31994L0059

1994 12 8 EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS L 315/18

KOMISIJOS DIREKTYVA 94/59/EB

1994 m. gruodžio 2 d.

trečią kartą iš dalies keičianti Tarybos direktyvos 77/96/EEB dėl trichinelių (*Trichinelle spiralis*) tyrimo naminių kiaulių šviežioje mėsoje, importuojamoje iš trečiųjų šalių, priedus

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1976 m. gruodžio 21 d. Tarybos direktyvą 77/96/EEB dėl trichinelių (*Trichinelle spiralis*) tyrimo naminių kiaulių šviežioje mėsoje, importuojamoje iš trečiųjų šalių [1], su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 89/321/EEB [2], ypač į jos 8 straipsnį,

kadangi naujausi tyrimai rodo, kad reikia pakeisti tam tikrus patikrinimo metodus trichinelėms arklienoje aptikti; kadangi Veterinarijos mokslinis komitetas patvirtino alternatyvius trichinelių aktyvumą sustabdančius šaldymo būdus; kadangi šių metodų patikimumas sveikatos apsaugos atžvilgiu lygiavertis jau egzistuojantiems metodams; kadangi todėl Direktyvos 77/96/EEB I priedą reikėtų atitinkamai papildyti;

kadangi siekiant palengvinti mėsos šaldymą, valstybėms, kurios nėra narės, ir valstybėms narėms turėtų būti leista rinktis iš numatytų šaldymo būdų;

kadangi Veterinarijos mokslinis komitetas rekomendavo, kad dabar taikomiems trichinelių tyrimo metodams būtų taikomi tam tikri techniniai patobulinimai ir papildymai, visų pirma dėl arklienos tyrimo ir sąlygų, kurias turi atitikti trichineles tiriančios laboratorijos;

kadangi šioje direktyvoje numatytos priemonės atitinka Veterinarijos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Direktyva 77/96/EEB iš dalies keičiama taip, kaip nustatyta priede.

2 straipsnis

Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie, įsigalioję ne vėliau kaip iki 1995 m. sausio 1 d., įgyvendina šią direktyvą. Jos nedelsdamos apie tai praneša Komisijai.

Valstybės narės, tvirtindamos šias priemones, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

3 straipsnis

Ši direktyva įsigalioja 1994 m. gruodžio 12 d.

Priimta Briuselyje, 1994 m. gruodžio 2 d.

Komisijos vardu

René STEICHEN

Komisijos narys

---

[1] OL L 26, 1977 1 31, p. 67.
[2] OL L 133, 1989 5 17, p. 33.

PRIEDAS

Direktyvos 77/96/EEB priedai iš dalies keičiami taip:

A. I priedo VII skyriaus C dalis iš dalies keičiama taip:

1. 1 punkto aštuntoje įtraukoje „5g“ pakeičiama į „7g“.

2. Po 3 punkto įrašomas toks naujas 4 punktas:

„4. *Membraninių filtrų naudojimas*

Kiekvienas polikarbonatinis membraninis filtras gali būti naudojama ne daugiau kaip penkis kartus. Filtras turėtų būti apsukamas po kiekvieno panaudojimo. Be to, po kiekvieno panaudojimo filtrą reikėtų patikrinti, ar nėra jokių pažeidimų, dėl kurių jo daugiau nebūtų galima naudoti.“

3. 4 punktas tampa 5, o 5 tampa 6.

B. IV priedas iš dalies keičiamas taip:

1. Po antraštės „Mėsos šaldymas“ įtraukiama nauja paantraštė „I. *1 būdas*“.

2. Po 7 dalies įrašomas toks tekstas:

„II. **2 būdas**

Laikomasi bendrųjų 1 būdo 1–5 dalių nuostatų, taikomi tokie laiko-temperatūros deriniai:

1. Mėsa, kurios diametras arba storis – iki 15 cm, turi būti šaldoma laikantis vieno iš toliau pateiktų laiko-temperatūros derinių:

— 20 dienų – 15 °C,
— 10 dienų – 23 °C,
— 6 dienas – 29 °C.

