31994L0059

KOMISJONI DIREKTIIV 94/59/EÜ, 2. detsember 1994, millega kolmandat korda muudetakse lisasid direktiivis 77/96/EMÜ keeritsusside (*Trichinelle spiralis*) kontrolli kohta värske kodusealiha impordil kolmandatest riikidest

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 21. detsembri 1976. aasta direktiivi 77/96/EMÜ keeritsusside (*Trichinelle spiralis*) kontrolli kohta värske kodusealiha impordil kolmandatest riikidest, ([1]) viimati muudetud direktiiviga 89/321/EMÜ, ([2]) eriti selle artiklit 8,

ning arvestades, et:

hiljutised uuringud on näidanud vajadust muuta teatavaid kontrollimeetodeid keeritsusside kindlakstegemiseks hobuselihas; teaduslik veterinaarkomitee on heaks kiitnud alternatiivsed külmutusmeetodid keeritsusside inaktiveerimiseks; nende meetodite usaldusväärsus tervisekaitse seisukohast on võrdväärne olemasolevate meetodite omaga; sellepärast tuleks direktiivi 77/96/EMÜ I lisasse teha asjakohased täiendused;

liha külmutamise hõlbustamiseks tuleks lubada kolmandatel riikidel ja liikmesriikidel valida ettenähtud külmutusmeetodite vahel;

teaduslik veterinaarkomitee on soovitanud teatavaid tehnilisi kohandusi ja muudatusi praegu kasutatavatesse keeritsussikontrolli meetoditesse, eriti hobuseliha uurimiseks, ning nõuetesse, millele keeritsusside kindlakstegemisega tegelevad laborid peavad vastama;

käesolevas direktiivis sätestatud meetmed on alalise veterinaarkomitee arvamusega kooskõlas,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

Direktiivi 77/96/EMÜ muudetakse vastavalt lisas sätestatule.

Artikkel 2

Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi täitmiseks vajalikud õigusnormid hiljemalt 1. jaanuaril 1995. Liikmesriigid teatavad sellest viivitamata komisjonile.

Kui liikmesriigid need normid vastu võtavad, lisavad nad nendesse normidesse või nende normide ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Sellise viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

Artikkel 3

Käesolev direktiiv jõustub 12. detsembril 1994.

Brüssel, 2. detsember 1994

Komisjoni nimel

komisjoni liige

René STEICHEN

([1]) EÜT L 26, 31.1.1977, lk 67.
([2]) EÜT L 133, 17.5.1989, lk 33.

LISA

Direktiivi 77/96/EMÜ lisa muudetakse järgmiselt.

A. I lisa VII jaotise punkti c muudetakse järgmiselt.

1. Alapunkti 1 kaheksandas taandes asendatakse tekst “5 g” tekstiga “7 g”.

2. Alapunkti 3 järele lisatakse järgmine uus alapunkt 4:

“4. *Membraanfiltrite kasutamine*

Ühtegi polükarbonaatmembraaniga filtrit ei tohi kasutada rohkem kui viis korda. Filtrit tuleks iga kasutamise järel pöörata. Lisaks sellele tuleks pärast iga kasutamiskorda kontrollida, et filtril pole kahjustusi, mis võiksid selle muuta kasutuskõlbmatuks.”

3. Alapunkt 4 muudetakse alapunktiks 5 ning alapunkt 5 muudetakse alapunktiks 6.

B. IV lisa muudetakse järgmiselt.

1. Pealkirja “Liha külmutamine” järele lisatakse uus alapealkiri “**I. Meetod nr 1**”.

2. Lõike 7 järele lisatakse järgmine tekst:

“II. **Meetod nr 2**

Täita tuleb meetodi nr 1 lõigete 1–5 üldnõudeid ning kasutada järgmisi aja ja temperatuuri kombinatsioone:

1. Liha, mille läbimõõt või paksus on kuni 15 cm, tuleb külmutada vastavalt ühele järgmistest aja ja temperatuuri kombinatsioonidest:

— 20 päeva temperatuuril — 15 °C,

— 10 päeva temperatuuril — 23 °C,

— 6 päeva temperatuuril — 29 °C.

