31994L0059

DYREKTYWA KOMISJI 94/59/WE

z dnia 2 grudnia 1994 r.

zmieniająca po raz trzeci załączniki do dyrektywy Rady 77/96/EWG w sprawie badań świeżego mięsa wieprzowego na obecność włosieni (Trichinelle spiralis) przed przywozem z państw trzecich

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 77/96/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie badań świeżego mięsa wieprzowego na obecność włosieni (*Trichinelle spiralis*) przed przywozem z państw trzecich [1], ostatnio zmienioną dyrektywą 89/321/EWG [2], w szczególności jej art. 8,

a także mając na uwadze, co następuje:

ostatnie badania dowiodły potrzeby zmodyfikowania niektórych metod kontroli w odniesieniu do wykrywania włosieni w mięsie końskim; Naukowy Komitet Weterynaryjny zatwierdził alternatywne metody zamrażania dla inaktywacji włosieni; wiarygodność tych metod z punktu widzenia ochrony zdrowia jest równoważna z istniejącymi metodami; w związku z tym, należy odpowiednio uzupełnić załącznik I do dyrektywy 77/96/EWG;

aby ułatwić zamrażanie mięsa, państwom trzecim i Państwom Członkowskim należy zezwolić na wybór między przewidzianymi metodami zamrażania;

Naukowy Komitet Weterynaryjny zalecił przeprowadzenie pewnych technicznych dostosowań i uzupełnienie stosowanych obecnie metod badań na obecność włosieni, w szczególności w odniesieniu do badania mięsa końskiego oraz w zakresie warunków, które spełnić muszą laboratoria zajmujące się wykrywaniem włosieni;

środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W dyrektywie 77/96/EWG wprowadza się zmiany określone w Załączniku do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne konieczne do zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą nie później niż do dnia 1 stycznia 1995 r. Niezwłocznie poinformują o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem 12 grudnia 1994 r.

Sporządzono w Brukseli, dnia 2 grudnia 1994 r.

W imieniu Komisji

René STEICHEN

Członek Komisji

---

[1] Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 67.
[2] Dz.U. L 133 z 17.5.1989, str. 33.

ZAŁĄCZNIK

W załącznikach do dyrektywy 77/96/EWG wprowadza się następujące zmiany:

A. W załączniku I sekcja VII lit. C wprowadza się następujące zmiany:

1. W pkt 1 tiret ósme wartość „5g" zastępuje się wartością „7g".

2. Po pkt 3 dodaje się pkt 4 w brzmieniu:

„4. *Użycie filtrów membranowych*

Każdy poliwęglanowy filtr membranowy może być użyty nie więcej niż pięć razy. Filtr należy obrócić po każdym użyciu. Dodatkowo filtr należy sprawdzić po każdym użyciu pod kątem uszkodzeń, które skutkowałyby niemożliwością jego dalszego stosowania."

3. Punkt 4 otrzymuje oznaczenie pkt 5, a pkt 5 otrzymuje oznaczenie pkt 6.

B. W załączniku IV wprowadza się następujące zmiany:

1. Po pozycji „Zamrażanie mięsa" dodaje się nowy podtytuł **„I. Metoda 1".**

2. Po pkt 7 dodaje się, co następuje:

„II. **Metoda 2**

Ogólne przepisy pkt 1-5 metody 1. zostają zachowane z zastosowaniem następujących kombinacji czasu i temperatury:

1. Mięso o średnicy lub grubości do 15 cm musi zostać zamrożone zgodnie z następującymi kombinacjami czasu i temperatury:

— 20 dni w – 15 °C,
— 10 dni w – 23 °C,
— 6 dni w – 29 °C.

2. Mięso o średnicy lub grubości między 15 a 50 cm musi zostać zamrożone zgodnie z następującymi kombinacjami czasu i temperatury:

— 30 dni w – 15 °C,
— 20 dni w – 25 °C,
— 12 dni w – 29 °C.

Temperatura w chłodni nie może być wyższa niż poziom wybranej temperatury inaktywacji. Należy ją mierzyć za pomocą kalibrowanych przyrządów termoelektrycznych i nieustannie rejestrować. Nie można jej mierzyć bezpośrednio w strumieniu zimnego powietrza. Przyrządy pomiarowe muszą być trzymane w zamknięciu. Wszystkie zapisy muszą zawierać odpowiednie liczby z rejestru kontroli mięsa w chwili przywozu oraz datę i czas rozpoczęcia i zakończenia zamrażania. Zapisy te muszą być przechowywane przez rok po sporządzeniu.

III. **Metoda 3**

Kontrolowanie temperatury wewnątrz sztuk mięsa.

1. W przypadku kontrolowania temperatury wewnątrz sztuk mięsa i spełnienia warunków z pkt 2-6, zastosowanie mają następujące kombinacje czasu i temperatury:

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

2. Mięso dostarczone w stanie zamrożonym musi być w tym stanie utrzymywane.

3. Dostawy w chłodni muszą być przechowywane oddzielnie i w zamknięciu.

4. Data i czas przyjęcia każdej dostawy do chłodni muszą być rejestrowane.

5. Wyposażenie techniczne oraz zaopatrzenie chłodni w energię muszą zapewniać bardzo szybkie osiągnięcie temperatur określonych w pkt 1 oraz utrzymanie tych temperatur we wszystkich częściach mięsa.

6. Temperaturę należy mierzyć za pomocą kalibrowanych przyrządów termoelektrycznych i nieustannie rejestrować. Czujnik termometru musi być umieszczony w środku kontrolowanej sztuki mięsa, nie mniejszej niż najgrubszy kawałek mięsa, który ma zostać zamrożony. Kontrolowana sztuka mięsa musi być umieszczona w najmniej uprzywilejowanym miejscu w chłodni, oddalona od sprzętu chłodzącego i bezpośredniego strumienia zimnego powietrza. Przyrządy pomiarowe muszą być trzymane w zamknięciu. Wszystkie zapisy muszą zawierać odpowiednie liczby z rejestru kontroli mięsa w chwili przywozu oraz datę i czas rozpoczęcia i zakończenia zamrażania. Zapisy te muszą być przechowywane przez rok po sporządzeniu."

C. Dodaje się następujący załącznik V:

„*ZAŁĄCZNIK V*

Kontrola i zamrażanie mięsa końskiego.

1. **Kontrola**

Kontrola mięsa końskiego musi być przeprowadzona zgodnie z metodą wytrawiania określoną w załączniku I, z uwzględnieniem następujących zmian:

— Próbki o minimalnej wadze 10 g pobiera się z mięśnia językowego lub mięśnia żuchwowego. W przypadku braku mięśnia językowego lub mięśnia żuchwowego próbkę tej samej wielkości pobiera się z filaru przepony przy przejściu do części ścięgnistej. Mięsień należy oczyścić z tkanki łącznej i tłuszczu.

— W przypadku zastosowania sztucznego wytrawiania próbek zbiorczych zgodnie z punktami III–VII załącznika I, do celów kontroli poddaje się wytrawieniu próbkę o wadze 5 g. W przypadku każdego wytrawiania łączna waga badanego mięśnia nie może przekraczać 100 gramów dla metod III, IV, V i VI w załączniku I i 35 gramów dla metody VII w załączniku I.

— W przypadku otrzymania pozytywnego wyniku pobiera się kolejną próbkę o wadze 10 g, celem wykonania następnego niezależnego badania.

2. **Zamrażanie mięsa końskiego**

Aby zabić włosienie za pomocą zamrażania, mięso końskie musi zostać poddane wymrożeniu zgodnie z jedną z metod opisanych w załączniku IV."