31994L0059

SMERNICA KOMISIE 94/59/ES
z 2. decembra 1994,
ktorou sa po tretíkrát menia prílohy k smernici Rady 77/96/EHS o vyšetrení na trichinelu *(Trichinelle spiralis)* pri dovoze čerstvého mäsa z domácich ošípaných z tretích krajín

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na smernicu Rady 77/96/EHS z 21. decembra 1976 o vyšetrení na trichinelu *(trichinelle spiralis)* pri dovoze čerstvého mäsa z domácich ošípaných z tretích krajín [1] naposledy zmenenú a doplnenú smernicou 89/321/EHS [2], a najmä na jej článok 8,

keďže posledné štúdie poukázali na potrebu úpravy určitých inšpekčných metód na detekciu trichinely v konskom mäse; keďže Vedecký veterinárny výbor schválil alternatívne metódy zmrazovania na inaktiváciu trichinely; keďže spoľahlivosť týchto metód z hľadiska ochrany zdravia je rovnocenná už existujúcim metódam; keďže by sa mali z tohto dôvodu urobiť vhodné dodatky k prílohe I k smernici 77/96/EHS;

keďže na uľahčenie zmrazovania mäsa by sa malo nečlenským krajinám a členským štátom povoliť vybrať si medzi uvedenými metódami zmrazovania;

keďže Vedecký veterinárny výbor odporučil, aby sa urobili určité technické úpravy a dodatky k vyšetrovacím metódam na trichinelu, ktoré sa v súčasnosti používajú, najmä na vyšetrenie konského mäsa a vzhľadom na podmienky, ktoré musia laboratóriá zaoberajúce sa vyhľadávaním trichinely spĺňať;

keďže opatrenia ustanovené v tejto smernici sú v súlade so stanoviskom Stáleho veterinárneho výboru,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Týmto sa smernica 77/96/EHS mení a dopĺňa, ako je ustanovené v prílohe.

Článok 2

Členské štáty uvedú do účinnosti zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou najneskôr do 1. januára 1995. Bezodkladne o tom budú informovať Komisiu.

Keď členské štáty prijmú takéto opatrenia, uvedú v nich odkaz na túto smernicu alebo ich takýto odkaz bude sprevádzať pri ich úradnom uverejnení. Spôsob vykonania týchto odkazov stanovia členské štáty.

Článok 3

Táto smernica nadobudne účinnosť 12. decembra 1994.

V Bruseli 2. decembra 1994

Za Komisiu

René STEICHEN

člen Komisie

---

(1) Ú. v. ES L 26, 31.1.1977, s. 67.
(2) Ú. v. ES L 133, 17.5.1989, s. 33.

PRÍLOHA

Prílohy k smernici 77/96/EHS sa menia a dopĺňajú takto:

A. Príloha I bod VII písm. c) sa mení a dopĺňa takto:

1. V bode 1 v 8. zarážke „5 g“ sa nahrádza „7 g“.

2. Po bode 3 sa vkladá ďalší nový bod 4:

„4. *Použitie membránových filtrov*

Každý polykarbonátový membránový filter sa smie použiť najviac päťkrát. Filter by sa mal medzi každým použitím otočiť. Naviac by sa mal filter po každom použití skontrolovať, či nemá také poškodenie, ktoré by spôsobilo, že je pre ďalšie použitie nevhodný.“

3. Bod 4 sa mení na číslo 5 a číslo 5 sa mení na číslo 6.

B. Príloha IV sa mení a dopĺňa takto:

1. Po nadpise „Zmrazovanie mäsa“ sa vkladá nový podnadpis „I. *Metóda 1*“.

2. Po 7. odseku sa pridáva tento text:

„II. **Metóda 2**

Platia všeobecné ustanovenia odsekov 1 až 5 metódy 1 a použijú sa tieto kombinácie času a teploty:

