

DECISIÓN DEL CONSEJO

de 22 de junio de 1995

por la que se establecen, en materia de salmonelas, las normas aplicables a las pruebas microbiológicas por muestreo de la carne fresca de bovino y porcino destinada a Finlandia y a Suecia

(95/409/CE)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

como equivalente al aplicado por Finlandia y por Suecia;

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Considerando que las disposiciones de la presente Decisión no prejuzgan disposiciones que pudieren adoptarse en aplicación del apartado 2 del artículo 5 de la Directiva 64/433/CEE,

Vista la Directiva 64/433/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1994, relativa a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas⁽¹⁾ y, en particular, las letras a) y b) del apartado 3 del artículo 5,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Considerando que la Comisión aprobó los programas operativos presentados por Finlandia y por Suecia relativos a los controles de salmonelas y que dichos programas comprenden medidas específicas para la carne fresca de bovino y de porcino;

Artículo 1

En aplicación de la letra a) del apartado 3 del artículo 5 de la Directiva 64/433/CEE, los envíos de carne fresca de las especies bovina y porcina con destino a Finlandia y a Suecia están sometidos a las normas establecidas en los artículos 2, 3 y 4.

Considerando que la aplicación, por parte del establecimiento, de las pruebas microbiológicas se inscribe en el marco de las garantías complementarias que deben proporcionarse a Finlandia y a Suecia, y aporta garantías equivalentes a las resultantes del programa operativo de Finlandia y de Suecia, tal como se reconoce en las Decisiones correspondientes de la Comisión;

Artículo 2

En lo referente a las salmonelas, la carne fresca de bovino y de porcino destinada a Finlandia y a Suecia se someterá a las pruebas microbiológicas establecidas en la letra a) del apartado 3 del artículo 5 de la Directiva 64/433/CEE por muestreo en el establecimiento de origen de dicha carne. Dichas pruebas microbiológicas deberán efectuarse de conformidad con lo establecido en el Anexo.

Considerando que, para la importación de lotes procedentes de terceros países, Finlandia y Suecia deberán exigir condiciones al menos igual de estrictas que las establecidas en la presente Decisión;

Artículo 3

La carne fresca de bovino y de porcino procedente de un establecimiento sometido a un programa reconocido, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16 de la Directiva 64/433/CEE, como equivalente al aplicado por Finlandia y por Suecia, no se someterá a las pruebas microbiológicas fijadas por la presente Decisión.

Considerando que, en el caso de los métodos de muestreo que se apliquen, conviene hacer una distinción entre canales y medias canales, por un lado, y cuartos, cortes y piezas pequeñas, por otro;

Considerando que procede adecuarse a los métodos internacionales de análisis microbiológico de las muestras;

Considerando que dichas pruebas microbiológicas no deberán exigirse para la carne fresca procedente de un establecimiento sometido a un programa reconocido

Artículo 4

El Consejo, pronunciándose a propuesta de la Comisión, elaborada teniendo en cuenta un informe establecido

(¹) DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directiva cuya última modificación la constituye la Decisión 95/1/CE, Euratom, CECA (DO nº L 1 de 1. 1. 1995, p. 1).

sobre la base de los resultados de los programas operativos puestos en práctica por Finlandia y por Suecia y de la experiencia adquirida en la aplicación de la presente Decisión, procederá a la revisión de la misma antes del 1 de julio de 1998.

Artículo 5

La presente Decisión se aplicará a partir del 1 de julio de 1995.

Artículo 6

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 22 de junio de 1995.

Por el Consejo

El Presidente

Ph. VASSEUR

ANEXO

SECCIÓN A

MÉTODO DE MUESTREO

1. Canales, medias canales y cuartos obtenidos en el matadero de origen (técnica de hisopo: «técnica swab»)

Las muestras en las que se utilice el método de pase de hisopo por la superficie se tomarán en las zonas de ésta más expuestas a la contaminación. En la operación de pase del hisopo se incluirán las zonas abiertas de las canales y las superficies de corte. Además, en las canales de vacuno se pasarán hisopos como mínimo en tres zonas (pata, flanco y cuello), mientras que en las canales de porcino se pasarán al menos en dos zonas (pata y pecho).

Para evitar la contaminación cruzada, las muestras se tomarán sin tocar la carne con las manos y empleando hisopos y placas estériles.

En las zonas de toma de muestras (20 cm x 20 cm) descritas en el párrafo anterior se pasarán dos hisopos de algodón estériles. El primer hisopo se empapará con una solución estéril de peptona y se frotará firmemente varias veces por la zona de muestra. El segundo hisopo se frotará en seco por esta misma zona. A continuación, los hisopos se introducirán en 100 ml de solución de peptona amortiguada.

Cada muestra se marcará e identificará debidamente.

2. Cortes y cuartos procedentes de un establecimiento que no sea el matadero de origen de la canal, cortes y piezas pequeñas («método destructivo»)

Las muestras de tejido se obtendrán taladrando con una barrena estéril la superficie de la carne o cortando un trozo de tejido de unos 25 cm² con instrumentos estériles. Las muestras se introducirán de manera aséptica en un contenedor o en una bolsa plástica de dilución homogeneizada (Stomacher o Blender). Las muestras de carne congelada permanecerán congeladas durante el transporte al laboratorio. Las muestras de carne refrigerada no se congelarán, sino que se mantendrán refrigeradas. Podrán juntarse muestras separadas de un mismo lote.

Cada muestra se marcará e identificará debidamente.

SECCIÓN B

NÚMERO DE MUESTRAS QUE DEBEN TOMARSE

1. Canales, medias canales, medias canales cortadas en un máximo de tres pedazos y cuartos a que se refiere el punto 1 de la letra A

El número de canales o medias canales (unidades) de las que deberán tomarse muestras aleatorias separadas en cada lote será el siguiente:

<i>Lote (número de unidades)</i>	<i>Número de unidades de las que deben tomarse muestras</i>
1 a 24	Número igual al número de unidades, con un máximo de 20
25 a 29	20
30 a 39	25
40 a 49	30
50 a 59	35
60 a 89	40
90 a 199	50
200 a 299	55
500 o más	60

2. Cuartos, cortes y piezas pequeñas a que se refiere el punto 2 de la letra A

El número de unidades de envase de las que deberán tomarse muestras aleatorias separadas en cada lote será el siguiente:

<i>Lote (número de unidades de envase)</i>	<i>Número de unidades de envase de las que deben tomarse muestras</i>
1 a 24	Número igual al número de unidades, con un máximo de 20
25 a 29	20
30 a 39	25
40 a 49	30
50 a 59	35
60 a 89	40
90 a 199	50
200 a 499	55
500 o más	60

En función del peso de las unidades de envase, el número de unidades de envase para la toma de muestras podrá reducirse mediante los coeficientes siguientes:

Peso de las unidades de envase	> 20 kg	10 a 20 kg	< 10 kg
Coefficientes	× 1	× ¾	× ½

SECCIÓN C

MÉTODO MICROBIOLÓGICO DE ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS

El análisis microbiológico de las muestras para la detección de salmonela se llevará a cabo según el método normalizado de la Organización Internacional de Normalización, ISO 6579: 1993. No obstante, el Consejo, a propuesta de la Comisión, podrá autorizar, caso por caso, métodos que ofrezcan garantías equivalentes.