31994L0059

A BIZOTTSÁG 94/95/EK IRÁNYELVE
(1994. december 2.)
a harmadik országból behozott friss sertéshús trichinellavizsgálatáról szóló 77/96/EGK tanácsi irányelv mellékleteinek harmadik alkalommal történő módosításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a Tanács, a legutóbb a 89/321/EGK ([1]) rendelettel módosított, a harmadik országból behozott friss sertéshús trichinellavizsgálatáról szóló, 1976. december 21-i 77/96/EGK tanácsi irányelvére ([2]) és különösen annak 8. cikkére,

mivel a legutóbbi kutatások szükségessé tették bizonyos vizsgálati módszerek módosítását a trichina lóhúsban történő kimutatására; mivel a Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság az eddigiektől eltérő fagyasztásos módszereket engedélyezett a trichina inaktiválására; mivel e módszerek megbízhatósága egészségvédelmi szempontból azonos értékű a létező módszerekével; mivel ezért megfelelő kiegészítésekkel kell ellátni a 77/96/EGK irányelv I. mellékletét;

mivel a trichinavizsgálattal járó munka megkönnyítése céljából a harmadik országok és a tagállamok számára lehetővé kell tenni, hogy válasszanak az előírt vizsgálati módszerek közül;

mivel a Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság javaslata szerint bizonyos technikai módosításokkal és kiegészítésekkel kell ellátni a jelenleg alkalmazott trichinavizsgálati módszereket, különösen a lóhús vizsgálatára, valamint azokat a feltételeket, amelyeknek a trichina kimutatásával foglalkozó laboratóriumoknak eleget kell tenniük;

mivel az ezen irányelvben megállapított intézkedések összhangban állnak az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 77/96/EGK irányelv a mellékletben megállapított módon módosul.

2. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek legkésőbb 1995. július 1-jéig megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Amikor a tagállamok elfogadják ezen intézkedéseket, azokban hivatkozni kell ezen irányelvre vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell csatolni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

3. cikk

Ez a rendelet 1994. január 12-én lép hatályba.

Kelt Brüsszelben, 1994. december 2-án.

a Bizottság részéről

René STEICHEN

a Bizottság tagja

([1]) HL L 133., 1989.5.17., 33. o.
([2]) HL L 26., 1977.1.31., 67. o.

MELLÉKLET

A 77/96/EGK rendelet mellékletei a következők szerint módosulnak:

A. I. melléklet VII. C. pontja a következők szerint módosul:

1. Az 1. pont nyolcadik francia bekezdésében az „5 g” helyébe a „7 g” lép.

2. A 3. pont a következő új 4. ponttal egészül ki:

„4. *A membránszűrők használata*

A polikarbonát membránszűrőket nem szabad ötnél több alkalommal felhasználni. A szűrőt minden használat után meg kell fordítani. Ezenkívül minden használat után ellenőrizni kell, hogy a szűrőt nem érte-e olyan károsodás, amely a további használatra alkalmatlanná teszi.”

3. A 4. pontból 5. pont, az 5. pontból pedig 6. pont lesz.

B. IV. melléklet a következőképpen módosul:

1. „A hús lefagyasztása” című rész után az „*I. 1. módszer*” új alcím kerül.

2. A 7. pont után a következő szöveg kerül:

„II. **2. Módszer**

Az 1. módszer 1.–5. pontja általános rendelkezéseinek eleget tesznek, és a következő időtartam-hőmérséklet kombinációkat alkalmazzák:

1. A legfeljebb 15 cm átmérőjű vagy vastagságú húsokat a következő időtartam-hőmérséklet kombinációk valamelyike szerint kell lefagyasztani:
   - 20 nap – 15 °C-on,
   - 10 nap – 23 °C-on,
   - 6 nap – 29 °C-on,

2. A 15-50 cm átmérőjű vagy vastagságú húsokat a következő időtartam-hőmérséklet kombinációk valamelyike szerint kell lefagyasztani:
   - 30 nap – 15 °C-on,
   - 20 nap – 25 °C-on,
   - 12 nap – 29 °C-on,

A hűtőhelyiségben a hőmérséklet nem lehet magasabb, mint a kiválasztott inaktiválási hőmérsékleti érték. Hitelesített termoelektromos műszerrel kell mérni, és az adatokat folyamatosan rögzíteni kell. A méréseket nem szabad közvetlenül a hideg levegőáramban végezni. A műszereket el kell zárni. A diagramoknak tartalmazniuk kell a húsvizsgálati nyilvántartásból a behozatalt és a fagyasztás kezdetének és befejezésének dátumát és időpontját illetően a vonatkozó számokat, azokat összeállításuk után egy évig meg kell őrizni.

