31994L0059

SMĚRNICE KOMISE 94/59/ES
ze dne 2. prosince 1994,
kterou se potřetí mění přílohy směrnice Rady 77/96/EHS o vyšetření čerstvého masa domácích prasat na svalovce (Trichinelle spiralis) při jeho dovozu ze třetích zemí

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na směrnici Rady 77/96/EHS ze dne 21. prosince 1976 o vyšetření čerstvého masa domácích prasat na svalovce (*Trichinelle spiralis*) při jeho dovozu ze třetích zemí ([1]), naposledy pozměněnou směrnicí 89/321/EHS ([2]), a zejména na článek 8 uvedené směrnice,

vzhledem k tomu, že nedávné studie prokázaly nutnost pozměnit některé metody pro zjištění svalovců v koňském mase; že Vědecký veterinární výbor schválil alternativní zmrazovací metody pro inaktivaci svalovců; že spolehlivost těchto metod z hlediska ochrany zdraví je rovnocenná spolehlivosti stávajících metod; že proto je třeba vhodně doplnit přílohu I směrnice 77/96/EHS;

vzhledem k tomu, že pro usnadnění zmrazování masa musí být dovoleno nečlenským zemím i členským státům vybrat si mezi uvedenými zmrazovacími metodami;

vzhledem k tomu, že Vědecký veterinární výbor doporučil provést některé technické úpravy a doplňky vyšetřovacích metod na svalovce používaných v současné době, zejména pro vyšetření koňského masa, a vzhledem k podmínkám, kterým musejí odpovídat laboratoře příslušné pro provádění vyšetření na svalovce;

vzhledem k tomu, že opatření této směrnice jsou v souladu se stanoviskem Stálého veterinárního výboru,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Směrnice 77/96/EHS se mění v souladu s přílohou této směrnice.

Článek 2

Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí nejpozději 1. ledna 1995. Neprodleně o nich uvědomí Komisi.

Tato opatření přijatá členskými státy musí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

Článek 3

Tato směrnice vstupuje v platnost dnem 12. prosince 1994.

V Bruselu dne 2. prosince 1994.

Za Komisi

René STEICHEN

člen Komise

([1]) Úř. věst. L 26, 31.1.1977, s. 67.
([2]) Úř. věst. L 133, 17.5.1989, s. 33.

PŘÍLOHA

Přílohy směrnice 77/96/EHS se mění takto:

A. V příloze I oddílu VII se písmeno c) mění takto:

1. V bodě 1 se v osmé odrážce údaj „5 g“ nahrazuje údajem „7 g“.

2. Za bod 3 se vkládá nový bod 4, který zní:

„4. *Použití membránových filtrů*

Každý polykarbonátový membránový filtr může být použit nanejvýš pětkrát. Mezi každým použitím se musí filtr obrátit. Filtr musí být kromě toho po každém použití zkontrolován, zda není poškozen a tím učiněn nevhodným pro další použití.“

3. Dosavadní bod 4 se označuje jako bod 5 a dosavadní bod 5 se označuje jako bod 6.

B. Příloha IV se mění takto:

1. Pod název „Ošetření masa zmražením“ se vkládá nový podtitul „I. Metoda 1“.

2. Za bod 7 se doplňuje toto:

„II. **Metoda 2**

Použijí se obecná ustanovení odstavců 1 až 5 metody 1 a použijí se tyto kombinace času a teploty:

1. Maso o průměru nebo síle až do 15 cm musí být zmrazeno jednou z následujících kombinací času a teploty:

— 20 dnů při -15 °C,

— 10 dnů při -23 °C,

— 6 dnů při -29 °C.

2. Maso o průměru nebo síle mezi 15 cm a 50 cm musí být zmrazeno jednou z následujících kombinací času a teploty:

— 30 dnů při -15 °C,

— 20 dnů při -25 °C,

— 12 dnů při -29 °C.

Teplota v mrazírně nesmí být vyšší než zvolená inaktivační teplota. Musí být měřena kalibrovanými termoelektrickými zařízeními a trvale zaznamenávána. Nesmí být měřena přímo v proudu chladného vzduchu. Měřící zařízení musí být uzamčená. Záznamové karty musí obsahovat příslušná registrační čísla z prohlídky masa při dovozu, datum a dobu zahájení a ukončení zmrazování a musí být uchovávány po dobu jednoho roku po sestavení.

III. **Metoda 3**

Kontrola teploty v jádře kusů masa.

1. Tam, kde je teplota ověřována v jádře kusů masa a mají se splnit podmínky v bodech 2 až 6, použijí se tyto kombinace času a teploty:

— 106 hodin při -18 °C,

— 82 hodin při -21 °C,

— 63 hodin při -23,5 °C,

— 48 hodin při -26 °C,

— 35 hodin při -29 °C,

— 22 hodin při -32 °C,

— 8 hodin při -35 °C,

— 1/2 hodiny při -37 °C.

2. Maso dodané zmražené musí být uchovávané v tomto stavu.

3. Zásilky v mrazírně musí být uchovávány odděleně a pod zámkem.

4. Datum a doba, kdy je každá zásilka dodána do mrazírny, se musí zaznamenat.

5. Technické vybavení a zdroj energie mrazírny musí být takové, aby bylo zajištěno, že teploty uvedené v bodě 1 je dosaženo velmi rychle a je stálá ve všech částech masa.

6. Teplota musí být měřena kalibrovanými termoelektrickými přístroji a trvale zaznamenávána. Sonda teploměru musí být umístěna ve středu kalibrovaného kusu masa, jehož velikost není menší, než je síla nejsilnějšího kusu masa, který má být zmrazen. Tento kalibrovaný kus masa je třeba umístit na nejméně příznivém místě v mrazírně, ne blízko chladícího zařízení nebo přímo v proudu chladného vzduchu. Přístroje musí být uzamčené. Záznamové karty musí obsahovat příslušná registrační čísla z prohlídky masa při dovozu, datum a dobu zahájení a ukončení zmrazování a musí být uchovávané po dobu jednoho roku po sestavení.“

C. Doplňuje se nová příloha V, která zní:

„*PŘÍLOHA V*

Prohlídka a zmrazování koňského masa

1. **Prohlídka**

Prohlídka koňského masa musí být provedena trávicí metodou uvedenou v příloze I s těmito změnami:

— Odeberou se vzorky nejméně 10 g ze svaloviny jazyka nebo žvýkací svaloviny. Není-li k dispozici svalovina jazyka nebo žvýkací svalovina, odebere se vzorek stejné velikosti z pilíře bránice v místě přechodu ve šlachovitou část. Svalovina musí být zbavena pojivové tkáně a tuku.

— Pro prohlídku je tráveno 5 g vzorku, jestliže se používá umělé trávení směsných vzorků podle přílohy I, bodů III až VII. Na každou metodu trávení nesmí celková hmotnost vyšetřované svaloviny přesáhnout 100 g u metod III, IV, V a VI v příloze I, nebo 35 g u metody VII v příloze I.

— V případě pozitivního výsledku se musí odebrat dalších 10 g vzorku pro následující nezávislé vyšetření.

2. **Zmrazování koňského masa**

Aby byli svalovci zahubeni zmrazením, musí být koňské maso podrobeno ošetření chladem jednou z metod popsaných v příloze IV.“