1. Mäso s priemerom alebo hrúbkou do 15 cm musí byť zmrazené podľa jednej z týchto kombinácií času a teploty:

— 20 dní pri — 15 °C,

— 10 dní pri — 23 °C,

— 6 dní pri — 29 °C,

2. Mäso s priemerom alebo hrúbkou medzi 15 cm a 50 cm musí byť zmrazené podľa jednej z týchto kombinácií času a teploty:

— 30 dní pri — 15 °C,

— 20 dní pri — 25 °C,

— 12 dní pri — 29 °C,

Teplota v chladiacej miestnosti nesmie byť vyššia ako úroveň zvolenej inaktivačnej teploty. Mala by sa merať kalibrovanými termoelektrickými prístrojmi a kontinuálne zaznamenávať. Nesmie sa merať priamo v prúde studeného vzduchu. Prístroje sa držia oddelene a pod zámkom. Záznamy musia obsahovať príslušné registračné čísla inšpekcie mäsa pri dovoze a dátum a čas začiatku a ukončenia zmrazovania a musia sa uchovávať jeden rok po vyhotovení.

III. **Metóda 3**

Kontrola teploty v strede kusov mäsa.

1. Tieto kombinácie času a teploty sa použijú v prípade, keď sa kontroluje teplota v strede kusov mäsa a sú splnené odseky 2 až 6:

— 106 hodín pri — 18 °C,

— 82 hodín pri — 21 °C,

— 63 hodín pri — 23,5 °C,

— 48 hodín pri — 26 °C,

— 35 hodín pri — 29 °C,

— 22 hodín pri — 32 °C,

— 8 hodín pri — 35 °C,

— pol hodinu pri — 37 °C.

2. Mäso privezené už v zmrazenom stave sa musí udržiavať v tomto stave.

3. Zásielky v chladiacej miestnosti sa musia uchovávať oddelene a pod zámkom.

4. Musí sa zaznamenať dátum a čas každej zásielky privezenej do chladiacej miestnosti.

5. Technické vybavenie a dodávka energie chladiacej miestnosti musia byť také, aby zabezpečovali, že sa veľmi rýchlo dosiahne teplota uvedená v odseku 1 a udrží sa vo všetkých častiach mäsa.

6. Teplota by sa mala merať kalibrovanými termoelektrickými prístrojmi a kontinuálne zaznamenávať. Sonda termometra sa musí umiestniť do stredu kalibrovaného kusa mäsa s aspoň takou veľkosťou ako má najhrubší kus mäsa, ktoré sa má zmraziť. Tento kalibrovaný kus mäsa by sa mal umiestniť do najmenej vhodného miesta v chladiacej miestnosti, nie do blízkosti chladiaceho zariadenia alebo priamo do prúdu studeného vzduchu. Prístroje sa držia oddelene a pod zámkom. Záznamy musia obsahovať príslušné registračné čísla inšpekcie mäsa pri dovoze a dátum a čas začiatku a ukončenia zmrazovania a musia sa uchovávať jeden rok po vyhotovení.“

B. Pridáva sa táto príloha V:

„*PRÍLOHA V*

Inšpekcia a zmrazenie konského mäsa

1. **Inšpekcia**

Inšpekcia konského mäsa sa musí vykonať podľa tráviacej metódy uvedenej v odseku I s týmito úpravami:

— Vzorky o hmotnosti aspoň 10 g sa odoberú z jazykového alebo žuvacieho svalu. Ak chýbajú jazykové alebo žuvacie svaly, odoberie sa rovnako veľká vzorka z bráničného piliera na prechode k svalovej časti. Sval by mal byť očistený od priľahlého väziva a tuku.

— 5 g vzorky sa natrávi na vyšetrenie v prípade, keď sa uplatňuje metóda umelého natrávenia hromadných vzoriek podľa prílohy I čísla III až VII. Pre každé natrávenie nesmie byť celková hmotnosť vyšetrovaného svalu vyššia ako 100 g v prípade metód III, IV, V a VI v prílohe I alebo 35 g pre metódu VII v prílohe I.

— V prípade pozitívneho výsledku sa musí odobrať ďalšia 10 g vzorka na následné nezávislé vyšetrenie.

2. **Zmrazenie konského mäsa**

Aby sa zničila trichinela zmrazením, musí sa konské mäso spracovať v súlade s jednou z metód uvedených prílohe IV.“