III. **3. módszer**

A hőmérséklet ellenőrzése a húsdarabok belsejében.

1. A következő időtartam-hőmérséklet kombinációkat kell alkalmazni, ha a hőfokot a húsdarab közepén ellenőrzik, és teljesülnek a 2.–6. pont szerinti feltételek:
   - 106 óra – 18 °C-on,
   - 82 óra – 21 °C-on,
   - 63 óra – 23,5 °C-on,
   - 48 óra – 26 °C-on,
   - 35 óra – 29 °C-on,
   - 22 óra – 32 °C-on,
   - 8 óra – 35 °C-on,
   - félóra – 37 °C-on.

2. A fagyasztva érkezett húst ebben az állapotban kell tartani.

3. A szállítmányokat a hűtőhelyiségben elkülönítve, lezárva kell tárolni.

4. Fel kell jegyezni azt a dátumot és időpontot, amikor az egyes szállítmányokat behozzák a hűtőhelyiségbe.

5. A fagyasztóhelyiség technikai felszerelése és energiaellátása olyan legyen, hogy az 1. pontban megadott hőmérsékletet igen hamar el lehessen érni és fenn lehessen tartani a hús minden egyes részében.

6. A hőmérsékletet hitelesített termoelektromos műszerekkel kell mérni, és folyamatosan fel kell jegyezni. A hőmérő érzékelőjét egy hitelesített húsdarab közepébe kell helyezni, amely legalább akkora, mint a legvastagabb fagyasztandó húsdarab. Ezt a hitelesített húsdarabot a hűtőhelyiség legkedvezőtlenebb adottságú helyén kell elhelyezni, nem a hűtőberendezés közelében, és úgy, hogy ne legyen közvetlenül kitéve a hideg levegőáramnak. A műszereket el kell zárni. A diagramoknak tartalmazniuk kell a húsvizsgálati nyilvántartásból a behozatalt és a fagyasztás kezdetének és befejezésének dátumát és időpontját illetően a vonatkozó számokat; azokat összeállításuk után egy évig meg kell őrizni."

C. Az irányelv a következő V. melléklettel egészül ki:

„*V. MELLÉKLET*

A lóhús vizsgálata és fagyasztása

1. **Vizsgálat**

A lóhús vizsgálatát az I. mellékletben említett valamely emésztéses módszer szerint kell elvégezni, a következő módosításokkal:

– Legalább 10 g-os mintákat kell venni a nyelvizomból vagy a rágóizomból. Ha nem áll a rendelkezésre a nyelvizom vagy a rágóizom, ugyanakkora mintát kell venni a rekeszoszlopnak az inas részbe átmenő részéből. Az izmot a kötőszövettől és a zsírtól meg kell tisztítani.

– Egy 5 g-os mintát emésztéses vizsgálatra kell bocsátani, ha az egyesített mintáknak az I. melléklet III–VII. számú módszerei szerint végzett mesterséges emésztését alkalmazzák. Az emésztéses vizsgálatra kerülő izom össztömege nem lehet több 100 g-nál, ha az I. melléklet III., IV., V. és VI. módszerét, illetve 35 g-nál, ha az I. melléklet VII. módszerét alkalmazzák.

– Pozitív eredmény esetén egy további 10 g-os mintát kell venni a későbbi független vizsgálathoz.

2. **A lóhús fagyasztása**

A trichina fagyasztással történő elpusztításához a lóhúst a IV. mellékletben ismertetett módszerek valamelyikének megfelelően hideg kezelés alá kell vetni."