2. Mėsa, kurios diametras arba storis svyruoja tarp 15 cm ir 50 cm, turi būti šaldoma laikantis vieno iš toliau pateiktų laiko-temperatūros derinių:

— 30 dienų – 15 °C,
— 20 dienų – 23 °C,
— 12 dienų – 29 °C.

Šaldymo patalpos temperatūra privalo būti ne aukštesnė kaip pasirinkta trichinelių aktyvumą sustabdanti temperatūra. Ji turėtų būti matuojama kalibruotais elektriniais temperatūros matavimo prietaisais ir nuolat registruojama. Negalima tiesiogiai matuoti šaltame oro sraute. Prietaisai turi būti laikomi užrakinti. Registracijos žurnale turi būti atitinkami skaičiai iš importuotos mėsos patikrinimų registro data ir valanda, kai šaldymas buvo pradėtas ir baigtas, ir visi šie duomenys turi būti laikomi metus nuo jų užrašymo dienos.

III. **3 būdas**

Temperatūros kontrolė mėsos gabalų viduryje.

1. Kontroliuojant temperatūrą mėsos gabalų viduje ir laikantis 2–6 dalių reikalavimų taikomi tokie laiko-temperatūros deriniai:

— 106 valandos – 18 °C,
— 82 valandos – 21 °C,
— 63 valandos – 23,5 °C,
— 48 valandos – 26 °C,
— 35 valandos – 29 °C,
— 22 valandos – 32 °C,
— 8 valandos – 35 °C,
— ½ valandos – 37 °C.

2. Atvežta jau sušaldyta mėsa turi būti laikoma tokiose sąlygose.

3. Šaldymo patalpoje esančios siuntos turi būti laikomos atskirai ir užrakintos.

4. Kiekvienos siuntos patekimo į šaldymo patalpą data ir laikas turi būti registruojami.

5. Šaldymo patalpos techninė įranga ir energijos šaltinis turi užtikrinti, kad 1 dalyje nurodyta temperatūra būtų pasiekiama labai greitai ir išsilaikytų visoje mėsoje.

6. Temperatūra turi būti matuojama kalibruotais elektriniais temperatūros matavimo prietaisais ir nuolat registruojama. Termometro zondas turi būti tikrinamo mėsos gabalo, kuris turi būti ne mažesnis, kaip storiausias šaldomos mėsos gabalas, viduryje. Šis tikrinamas mėsos gabalas turėtų būti padėtas nepalankiausioje šaldymo patalpos vietoje, atokiau nuo šaldymo įrangos ir tiesioginio šalto oro srauto. Prietaisai turi būti laikomi užrakinti. Registracijos žurnale turi būti atitinkami skaičiai iš importuotos mėsos patikrinimų registro bei data ir valanda, kai šaldymas buvo pradėtas ir baigtas, ir visi šie duomenys turi būti laikomi metus nuo jų užrašymo dienos.“

C. Pridedamas toks V priedas:

„*V PRIEDAS*

Arklienos tikrinimas ir šaldymas

1. **Tikrinimas**

Arkliena turi būti tikrinama laikantis I priede nurodyto virškinimo metodo, numatant tokius pakeitimus:

— mažiausiai 10 g mėginiai imami iš liežuvio ar žandikaulio raumenų. Kai liežuvio ar žandikaulio raumenų nėra, reikia paimti tokio paties dydžio mėginį iš diafragmos kojelės prie perėjimo į raumeningąją dalį. Raumuo turi būti be jungiamojo audinio ir riebalų.

— 5 g mėginys tiriamas virškinimo metodu, jeigu taikomas jungtinių mėginių dirbtinis virškinimas laikantis I priedo Nr. III–VII. Kiekvienam virškinimui bendras tiriamo raumens svoris negali viršyti 100 g I priedo III, IV, V ir VI metodams arba 35 g I priedo VII metodui.

— Jei gaunamas teigiamas rezultatas, dar vienas 10 g mėginys turi būti toliau atskirai tiriamas.

2. **Arklienos šaldymas**

Siekiant sunaikinti trichineles šaldant, arklieną reikia šaldyti laikantis vieno iš IV priede apibūdintų būdų.“