.

— Em caso de resultado positivo, deve-se conservar uma amostra adicional de 10 gramas para um exame independente posterior.

2. **Congelação da carne de cavalo**

Para matar as triquinas por congelação, a carne de cavalo deve ser submetida a um tratamento pelo frio em conformidade com um dos métodos descritos no anexo IV. ».