31994L0059

KOMISIJAS DIREKTĪVA 94/59/EK
(1994. gada 2. decembris),
ar ko trešo reizi groza pielikumus Padomes Direktīvai 77/96/EEK par trihīnu *(Trichinella spiralis)* pārbaudi, ievedot no trešām valstīm svaigu mājas cūku gaļu

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1976. gada 21. decembra Direktīvu 77/96/EEK par trihīnu (*trichinella spiralis*) pārbaudi, ievedot no trešām valstīm svaigu mājas cūku gaļu [1], kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 89/321/EEK [2], un jo īpaši tās 8. pantu,

tā kā jaunākie pētījumi rāda, ja jāmaina konkrētas pārbaudes metodes, lai zirgu gaļā noteiktu trihīnas; tā kā Zinātniskā veterinārā komiteja ir apstiprinājusi alternatīvas saldēšanas metodes, lai trihīnas inaktivētu; tā kā šīs metodes no veselības aizsardzības viedokļa ir tikpat drošas kā jau pastāvošās metodes; tā kā tāpēc atbilstoši jāpapildina Direktīvas 77/96/EEK I pielikums;

tā kā, lai atvieglotu gaļas saldēšanu, ārpuskopienas valstīm un dalībvalstīm jāļauj izvēlēties starp noteiktajām saldēšanas metodēm;

tā kā Zinātniskā veterinārā komiteja ir ieteikusi, ka pašreiz pielietotajās trihīnu pārbaudes metodēs jāveic konkrēti tehniski pielāgojumi un papildinājumi, jo īpaši, lai pārbaudītu zirgu gaļu, un attiecībā uz nosacījumiem, kuriem trihīnu noteikšanā iesaistītajām laboratorijām jāatbilst;

tā kā šajā direktīvā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pastāvīgās veterinārijas komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

Direktīvu 77/96/EEK groza, kā noteikts pielikumā.

2. pants

Dalībvalstīs stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai vēlākais līdz 1995. gada 1. janvārim izpildītu šās direktīvas prasības. Dalībvalstis par to tūlīt informē Komisiju.

Kad dalībvalstis pieņem šos tiesību aktus, tajos iekļauj atsauci uz šo direktīvu vai šādu atsauci pievieno to oficiālajai publikācijai. Dalībvalstis nosaka paņēmienus, kā izdarīt šādas atsauces.

3. pants

Šī direktīva stājas spēkā 1994. gada 12. decembrī.

Briselē, 1994. gada 2. decembrī

Komisijas vārdā —

Komisijas loceklis

René STEICHEN

[1] OV L 26, 31.1.1977., 67. lpp.
[2] OV L 133, 17.5.1989., 33. lpp.

PIELIKUMS

Direktīvas 77/96/EEK pielikumus groza šādi:

A. I pielikuma VII sadaļas C daļu groza šādi:

1. 1. punkta 8. ievilkumā vārdus "5g" aizstāj ar vārdiem "7g".

2. Aiz 3. punkta iekļauj šādu jaunu 4 punktu

"4. *Membrānfiltru izmantošana*

Katru polikarbonāta membrānfiltru var izmantot ne vairāk kā piecas reizes. Filtrs starp lietošanas reizēm jāapgriež. Turklāt pēc katras lietošanas filtrs jāpārbauda, vai nav kādi bojājumi, kas to varētu padarīt nederīgu turpmākai izmantošanai."

3. 4. punkts kļūst par 5. punktu un 5. punkts kļūst par 6. punktu.

B. IV pielikumu groza šādi:

1. Pēc virsraksta "Gaļas saldēšana" iekļauj jaunu apakšsadaļu "I. **1. paņēmiens**".

2. Aiz septītās daļas pievieno šādu tekstu:

"II. **2. paņēmiens**

Izpilda 1. paņēmiena 1. līdz 5. punkta vispārīgos noteikumus un piemēro šādas laika un temperatūras kombinācijas.

1. Gaļa, kuras diametrs vai biezums ir līdz 15 cm, jāsaldē atbilstoši vienai no šīm laika un temperatūras kombinācijām:

— 20 dienas 15 °C temperatūrā,

— 10 dienas 23 °C temperatūrā,

— 6 dienas 29 °C temperatūrā.

