31994L0059

8.12.1994 URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI L 315/18

DIREKTIVA KOMISIJE 94/59/ES
z dne 2. decembra 1994
o tretji spremembi Priloge k Direktivi Sveta 77/96/EGS o pregledu na trihinele *(Trichinelle spiralis)* pri uvozu svežega mesa domačih prašičev iz tretjih držav

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Direktive Sveta 77/96/EGS z dne 21. decembra 1976 o pregledu za trihinele *(Trichinelle spiralis)* pri uvozu svežega mesa domačih prašičev iz tretjih držav ([1]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 89/321/EGS ([2]), in zlasti člena 8 Direktive,

ker so nedavne študije pokazale, da je treba spremeniti nekatere preiskovalne metode za odkrivanje trihinele v konjskem mesu; ker je Znanstveni veterinarski odbor odobril alternativne metode zamrzovanja za inaktiviranje trihinele; ker je zanesljivost teh metod z vidika varovanja zdravja enaka obstoječim metodam; ker je treba zato ustrezno dopolniti Prilogo I k Direktivi 77/96/EGS;

ker bi moralo biti, za lažje zamrzovanje mesa, državam nečlanicam in državam članicam dovoljeno, da izbirajo med predvidenimi metodami zamrzovanja;

ker je Znanstveni veterinarski odbor priporočil nekatere tehnične prilagoditve in dopolnitve trenutno uporabljanih metod za preiskavo na trihinelo, zlasti za preiskavo konjskega mesa in v zvezi s pogoji, ki jih morajo izpolnjevati laboratoriji, ki se ukvarjajo z odkrivanjem trihinele;

ker so ukrepi, predvideni s to direktivo, v skladu z mnenjem Stalnega veterinarskega odbora,

SPREJELA NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

Direktiva 77/96/EGS se spremeni, kakor je navedeno v Prilogi.

Člen 2

Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo, najpozneje do 1. januarja 1995. O tem takoj obvestijo Komisijo.

Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

Člen 3

Ta direktiva začne veljati 12. decembra 1994.

V Bruslju, 2. decembra 1994

Za Komisijo

René STEICHEN

Član Komisije

([1]) UL L 26, 31.1.1977, str. 67.
([2]) UL L 133, 17.5.1989, str. 33.

PRILOGA

Priloge k Direktivi 77/96/EGS se spremenijo:

A. Priloga I VII(C) se spremeni:

1. V točki 1 8. alinee se „5 g“ zamenja s „7 g“.

2. Za točko 3 se vstavi naslednja nova točka 4:

„4. *Uporaba membranskih filtrov*

Vsak polikarbonatni membranski filter se lahko uporabi največ petkrat. Filter je treba po vsaki uporabi obrniti. Poleg tega je treba po vsaki uporabi preveriti, če filter morda ni poškodovan, da ne bi bil več primeren za nadaljnjo uporabo.“

3. Številka 4 postane številka 5 in številka 5 postane številka 6.

B. Priloga IV se spremeni:

1. Po naslovu „Zamrzovanje mesa“ se vstavi nov podnaslov „I. Metoda 1“.

2. Po 7. odstavku se doda naslednje:

„II. **Metoda 2**

Upoštevajo se splošne določbe odstavkov 1 do 5 in uporabijo se naslednje časovno-temperaturne kombinacije:

1. Meso s premerom ali debelino do 15 cm je treba zamrzniti po eni od naslednjih časovno-temperaturnih kombinacij:

— 20 dni pri – 15 °C,

— 10 dni pri – 23 °C,

— 6 dni pri – 29 °C.

2. Meso s premerom ali debelino med 15 cm in 50 cm je treba zamrzniti po eni od naslednjih časovno-temperaturnih kombinacij:

— 30 dni pri – 15 °C,

— 20 dni pri – 25 °C,

— 12 dni pri – 29 °C.

Temperatura hladilnice ne sme biti višja od ravni izbrane inaktivacijske temperature. Meriti jo je treba z umerjenimi elektronskimi termometri in jo stalno beležiti. Ne sme se meriti neposredno na toku mrzlega zraka. Instrumenti se morajo hraniti zaklenjeni. Preglednice morajo vsebovati ustrezne številke iz registra preiskave mesa ob uvozu ter datum in čas začetka in konca zamrznitve, hraniti pa jih je treba še eno leto po izpolnitvi.

III. **Metoda 3**

Kontrola temperature v sredini kosov mesa.

1. Če se temperatura kontrolira v sredini kosov mesa in če so izpolnjeni pogoji iz odstavkov 2 do 5, se uporabijo naslednje časovno-temperaturne kombinacije:

— 106 ur pri – 18 °C,

— 82 ur pri – 21 °C,

— 63 ur pri – 23,5 °C,

— 48 ur pri – 26 °C,

— 35 ur pri – 29 °C,

— 22 ur pri – 32 °C,

— 8 ur pri – 35 °C,

— ½ ure pri – 37 °C.

2. Meso, vneseno že zamrznjeno, je treba ohranjati pri teh pogojih.

3. Pošiljke v zamrzovalnici je treba hraniti ločeno in zaklenjene.

4. Zabeležiti je treba datum in čas za vsako pošiljko, dano v zamrzovalnico.

5. Tehnična oprema zamrzovalnice in njena oskrba z energijo morata zagotavljati, da se lahko temperatura iz odstavka 1 doseže zelo hitro in vzdržuje v vseh delih mesa.

6. Temperaturo je treba meriti z umerjenimi elektronskimi termometri in jo stalno beležiti. Sondo termometra je treba namestiti na sredo umerjenega kosa mesa, ki ni manjši od najdebelejšega kosa mesa, ki se zamrzuje. Ta umerjeni kos mesa je treba namestiti v najmanj ugoden del zamrzovalnice, ne blizu hladilne opreme ali neposredno na toku mrzlega zraka. Instrumenti se morajo hraniti zaklenjeni. Evidence morajo vsebovati ustrezne številke iz dokumentacije ob uvozu mesa ter datum in čas začetka in konca zamrznitve, hraniti pa jih je treba še eno leto po izpolnitvi.“

C. Doda se naslednja Priloga V:

„*PRILOGA V*

Pregledovanje in zamrzovanje konjskega mesa

1. **Pregled**

Konjsko meso je treba pregledati v skladu z metodo prebave iz Priloge I z naslednjimi spremembami:

— Vzorce po najmanj 10 g je treba vzeti iz mišice jezika ali čeljustne mišice. Če ni mišice jezika ali čeljustne mišice, je treba vzeti vzorec enake velikosti iz stebra prepone na prehodu v kitasti del. Mišica naj ne vsebuje veznega tkiva in maščobe.

— Za pregled je potreben 5-gramski vzorec, če se uporabi metoda umetne prebave zbirnih vzorcev po št. III do VII Priloge I. Pri posameznem postopku prebave skupna teža preiskovane mišice ne sme presegati 100 g pri metodah III, IV, V in VI iz Priloge I ali 35 g pri metodi VII iz Priloge I.

— V primeru pozitivnega rezultata je treba vzeti nadaljnji 10-gramski vzorec za poznejšo neodvisno preiskavo.

2. **Zamrzovanje konjskega mesa**

Da bi trihinelo uničili z zamrzovanjem, je treba konjsko meso obdelati po postopku zamrznitve v skladu z eno od metod iz Priloge IV.“