2. Liha, mille läbimõõt või paksus jääb vahemikku 15–50 cm, tuleb külmutada vastavalt ühele järgmistest aja ja temperatuuri kombinatsioonidest:

— 30 päeva temperatuuril — 15 °C,

— 20 päeva temperatuuril — 25 °C,

— 12 päeva temperatuuril — 29 °C.

Temperatuur külmkambris ei tohi olla kõrgem kui valitud inaktiveerimistemperatuur. Seda tuleb mõõta kalibreeritud termoelektriliste instrumentidega ning pidevalt registreerida. Seda ei tohi mõõta otse külma õhu voolus. Instrumente tuleb hoida luku taga. Graafikud peavad sisaldama seoses impordiga antud lihakontrolliregistri asjakohased numbreid ning külmutamise alguse kuupäeva ja kellaaega ning neid tuleb säilitada üks aasta pärast koostamist.

III. **Meetod nr 3**

Lihatükkide sisetemperatuuri kontroll

1. Lihatükkide sisetemperatuuri kontrollimisel ja lõigete 2–6 nõuete täitmisel, kasutatakse järgmisi aja ja temperatuuri kombinatsioone:

— 106 tundi temperatuuril — 18 °C,

— 82 tundi temperatuuril — 21 °C,

— 63 tundi temperatuuril — 23,5 °C,

— 48 tundi temperatuuril — 26 °C,

— 35 tundi temperatuuril — 29 °C,

— 22 tundi temperatuuril — 32 °C,

— 8 tundi temperatuuril — 35 °C,

— 0,5 tundi temperatuuril — 37 °C.

2. Külmutatult toodud liha tuleb samas seisukorras säilitada.

3. Eri partiisid hoitakse külmkambris eraldi ja luku taga.

4. Iga partii külmkambrisse toomise kuupäev ja aeg tuleb dokumenteerida.

5. Külmkambri tehnilised seadmed ja elektrivarustus peavad olema sellised, et lõikes 1 osutatud temperatuur saavutatakse väga kiiresti ning see temperatuur säilib liha kõikides osades.

6. Temperatuuri tuleb mõõta kalibreeritud termoelektriliste instrumentidega ning pidevalt registreerida. Termomeetri andur tuleb paigutada kalibreeritud lihatüki keskele, mis ei ole väiksem kui kõige paksem külmutatav lihatükk. Kalibreeritud lihatükk tuleb paigutada külmkambris kõige ebasoodsamasse kohta, mis ei ole jahutusseadmete lähedal ega otse külma õhu voolus. Instrumente tuleb hoida luku taga. Graafikud peavad sisaldama seoses impordiga antud lihakontrolliregistri asjakohased numbreid ning külmutamise alguse kuupäeva ja kellaaega ning neid tuleb säilitada üks aasta pärast koostamist."

C. Lisatakse järgmine V lisa:

"V LISA

Hobuseliha kontroll ja külmutamine

1. **Kontroll**

Hobuseliha tuleb kontrollida I lisas käsitletud tehisseede meetodil järgmiste muudatustega:

— Keele- või mälurlihastest võetakse vähemalt 10grammised proovid. Kui keele- või mälurlihaseid pole säilinud, võetakse sama suured proovid diafragmasäärest lihase ja kõõluse ühinemiskohast. Lihases ei tohiks olla sidekudet ega rasva.

— Kui kasutatakse koondproovide tehisseede meetodit vastavalt I lisale, nr III–VII, allutatakse kontrolliks tehisseedele 5grammine proov. Ühegi tehisseedemenetluse korral ei tohi kontrollitava lihaskoe kogumass ületada 100 grammi I lisa III, IV, V ja VI meetodi puhul või 35 grammi I lisa VII meetodi puhul.

— Positiivse tulemuse korral võetakse individuaalseks lisauuringuks veel üks 10grammine proov.

2. **Hobuseliha külmutamine**

Keeritsusside surmamiseks külmutamise teel tuleb hobuseliha külmtöödelda ühel IV lisas kirjeldatud meetodil."