2. Gaļa, kuras diametrs vai biezums ir no 15 cm līdz 50 cm, jāsaldē atbilstoši vienai no šīm laika un temperatūras kombinācijām:

— 30 dienas 15 °C temperatūrā,

— 20 dienas 25 °C temperatūrā,

— 12 dienas 29 °C temperatūrā.

Temperatūrai saldētavā nedrīkst būt augstāka par izvēlēto inaktivācijas temperatūru. Tā jāmēra ar kalibrētiem termoelektriskiem instrumentiem un nepārtraukti jāreģistrē. To nedrīkst mērīt tieši aukstā gaisa plūsmā. Instrumenti ir jāglabā slēgtā vietā. Tabulās jāiekļauj attiecīgi skaitļi no gaļas pārbaudes reģistra par ievešanu, dienu un laiku, kad saldēšana ir sākta un pabeigta, un tie ir jāsaglabā vienu gadu pēc sastādīšanas.

III. **3. paņēmiens**

Temperatūras pārbaude gaļas gabalu vidū.

1. Piemēro šādas laika un temperatūras kombinācijas, ja temperatūru pārbauda gaļas gabalu vidū un ir ievērotas 2. līdz 6. punkta prasības:

— 106 stundas 18 °C temperatūrā,

— 82 stundas 21 °C temperatūrā,

— 63 stundas 23,5 °C temperatūrā,

— 48 stundas 26 °C temperatūrā,

— 35 stundas 29 °C temperatūrā,

— 22 stundas 32 °C temperatūrā,

— 8 stundas 35 °C temperatūrā,

— pusstundu 37 °C temperatūrā.

2. Gaļa, ko ieved jau saldētu, ir jāsaglabā šajā stāvoklī.

3. Sūtījumi saldēšanas telpā jāglabā atsevišķi un ieslēgti.

4. Jāreģistrē diena un laiks, kas katru sūtījumu ieved saldēšanas telpā.

5. Saldēšanas telpas tehniskajam aprīkojumam un energoapgādei jābūt tādai, lai nodrošinātu, ka 1. punktā minēto temperatūru sasniedz ļoti ātri un uztur visās gaļas vietās.

6. Temperatūra jāmēra ar kalibrētiem termoelektriskiem instrumentiem un nepārtraukti jāreģistrē. Termometra zonde jāievieto kalibrētā gaļas gabala vidū, kas nav mazāks kā biezākais saldējamais gabals. Šis kalibrētais gaļas gabals jānovieto visnelabvēlīgākajā saldēšanas telpas vietā, ne tuvu dzesēšanas iekārtai vai tieši aukstā gaisa plūsmā. Instrumenti ir jāglabā slēgtā vietā. Tabulās jāiekļauj attiecīgi skaitļi no gaļas pārbaudes reģistra par ievešanu, dienu un laiku, kad saldēšana ir sākta un pabeigta, un tie ir jāsaglabā vienu gadu pēc sastādīšanas."

C. Pievieno šādu V pielikumu.

"V PIELIKUMS

Zirgu gaļas pārbaude un saldēšana

1. **Pārbaude**

Zirgu gaļas pārbaude ir jāveic saskaņā ar I pielikumā minēto sagremošanas metodi, ievērojot šādus pārlabojumus.

— Vismaz 10 g smagi paraugi jāņem no mēles muskuļa vai žokļa muskuļa. Ja mēles vai žokļa muskuļa nav, tāda paša lieluma paraugu jāņem no diafragmas kājiņas pārejas vietā uz cīpslaino daļu. Muskulī nedrīkst būt saistaudi un tauki.

— Pārbaudei sagremo 5 g parauga, ja piemēro kopējo paraugu mākslīgo sagremošanu saskaņā ar I pielikuma III līdz VII paņēmienu. Katram gremošanas šķidrumam kopīgais pārbaudāmā muskuļa svars nedrīkst pārsniegt 100 g attiecībā uz I pielikuma III, IV, V un VI metodi vai 35 g attiecībā uz I pielikuma VII metodi.

— Ja iznākums ir pozitīvs, ir jāņem papildus 10 g smags paraugs nākošai neatkarīgai pārbaudei.

2. **Zirgu gaļas saldēšana**

Lai sasaldējot iznīcinātu trihīnas, zirgu gaļa ir jāapstrādā ar aukstumu saskaņā ar kādu no IV pielikumā aprakstītajiem paņēmieniem."